

DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA
 Dirección de Inocuidad Agroalimentaria, Operación Orgánica y Plaguicidas de Uso Agrícola.

BUENAS PRÁCTICAS PECUARIAS EN LA PRODUCCIÓN DE LECHE CAPRINA

FECHA DD MM AAAA			AVISO DE INICIO DE FUNCIONAMIENTO Al- _____ -20 _____		UNIDAD DE PRODUCCIÓN		
			PRODUCTOR/REPRESENTANTE LEGAL				
DOMICILIO					GEORREFERENCIACIÓN _____ , _____		
ESTADO			MUNICIPIO		LOCALIDAD		CÓDIGO POSTAL
TELÉFONO 01 ()			CORREO ELECTRÓNICO		Lt./Prod./Anual		No. ANIM. PROM. EN LA VISITA

ALIMENTACIÓN DEL GANADO (ALIMENTOS Y AGUA)		SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
1	Se conoce el origen de todos los ingredientes alimenticios y se implementan medidas de bioseguridad para su recepción				
2	El alimento se almacena donde no se contamine en un lugar limpio, seco y se tiene un inventario				
3	Si se utilizan productos químicos, y semillas para siembra tratadas se almacenan lejos del alimento				
4	Se verifica se analiza la calidad e inocuidad del alimento antes de ofrecerlo en los comederos				
5	Se evita el uso de insumos de origen animal en la alimentación del ganado				
6	Se monitorea el alimento a fin de identificar contaminación tipo física, química y microbiológica				
7	Se evita el uso de alimentos que confieren malos olores y sabores a la leche				
8	Los pasillos, comederos y bebederos denotan limpieza				
9	El tamaño de comederos y distribución del alimento minimiza la competencia de consumo				
10	Los alimentos medicado cuentan con registro SAGARPA				
11	Se conoce el origen del agua y se monitorea cumpliendo a la Modif. a NOM-127-SSA1-1994				
12	Antes de administrar el alimento se verifica la limpieza de los comederos				
13	El alimento se administra únicamente en comederos evitando caiga al piso y se contamine				
14	En caso de utilizar ensilado, este se maneja y almacena de manera adecuada				

 NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DE QUIEN EVALUA

 NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL/PERSONA AUTORIZADA POR LA EMPRESA PARA ATENDER LA EVALUACIÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA
Dirección de Inocuidad Agroalimentaria, Operación Orgánica y Plaguicidas de Uso Agrícola.

BUENAS PRÁCTICAS PECUARIAS EN LA PRODUCCIÓN DE LECHE CAPRINA

ALIMENTACIÓN DEL GANADO (ALIMENTOS Y AGUA)		SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
15	Conoce y prefiere aquellos proveedores de alimentos que implementan un sistema HACCP				
16	El agua es suficiente y se ofrece en bebederos que no representen una potencial contaminación				
17	En caso de contar con planta de alimentos, se tiene un programa de limpieza periódica del equipo				
18	En planta de alimentos se conocen e implementan correctamente la seguridad e higiene operativa				
19	La maquinaria en utilizada para manejo de alimentos es exclusiva de esta área				
20	En caso de compartir la maquinaria para el manejo y remoción de excretas, se limpia y desinfecta				
INSTALACIONES E INFRAESTRUCTURA Y MANEJO SI NO N/A					
OBSERVACIONES					
21	Los corrales y área de maternidad están diseñados a fin de proporcionar seguridad, confort y limpieza				
22	El diseño y limpieza de los corrales permite reducir el riesgo de mastitis ambiental				
23	El diseño de corrales y pasillos permiten el acceso de equipo de limpieza				
24	El espacio de corrales es suficiente para la carga animal				
25	El material de las camas es absorbente y permite la recolección y manejo del estiércol				
26	Los animales están identificados individualmente y se conoce su etapa e historial productivo				
27	Durante el traslado o arreo de los animales se evita golpear o estresar a los animales				
28	El crecimiento de pezuñas y pelo se controla a fin de evitar contaminación de la leche				
29	Al adquirir pie de cría se conoce su historia clínica o antecedentes de salud del hato procedente				
30	Al adquirir animales se aíslan al menos 2 semanas hasta conocer su estado de salud				
31	El confinamiento de sementales es separado de los corrales de cabras lecheras y sala de ordeño				
32	Si realiza inseminación artificial , solicita la historia clínica o registros de salud de los donadores				
33	Los pasillos, salas de ordeño, altura y protecciones de las salas no deben causar daño al animal				
34	La sala de ordeño debe estar adecuadamente ventilada pero no expuesta a corrientes de aire				

NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DE QUIEN EVALUA

NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DEL
REPRESENTANTE LEGAL/PERSONA
AUTORIZADA POR LA EMPRESA PARA ATENDER
LA EVALUACIÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA
Dirección de Inocuidad Agroalimentaria, Operación Orgánica y Plaguicidas de Uso Agrícola.

BUENAS PRÁCTICAS PECUARIAS EN LA PRODUCCIÓN DE LECHE CAPRINA

INSTALACIONES E INFRAESTRUCTURA Y MANEJO SI NO N/A		SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
35	Los pisos fuera de corrales por donde caminan los animales son acanalados y previenen resbalones				
36	Los comederos en sala de ordeño son de material adecuado, evitan desperdicio y se hallan limpios				
37	La sala de ordeña no comunica directamente con los corrales				
38	La sala y equipo de ordeña es adecuada al número de animales en producción				
39	Las paredes y piso de la sala de ordeño evitan la acumulación de contaminantes y su fácil limpieza				
40	Cuenta con un área de cuarentena y aislamiento				
41	Se evitan lugares de anidación y alimentación de fauna nociva				
42	La sala o espacio de ordeño se encuentra en ambiente tranquilo y limpia				
43	Las cabras son manejadas y movilizadas de forma que no les causa estrés				
44	Se dispone de agua potable en todo momento				
45	La sala de ordeño o espacios de suelo firme tienen pendiente a los drenajes y estos son eficientes.				
46	Los equipos y utensilios antes de iniciar la ordeña se verifica y se encuentran limpios.				
47	El operador acostumbra y realiza correctamente el lavado de manos antes de iniciar				
MANEJO DEL GANADO					
48	El operador tiene las uñas limpias y recortadas y su aspecto denota higiene personal no usa algún tipo de adorno o joyería				
49	El operador no tiene heridas, o infecciones aparentes en la piel y esta aparentemente sano				
50	El operador usa vestimenta adecuada, limpia y exclusiva para llevar a cabo la ordeña				
51	En caso de razas donde el pelo cubre los pezones estos se rasuran para reducir la suciedad				
52	Se realiza enjuagado y lavado de los pezones con agua potable				
53	Se usa y aplica correctamente el pre-sello				
54	Se secan los pezones con toallas desechables individuales				
55	Se realiza el despunte sobre tazón de fondo oscuro y en este punto se detectan posibles alteraciones en la leche y ubres (Mastitis)				

NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DE QUIEN EVALUA

NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DEL
REPRESENTANTE LEGAL/PERSONA
AUTORIZADA POR LA EMPRESA PARA ATENDER
LA EVALUACIÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA
 Dirección de Inocuidad Agroalimentaria, Operación Orgánica y Plaguicidas de Uso Agrícola.

BUENAS PRÁCTICAS PECUARIAS EN LA PRODUCCIÓN DE LECHE CAPRINA

EVALUACIÓN DURANTE LA ORDEÑA		SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
56	No se consumen bebidas, alimentos, chicle, fuma, tose, estornuda o escupe en corrales en general y sala de ordeña				
57	No hay animales domésticos de otras especies dentro de la sala o espacio de ordeño				
58	Se ordeña primero a las cabras paridas o en inicio de lactancia y posteriormente las tardías				
EVALUACIÓN DESPUÉS DE LA ORDEÑO					
59	Concluida la ordeña, se usa y aplica correctamente el sellador				
60	La cabras en tratamiento médico se ordeñan por separado y al final				
61	Se enjuagan y sumergen las unidades de ordeño en solución desinfectante antes de ser colocadas en el siguiente animal				
62	Se realiza periódicamente el recambio de la solución desinfectante				
63	Los depósitos para la recepción de la leche so de garrado alimenticio				
64	En caso de utilizar tanques enfriadores estos no exceden los 5°C y se monitorea la temperatura				
65	Se monitorea y da mantenimiento para el correcto funcionamiento del equipo de ordeño				
66	Participa en campaña o tiene constancia de hato libre de Brúcela				
67	Usa biológicos y farmacéuticos con registro SAGARPA indicados para caprinos prod. de leche				
68	Los fármacos se utilizan bajo la supervisión de un médico veterinario diagnostico				
69	Los productos farmacéuticos y biológicos se almacenan y resguardan correctamente de ser el caso a T° sugerida por el proveedor				
SANIDAD Y SALUD ANIMAL					
70	Para la aplicación de productos veterinarios se utiliza material nuevo y estéril				
71	Se respetan los tiempos de retiro sugeridos por proveedor de productos farmacéuticos				
72	La leche proveniente cabras en tratamiento no se destina para consumo humano				
73	Es restringido el acceso de visitantes a la unidad de producción y se registra la entrada de ellos				
74	Cuenta con tapetes o vados sanitarios en lugares de entrada a la UP para personas y vehículos				
75	Para cualquier manejo de enfermería, cuenta con el instrumental médico adecuado				
76	Los punzocortantes de uso veterinario antes de utilizarlos se				

NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DE QUIEN EVALUA

NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DEL
 REPRESENTANTE LEGAL/PERSONA
 AUTORIZADA POR LA EMPRESA PARA ATENDER
 LA EVALUACIÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA
Dirección de Inocuidad Agroalimentaria, Operación Orgánica y Plaguicidas de Uso Agrícola.

BUENAS PRÁCTICAS PECUARIAS EN LA PRODUCCIÓN DE LECHE CAPRINA

verifica que sean nuevos, estériles y se utilizan solo una vez		SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
MANEJO DE DESECHOS					
77	Se colectan por separado en recipientes identificando los desechos de uso veterinario, biológicos, frascos de fármacos, etc.				
78	Los contenedores para recolectar la basura de la UP se encuentran alejados de corrales				
79	Los animales muertos se retiran de inmediato de corrales o áreas de aislamiento				
80	Antes de desechar los cadáveres, se determina la causa de muerte de los animales				
81	Los animales muertos no se destinan para consumo humano, estos se entierran o incineran lo más alejado posible de los corrales				
82	La remoción de excretas en corrales es periódica evitando acumulaciones excesivas y malos olores				
83	Los depósitos o áreas para depositar excretas y camas es suficiente su capacidad				
84	Los depósitos o áreas para excretas se encuentra lo más alejado posible de corrales, bodega de alimentos y fuentes de almacenamiento de agua				
CAPACITACIÓN SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL					
85	Las reglas de higiene y seguridad están a la vista de los trabajadores en lugares estratégicos				
86	El personal cuenta con ropa y equipo de protección específica de trabajo				
87	El personal cuenta con un sitio específico para comer				
88	El personal enfermo o que se sospecha enfermo no participa en las actividades de la UP				
89	La empresa ofrece capacitación a los trabajadores en las distintas actividades de la UP				

DOCUMENTOS DE OPERACIÓN PARA VERIFICAR IN SITU	OBSERVACIONES
Programa de control y calidad del agua incluyendo: a) Análisis microbiológico semestral. b) Análisis físico - químico anual.	_____ _____ _____ _____
Programa de Control de Fauna Nociva, ejemplos de registros y controles.	_____ _____ _____ _____

NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DE QUIEN EVALUA

NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DEL
REPRESENTANTE LEGAL/PERSONA
AUTORIZADA POR LA EMPRESA PARA ATENDER
LA EVALUACIÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA
Dirección de Inocuidad Agroalimentaria, Operación Orgánica y Plaguicidas de Uso Agrícola.

BUENAS PRÁCTICAS PECUARIAS EN LA PRODUCCIÓN DE LECHE CAPRINA

	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
<p>Programa de Eliminación de Desechos, ejemplos de sus registros y controles de Eliminación (excretas, cadáveres, material y equipo de enfermería, etc.).</p>	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
<p>Ejemplos de las bitácoras de alimentación identificando proveedores, registros de aditivos, alimentos utilizados, etc.</p>	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
<p>Ejemplos de registros y controles de tratamientos de enfermería y manejo clínico y zootécnico de los animales en la unidad de producción (Antibióticos, hormonas, biológicos, desparasitaciones, etc.).</p>	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
<p>Ejemplos de registros y controles para la identificación, recepción, nacimientos y salida de animales.</p>	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
<p>Trazabilidad de producción, compra, venta y/o acopio de leche</p>	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
<p>En caso de tratarse de zona de control constancia de Hato Libre de Brúcela</p>	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/>

Nota: El Tercero Especialista Autorizado deberá anexas evidencia documental (registros derivados de la implementación de los procedimientos) además cuando la unidad de producción lo autorice, material fotográfico o videográfico que permita realizar la correcta dictaminación de su informe.

NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DE QUIEN EVALUA

NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DEL
REPRESENTANTE LEGAL/PERSONA
AUTORIZADA POR LA EMPRESA PARA ATENDER
LA EVALUACIÓN

