

 <p>GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DE HONDURAS</p>	<p>SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD E INOCUIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA)</p>	CÓDIGO: MANUALBPO-2020
		Versión: No. 001
		Fecha de elaboración: mayo 2020
		Frecuencia de revisión: Anual
		Página 1 de 21
<p>MANUAL DE PROCEDIMIENTOS Y REQUISITOS PARA EL REGISTRO, CONTROL Y CERTIFICACIÓN DE SALAS DE ORDEÑO PROVEEDORAS DE LECHE CRUDA AL SECTOR INDUSTRIAL PROCESADOR DE LÁCTEOS.</p>		

Contenido

1.	OBJETIVOS Y ÁMBITO DE APLICACIÓN	2
2.	ALCANCE	2
3.	SIGLAS	2
4.	DEFINICIONES	2
5.	DISPOSICIONES GENERALES.....	3
6.	REQUISITOS QUE DEBEN CUMPLIR LAS SALAS DE ORDEÑO	3
6.1.	ÁREA EXTERIOR.....	3
6.2.	ÁREA INTERIOR	4
6.3.	ÁREA DE ENFRIAMIENTO:	4
6.4.	ÁREA DE UTENSILIOS Y BODEGAS	5
6.5.	HIGIENE PERSONAL DE LOS ORDEÑADORES.....	5
6.6.	HIGIENE DEL ORDEÑO	5
6.7.	CALIDAD DEL AGUA	6
6.8.	SALUD DEL HATO	6
7.	TIPO DE LECHE NO APTA PARA CONSUMO HUMANO	7
7.1.	QUEDA PROHIBIDO LA VENTA Y CONSUMO DE LECHE:.....	7
8.	DE LA INSPECCIÓN SALAS DE ORDEÑO	8
9.	DE LAS INFRACCIONES Y SANCIONES.....	9
10.	DISPOSICIONES TRANSITORIAS	9
11.	DISPOSICIONES FINALES	9
12.	REFERENCIAS	9
	ANEXO 1A.- REGISTRO DE LA PRODUCCIÓN DIARIA Y SEMANAL DE LECHE	11
	ANEXO 1B.- REGISTRO DE LA PRODUCCIÓN MENSUAL Y ANUAL DE LECHE	12
	ANEXO 2.- REGISTRO CONTROL MENSUAL DE PRUEBA DE CALIFORNIA MASTITIS TEST	12
	ANEXO 3.- REGISTRO DIARIOS DE LA TEMPERATURA DEL TANQUE DE ENFRIAMIENTO	13
	ANEXO 4.- REGISTRO DE LOS TRATAMIENTOS VETERINARIOS A LOS ANIMALES.....	15
	ANEXO 5.- REGISTRO DE LA VACUNACIÓN CONTRA ENFERMEDADES	16
	ANEXO 6.- GUÍA DE VERIFICACIÓN DE LAS BUENAS PRACTICAS DE ORDEÑO (BPO)	17

 <p>GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DE HONDURAS</p>	<p>SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD E INOCUIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA)</p>	CÓDIGO: MANUALBPO-2020
		Versión: No. 001
		Fecha de elaboración: mayo 2020
		Frecuencia de revisión: Anual
		Página 2 de 21
<p>MANUAL DE PROCEDIMIENTOS Y REQUISITOS PARA EL REGISTRO, CONTROL Y CERTIFICACIÓN DE SALAS DE ORDEÑO PROVEEDORAS DE LECHE CRUDA AL SECTOR INDUSTRIAL PROCESADOR DE LÁCTEOS.</p>		

1. OBJETIVOS Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente manual tiene por objetivo establecer los requisitos para el registro, control y certificación que deben cumplir las salas de ordeño proveedoras de leche cruda al sector industrial procesador y exportador de productos lácteos destinados para el consumo humano.

2. ALCANCE

Este programa es aplicable a toda la sala de ordeño productora y proveedora de leche cruda del sector industrial procesador de derivados lácteos en la Republica de Honduras.

3. SIGLAS

CREL: Centro de Recolección y Enfriamiento de Leche

BPO: Buenas Prácticas de Ordeño

SENASA: Servicio Nacional de Sanidad e Inocuidad Agroalimentaria

SGIA: Subdirección General de Inocuidad Agroalimentaria

SGSA: Subdirección Animal de Salud Animal.

4. DEFINICIONES

AGUA LIMPIA O APTA: agua que no pone en peligro la salud del ganado y no compromete la inocuidad de los alimentos en las circunstancias en que se utiliza.

CALOSTRO: Es la leche de las hembras lecheras que no se considera apta para consumo humano, producto obtenido de los quince días anteriores y ocho días posteriores del parto.

CENTRO DE ACOPIO: Es el lugar o edificio empleado para el recibo, la conservación y la distribución de la materia prima recibida de las unidades productivas. Para efectos de este manual también se denomina a los centros recolectores de enfriamiento de leche (CREL). Para que un Establecimiento sea considerado como Centro de Acopio Lechero, en este no se realizará ningún otro proceso de transformación de leche cruda aparte de la refrigeración.

ENFERMEDADES ZONÓTICAS: Son aquellas enfermedades que se transmiten de los animales vertebrados al hombre y que dañan la salud del hombre y animales.

IDONEIDAD: La garantía de que los alimentos sean aceptables para el consumo humano, de acuerdo con el uso a que se destinan.

INOCUIDAD: La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destina.

LECHE ADULTERADA: Es aquella a la que se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias; que haya sido adicionada con sustancias no autorizadas y que por deficiencias en su inocuidad y calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales.

LECHE CRUDA: Leche (según se define en el Norma General para el Uso de los Términos Lecheros) que no ha sido calentada a más de 40 °C ni sometida a ningún tratamiento que tenga un efecto equivalente.

LECHE: es la secreción mamaria normal de animales lecheros obtenida mediante uno o más ordeños sin ningún tipo de adición o extracción, destinada al consumo en forma de leche líquida o a elaboración ulterior.

RASTREABILIDAD O TRAZABILIDAD/RASTREO DE LOS PRODUCTOS: la capacidad para seguir el desplazamiento

 <p>GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DE HONDURAS</p>	<p>SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD E INOCUIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA)</p>	CÓDIGO: MANUALBPO-2020
		Versión: No. 001
		Fecha de elaboración: mayo 2020
		Frecuencia de revisión: Anual
		Página 3 de 21
<p>MANUAL DE PROCEDIMIENTOS Y REQUISITOS PARA EL REGISTRO, CONTROL Y CERTIFICACIÓN DE SALAS DE ORDEÑO PROVEEDORAS DE LECHE CRUDA AL SECTOR INDUSTRIAL PROCESADOR DE LÁCTEOS.</p>		

de un alimento a través de una o varias etapas especificadas de producción, transformación y distribución (Codex Alimentarius, 2006).

SALA DE ORDEÑO: Establecimiento destinado a la obtención de leche mediante ordeño manual o mecánico.

TANQUE ISOTÉRMICO: Recipiente de material sanitario acondicionado para mantener la leche a una temperatura determinada por tiempo determinado.

5. DISPOSICIONES GENERALES

- 5.1. Toda persona natural o jurídica que esté interesada en operar salas de ordeño, centros de acopio y medios de transporte de leche cruda, deberá registrarse ante el SENASA de Honduras presentando los requisitos establecidos en el reglamento de registro y renovación de registro de unidades productivas, centros de acopio, medios de transporte de producción primaria, establecimientos importadores, procesadores y/o exportadores de productos y subproductos de origen animal y/o vegetal. ACUERDO No.CD SENASA-002-2020
- 5.2. La leche cruda debe cumplir con los requisitos establecidos en la Norma Nacional de Leche Cruda (NHN 18:2010) y su vigencia.
- 5.3. Los Niveles máximos de residuos químicos, medicamentos veterinarios y contaminantes en leche cruda serán según lo establecido en los programas de vigilancia del SENASA basados en las recomendaciones del Codex Alimentarius.
- 5.4. El productor, el establecimiento y los animales deben estar debidamente identificados e inscritos en la plataforma de Trazar Agro.

6. REQUISITOS QUE DEBEN CUMPLIR LAS SALAS DE ORDEÑO

6.1. ÁREA EXTERIOR

- a. Debe existir un área exclusiva para la realización del ordeño y demás actividades de producción de leche.
- b. Las vías de acceso a la sala de ordeño deben ser adecuadas tanto para personas, vehículos livianos y pesados, que cumplan con las normas de bioseguridad básicas.
- c. Los alrededores de la sala de ordeño deben permanecer limpios, con control de malezas, sin acumulación de estiércol, con control de plagas y demás medidas necesarias para evitar la contaminación de la leche.
- d. El ordeño debe realizarse en un lugar protegido de las inclemencias del ambiente, bajo techo, higiénico, cementado, no inundable y de materiales resistentes fáciles de dar mantenimiento.

 <p>GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DE HONDURAS</p>	<p>SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD E INOCUIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA)</p>	CÓDIGO: MANUALBPO-2020
		Versión: No. 001
		Fecha de elaboración: mayo 2020
		Frecuencia de revisión: Anual
		Página 4 de 21
<p>MANUAL DE PROCEDIMIENTOS Y REQUISITOS PARA EL REGISTRO, CONTROL Y CERTIFICACIÓN DE SALAS DE ORDEÑO PROVEEDORAS DE LECHE CRUDA AL SECTOR INDUSTRIAL PROCESADOR DE LÁCTEOS.</p>		

6.2. ÁREA INTERIOR

- a. Debe mantenerse la limpieza general de la sala de ordeño antes y después de las actividades.
- b. El piso del corral o área de espera de las vacas antes del ordeño debe ser de cemento. Es recomendable que esta área tenga sombra en relación al bienestar animal.
- c. Los pisos del área de espera, del área de ordeño y demás áreas deben ser fáciles de lavar y estar en buen estado.
- d. Debe existir servicios sanitarios para el personal, que estén lo suficientemente separados de tal manera que no se comuniquen directamente con la sala de ordeño, demás áreas y bodegas.
- e. Los lavamanos ubicados en la sala de ordeño y en los servicios sanitarios deben contar con jabón y desinfectante permanentemente.
- f. Se debe establecer un control de roedores en el sector interno y bodegas mediante la colocación de trampas de pegamento, captura viva o de golpe y en el perímetro de la sala de ordeño la utilización de cebaderos. No se debe usar animales para el control de plagas.
- g. Se debe contar con un sistema de iluminación natural o artificial adecuada (intensidad, color, y ubicación) para la realización de las operaciones de manera higiénica. En el caso de contar con lámparas o focos estos deben estar protegidos contra quebraduras.
- h. Los pisos deben contar con un sistema de drenaje efectivo, de tal manera que no se produzca encharcamiento dentro de las instalaciones.
- i. Se debe utilizar detergentes y desinfectantes en la sala de ordeño para el proceso de limpieza y desinfección.
- j. Se debe evitar áreas donde las aves puedan anidar. Se debe evitar el ingreso de aves de corral a la sala de ordeño.

6.3. ÁREA DE ENFRIAMIENTO:

- a. Se debe contar con un área específica para el almacenamiento temporal y enfriamiento de la leche. Las fincas que no dispongan tanque de enfriamiento deben disponer de una pileta de metal o de cemento pulido con suministro de agua corriente fría, con capacidad para el almacenamiento de todos los tarros o yogos que contengan la leche correspondiente a un ordeño.
- b. El tanque o las pilas de enfriamiento deben permanecer en buen estado y limpias.
- c. El área general de enfriamiento o almacenamiento temporal de leche debe permanecer limpia y en buen estado.

 <p>GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DE HONDURAS</p>	<p>SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD E INOCUIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA)</p>	CÓDIGO: MANUALBPO-2020
		Versión: No. 001
		Fecha de elaboración: mayo 2020
		Frecuencia de revisión: Anual
		Página 5 de 21
<p>MANUAL DE PROCEDIMIENTOS Y REQUISITOS PARA EL REGISTRO, CONTROL Y CERTIFICACIÓN DE SALAS DE ORDEÑO PROVEEDORAS DE LECHE CRUDA AL SECTOR INDUSTRIAL PROCESADOR DE LÁCTEOS.</p>		

- d. Debe existir registros de la producción diaria de leche (**ANEXO 1A y 1B**), así mismo un control y registro diarios de la temperatura (En caso de contar con tanque de almacenamiento) (**ANEXO 2**).

6.4. ÁREA DE UTENSILIOS Y BODEGAS

- a. Las diferentes bodegas deben contar con con tarimas, estantes o repisas para guardar los utensilios, medicamentos veterinarios y productos químicos, según corresponda y convenientemente separados.
- b. La bodega o área específica para guardar los utensilios utilizados en el proceso de ordeño debe permanecer limpia y con un estricto control de plagas.
- c. Los utensilios utilizados en el proceso de ordeño y demás actividades dentro de la sala de ordeño deben ser lavados y desinfectados antes y después del ordeño.
- d. Debe existir una bodega o área de almacenamiento de alimentos concentrados que reúna buenas condiciones de almacenamiento, producto sobre tarimas, separados de la pared y con control de roedores.

6.5. HIGIENE PERSONAL DE LOS ORDEÑADORES

- a. Deben lavarse y desinfectarse las manos antes de iniciar las operaciones del ordeño y cada vez que sea necesario.
- b. Deben mantener sus manos limpias, uñas cortas, sin anillos, relojes u otros objetos metálicos al realizar las actividades de ordeño.
- c. Debe existir rotulación que contenga las reglas para un correcto comportamiento higiénico por parte de las personas que laboran dentro de la sala de ordeño, (no escupir, no comer, no fumar, usar botas de hule, etc.)
- d. Se debe llevar ropa protectora o vestimenta de trabajo adecuada durante el ordeño de acuerdo con el proceso que se desarrolla. (Botas de hule, overol, redcilla o gorra y guantes cuando sea necesario).
- e. Personal de ordeño debe estar en buen estado de salud, sin sospecha que tengan alguna enfermedad transmisible a través de la leche. Las personas que se conoce o se sospecha tengan alguna enfermedad transmisible a través de la leche o que pueda afectar su calidad (tuberculosis, leptospirosis, brucelosis, etc.) no deben laborar como ordeñador o manipulador de leche, ya que puede ser fuente de contaminación.

6.6. HIGIENE DEL ORDEÑO

- a. Se debe realizar el “despunte” de los primeros chorros previo al ordeño con el fin de detectar algún

 <p>GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DE HONDURAS</p>	<p>SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD E INOCUIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA)</p>	CÓDIGO: MANUALBPO-2020
		Versión: No. 001
		Fecha de elaboración: mayo 2020
		Frecuencia de revisión: Anual
		Página 6 de 21
<p>MANUAL DE PROCEDIMIENTOS Y REQUISITOS PARA EL REGISTRO, CONTROL Y CERTIFICACIÓN DE SALAS DE ORDEÑO PROVEEDORAS DE LECHE CRUDA AL SECTOR INDUSTRIAL PROCESADOR DE LÁCTEOS.</p>		

tipo de alteración en la secreción, presencia de grumos, sangre, alteración de consistencia (espesa o aguada), olor y color anormal. El despunte se debe hacer sobre un recipiente de fondo oscuro observando las anomalías de la leche. Evitar el contacto de la leche con las manos.

- b. Se deben limpiar los pezones, sumergirlos o humedecerlos con una solución desinfectante a base de yodo, usando un recipiente exclusivo para ello o toallas de tela sumergidas en la solución desinfectante, respectivamente.
- c. Se deben secar los pezones usando toallas de papel de un solo uso o con las toallas de tela con solución desinfectante.
- d. Una vez finalizado el ordeño, se debe aplicar sellador antiséptico en cada pezón. Cuando haya amamantamiento posterior al ordeño se puede omitir esta práctica.
- e. Todo el equipo utilizado antes y después del ordeño debe estar limpio y desinfectado
- f. Todos los utensilios deben ser de material resistente no corrosivo que permita fácil lavado y desinfección.
- g. Debe existir un depósito de basura en la sala de ordeño, con tapadera y debidamente rotulado.
- h. Se debe sujetar o amarrar la cola del animal y realizarse por personal distinto a las actividades de ordeño.
- i. La leche recién ordeñada debe ser filtrada higiénicamente con filtros de papel o mantas íntegras debidamente desinfectadas.

6.7. CALIDAD DEL AGUA

- a. Debe existir una pila o estructura higiénica diseñada exclusivamente para el lavado de utensilios, provista de algún dispositivo que evite que los animales consuman agua directamente de ella.
- b. Debe existir agua potable o limpia utilizada en el proceso, en las actividades de limpieza y desinfección y del lavado de manos.
- c. Se debe clorar el agua de la pila o un recipiente independiente, que garantice una concentración adecuada del agua que se utiliza para el lavado y desinfección de los utensilios y equipos.
- d. El agua destinada para el consumo animal debe ser de buena calidad.

6.8. SALUD DEL HATO

- a. La finca debe estar bajo el programa Nacional de erradicación de brucelosis y tuberculosis bovina implementado por el SENASA.

 <p>GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DE HONDURAS</p>	<p>SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD E INOCUIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA)</p>	CÓDIGO: MANUALBPO-2020
		Versión: No. 001
		Fecha de elaboración: mayo 2020
		Frecuencia de revisión: Anual
		Página 7 de 21
<p>MANUAL DE PROCEDIMIENTOS Y REQUISITOS PARA EL REGISTRO, CONTROL Y CERTIFICACIÓN DE SALAS DE ORDEÑO PROVEEDORAS DE LECHE CRUDA AL SECTOR INDUSTRIAL PROCESADOR DE LÁCTEOS.</p>		

- b. Se debe realizar la prueba California Mastitis Test (CMT) a cada animal al menos cada mes, para detectar la presencia de mastitis a tiempo. Se deben contar con los registros respectivos. **(ANEXO 3)**
- c. Se debe separar los animales enfermos para ser ordeñados independientemente y no utilizar esta leche para consumo humano. Iniciar el ordeño con las vacas sanas, posteriormente con las vacas con calostro (durante 8-10 días después del parto), colocándola en un recipiente aparte; y finalmente con las vacas enfermas o aquellas que se encuentren en tratamiento con medicamentos veterinarios.
- d. Se debe utilizar medicamentos veterinarios aprobados y registrados por el SENASA de Honduras. Se debe almacenar estos productos en un lugar de acceso restringido, respetando las indicaciones de cada uno y que permita separar los productos utilizados para vacas en lactancia del resto de las categorías.
- e. La leche de animales que hayan recibido tratamientos con medicamentos veterinarios se debe desechar y no utilizarse para la alimentación de ningún otro animal.
- f. Se debe llevar registros de los productos veterinarios utilizados que incluya datos sobre la cantidad, la fecha de administración y la identidad de los animales tratados. **(ANEXO 4).**
- g. Se debe evitar el ingreso de otros animales ajenos a la actividad de ordeño.
- h. Debe existir un plan de vacunación anual contra enfermedades de todos los animales de la finca con sus respectivos registros por cada animal **(ANEXO 5).**
- i. Debe existir un área exclusiva para desechar o enterrar animales muertos por el motivo que fuese.
- j. Para desechar envases vacíos y desechos de medicamentos veterinarios y agroquímicos se debe contar con un lugar o área específica para tal fin.

7. TIPO DE LECHE NO APTA PARA CONSUMO HUMANO

7.1. QUEDA PROHIBIDO LA VENTA Y CONSUMO DE LECHE:

- a. Cruda, para consumo humano directo.
- b. Proveniente de vacas con enfermedades zoonóticas (que puede pasar a las personas): leptospirosis, salmonelosis, brucelosis, tuberculosis.
- c. De vacas decaídas o enfermas de fiebre carbonosa, carbón sintomático, fiebre aftosa, septicemia, viruela, rabia, tenia, (infección aguda), neumonía, pleuro-neumonía infecciosa, actinobacosis, caquexia acuosa, cáncer, equinococcus, abscesos (sic) múltiples o ictericia.

 <p>GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DE HONDURAS</p>	<p>SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD E INOCUIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA)</p>	CÓDIGO: MANUALBPO-2020
		Versión: No. 001
		Fecha de elaboración: mayo 2020
		Frecuencia de revisión: Anual
		Página 8 de 21
<p>MANUAL DE PROCEDIMIENTOS Y REQUISITOS PARA EL REGISTRO, CONTROL Y CERTIFICACIÓN DE SALAS DE ORDEÑO PROVEEDORAS DE LECHE CRUDA AL SECTOR INDUSTRIAL PROCESADOR DE LÁCTEOS.</p>		

- d. De vacas recién paridas y en los primeros días de calostro (Respetar mínimo 8 días u 16 ordeños luego de parto)
- e. Con sabor, olor, color, diferentes al natural.
- f. Con antibióticos o químicos prohibidos.
- g. Recolectada por una persona con enfermedad transmisible.
- h. Adulterada (con suero, harinas, químicos o con agua).
- i. Con antisépticos conservadores.
- j. Dañada por mal manejo en la cadena de frío (ácida y contaminada).

8. DE LA INSPECCIÓN SALAS DE ORDEÑO

- 8.1. La inspección de las salas de ordeño se realizará de acuerdo a la **GUÍA DE VERIFICACIÓN DE LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE ORDEÑO (BPO) EN SALAS DE ORDEÑO** de acuerdo a lo establecido en el presente manual. **(ANEXO 6)**
- 8.2. Inspectores oficiales del SENASA realizaran inspección a las salas de ordeño en base al programa de inspección anual desarrollado por la Subdirección General de Inocuidad Agroalimentaria o cuando se considere necesario para aplicar la guía de verificación de Buenas Prácticas de Ordeño (BPO); sin embargo, en caso de haber detectado una no-conformidad crítica se estará realizando una nueva visita de seguimiento de acuerdo al tiempo establecido en el plan de acción correctiva (PAC) ubicado al final en la guía de verificación.
- 8.3. La suma total para registro y aprobación de la sala de ordeño tiene que ser mayor o igual a 61 puntos y los niveles de tolerancia de las No Conformidades, será de acuerdo a los siguientes criterios:
 - Ausencia de No Conformidades Críticas.
 - Seis (6) No Conformidades Mayores.
 - Ocho (8) No Conformidades Menores.
- 8.4. Las salas de ordeño que obtengan una puntuación mayor o igual a 81 puntos y cumplan con los niveles de tolerancia del inciso “8.3” se les entregara un certificado en físico de Buenas Prácticas de Ordeño (BPO), emitido por el SENASA.
- 8.5. En el caso de las salas de ordeño que presenten no-conformidades críticas, se les dará un tiempo máximo de 30 días para que realicen las acciones correctivas necesarias; en el caso de presentar más de seis (6) mayores o más de ocho (8) menores se les otorgara un tiempo máximo de 60 días para solventarlas.

 <p>GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DE HONDURAS</p>	<p>SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD E INOCUIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA)</p>	CÓDIGO: MANUALBPO-2020
		Versión: No. 001
		Fecha de elaboración: mayo 2020
		Frecuencia de revisión: Anual
		Página 9 de 21
<p>MANUAL DE PROCEDIMIENTOS Y REQUISITOS PARA EL REGISTRO, CONTROL Y CERTIFICACIÓN DE SALAS DE ORDEÑO PROVEEDORAS DE LECHE CRUDA AL SECTOR INDUSTRIAL PROCESADOR DE LÁCTEOS.</p>		

8.6. Las salas de ordeño no aprobadas en la primera visita y que obtuvieron una puntuación menor o igual a 60 puntos deberán presentar un plan de acción correctiva especificando las actividades a realizar en un periodo de acuerdo al nivel de tolerancia de la no-conformidad detectada. En el caso de no cumplir con el tiempo establecido en el inciso "8.5" serán automáticamente retiradas como proveedores de leche al centro de acopio (CREL) o de los establecimientos procesadores de lácteos.

8.7. Al propietario de la sala de ordeño que se encuentre registrado y aprobado por el SENASA de Honduras se le entregara un carné que lo identifique como productor de leche.

9. DE LAS INFRACCIONES Y SANCIONES

9.1. La violación a las disposiciones contenidas en el presente manual será sancionada por el Servicio Nacional de Sanidad e Inocuidad Agroalimentaria (SENASA), sin perjuicio de las penas que correspondan cuando las mismas sean constitutivas de delitos.

9.2. Las salas de ordeño certificadas deberán mantener su certificación vigente, en el caso de incumplimiento de la puntuación requerida esta certificación será cancelada y se aplicarán las sanciones descritas en el numeral 9.1

10. DISPOSICIONES TRANSITORIAS

10.1. Se fija un plazo de un (6) seis meses contado a partir de la vigencia del presente manual para que las personas naturales o jurídicas que sean propietarias de las salas de ordeño pertenecientes al sector industrial exportador que ya operan en el territorio nacional, se registren ante el SENASA de Honduras.

11. DISPOSICIONES FINALES

11.1. Todo incumplimiento por acción u omisión de las disposiciones del presente manual se sancionará administrativamente de conformidad con lo establecido en la ley Fitozoosanitaria y el reglamento de registro y renovación de registro de unidades productivas, centros de acopio, medios de transporte de producción primaria, establecimientos importadores, procesadores y/o exportadores de productos y subproductos de origen animal y/o vegetal. ACUERDO No.CD SENASA-000-2020.

11.2. Los centros de acopio de leche cruda deben exigir a cada proveedor de leche cruda, el carnet que lo acredite como productor y verificar su vigencia.

12. REFERENCIAS

- LEY FITOZOOSANITARIA No. 157-94, modificada mediante decreto No. 344-2005
- REGLAMENTO PARA LA INSPECCIÓN Y CERTIFICACIÓN DE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS ACUERDO NO. 656-01.
- REGLAMENTO DE REGISTRO Y RENOVACIÓN DE REGISTRO DE UNIDADES PRODUCTIVAS, CENTROS DE ACOPIO, MEDIOS DE TRANSPORTE DE PRODUCCIÓN PRIMARIA, ESTABLECIMIENTOS IMPORTADORES, PROCESADORES Y/O EXPORTADORES DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL Y/O



SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD E
INOCUIDAD AGROALIMENTARIA
(SENASA)

CÓDIGO: MANUALBPO-2020

Versión: No. 001

Fecha de elaboración: mayo 2020

Frecuencia de revisión: Anual

Página 10 de 21

MANUAL DE PROCEDIMIENTOS Y REQUISITOS PARA EL REGISTRO, CONTROL Y CERTIFICACIÓN DE SALAS DE ORDEÑO PROVEEDORAS DE LECHE CRUDA AL SECTOR INDUSTRIAL PROCESADOR DE LÁCTEOS.

VEGETAL. ACUERDO NO.CD SENASA-002-2020

- EL REGLAMENTO PARA LA VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE LA ENCEFALOPATÍA ESPONGIFORME BOVINA (EEB) Y OTRAS ENCEFALOPATÍAS ESPONGIFORMES TRANSMISIBLES (EET).
- REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO DE PRODUCTOS UTILIZADOS EN ALIMENTACIÓN ANIMAL. BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA. (RTCA 65.05 63:11)
- ACUERDO EJECUTIVO No. 032-2018. CREACIÓN DEL SINART
- ACUERDO SENASA CD 001-2020 REGLAMENTO GENERAL DEL SISTEMA DE TRAZABILIDAD AGROPECUARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA (SINART) DEL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD E INOCUIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA)
- CÓDIGO DE PRÁCTICAS SOBRE BUENA ALIMENTACIÓN ANIMAL CAC/RCP 54-2004
- CÓDIGO DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS CAC/RCP 1-1969
- CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS CAC/RCP 57-2004.
- NHN 18:2010. NORMA HONDUREÑA. LECHE CRUDA. REQUISITOS
- MANUAL DE APLICABILIDAD DE BUENAS PRÁCTICAS PECUARIAS DE PRODUCCIÓN DE LECHE. MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA. AGENCIA ECUATORIANA DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DEL AGRO (AGROCALIDAD), ECUADOR.
- GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS PARA ESTABLECIMIENTOS LECHEROS. MATERIAL DE REFERENCIA DE LA RED DE BPA. SECRETARIA DE AGROINDUSTRIA. MINISTERIO DE PRODUCCIÓN Y TRABAJO. ARGENTINA.

Firma y sello	Firma y sello	Firma y sello
Elaborado por: Subdirección General de Inocuidad Agroalimentaria SGIA	Revisado por: Subdirección General de Salud Animal SGSA	Aprobado por: Dirección General del SENASA
Fecha: mayo 2020		

ANEXO 1B.- REGISTRO DE LA PRODUCCIÓN MENSUAL Y ANUAL DE LECHE

Nombre del propietario:	Código Único de Establecimiento (CUE):
Nombre de la Finca:	
Año 20	

NUMERO DE LA VACA	PRODUCCIÓN MENSUAL Y ANUAL DE LECHE												
	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEPT	OCT	NOV	DIC	TOTAL
TOTAL													

ANEXO 2.- REGISTRO CONTROL MENSUAL DE PRUEBA DE CALIFORNIA MASTITIS TEST

Nombre del propietario:	Código Único de Establecimiento (CUE):
Nombre de la Finca:	
Mes:	del año 20

CONTROL DIARIO DE TEMPERATURA EN EL TANQUE DE ENFRIAMIENTO				
FECHA	HORA	TEMPERATURA OBTENIDA (°C)	RESPONSABLE	OBSERVACIONES

La medición debe hacerse al menos 4 veces al día al finalizar el ordeño.
 La temperatura debe ser entre 2 a 10 °C

ANEXO 6.- GUÍA DE VERIFICACIÓN DE LAS BUENAS PRACTICAS DE ORDEÑO (BPO)



GOBIERNO DE LA
REPÚBLICA DE HONDURAS

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD E INOCUIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA)

SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SALUD ANIMAL (SGSA)

SUBDIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA (SGIA)

GUÍA DE VERIFICACIÓN DE LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE ORDEÑO (BPO)

Nombre del Inspector Oficial:	
Fecha de primera inspección:	Fecha de inspección de seguimiento:
Inspección <input type="checkbox"/>	Control <input type="checkbox"/> Certificación <input type="checkbox"/>

DATOS GENERALES DE LA FINCA O SALA DE ORDEÑO

Nombre de la Finca:	Código Único de Establecimiento (CUE):
Dirección:	
Nombre del propietario:	Teléfono 1:
Correo electrónico:	Teléfono 2:
Coordenadas G.P.S. (UTM): X= y=	Área de la finca (Mz):
Litros producidos en invierno: Verano:	Cantidad de animales en el hato:
Numero de vacas en ordeño al momento de la visita:	Cantidad de ordeños al día:
Nombre del CREL al que provee la leche:	
Medio de transporte de la leche al CREL (Características):	

No.	REQUERIMIENTOS	C	N C	CRITERIO DE RIESGO	OBSERVACIONES	PUNTAJE
A.	Área exterior:					
1.	Existe un área exclusiva para la realización del ordeño.			CR		4
2.	Existen vías de acceso adecuadas.			MN		1
3.	Existe limpieza de las áreas cercanas y alrededores al lugar de ordeño.			MY		2
4.	El ordeño se realiza un lugar protegido de las inclemencias del ambiente			MY		2
B.	Área interior:					
5.	Hay limpieza de la sala de ordeño en general			CR		4
6.	Existe corral de espera cementado y con sombra			MY		2
7.	Existen piso fácil de lavar y en buen estado			MY		2
8.	Cuenta con servicios sanitarios para el personal separados del área de ordeño			MY		2
9.	Se cuentan con lavamanos con jabón y desinfectante			MY		2
10.	Hay control de plagas (roedores), trampas, cebaderos. No se usan animales para el control.			MY		2

No.	REQUERIMIENTOS	C	N C	CRITERIO DE RIESGO	OBSERVACIONES	PUNTAJE
11.	Adecuada iluminación natural o artificial (intensidad, color, ubicación y protección de lámparas)			MN		1
12.	Drenaje adecuado de los pisos sin encharcamientos			MN		1
13.	Uso de detergentes y desinfectantes en la sala de ordeño en la limpieza y desinfección.			MN		1
14.	Se evitan áreas donde los pájaros puedan anidar. Sin presencia de aves de corral.			MN		1
C.	Área de enfriamiento:					
15.	Cuenta con área específica para el enfriamiento de la leche (Tanques o pilas con agua)			MY		2
16.	Tanque o pilas de enfriamiento en buen estado y limpio			MN		1
17.	El área donde se enfría la leche está limpia y en buen estado			MN		1
18.	Hay registro de la producción diaria de leche. Control de temperatura y registros (En caso de contar con tanque de almacenamiento)			MY		2
D.	Área de utensilios y bodegas:					
19.	Cuenta con tarimas, estantes o repisas para guardar los utensilios, medicamentos veterinarios y químicos.			MN		1
20.	El área para utensilios está limpia y con control de plagas			MY		2
21.	Los utensilios son lavados y desinfectados antes y después del ordeño.			MY		2
22.	Los alimentos concentrados se almacenan en condiciones adecuadas y sobre tarimas			MN		1
E.	Higiene del personal de los ordeñadores:					
23.	Existe lavado y desinfección de manos antes del ordeño y cuando sea necesario			CR		4
24.	Se mantienen las manos limpias, uñas cortas, sin anillos, relojes u objetos metálicos			MY		2
25.	Existen rotulación para un correcto comportamiento higiénico (no escupir, no comer, no fumar, etc.)			MY		2
26.	La vestimenta de trabajo es adecuada (Botas de hule, overol, redecilla o gorra y guantes cuando sea necesario)			MY		2
27.	El personal de ordeño se encuentra en buen estado de salud, sin sospecha que tengan alguna enfermedad transmisible a través de la leche.			CR		4
F.	Higiene del ordeño:					
28.	Se realiza despunte de pezones en recipiente independiente de fondo oscuro.			MY		2
29.	Se realiza limpieza y desinfección de pezones antes del ordeño.			MY		2
30.	Se secan los pezones con toallas de papel o con un paño limpio e individual desinfectado.			MN		1

No.	REQUERIMIENTOS	C	N C	CRITERIO DE RIESGO	OBSERVACIONES	PUNTAJE
31.	Se utiliza sellador de pezones cuando no se amamanta con ternero al finalizar el ordeño.			MN		1
32.	Equipos y utensilios limpios antes y después del ordeño.			MY		2
33.	Los utensilios son de material resistente de fácil lavado y desinfección.			MY		2
34.	Existe depósito de basura en la sala de ordeño con tapadera y rotulado.			MN		1
35.	En el ordeño manual se sujeta la cola del animal por una persona diferente al ordeño			MN		1
36.	La leche recién ordeñada se filtra higiénicamente con filtros de papel o mantas desinfectadas			MY		2
G.	Calidad del agua:					
37.	Existe pila para el lavado de utensilios con dispositivo que evite que los animales consuman de ella.			MY		2
38.	El agua utilizada para la limpieza y enjuague es apropiada para tal fin.			CR		4
39.	Se realiza cloración de agua para el lavado y desinfección de utensilios y equipos.			CR		4
40.	El agua que consumen los animales es adecuada y de buena calidad.			MN		1
H.	Salud del hato:					
41.	La finca se encuentra bajo el programa Nacional de erradicación de brucelosis y tuberculosis.			CR		4
42.	Se realizan pruebas de CMT mensualmente por animal. Registros.			MY		2
43.	Se separan los animales enfermos y se ordeñan de manera independiente.			MY		2
44.	Se utilizan medicamentos veterinarios autorizados por el SENASA.			MY		2
45.	Se desecha la leche de animales que hayan recibido tratamientos con medicamentos veterinarios. No se utiliza para alimentar otros animales.			CR		4
46.	Se lleva registro de los productos veterinarios utilizados que incluya datos sobre la cantidad, la fecha de administración y la identidad de los animales tratados.			MY		2
47.	Se evita el ingreso de otros animales ajenos a la actividad de ordeño			MN		1
48.	Se vacunan los animales anualmente contra enfermedades. Existen registros de cada animal.			MY		2
49.	Existe un área exclusiva para desechar o enterrar animales muertos			MY		2
50.	Se cuenta con un lugar o área de almacenamiento de envases vacíos y desechos de medicamentos veterinarios y agroquímicos.			MN		1

		PUNTAJE		
		MÁXIMO POR ÍTEM	PRIMERA INSPECCIÓN	INSPECCIÓN DE SEGUIMIENTO
A	Área Exterior:	9		
B	Área Interior:	18		
C	Área de Enfriamiento:	6		
D	Área de Utensilios:	6		
E	Higiene del Personal:	14		
F	Higiene del Ordeño:	14		
G	Calidad del Agua:	11		
H	Salud del Hato:	22		
TOTAL		100		

	TOTAL, EN LA GUÍA	PRIMERA INSPECCIÓN	INSPECCIÓN DE SEGUIMIENTO
No conformidades críticas:	8		
No conformidades mayores:	26		
No conformidades menores:	16		

CONSIDERACIONES PARA LA APROBACIÓN, REGISTRO Y CERTIFICACIÓN DE LAS SALAS DE ORDEÑO:

- La suma total para registro y aprobación de la sala de ordeño tiene que ser mayor o igual a 61 puntos y los niveles de tolerancia de las No Conformidades, será de acuerdo a los siguientes criterios:
 - Ausencia de No Conformidades Críticas.
 - Seis (6) No Conformidades Mayores.
 - Ocho (8) No Conformidades Menores.
- Las salas de ordeño que obtengan una puntuación mayor o igual a 85 puntos y cumplan con los niveles de tolerancia del numeral anterior serán certificadas en Buenas Prácticas de Ordeño (BPO).

