

EVALUACIÓN DOCUMENTAL DE LA APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE PRODUCCIÓN EN GRANJAS PORCÍCOLAS

Introducción

En la actualidad es bien sabido que factores relacionados con la sanidad de los animales, seguridad alimentaria, criterios medioambientales y normas de bienestar animales, son cada vez más valorados por los consumidores, y por tanto, incluidos en los criterios de producción para generar mayor confianza en el producto final.

Por medio de la adopción de Sistemas de Calidad y Buenas Prácticas de Producción, se pueden disminuir riesgos para la salud animal y humana, por lo que el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria, a través de la Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera (DGIAAP) ha desarrollado el Programa Voluntario de Buenas Prácticas de Producción en Granjas Porcícolas.

Debido al interés de los productores nacionales, por obtener la Constancia de Cumplimiento en la Aplicación en dicho Programa, la DGIAAP ha desarrollado un mecanismo de certificación que permita evaluar la aplicación del Programa Voluntario de Buenas Prácticas Pecuarias a nivel nacional.

Con la finalidad de llevar a cabo las Evaluaciones de la Aplicación a nivel nacional en menor tiempo, se ha establecido un mecanismo de evaluación que incluye dos aspectos de revisión: la documental y la visual.

Por lo anterior, es necesario que para obtener la constancia de cumplimiento, el productor cubra los siguientes puntos:

- Enviar, a través de la Confederación de Porcicultores Mexicanos, A.C. (CONFEPORC) o directamente a la DGIAAP, una carpeta documental que cumpla con lo especificado en el anexo 1 "Carpeta de Evaluación de la Aplicación para Constatar el Cumplimiento de Buenas Prácticas de Producción en Granjas Porcícolas".

- La documentación para la Evaluación de la Aplicación de las Buenas Prácticas Pecuarias deberá ser presentada en una carpeta tamaño carta y de tres orificios.

- Los documentos que sean enviados, deberán ser recientes y no deberán tener una antigüedad mayor a tres meses.

- Los documentos deberán ser ejemplos, tomados de las mismas bitácoras y archivos que se manejan en la unidad de producción. Las copias deberán ser

legibles y deberán estar rubricadas por el Gerente o Responsable de la Unidad de Producción.

-El Porcicultor en caso de no contar con algún documento de los solicitados en los requisitos específicos para evaluar la aplicación, podrá justificarlo mediante un escrito en el que se indique su equivalencia del requisito a cumplir.

-La CONFEPORC enviará la carpeta con los documentos completos a la DGIAAP, y el personal oficial de la Subdirección de Inocuidad Pecuaria de la DGIAAP llevará a cabo la revisión documental y establecerá el porcentaje de cumplimiento de la Unidad de Producción.

-En caso de que la Carpeta de Evaluación de la Aplicación no cubra cada uno de los puntos requisitados, se informará al porcicultor con la finalidad de que la documentación sea completada; por lo que no podrá efectuarse la Evaluación Visual de la Aplicación de Buenas Prácticas Pecuarias, parte final para obtener la Constancia en Buenas Prácticas de Producción en Granjas Porcícolas, por lo que deberá entregar completa y correcta la documentación en la carpeta solicitada.

-Una vez que la carpeta sea revisada por la DGIAAP y que ésta constate que se cumple con el 100% de los requisitos documentales de la carpeta, se notificará al productor y se programará una visita para evaluar visualmente la aplicación de las Buenas Prácticas Pecuarias en Granjas Porcícolas con la finalidad de constatar la información obtenida de las carpetas para evaluar la documentación.

-En el momento que el productor cumpla con ambos aspectos, se podrá expedir por la DGIAAP la Constancia de Cumplimiento de la Aplicación de Buenas Prácticas de Producción en Granjas Porcícolas.

-Para cualquier información que solicite el porcicultor, se podrá poner en comunicación con personal oficial de la DGIAAP a través de la Subdirección de Inocuidad Pecuaria con:

*MVZ. Miguel Ángel García Díaz
Subdirector de Inocuidad Pecuaria
mag.sa@senasica.sagarpa.gob.mx

*MVZ. Patricia Escamilla Hernández
Responsable del Programa Voluntario de
Buenas Prácticas de Producción
en Granjas Porcícolas
ino.pec@senasica.sagarpa.gob.mx

Tel. (55) 9183-1000 ext. 33816

Fax (55) 9183-1000 ext. 33819

Dirección de la CONFEPORC:
Juan de la Barrera No. 38, 3er Piso,
Col. Condesa, C.P.06140, México, D.F.
Tel. 52-12-12-90

Dirección de la DGIAAP:
Av. Guillermo Pérez Valenzuela No. 127,
Edificio Principal, Planta Baja,
Col. Del Carmen, Coyoacán,
C.P. 04100, México, D.F.

**CARPETA DE EVALUACIÓN DE LA APLICACIÓN
PARA CONSTATAR EL CUMPLIMIENTO DE:**

**BUENAS PRÁCTICAS DE PRODUCCIÓN EN
GRANJAS PORCÍCOLAS**

**Nombre de la Unidad de Producción
Nombre del Dueño
Ubicación de la Unidad de Producción
Teléfono
Fax
Correo electrónico**

CONTENIDO

1. DATOS DE LA UNIDAD DE PRODUCCIÓN

No. de usuario:

Fecha de Registro

RFC

Nombre del Dueño

Razón Social

Domicilio

Calle Colonia C.P.

Localidad Estado Municipio

Referencias

Referencias

Teléfono

Fax

e-mail

Datos de la Unidad de Producción

Tipo de producción:

Traspatio

Semitecnificada

Tecnificada

No. de vientres en la unidad de producción

Número de animales destinados al mercado o rastro por periodo:

Semanal

Mensual

Origen de los animales:

Nacionales

Importados

Reemplazo

Mixto Especificar

Sistema de Producción:

Ciclo completo

Engorda

Productora de lechones

Otro Especificar

Comercialización de la Carne

Nacional Entidades

Distribuidores mayoristas

Intermediario

Puntos de venta propios

Tiendas de autoservicio

Otro Especifique

Exportación País

 Destino de Sacrificio de los Porcinos

Rastro municipal

Rastro registrado

Rastro TIF

 Kg. de carne producidos:

Mensualmente

2. Llenar un cuestionario sobre la implementación de las Buenas Prácticas Pecuarias en la Unidad de Producción.

CUESTIONARIO SOBRE LA IMPLEMENTACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE PRODUCCIÓN EN GRANJAS PORCÍCOLAS

	SI	No	N/A	Observaciones
I ALIMENTACIÓN				
a) Generalidades				
1.- ¿Se elaboran los registros necesarios para llevar un control del ingreso de los alimentos y/o de materia prima?				
2.- ¿Se lleva un inventario de los insumos con los datos del proveedor?				
3.- ¿Se cuenta con un programa de formulación del alimento?				
4.- ¿Las instalaciones son las adecuadas para evitar la contaminación de los alimentos con productos químicos?				
5.- ¿El programa de control de fauna nociva considera un cuidado especial para los insumos alimenticios?				
6.- ¿En caso de que el alimento sea preparado en la granja se cuenta con áreas específicas para este fin?				
7.- ¿Se cuenta con un programa de limpieza, sanitización y mantenimiento del equipo necesario para la preparación del alimento?				
8.- ¿Se cuenta con un registro en el que se anote la fecha de elaboración y caducidad del alimento?				
9.- ¿Se realiza un análisis bromatológico de materia prima y de cada lote de alimento preparado?				
10.- ¿Se cuenta con un programa de análisis microbiológico del alimento, incluyendo presencia de toxinas?				
11.- ¿La formulación de los alimentos cumple con las especificaciones de la NOM-061-ZOO-1999?				
d) Aditivos				
12.- ¿Todos los aditivos se encuentran registrados ante la SAGARPA?				
13.- ¿Los aditivos empleados en la unidad de producción cumplen con lo establecido en la NOM-061-ZOO-1999?				
e) Agua				
14.- ¿Se realizan análisis fisicoquímico y microbiológico del agua?				
15.- ¿Se realiza el análisis del agua con la periodicidad adecuada?				
16.- ¿La calidad del agua en la unidad de producción es				

adecuada para el consumo de los animales?				
f) Manejo de comederos y bebederos				
17.- ¿Se cuenta con un programa adecuado de manejo de comederos?				
18.- ¿Se cuenta con un programa adecuado de manejo de bebederos?				
19.- ¿Se cuenta con un programa de limpieza de bebederos y comederos?				
II. SANIDAD ANIMAL				
a) Vacunación				
20.- ¿Se cuenta con un registro de vacunación en el que se anote el nombre del producto utilizado y fecha de aplicación?				
21.- ¿Los animales son vacunados solamente con productos aprobados por la SAGARPA?				
22.- ¿Las vacunas son almacenadas correctamente?				
b) Desparasitación				
23.- ¿Se cuenta con un registro de desparasitación en el que se anote el nombre del producto utilizado y fecha de aplicación?				
24.- ¿Se utilizan solamente productos registrados ante la SAGARPA?				
25.- ¿Los productos se aplican en las dosis correctas y se respetan los tiempos de retiro?				
c) Uso de antibióticos				
26.- ¿Se cuenta con un registro de aplicación de antibióticos en el que se anote el nombre del producto utilizado, dosis y fecha de aplicación?				
27.- ¿Se utilizan solamente productos registrados ante la SAGARPA?				
28.- ¿Los productos se aplican en las dosis correctas y se respetan los tiempos de retiro?				
d) Agentes hormonales				
29.- ¿Se cuenta con un registro sobre el uso de agentes hormonales?				
30.- ¿Se utilizan solamente productos registrados ante la SAGARPA?				
e) Aplicación de productos biológicos, farmacéuticos y químicos				
31.- ¿Se cuenta con un registro de manejo de la enfermería?				
32.- ¿En este registro se anotan las fechas de aplicación del producto?				
33.- ¿Los productos químico-farmacéuticos utilizados, son retirados conforme a las recomendaciones de los fabricantes o laboratorios?				
III. MANEJO Y BIOSEGURIDAD				
a) Instalaciones				

34.- ¿Se cuenta con una cerca perimetral que impida la entrada a personas ajenas a la unidad de producción, así como perros y otro tipo de animales?				
35.- ¿La unidad de producción se encuentra protegida contra el contacto directo de visitantes y vehículos ajenos a la granja?				
36.- ¿La granja cuenta con infraestructura necesaria que rodee y delimite completamente el área donde se encuentran los animales?				
37.- ¿Cualquier instalación de suministro se encuentra colocada por fuera de la cerca?				
38.- ¿En el perímetro de la unidad se cuenta con una oficina, baño, vestidor y comedor para los trabajadores?				
39.- ¿Se cuenta con un área específica para almacenar medicamentos y productos biológicos?				
40.- ¿Las naves cuentan con pisos de fácil limpieza y desinfección?				
41.- ¿Las naves cuentan con cortinas que regulan la temperatura, humedad y ventilación?				
42.- ¿La granja cuenta con un área de aislamiento, aclimatación y cuarentena?				
b) Manejo de los animales				
43.- ¿La identificación de los animales se realiza de forma individual?				
44.- ¿La identificación del animal es clara y de fácil visibilidad?				
45.- ¿Se lleva un registro del ingreso y egreso de animales a la granja?				
46.- ¿Se cuenta con un registro de la ubicación de los animales por naves?				
47.- ¿Las naves se encuentran identificadas?				
48.- ¿Se cuenta con un registro en el que se establece la fecha de ingreso de los animales al área de producción, así como su salida?				
49.- ¿La condición física de los animales es evaluada al momento de su llegada?				
50.- ¿Los animales enfermos son separados del grupo, y se cuenta con un registro de estas acciones?				
51.- ¿El flujo de cerdos en la granja es todo dentro-todo fuera con limpieza, desinfección y tiempos muertos entre grupos, y se cuenta con un registro?				
52.- ¿Se cuenta con un plan de acción de eutanasia y se registra?				
e) Manejo de desechos veterinarios				
53.- ¿Los desechos y sobrantes de la práctica veterinaria son eliminados de manera que no causen accidentes, contaminación o foco de infección?				
54.- ¿Los depósitos de desechos se vacían periódicamente?				
f) Eliminación de animales y desechos orgánicos				
55.- ¿Se cuenta con un programa de retiro inmediato de animales muertos?				
56.- ¿El manejo y eliminación de despojos animales representan un riesgo de contaminación ambiental?				

57.- ¿A los animales que se les ha determinado la muerte por enfermedad infectocontagiosa, se destinan para consumo humano?				
58.- ¿Se encuentra un área de la empresa destinada solamente para la eliminación de animales muertos?				
g) Control de fauna nociva				
59.- ¿Se cuenta con un programa para el control de fauna nociva?				
60.- ¿Se cuenta con un registro en donde se anote el producto utilizado, a forma de aplicación y acciones realizadas?				
61.- ¿Los productos utilizados se encuentran registrados ante la SAGARPA?				
h) Manejo de la cerdaza				
62.- ¿Se retira en forma periódica la cerdaza de las porquerizas?				
63.- ¿Se cuenta con un área específica para depositar la cerdaza después de haberse sacado de las porquerizas?				
64.- ¿El depósito de cerdaza es de tamaño adecuado?				
65.- ¿El agua que fluye hacia la unidad de producción se contamina con cerdaza?				
66.- ¿El manejo que se realiza con la cerdaza es el correcto, que se evita la contaminación?				
a) Programa de higiene y capacitación del personal				
67.- ¿Las reglas de higiene del personal se encuentran a la vista de todos los que laboran en la empresa?				
68.- ¿Se cuentan con áreas específicas para que los trabajadores consuman alimentos?				
69.- ¿Se tira basura fuera de los depósitos específicos para este fin?				
70.- ¿Los trabajadores cuentan con ropa específica de trabajo?				
71.- ¿Se cuenta con un archivo con certificados de salud de los trabajadores?				
72.- ¿La empresa ofrece a su personal un programa de entrenamiento de acuerdo a la actividad encomendada?				
73.- ¿Se realiza un programa de inducción en cada una de las áreas enfatizando normas de seguridad y control de calidad?				

3. Presentar un Diagrama de Flujo de la Unidad de Producción.

4. Croquis de instalaciones de la unidad de producción, identificando áreas e ilustrado.

5. Organigrama de la unidad de producción.

6. Bitácoras de alimentación en las que se pueda identificar:
 - 6.1 Proveedores
 - 6.2 Registro de Uso de Aditivos
 - 6.3 Identificación de alimentos medicados utilizados en la unidad de producción.

7. Exámenes microbiológicos realizados al alimento.

8. Examen fisicoquímico y microbiológico del agua. (Este análisis no deberá ser mayor a seis meses de realizado)

9. Bitácoras de sanidad animal.
 - 9.1 Antibióticos
 - 9.2 Uso de hormonas
 - 9.3 Desparasitación

10. Copia de los certificados de vacunación o certificado de piara libre de Fiebre Porcina Clásica de acuerdo al estatus zoonosanitario. (El número de certificado deberá ser totalmente legible)

11. Copia de los certificados de vacunación o certificado de piara libre de Aujeszky de acuerdo al estatus zoonosanitario. (El número de certificado deberá ser totalmente legible)

12. Esquema de Vacunación que se maneje en la Unidad de Producción, avalado por el Médico Veterinario Responsable.

13. Sistema de trazabilidad en la granja porcícola.

14. Programa de control de plagas, fauna nociva y desechos.

15. Control de excretas y animales muertos.

16. Bioseguridad en la granja.

16.1 Esquema y medidas de bioseguridad de la granja

16.2 Bitácoras con las que se controle la bioseguridad de la granja.

17. Actividades de limpieza y desinfección de la granja.

18. Certificados de Salud de los trabajadores.

19. Programa de evaluación de Puntos Críticos durante la producción de cerdos.