

II

(Actos cuya publicación no es una condición para su aplicabilidad)

COMISIÓN

DIRECTIVA DE LA COMISIÓN

de 26 de mayo de 1989

relativa a las condiciones generales de higiene en las explotaciones de producción de leche

(89/362/CEE)

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea,

Vista la Directiva 85/397/CEE del Consejo, de 5 agosto de 1985, relativa a los problemas sanitarios y de policía sanitaria en los intercambios intracomunitarios de leche tratada térmicamente ⁽¹⁾, modificada por el Reglamento (CEE) nº 3768/85 ⁽²⁾, y, en particular, el apartado 4 de su artículo 11,

Considerando que la leche cruda debe proceder de explotaciones de producción que reúnan las condiciones generales de higiene establecidas en el Capítulo VI del Anexo A de la Directiva 85/397/CEE;

Considerando que los Estados miembros deben garantizar que las explotaciones de producción sean objeto de inspecciones periódicas a fin de asegurarse de que se satisfacen los requisitos en materia de higiene;

Considerando que, a efectos de inspección de las explotaciones de producción, debe elaborarse un código general de higiene que determine las condiciones generales de higiene que deben cumplir las explotaciones de producción, en particular las condiciones para el mantenimiento de los locales y las condiciones relativas al ordeño;

Considerando que las medidas previstas en la presente Directiva se ajustan al dictamen del Comité veterinario permanente,

HA ADOPTADO LA PRESENTE DIRECTIVA:

Artículo 1

Los Estados miembros velarán por que las explotaciones de producción de leche cumplan los requisitos estable-

cidos en el código general de higiene que figura en el Anexo.

Artículo 2

1. La Comisión podrá formular recomendaciones relativas a las notas explicativas del código general de higiene.
2. La Comisión publicará las recomendaciones contempladas en el apartado 1.

Artículo 3

Los Estados miembros adoptarán las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas necesarias para cumplir la presente Directiva, a más tardar, el 1 de enero de 1990. Informarán inmediatamente de ello a la Comisión.

Las disposiciones adoptadas en virtud del párrafo primero se referirán explícitamente a la presente Directiva.

Artículo 4

Los destinatarios de la presente Directiva serán los Estados miembros.

Hecho en Bruselas, el 26 de mayo de 1989.

Por la Comisión

Ray MAC SHARRY

Miembro de la Comisión

⁽¹⁾ DO nº L 226 de 24. 8. 1985, p. 13.

⁽²⁾ DO nº L 362 de 31. 12. 1985, p. 8.

ANEXO**CÓDIGO GENERAL DE HIGIENE QUE DEBERÁ CUMPLIRSE EN LAS EXPLOTACIONES DE PRODUCCIÓN****CAPÍTULO I****Condiciones generales de mantenimiento de los locales**

1. El establo en el que se alojen las vacas y los locales que formen parte de éste deberán estar en todo momento suficientemente limpios, aseados y en buen estado.
2. Los accesos al establo y a los locales que formen parte de éste deberán mantenerse limpios de toda acumulación de estiércol o de suciedad.
3. Deberá retirarse el estiércol de los colectores de deyecciones con la regularidad necesaria.
4. Los establos en los que se atan las vacas deberán mantenerse secos, utilizando cama si fuera necesario.
5. La sala de ordeño, el local de recepción de la leche, los locales de limpieza y almacenamiento, así como el material que se guarde en éstos, deberán estar en todo momento en buen estado de limpieza, de aseo y de mantenimiento.
6. El establo y los locales que formen parte de éste deberán desinfectarse de tal modo que no haya riesgo de que el desinfectante se mezcle con la leche o pueda contaminarla.
7. No deberán alojarse cerdos ni aves de corral en el establo o en los locales en los que se ordeñen las vacas.
8. Deberán controlarse las moscas, roedores y otros parásitos.
9. Los productos químicos, medicamentos y demás productos de este tipo deberán guardarse en sitio seguro.
10. No deberán almacenarse en el establo alimentos que puedan tener una influencia desfavorable sobre la leche.

CAPÍTULO II**Condiciones generales de mantenimiento del equipo y utensilios que deberán emplearse para el ordeño y la manipulación de la leche**

1. El equipo y utensilios empleados para el ordeño así como todas sus piezas deberán mantenerse en todo momento suficientemente limpios y bien mantenidos.
2. Tras su limpieza y desinfección, el equipo y los utensilios de ordeño, tratamiento, almacenamiento y transporte de la leche deberán enjuagarse con agua potable. Los utensilios y cepillos deberán almacenarse higiénicamente.
3. Una vez se hayan vaciado las cisternas de almacenamiento a granel, tras haberlas limpiado y desinfectado, deberá sacarse el tapón, dejándolas abiertas hasta su nuevo uso.

CAPÍTULO III**Condiciones generales de higiene relativas al ordeño**

1. La autoridad competente deberá poder identificar a cada vaca del rebaño. Las vacas deberán mantenerse limpias y bien cuidadas.
2. Durante e inmediatamente antes del ordeño no deberá permitirse ningún trabajo que pueda tener una influencia desfavorable sobre la leche.
3. Antes de comenzar a ordeñar una vaca, los pezones, la ubre y, si fuera necesario, las partes contiguas a la ingle, cadera y abdomen deberán ser limpiadas.
4. Antes de ordeñar una vaca, la persona encargada de esta tarea deberá examinar la apariencia de la leche. Si se detecta alguna anomalía física, la leche de esta vaca se deberá retirar. Las vacas con enfermedades clínicas en la ubre deberán ser ordeñadas al final o con máquinas diferentes o a mano y la leche extraída deberá retirarse.
5. Los pezones de las vacas lactantes sólo deberán mojarse o rociarse inmediatamente después del ordeño, salvo que las autoridades competentes hayan autorizado lo contrario. Los componentes químicos utilizados para mojar o rociar los pezones deberán haber sido aprobados por las autoridades competentes.
6. Las personas que se ocupen del ordeño y ulterior tratamiento de la leche deberán llevar ropa de ordeño apropiada y limpia.

7. Las personas encargadas del ordeño deberán lavarse las manos inmediatamente antes de comenzar el ordeño y mantenerlas tan limpias como sea posible mientras dure esta tarea. Para ello, cerca del lugar en que se realice el ordeño deberá haber disponibles unas instalaciones apropiadas de manera que las personas encargadas del ordeño o del tratamiento de la leche puedan lavarse las manos y los brazos.
Las heridas y abrasiones abiertas deberán cubrirse con un vendaje impermeable.
 8. La leche deberá almacenarse hasta su recogida en la cámara para la leche o en el local en que se almacene la leche.
 9. Los locales de recepción de la leche sólo deberán utilizarse para actividades relacionadas con la manipulación de la leche y del equipo de ordeño.
 10. Los cubos con leche deberán taparse mientras se encuentren en el establo o se saquen fuera y se transfieran al local para la leche.
 11. Cuando se filtre la leche, el filtro utilizado deberá cambiarse o lavarse, según el tipo de filtro, antes de que pierda su capacidad de absorción. En todo caso, deberá cambiarse o lavarse antes de cada ordeño. No deberán utilizarse filtros de tela.
-