

## Zer araudi dagokio?

¿Qué legislación me afecta?

**183/2005 Araudia**, pentsuen higieneari buruzkoa. Hauei buruzko betekizunak ezartzen ditu:

- **Higienea**
- **Taxugarritasuna edo trazabilitatea**
- **Erregistroa eta baimena**

Animalien elikakatean parte hartzen duten ERAGILE GUZTIENTZAT.

EL **Reglamento 183/2005**, sobre requisitos de higiene de los piensos, establece requerimientos de:

- **Higiene**
- **Trazabilidad**
- **Registro y autorización**

PARA TODOS LOS OPERADORES que intervienen en la cadena de alimentación animal.

## Ba al da dokumentu lagungarririk?

¿Existen documentos que me pueden ayudar?

Bai, bada: **Euskal Autonomia Erkidegoko portuetan animaliak elikatzeko lehengaiak manipulatzeko eta biltegitratzeko higie gidaliburua**, Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura Sailak argitaratua. Gidaliburuak garbiketa, izurri, erreklamazio eta beste **erregistroak** biltzen ditu. Eredutzat har daitezke portuetako zamaketari enpresetan higie baldintzak betetzen direla adierazteko.

Sí, existe un **Manual de higiene para la manipulación y almacenamiento de materias primas para la alimentación animal en los puertos de la Comunidad Autónoma de Euskadi**, publicado por el Departamento de Agricultura, Pesca y Alimentación. Este manual contiene **registros** de limpieza, plagas, reclamaciones etc. que se pueden utilizar como modelo para ser cumplimentados, y con ello demostrar que la empresa estibadora de los puertos cumple con los requisitos de higiene.

## Ardurarik ba al dut?

¿Cuál es mi responsabilidad?

**PORTUETAKO MANIPULATZAILE ETA ZAMAKETARIAREN** ardura da honako hauek bermatze: manipulatzeko eta biltegitratzeko pentsuak seguruak direla, ez direla kutsatu zamatzeko lanetan eta biltegitratzean eta horien trazabilitatea ezagutzen duela. Halaber, ontziratu gabeko barazkiak manipulatzeko eta zamatzeko dituzten enpresek animalientzako elikagaien eragile gisa erregistratu beharko dute euren jardueran egin ahal izateko.

Es responsabilidad del **MANIPULADOR PORTUARIO Y ESTIBADOR** garantizar que los piensos que manipula y almacena en su actividad son seguros, no se contaminan durante la carga, descarga, y almacenamiento y conoce la trazabilidad de los mismos. Asimismo, las empresas que manipulan y estiban graneles vegetales deberán estar registradas como operadores de alimentación animal para poder realizar su actividad.

Informazio gehiago nahi izanez gero, jarri gurekin harremanetan:

Para más información puede contactar con:



**elika**

**Elikagaien Segurtasunerako Euskal Fundazioa**  
Fundación Vasca para la Seguridad Agroalimentaria

Granja modelo, s/n  
01192 Arkaute (Araba)

[www.elika.net](http://www.elika.net)

# HIGIENA EAeko PORTUETAN ANIMALIAK ELIKATZEKO LEHENGAIK ZAMATZEAN ETA BILTEGIRATZEAN

## HIGIENE EN LA ESTIBA Y ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS PARA LA ALIMENTACIÓN ANIMAL EN LOS PUERTOS DE LA CAPV



EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO

NEKAZARITZA, ARRANTZA  
ETA ELIKADURA SAILA

DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA,  
PESCA Y ALIMENTACIÓN

## Zer egin behar dut?

¿Qué tengo que hacer?

### 1 Berariazko baldintza hauek bete behar dira:

#### Garbiketa

- Instalazioak txukun izan (biltegiak, ingurua eta portuko deskarga nasak).
- Ekipoak txukun izan (koilara makina, tobera, garraiorako ibilgailuak, zintak eta beste).
- Hormetatik, sabaietatik eta lurretik hondakin arrastoak kendu.

#### Izurriak

- Izurriak kontrolatu (saguak, etxeko animaliak, hegaztiak eta abar).
- Leihoak eta ginerako irekiguneak itxia edo izurrien aurka babestuta izan.
- Instalazioak konpondu (lur, sabai eta hormetako pitzadurak, zuloak edo bestelako kalteak).

#### Mantentze lanak

- Instalazioak, eta ekoizpen eta garraio ekipoak egoera onean izan.
- Elikagai industrian onartuta dauden olio eta koipe lubrifikatzaile ez-toxikoak erabili, lehengaiekin kontaktua izango balute ere.

#### Langileak

- Langileen erantzukizunak zehazten dituen organigrama osatu.
- Arauak ezagutu eta prestakuntza-ikastaroetan parte hartu.

#### Biltegiatzea eta garraioa

- Deskargatzen den produktu bakoitzeko ontzi bat erabili. Ontzi bera erabiliz gero, sakon garbitu ontziratu gabeko barazkiak manipulatzeo erabiltzen den bakoitzean.
- Izenaz, zenbakiaz edo hizkiaz identifikatu biltegiak eta zamatzeko lanetarako guneak.
- Bereizi produktuak hesi fisikoen bidez, biltegian merkantzien arteko kutsadura ekiditeko.
- Biltegiak lehor eta euritik babestuta izan, merkantziak egoera onean mantentzeko.

#### Trazabilitatea

- Biltegiatutako merkantzien datuak izan:
- Biltegian sartzean: ontziratze-datuak eta itsasontziaren sotoen garbiketadatuak.
  - Biltegitik irtetean: kamioiaren datuak, ontziratu gabeko barazkien norakoa, biltegiaren datuak, hornitzailearen datuak, lotea, pisua eta biltegiaren identifikazioa.

#### Erreklamazioak eta produktuak kentzea

- Erreklamazioen erregistro eta tratamendu sistema izan.
- Lehengaiak kutsatuz gero, pentsua merkatutik kentzeko prozedura izan.

*Oharra: baldintza horiek guztiak idatziz jaso behar dira, eta gauzatutako ekintza guztiak erregistratu egin behar dira.*

### Cumplir con estos Requisitos específicos:

#### Limpieza

- Mantener las instalaciones limpias (almacenes, contorno perimetral y muelles de descarga en el puerto).
- Mantener los equipos limpios: máquina cuchara, tolva, retro, vehículos de transporte, cintas, etc).
- Eliminar los restos de suciedad de las paredes, suelos, techos.

#### Plagas

- Realizar un control sobre las plagas (ratones, aves, animales domésticos etc).
- Mantener las ventanas, puertas y demás aberturas cerradas o a prueba de plagas.
- Reparar instalaciones (grietas, agujeros o cualquier deterioro en el suelo, techos y paredes).

#### Mantenimiento

- Mantener en condiciones adecuadas las instalaciones y los equipos de producción y transporte.
- Usar aceites o grasas lubricantes atóxicos o aptos para su uso en la industria alimentaria si pudieran entrar en contacto con las materias primas.

#### Personal

- Realizar un organigrama donde se definan las responsabilidades del personal.
- Conocer las normas y asistir a cursos de formación.

#### Manipulación y almacenamiento

- Usar para la descarga de las mercancías cazos distintos para productos de distinta naturaleza. En caso de usar el mismo cazo limpiarlo a fondo cada vez que se emplee para la manipulación de graneles vegetales.
- Identificar por el nombre, número o letra los almacenes y áreas de carga y descarga.
- Separar los productos de distinta naturaleza mediante barreras físicas para evitar la contaminación de mercancías en el almacén.
- Mantener los almacenes secos y protegidos de la lluvia para conservar las mercancías en buen estado.

#### Trazabilidad

- Disponer de los datos de las mercancías almacenadas:
- Entrada en el almacén: datos de embarque y datos de limpieza de las bodegas del barco.
  - Salida del almacén: datos camión, destino graneles vegetales, datos almacenista, datos proveedor, lote, peso e identificación almacén.

#### Reclamaciones y retirada de los productos

- Disponer de un sistema de registro y tratamiento de las reclamaciones.
- Contar con un procedimiento de cómo se efectuaría una retirada del pienso en caso de producirse una contaminación en la materia prima.

*Nota: Todos estos requisitos se deberán recoger por escrito y llevar registro de las acciones que se hacen.*

### 2 APPCC SISTEMA JARTZEA IMPLANTAR UN SISTEMA APPCC

#### Zer da APPCC sistema?

Arriskuen eta kontrol puntu kritikoaren analisi sistema (APPCC) pentsuen segurtasunerako kaltegarriak izan litezkeen arriskuak sistematikoki identifikatu, balioztatu eta kontrolatzen dituen sistema da.

#### APPCC PLANAREN EDUKIAK:

- APPCC ekipoaren osaketa.
- Produktuen deskripzioa (edo produktu taldeak) eta erabilera.
- Fluxu diagrama.
- Arriskuak eta horien izaera identifikatzea (fisikoak, kimikoak edo biologikoak).
- Kontrola beharrezkoa duten puntu kritikoak eta horiek ezartzeko metodologia.
- Produktua onetsiko den ala ez erabakitzeo muga kritikoak.
- Kontrol puntu kritikoak gainbegiratzeko prozedura edo metodoak.
- Neurri zuzentzaileak, puntu kritikoaren bat kontrolatu gabe badago.
- APPCC planarentzako egiaztatze sistema.

#### ¿Qué es un sistema APPCC?

El sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC) es una herramienta que sistemáticamente identifica, evalúa y controla los peligros que son importantes para la seguridad de los piensos.

#### CONTENIDOS DE UN PLAN APPCC:

- Composición del equipo APPCC.
- Descripción de los productos (o grupos de producto) y su uso.
- Diagramas de flujo.
- Identificación de los peligros y la naturaleza de los mismos (físicos, químicos, biológicos).
- Puntos críticos en los que sea indispensable un control y metodología para establecerlos.
- Límites críticos para determinar la aceptabilidad o no de un producto.
- Procedimientos o métodos de supervisión de los puntos críticos de control.
- Medidas correctoras cuando se determine que un punto crítico no está controlado.
- Sistema de verificación para el plan APPCC.