

Higiene en la estiba y almacenamiento de materias primas para la alimentación animal

El estibador

debe estar registrado como operador de alimentación animal. Además, garantizará en todo momento la seguridad de las materias primas que manipula y almacena y deberá conocer la trazabilidad de las mismas.

¿Cómo se garantiza la higiene?

En la Estiba ...

Cazos distintos para productos de distinta naturaleza. Los cazos estarán **siempre limpios**.

Resto de **equipos limpios**: tolva, retro, vehículos de transporte, cintas, etc).

Transporte a las fábricas ...

El **transporte** de las materias primas debe de hacerse de **forma higiénica**: el camión estará limpio, libre de cargas anteriores y las lonas en perfectas condiciones (secas y limpias).

El Personal ...

Conoce las **normas de higiene** básicas y asiste a **cursos de formación**.



Almacenamiento ...

- **Separar los productos** de distinta naturaleza mediante **barreras físicas**.
- Mantener los **almacenes secos** y protegidos de la lluvia.
- Los **almacenes** (paredes, techos y suelos) estarán **limpios** y en buen estado antes de su utilización.
- **Minimizar la entrada y la presencia** de animales: 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.
- Usar **aceites o grasas lubricantes atóxicos o aptos para su uso** en la industria alimentaria si pudieran entrar en contacto con las materias primas.

De forma general es necesario contar con:

1

Un sistema de Trazabilidad registro de datos

El objetivo de este plan debe ser la retirada de las materias primas que puedan estar contaminadas y que supongan un peligro para la salud de las personas, los animales o el medio ambiente.

El Plan debe contemplar como mínimo: la trazabilidad del producto, la valoración del riesgo y la toma de medidas correctoras y preventivas.

2

Un sistema APPCC análisis de peligros y puntos de control críticos

Es un sistema de autocontrol que permite **identificar, evaluar y controlar los peligros microbiológicos, químicos y físicos** que son importantes para garantizar la seguridad de las materias primas y piensos.

3

Plan de retirada plan por escrito y detallado

1. **Entrada en el almacén**: datos de embarque y datos de limpieza de las bodegas del barco.
2. **Identificación** por el nombre, número o letra los almacenes y áreas de carga y descarga.
3. **Salida del almacén**: datos camión, destino graneles vegetales, datos almacenista, datos proveedor, lote, peso e identificación almacén.

enlaces de interés

Manual de higiene para la manipulación y almacenamiento de materias primas para la alimentación animal en los puertos de la CAE
Hoja informativa sobre la higiene en el transporte de, materias primas y piensos

Manual de procedimiento sobre autorización y registro de empresas de piensos en la CAE
Solicitud de autorización o registro
Reglamento 183/2005, sobre higiene de los piensos