

**MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERIA  
DIRECCION DE SALUD ANIMAL  
Depto. Zoosanitario Nacional**

**Programa Avícola Nacional**

**Manual de Buenas Prácticas Pecuarias  
en la Producción Avícola**

**Agosto 2005**

**Heredia, Costa Rica.**

## **INDICE**

	<b>PAGINAS</b>
<b>INTRODUCCIÓN</b>	<b>4</b>
<b>DOCUMENTOS RELACIONADOS</b>	<b>5</b>
<b>UBICACIÓN DOCUMENTAL</b>	<b>5</b>
<b>OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN</b>	<b>5</b>
<b>RESPONSABILIDADES</b>	<b>5</b>
<b>DEFINICIONES</b>	<b>5</b>
<b>BUENAS PRACTICAS PECUARIAS EN LA PRODUCCION PRIMARIA</b>	<b>7</b>
<b>A. Instalaciones</b>	<b>7</b>
<b>A.1 Externas</b>	<b>7</b>
<b>A.2 Internas</b>	<b>7</b>
<b>A.2.1 Diseño, construcción</b>	<b>7</b>
<b>A.2.2 Iluminación</b>	<b>7</b>
<b>A.2.3 Ventilación</b>	<b>8</b>
<b>A.2.4 Disposición de desechos</b>	<b>8</b>
<b>A.3 Instalaciones sanitarias</b>	<b>8</b>
<b>A.3.1 Servicios sanitarios</b>	<b>8</b>
<b>A.3.2 Duchas y vestidores</b>	<b>8</b>
<b>A.3.3 Comedor</b>	<b>9</b>
<b>A.3.4 Lavandería</b>	<b>9</b>
<b>A.3.5 Otros</b>	<b>9</b>
<b>B. Calidad y suministro de agua</b>	<b>9</b>

<b>C. Transporte y Almacenamiento</b>	<b>10</b>
<b>C.1 Transporte</b>	<b>10</b>
<b>C.2 Almacenamiento</b>	<b>10</b>
<b>D. Equipo</b>	<b>11</b>
<b>E. Personal</b>	<b>11</b>
<b>E.1 Estado de salud capacitación y conducta</b>	<b>11</b>
<b>F. Operaciones de limpieza y desinfección</b>	<b>12</b>
<b>G. Control de plagas</b>	<b>13</b>
<b>H. Operaciones de campo</b>	<b>14</b>
<b>H.1 Trasiego de personas y equipo</b>	<b>14</b>
<b>H.2 Manejo de alimento en la explotación</b>	<b>15</b>
<b>H.3 Disposición de cadáveres</b>	<b>16</b>
<b>H.4 Manejo de productos veterinarios</b>	<b>16</b>
<b>H.5 Manejo de plaguicidas</b>	<b>16</b>
<b>H.7 Movimiento y trazabilidad de animales y productos</b>	<b>17</b>
<b>I Programa de vigilancia de salud animal</b>	<b>17</b>
<b>I.1 generalidades</b>	<b>17</b>
<b>ANEXOS</b>	<b>19</b>

## **INTRODUCCION**

**Las Buenas Prácticas Pecuarias son una serie de normas, de estricto cumplimiento que buscan garantizar la salud de las aves y consecuentemente la obtención de productos y subproductos sanos e inocuos para el consumidor, estas normas deben ser aplicadas tanto por el personal que labora para las explotaciones avícolas como por los visitantes. De su aplicación depende el progreso y la eficiencia de la empresa y con ello la estabilidad laboral y la salud de los consumidores.**

**Con mejores controles, menores serán los costos de producción, pues se reducirán los gastos en medicamentos y disminuirá la morbilidad y mortalidad de la parvada.**

**Los productores, procesadores, distribuidores y manipuladores de alimentos de origen avícola desde la producción primaria hasta el consumidor, tienen la responsabilidad de asegurar la calidad y la inocuidad de estos productos a través de toda la cadena productiva, estos principios establecen una base sólida para asegurar la idoneidad de los alimentos y deben aplicarse de acuerdo a cada código específico para cada uno de las etapas de elaboración del alimento (campo, plantas de proceso, almacenamiento, distribución etc.) basados en las directrices sobre criterios de inocuidad recomendado por el Codex Alimentarius, Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) y la legislación vigente**

## DOCUMENTOS RELACIONADOS

<b>Normativa Nacional para la Construcción de Explotaciones Pecuarias</b>
<b>Directrices para la Calidad del Agua Potable (OMS)</b>
<b>Decreto de Manejo Adecuado de Gallinaza</b>
<b>Reglamento para la calidad del agua potable (25991-S)</b>
<b>Código zoonosanitario</b>

## UBICACION DOCUMENTAL

El original del presente documento se encuentra ubicado en el archivo de la oficina del Programa Avícola Nacional del Ministerio de Agricultura y Ganadería. Los productores avícolas deben contar con copias del documento y los que por su naturaleza productiva deben hacer uso del mismo.

## OBJETIVO

Establecer los principios que regulan las buenas prácticas pecuarias en la producción avícola primaria; a fin de lograr explotaciones de óptimo nivel sanitario y alimentos inocuos para el consumidor

## ALCANCE

Este manual es aplicable desde el inicio de la cadena productiva hasta el momento del traslado a los establecimientos de procesamiento o distribución.

## RESPONSABILIDADES.

Es responsabilidad de los productores garantizar la aplicación del presente documento, y del MAG a través de la Dirección de Salud Animal velar por la ejecución de las normas aquí descritas.

## **DEFINICIONES**

**MAG:** Ministerio de Agricultura y Ganadería

**MS:** Ministerio de Salud

**OMS:** Organización Mundial de la Salud

**CODEX:** Código de Normas

**CONTAMINANTE:** cualquier agente biológico o químico, materia extraña u otras sustancias no añadidas intencionalmente a los animales y sus productos, que están presentes en los mismos como resultado de la producción, transporte, o almacenamiento, o como resultado de contaminación ambiental y que pueden comprometer la inocuidad o el cumplimiento de los estándares establecidos.

**CONTAMINACION:** la introducción o presencia de un contaminante en los animales, sus productos o en su entorno.

**DESINFECCION:** reducir a niveles aceptables el número de microorganismos presentes en los animales, sus productos y su entorno, por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, sin menoscabo de la calidad del mismo...

**ETAPA:** punto, procedimiento, operación o fase en la cadena productiva, incluidas las materias primas, los animales, sus productos desde la producción primaria hasta el traslado a los establecimientos de procesamiento.

**IDONEIDAD DE LOS PRODUCTOS:** la garantía de que los productos son aceptables para el consumo humano, de acuerdo con el uso a que se destinan.

**INOCUIDAD:** la garantía de que los productos y animales no causarán daños a la salud del consumidor, de acuerdo con el uso a que se destinen, incluye enfermedades zoonóticas.

**INSTALACION:** cualquier edificio o zona en que se manipulan animales, sus productos y sus inmediaciones, que se encuentren bajo el control de una misma dirección.

**LIMPIEZA:** la eliminación de tierra, desechos, suciedad u otras materias objetables.

**PELIGRO:** agente biológico, químico o físico presente en los alimentos con el potencial de causar un efecto adverso para la salud.

**PRODUCCIÓN PRIMARIA DE AVES PARA CARNE:**

**PRODUCCIÓN PRIMARIA DE HUEVO PARA CONSUMO HUMANO:**

**Trazabilidad:** La trazabilidad según la organización internacional de normalización, es la aptitud de reconstruir la historia, la utilización o la localización de una actividad, de un proceso, un producto, un organismo, una persona, un sistema o cualquier combinación de estos, por medio de identificaciones registradas

## **BUENAS PRÁCTICAS PECUARIAS EN LA PRODUCCION PRIMARIA**

### **A. INSTALACIONES**

#### **A.1 Externas**

**A.1.1 Las granjas avícolas solo podrán ubicarse, construirse o ampliar sus instalaciones en zonas o sitios previamente aprobados por el Ministerio de Salud, además deberá cumplir con lo estipulado en la Normativa Nacional para la Construcción de explotaciones Pecuarias y lo estipulado en el Reglamento sobre Granjas Avícolas N° 30293-S**

**A.1.2 Las instalaciones se ubicarán en lugares alejados de potenciales fuentes de contaminación como otras explotaciones pecuarias, rellenos sanitarios, basureros, zonas expuestas a inundaciones o a infestaciones de plagas o cualesquier otro que constituyan amenaza de contaminación para animales o sus productos.**

**Deberán guardar las distancias mínimas siguientes en cumplimiento con el reglamento de Granjas Avícola decreto No. 30293 S.**

- **No menos de 15 metros respecto a las líneas de colindancia con propiedades vecinas y vías públicas, medidos horizontalmente.**
- **No menos de 100 metros de sus linderos de propiedad, establecimientos de salud, establecimientos de educación y establecimientos para el adulto mayor, medidos horizontalmente.**

**A.1.3 Los caminos internos de la explotación estarán libres de basura, contarán con drenajes y gradientes adecuados de tal modo que no permitan la acumulación de líquidos que puedan ser focos de contaminación, además se deberán mantener de tal modo que se minimicen los riesgos de contaminación a los productos y al ambiente.**

**A.1.4 Las zonas verdes y la vegetación ornamental se mantendrá recortada para evitar que sirva de atrayente o refugio para las plagas (insectos o roedores, aves silvestres) además no se mantendrá árboles frutales en el perímetro interno de la explotación.**

**A.1.5 Las explotaciones contarán con una cerca perimetral de malla u otro material, o en su defecto de alambre de púas con un mínimo de 4 hilos, que restrinja el ingreso de personas y animales domésticos o silvestres, así como un portón con llave para controlar la circulación y acceso a la granja.**

**A.1.6 El exterior del edificio será diseñado, construido y mantenido de tal modo que se impida el ingreso de plagas como roedores o aves silvestres, para ello se contará con mallas de protección con diámetro de rejilla de 2.5 cm x 2.5 cm (1 x 1pulgadas) o medidas inferiores que impidan de forma eficiente su ingreso. Los techos, paredes y pisos deberán mantenerse en buenas condiciones.**



## **A.2 Internas**

### **A.2.1 Diseño y construcción**

**A.2.1.1** La explotación deberá contar con servicios sanitarios con lavamanos, baños, comedor, lavandería, bodegas, pila para necropsia, una pila para lavado de botas con sus respectivos cepillos, fuente de jabón y agua. Mantener pediluvios con desinfectante apropiados en cada puerta de entrada a los baños, y antes de ingresar a cada galera o bodega de alimento y huevo.

**A.2.1.2** Los pisos, paredes, techos u otras superficies estarán contruidos con materiales fácilmente lavables, no tóxicos.

### **A.2.2 Iluminación**

**A.2.2.1** La iluminación natural o artificial deberá ser apropiada para permitir la realización de las operaciones de higiene.

**A.2.2.2** Las lámparas o bombillos ubicados en zonas donde se almacenen huevos de mesa o material de empaque destinados al mismo, deberán contar con cobertores para prevenir la caída de vidrios o materiales contaminantes.

### **A.2.3 Ventilación**

**A.2.3.1** La ventilación deberá proporcionar un adecuado intercambio de aire.

### **A.2.4 Disposición de desechos**

**A.2.4.1** El establecimiento deberá contar con un adecuado sistema de disposición de aguas negras y servidas.

**A.2.4.2** Las explotaciones deben contar con recipientes cerrados, a prueba de fugas y claramente identificados para almacenar basura, los mismos se deberán lavar y desinfectar diariamente.

## **A.3 Instalaciones Sanitarias**

### **A.3.1 Servicios sanitarios**

**A.3.1.1** Los Servicios sanitarios contarán con lavamanos, agua potable, dispensadores de jabón, toallas para secado de manos, papel higiénico y basureros con tapa, debidamente ubicados. Además se contará con letreros con instrucciones que promuevan el uso correcto. Los servicios sanitarios deberán ubicarse dentro del perímetro interno de las instalaciones.

### **A.3.2 Duchas y vestidores**

**A.3.2.1 El baño de las explotaciones avícolas para el ingreso deberá contar con 3 áreas bien definidas y separadas entre si:**

- a) Área sucia en donde se dejará la vestimenta. La empresa dotará a cada empleado de un lugar adecuado para guardar su indumentaria personal. Está prohibido almacenar alimentos en los guardarropas para evitar que sirvan de atrayente para las plagas.**
- b) Área de duchas en donde se procede al baño con agua y jabón. Debe haber al menos una ducha por cada cinco empleados.**
- c) Área limpia en donde se proporcionara la indumentaria y equipo necesario para poder ingresar a la explotación.**

**Los baños deberán estar debidamente acondicionados, iluminados, limpios, desinfectados y ordenados. Serán construidos de materiales lisos e impermeables, con pisos de concreto.**

### **A.3.3 Comedor:**

**A.3.3.1 La explotación deberá contar con un área debidamente equipada destinada para comedor dentro del perímetro interno del establecimiento, deberá ubicarse en una edificación aislada de las galeras y bodegas de almacenamiento.**

**A.3.3.2 Los materiales de construcción de la edificación serán de materiales adecuados no tóxicos y de fácil limpieza**

### **A.3.4 Lavandería**

**A.3.4.1 El establecimiento deberá contar con un sistema apto para el lavado de la ropa a fin de que el personal disponga diariamente de uniformes limpios.**

**A.3.4.2 Los uniformes limpios se secarán y almacenarán en un local exclusivo para ese fin para evitar que se contaminen.**

**A.3.4.3 Las condiciones sanitarias del área de lavado se mantendrán en todo momento de tal modo que esta no constituya un riesgo para las Buenas Prácticas Pecuarias.**

**A.3.4.4 Se aceptará que se contrate los servicios de lavandería externa siempre que se demuestre que la misma cuenta con condiciones adecuadas y que esto no constituya riesgo para las Buenas Prácticas Pecuarias.**

## **A.4 Bodegas**

**A.4.1 Se deberá contar con bodegas bajo llave, debidamente acondicionadas, con pisos de concreto, estantes, bien iluminadas, limpias, ordenadas y debidamente rotulada para almacenar diferentes equipos, productos y utensilios, así tenemos:**

- **Bodega para concentrado**
- **Bodega para huevo**
- **Bodega para productos químicos, veterinarios y otros insumos como herramientas y equipos (separados entre sí).**

**A.4.2 Las bodegas para huevo deben ser construidas de materiales de fácil lavado y desinfección, con mesas o estantes para colocar los cartones con huevos. Deben contar con lavamanos y dispensador de jabón.**

**A.4.3 Como regla general se almacenan en la parte superior de las estanterías los productos químicos en polvo y en la parte inferior aquellos que se encuentran en solución acuosa, de esta forma se previene la contaminación de los primeros en caso de presentarse fugas por rupturas en los recipientes.**

**A.4.4 Las etiquetas de los productos químicos que se deterioren deben ser sustituidas de tal modo que en todo momento haya certeza del producto que contienen los recipientes.**

## **A.5 Otras**

**A.5.1 Deben contar con tanques de captación y almacenamiento de agua potable con tapa.**

**A.5.2 Se contará con pilas preferiblemente techadas para realizar necropsias en las cuales se tiene una fuente de agua y recipientes para depositar aves y sus restos, además contará con un drenaje que impida que las aguas residuales queden en la superficie.**

**A.5.3 Las explotaciones que cuentan con fosas para depósito de aves muertas construidas adecuadamente y protegidas del medio externo de tal modo que se impida que restos de aves o sus lixiviados puedan contaminar el medio circundante.**

## **B. CALIDAD Y SUMINISTRO DE AGUA**

**B.1 La calidad del agua se ajusta a lo establecido en el decreto No. 25991- S Reglamento para la Calidad del Agua Potable.**

**B.2 Se deberá disponer de un abastecimiento suficiente de agua potable y tanques de almacenamiento.**

**B.3 Los tanques o depósitos de agua deberán ser diseñados de tal forma que permitan ser lavados y desinfectados al menos una vez al año o cuando se requiera, además estarán protegidos para impedir la entrada de agua de lluvia u otros contaminantes.**

**B.4 Las fuentes de agua deben estar protegidas y con ingreso restringido para evitar alteraciones o contaminación accidental o premeditada**

**B.5 El agua será potabilizada usando sistemas de cloración autorizados por el MAG. El nivel de cloro residual debe oscilar entre 0.5 y 3 ppm. Se realizará monitoreo de las concentraciones de cloro de 1 a 2 veces al día y se anotará en el registro pertinente, en caso de detectarse violaciones de los límites permitidos de concentraciones de cloro se debe anotar las medidas correctivas que se tomen.**

**B.6 Se realizará análisis microbiológicos del agua al menos cada 6 meses. En los análisis microbiológicos se debe incluir la detección de coliformes totales y fecales.**

**B.7 Si se cuenta con sistema de abastecimiento de agua no potable (Refrigeración, control de incendios etc.) este debe ser en tuberías independientes e identificadas.**

**B.8 Las tuberías de agua potable no deben estar en conexión con las tuberías de drenaje o tuberías sin salida.**

## **C. TRANSPORTE**

**C.1 Los medios de transporte deberán ser construidos con materiales apropiados fáciles de lavar y desinfectar, y diseñados de tal modo que no permitan el acumulo de restos de materia orgánica y suciedad.**

**C.2 La empresa deberá contar con un procedimiento escrito de limpieza, desinfección y control de plagas para los medios de transporte.**

## **D. EQUIPOS DE LA GRANJA**

**D.1 Los equipos estarán construidos de materiales atóxicos de fácil limpieza y desinfección.**

**D.2 Los equipos estarán ubicados convenientemente de forma tal que sean accesibles para realizar las labores de limpieza, desinfección, mantenimiento e inspección.**

**D.3 Los equipos y utensilios utilizados para productos de desecho estarán claramente identificados y no se utilizarán para otros fines.**

**D.4 Los equipos e instalaciones en general se deben someter a un programa de mantenimiento preventivo para garantizar su adecuado funcionamiento y así evitar riesgos en lo referente a la calidad sanitaria del producto final, seguridad ocupacional y la salud de la parvada.**

**D.5 El mantenimiento correctivo se llevará a cabo oportunamente y se le prestará mayor atención a aquellas deficiencias que pudieran comprometer la inocuidad de los productos, o a aquellas deficiencias que dificulten la limpieza y desinfección.**

#### **E PERSONAL:**

**E.1 Se debe dar capacitaciones periódicas al personal que labora en el establecimiento. Las capacitaciones serán en temas de buenas prácticas de higiene y principios de bioseguridad .**

**E.2 La conducta del personal relacionado con los procesos productivos deberá ser consecuente con lo estipulado en este documento y por ningún motivo deberá poner en riesgo la inocuidad y calidad de los productos o la salud de la parvada.**

**E.3 El personal usará adecuadamente la vestimenta que se asigne a las labores específicas de cada tipo de explotación, se presentará a trabajar con ropa limpia.**

**E.4 El personal deberá bañarse al ingreso y salida de la granja.**

**E.5 El personal deberá cambiar su ropa personal por el uniforme suministrado, en el área definida para estos efectos.**

**E.6 Las botas de hule deberán desinfectarse al ingreso y salida de cada galpón. Previo a la desinfección las botas deberán lavarse con agua.**

**E.7 El personal deberá ingresar a las granjas sin anillos, relojes, aretes, gorras, cadenas, pulseras o cualquier otro tipo de alhajas, así como teléfonos celulares y radio localizadores.**

**E.8 Los visitantes deben cumplir con los mismos procedimientos higiénicos que el personal de la granja.**

## **F. OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION**

**F.1.** La limpieza de las áreas externas se realiza al menos una vez al día, dentro de estas se contempla los servicios sanitarios, el área de vestidores, lavandería, los depósitos de basura, bodegas de huevo, oficinas, área de necropsia y el perímetro de las galeras.

**F.2** Los productos químicos usados para ejecutar las operaciones de limpieza y desinfección deben estar aprobados por el MAG, contar con sus especificaciones de uso y todos los envases debidamente rotulados.

**F.3** Los equipos para la limpieza deben almacenarse adecuadamente.

**F.4** Los procesos de limpieza y desinfección durante el proceso de alistado del galpón deberán cumplir con los requisitos que se detallan a continuación:

- Remoción de los sólidos
- Tratamiento térmico de la cama y excreta (calentamiento espontáneo en el sitio de producción)
- Cumplimiento de la legislación vigente referente a tratamiento de la gallinaza
- Lavado a presión con agua y detergente en equipos y superficies.
- Enjuague y remoción de los residuos del detergente.
- Secado y desinfección.
- Secado

**F.5** El orden de la limpieza y desinfección es el siguiente:

- a- Techos
- b- Paredes
- c- Equipo
- d- Pisos
- e- Caños

**F.6** Cada empresa deberá contar con procedimientos escritos para limpieza y desinfección de las explotaciones.

**F.7** Para el control del proceso de limpieza y desinfección, se realizará hisopados de arrastre para la detección de *Salmonella* spp.

## **G. CONTROL DE PLAGAS**

**G.1 El control de plagas se ejecutará a través de las dos líneas de defensa establecidas para este fin.**

**Por primera línea de defensa se entienden barreras de exclusión tales como:**

- a. Adecuado diseño y construcción de la explotación avícola**
- b. Programa de mantenimiento de la infraestructura.**
- c. Instalación de barreras (cedazos, puertas, y rejillas).**
- d. Procedimientos de limpieza y desinfección**
- e. Adecuada disposición de los desechos**
- f. Adecuado almacenamiento del alimento, materiales y equipos.**
- g. Mantenimiento adecuado de las camas.**

**G.2 La segunda línea de defensa estará constituida por elementos dirigidos a eliminar las plagas que han logrado superar la primera línea de defensa, dentro de estos el establecimiento utiliza:**

- a. Cebaderos adecuados**
- b. Trampas**
- c. Insecticidas y rodenticidas**
- d. Control biológico.**

**G.3 Las trampas o casetas para control de roedores se deberán numerar y los números y su localización corresponderán a lo establecido en el registro para control de roedores**

**G.4 Se deberá contar con un mapa de distribución de trampas en donde se indica el número de la misma**

**G.5 La explotación contará con un programa de control de plagas; (roedores, moscas, escarabajos de la cama y otros insectos) el cual debe demostrarse por medio de los registros correspondientes (Anexo No\_\_\_).**

**G.6 Se debe dar especial énfasis al control del escarabajo de la cama (*Alphitobius diaperinus*), aplicando insecticidas sobre sus lugares de permanencia una vez que el galpón esté vacío y durante la preparación del mismo.**

**El control de plagas deberá realizarse al menos una vez por semana y la distancia entre cebos o estaciones para control de roedores, debe ser cada 25 metros o menos dependiendo del grado de infestación.**

## **H. OPERACIONES DE CAMPO**

### **H.1 Ingreso del personal ,vehículos y equipos.**

- **El ingreso de personas a la granja deberá ser únicamente a través de los baños.**
- **Cuando las explotaciones sean visitadas por personas provenientes de otros países, se dará un periodo de 48 horas de cuarentena; a partir del ingreso al país, antes de ingresar a las explotaciones.**
- **Personas ajenas a la granja provenientes de otras con algún tipo de problema sanitario infeccioso, deberá tener una cuarentena previa.**

**Toda persona que ingrese a la explotación deberá registrarse en formulario de control de visitas**

- **Solo se permite el ingreso al perímetro interno de la explotación a aquellos vehículos que de modo indispensable deban ingresar para permitir el funcionamiento de la explotación (transporte de alimentos, materiales para cama, pollitos, transporte de huevo etc), otros vehículos permanecerán fuera del perímetro.**
- **Todo vehículo que ingrese al perímetro será debidamente desinfectado, los productos utilizados para tal fin deberán cumplir con su propósito y se usará solamente productos aprobados por la autoridad competente (MAG), de igual modo se desinfectará los vehículos a la salida de la explotación**

**La desinfección de vehículos deberá realizarse de forma meticulosa humedeciendo todas las superficies de los mismos dando especial énfasis a los guardabarros, secciones interiores e inferiores, compartimentos de carga y cobertores de lona cuando sea el caso.**

- **Todo material, equipo y herramientas que ingrese a la explotación, deberá ser desinfectado adecuadamente. En los casos en que algunos equipos no se puedan desinfectar con soluciones acuosas, se procederá a tratarlos con gas formaldehído u otro método apropiado.**



**H.2. Toda persona que ingrese a la explotación lo hará por el área de ingreso pasando primero al área sucia en donde dejará su vestimenta, luego pasará al área de duchas y se duchará utilizando agua y jabón y por último pasará al área limpia en donde se vestirá con la ropa a usar dentro de la explotación, la salida se realizará de modo inverso despojándose de la ropa del establecimiento, luego tomará una ducha y por último pasará al área sucia en donde se vestirá con su ropa.**

**H.3 Al ingreso de las explotaciones se contará con rótulos de advertencia y restricción en el cual se debe indicar al menos:**

**Nombre de la granja**

**Prohibida la entrada a particulares**

**Programa de Bioseguridad implantado**

- **Fumigación de vehículos**
- **Baños**
- **Gabinete de fumigación**
- **Código MAG**

## **I. Manejo del alimento en las explotaciones**

**I.1 El alimento en sacos se mantendrá en bodegas apropiadas, las mismas estarán construidas en forma adecuada de acuerdo a lo establecido en el presente documento.**

**I.2 Los sacos se mantendrán sobre tarimas que permitan una distancia mínima de 30 cm. del piso y de las paredes.**

**I.3 Las bodegas de alimento serán de uso exclusivo para este fin.**

**I.4 Las bodegas permanecerán limpias y ordenadas, cerradas y protegidas para evitar el ingreso de plagas u otro tipo de animales, dichas bodegas estarán separadas físicamente del área de las aves.**

**I.5 Los alimentos comerciales utilizados, deberán estar debidamente registrados y permanecer etiquetados adecuadamente hasta su uso.**

**I.6 Los depósitos de alimento a granel deben mantenerse en buenas condiciones. No deben presentar daños que permitan que el producto se humedezca o contamine.**

**I.7 Los depósitos de alimento a granel deben contar con un plan de limpieza y desinfección.**

**I.8 En la granja se mantendrá un registro de ingreso de alimento.**

**I.9 Los alimentos utilizados deben de proceder de plantas de concentrados que estén bajo la vigilancia del sistema oficial.**

#### **J Disposición de cadáveres**

**J.1 La eliminación de cadáveres debe realizarse tan pronto como sea posible y en ningún caso deberán permanecer por más de 12 horas en los galpones y sus alrededores.**

**J.2 No se deberá utilizar animales muertos para alimento de otras especies.**

**J.3 Los métodos de eliminación de cadáveres autorizados deberán ser eficientes, de manera que no contaminen el ambiente con humo, olores o lixiviados que perjudiquen a los vecinos, fuentes de agua y sean un medio de contaminación o propagación de enfermedades dentro de la población humana o animal.**

**J.4 Cada explotación debe de contar con un procedimiento escrito para la disposición de cadáveres.**

**J.5 La mortalidad debe de ser tratada en la granja, a excepción de aquellos casos en donde se demuestre que la misma obedece a situaciones o causas no infecciosas, en cuyo caso se autoriza el transporte adecuado a la planta de subproductos. No se autoriza este procedimiento en caso de declaración de cuarentena a nivel nacional o regional por enfermedad infecciosa en aves.**

#### **K. Manejo de medicamentos para uso veterinario**

**K.1 Todos los productos veterinarios utilizados en la explotación deberán contar con su registro oficial.**

**K.2 Las medicaciones serán aprobadas por el Médico Veterinario responsable de la granja y en la medida de lo posible serán aplicadas bajo la supervisión de éste.**

**K.3 Los productos veterinarios serán almacenados en condiciones apropiadas, debidamente etiquetados y en bodegas rotuladas, bajo llave.**

**K.4 La explotación deberá mantener el registro de las medicaciones al día (Anexo ).**

**K.5 No se utilizarán productos vencidos ni en mal estado. Estos deben ser devueltos al distribuidor o bien a la oficina más cercana del MAG.**

## **L. Manejo de agroquímicos**

**L.1 Todos los productos químicos utilizados en la explotación deberán contar con su registro oficial y deberán ser utilizados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante o el profesional competente.**

**L.2 La explotación contará con registro de aplicaciones de los productos en donde anotará al menos nombre del producto, dosis y fecha de aplicación.**

**L.3 Los productos serán transportados y almacenados adecuadamente de tal modo que no constituyan riesgo para la salud humana, el bienestar de las aves y la conservación del ambiente.**

**L.4 La eliminación o disposición de empaques o sobrantes de los productos deberá realizarse de tal modo que no constituya un riesgo para la salud humana, el bienestar de las aves y la conservación del ambiente. No se permitirá incinerar empaques o productos que contengan mercurio, plomo, cadmio, arsénico.**

**L.5 Todo producto deberá ser utilizado siguiendo los principios de Buenas Prácticas Agrícolas, no se permitirá su aspersión o lavado de implementos impregnados con químicos sobre fuentes de agua.**

## **M. Movimiento y Trazabilidad de animales y productos**

**M.1 Todos los lotes de aves que se transporten deberán ser identificados en el momento que así se requiera.**

**M.2 En el momento del transporte de las aves a la planta de sacrificio, deberán venir acompañadas de una ficha que incluya al menos: la procedencia, nombre de la explotación, número de aves, galera correspondiente, fecha, nombre y firma del responsable de la granja, también deberá indicarse el número de placa del vehículo.**

**M.3 Las explotaciones deberán contar con documentación (bitácoras, registros etc) que permitan identificar claramente las condiciones en que ha sido criada la parvada y las condiciones de producción de la misma, los eventos clínicos importantes, tratamientos, medidas profilácticas, visitas de técnicos a la finca o explotación, se debe tener información acerca de la tasa de mortalidad, parámetros de producción, información sobre los alimentos utilizados etc.**

**M.4 Los datos deben estar disponibles cuando se requiera por parte de visitas oficiales o para ser presentado a auditores o bien para efectos de control de la producción**

## **N. PROGRAMA DE VIGILANCIA DE SALUD ANIMAL**

### **N.1 Generalidades**

**N.1 Las empresas y el estado, deben ejercer vigilancia continua sobre las poblaciones avícolas con el fin de detectar la aparición de enfermedades y sometiendo en caso necesario, a las poblaciones a exámenes, como parte de las investigaciones con el fin de:**

- a) Proteger el patrimonio pecuario de la amenaza que representan las enfermedades exóticas.**
- b) Mantener vigilancia sobre las enfermedades endémicas con síntomas similares a las exóticas.**
- c) Agilizar la detección de una enfermedad y disminuir sus posibilidades de diseminación.**
- d) Tomar decisiones oportunas ante la aparición de enfermedades.**
- e) Generar información veraz y oportuna sobre el estado zoonosario del país, para facilitar el comercio internacional de animales, productos y subproductos, así como garantizar la calidad del consumo interno.**
- f) Facilitar la toma de decisión de autoridades sanitarias, políticas y administrativas.**

**N.2 El artículo 6. del Reglamento de Defensa Sanitaria, establece que “Todo propietario o persona que de cualquier manera, tenga a su cargo el cuidado o la asistencia de animales atacados de enfermedad contagiosa o sospechosos de tenerla, está obligado a hacer inmediatamente declaración a la autoridad sanitaria. Esta denuncia será obligatoria no solamente cuando los animales se encuentren evidentemente atacados de alguna de la enfermedades definidas como declaración obligatoria, sino también cuando la mortalidad sea anormal o por causas desconocidas”.**

# **ANEXOS**

**FORMULARIO DE CONTROL DE LIMPIEZA DE VEHICULOS.**

Nombre de la granja:					
Ubicación de la granja:					
Nº	Fecha	Tipo de uso	Placa	Estado de limpieza	Inspector
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					

**Nota:** El estado de la limpieza se evaluará bajo los siguientes parámetros:

- ◆ **Bueno:** que demuestre limpieza general por lavados periódicos.
- ◆ **Regular:** hallazgos de residuos de suciedad.
- ◆ **Malo:** evidente suciedad del vehículo.

<b>Observaciones:</b>

**Firma encargado granja:** \_\_\_\_\_ **Firma Med, Vet. Acred.:** \_\_\_\_\_

**FORMULARIO DE MANEJO DEL ALIMENTO**

Nombre de la granja:						
Ubicación de la granja:						
Nº	Fecha	Tipo de alimento	Cantidad	Fabricante	Procedencia	Destino
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						

**Nota:** Adjuntar la etiqueta con la **Fórmula Nutricional** de cada tipo de alimento recibido y los resultados laboratoriales oportunos.

<b>Observaciones:</b>
<b>Firma encargado:</b> <span style="float: right;"><b>Firma med. Vet. Acred.</b></span>













