

FORMULARIO DE INSPECCIÓN DE TAMBOS PROVEEDORES DE LECHE

PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS

CON DESTINO A LA UNIÓN EUROPEA (UE) Y AL

REINO UNIDO DE GRAN BRETAÑA E IRLANDA DEL NORTE

FECHA:

RAZÓN SOCIAL:
RENSPA N° ____ . ____ . ____ . ____ / ____
UBICACIÓN DEL TAMBO:
CENTRO REGIONAL:
VETERINARIO OFICIAL QUE INTERVIENE:
OBSERVACIONES:

CONSIDERACIONES GENERALES DE INTERPRETACIÓN

El funcionario actuante deberá expresar el concepto de la inspección en la columna correspondiente del Formulario de Inspección, a través del siguiente **CÓDIGO (COD)**, a saber:

- (A) **ACEPTABLE**: cuando se cumplen las condiciones particulares de ese punto. Por lo tanto, se transcribirá en la columna la letra “A”.
- (M) **MARGINAL**: cuando el desvío es mínimo y es considerado solucionable a corto plazo. Se colocará la letra “M”.
- (N) **NO ACEPTABLE**: cuando se encuentran desvíos de cualquier índole y, sobre todo, aquellos que afectan directamente a la leche, por lo que obligan a tomar medidas correctivas inmediatas. En este caso, la letra a colocar en la columna es la “N”.
- (NA) **NO APLICA**: cuando el requisito evaluado no corresponde a las condiciones, a las características o al sistema de manejo del establecimiento inspeccionado, por lo cual no resulta evaluable en esa unidad productiva. En estos casos, se consignará la sigla “NA” en el Formulario de Inspección.

Corresponde señalar que esta calificación está referida ya sea a instalaciones (estructura / higiene), equipos, manejo del ganado, alimentación, registros, y al adecuado desempeño en las acciones por parte del Veterinario corresponsable.

ANEXO III

De acuerdo con el resultado de la inspección, el Veterinario Local, por aplicación del Formulario de Inspección, expresará su resultado en el Informe Técnico de Evaluación de Tambos.

CÓDIGOS DE EVALUACIÓN:

A: Aceptable

M: Marginal

N: No aceptable

NA: No aplica

Nº	SECTOR O TEMA	COD.	OBSERVACIONES
1	ARCHIVOS – DOCUMENTACIÓN		
1.1	Certificado apto producción para UE.		
1.2	Remitos de transporte de leche con información completa.		
1.3	Registros de RCS y UFC. Detección de inhibidores.		
1.3.1	Cumplimiento de límites de RSC y UFC conforme normativa vigente.		
1.4	Registros de temperatura de la leche entregada.		
1.5	Certificación Libre de Brucelosis vigente.		
1.6	Certificación Libre de Tuberculosis vigente.		
1.7	Registro de movimientos de animales (DT-e).		
1.8	Libro de Registro de Tratamientos conforme resolución vigente.		
1.9	Registro de <i>stock</i> de productos veterinarios.		
1.10	Prospectos de los productos veterinarios utilizados [últimos DOS (2) años].		
1.11	Registro y cumplimiento de parámetros microbiológicos y físico-químicos del agua.		
1.12	Procedimiento para el manejo y el control de plagas.		
1.13	Procedimiento para el lavado y la desinfección de la máquina de ordeño, del tanque de frío y de los utensilios.		
1.14	Procedimiento para descartar leche no apta para consumo.		
1.15	Procedimiento para la eliminación de animales muertos, residuos y desperdicios.		
1.16	Procedimiento para el manejo y el depósito de agroquímicos y otras sustancias tóxicas.		
1.17	Plan de vacunaciones particulares (veterinario corresponsable).		
1.18	Plan de desparasitaciones particulares (veterinario corresponsable).		
1.19	Guarda documental, DOS (2) años mínimo.		
1.20	Remitos de transporte de leche con información completa.		

1.21	Libreta sanitaria / Carnet de manipulador vigente del personal de ordeño.		
2	INSTALACIONES DEL TAMBO		
2.1	GENERALIDADES		
2.1.1	Los locales destinados al almacenamiento de leche están protegidos contra las plagas y alimañas.		
2.1.2	Sin evidencias de insectos o roedores en áreas críticas.		
2.1.3	Las superficies en contacto con la leche son lisas, lavables, no tóxicas y fáciles de limpiar y desinfectar.		
2.1.4	Las superficies se lavan o desinfectan antes de su reutilización.		
2.2	ACCESOS AL TAMBO		
2.2.1	Estado general de mantenimiento. Esgurrimiento del agua. Anegamientos.		
2.3	CORRAL DE ESPERA		
2.3.1	Estado general de mantenimiento y limpieza.		
2.3.2	Pisos de material con correcto mantenimiento, buen declive y drenaje.		
2.3.3	Media sombra u otra protección solar.		
2.4	SALA DE ORDEÑO		
2.4.1	Estado general de mantenimiento y limpieza.		
2.4.2	Mantenimiento de pisos, paredes y techos.		
2.4.3	Provisión adecuada de agua fría y caliente.		
2.4.4	Recolección adecuada de residuos.		
2.4.5	Máquina de ordeño: estado general de mantenimiento.		
2.5	SALA DE LECHE		
2.5.1	Construcción y ubicación adecuadas.		
2.5.2	Mantenimiento de piso, paredes y techo.		
2.5.3	Tanque de frío: estado general.		
2.5.4	Tapa o cierre del tanque. Bocas de descarga protegidas.		
2.5.5	Luminarias con protección antiestallido.		
2.5.6	Higiene de utensilios, agitadores y regla de medición de volumen.		
2.6	SALA DE MÁQUINAS		
2.6.1	Ubicación y separación adecuada.		
2.6.2	Estado general de mantenimiento e higiene.		
2.6.3	Escape de gases del motor a explosión al exterior.		
3	INSTALACIÓN PARA HIGIENE ORDEÑADORES		
3.1	Ubicación correcta.		
3.2	Estado general e higiene.		

3.3	Provisto de agua fría y caliente, jabón y toallas.		
3.4	Inodoro.		
3.5	Pileta destinada al lavado de utensilios con provisión de agua fría y caliente.		
4	PRODUCTOS PARA DESINFECCIÓN Y LIMPIEZA		
4.1	Se guardan en un lugar adecuado e identificado.		
4.2	Identificación de los productos.		
5	MEDICAMENTOS		
5.1	Se guardan en un lugar adecuado e identificado.		
5.2	Se mantienen en envases primarios originales.		
6	TÓXICOS (INSECTICIDAS / RODENTICIDAS)		
6.1	Se guardan en un lugar adecuado e identificado.		
6.2	Se mantienen en envases originales.		
7	ALIMENTOS PARA VACAS EN ORDEÑO		
7.1	Elaboración propia. Trazabilidad de los insumos utilizados en la elaboración.		
7.2	Compra a terceros. Identificación de los alimentos. Trazabilidad de estos.		
7.3	Lugar de almacenamiento adecuado.		
7.4	Ausencia de alimentos con mohos o deterioro visible.		
7.5	Limpieza de los comederos luego del ordeño		
7.6	Cumplimiento de prohibición de uso de proteínas animales no autorizadas.		
8	ESTERCOLERO		
8.1	Ubicación correcta (fuera del perímetro del tambo).		
8.2	Se permite evacuación adecuada.		
9	CAVA O FOSA RECEPTORA		
9.1	Aspecto general.		
9.2	Ubicado a distancia prudencial.		
9.3	Cerco de protección.		
10	HIGIENE DEL PERSONAL DE ORDEÑO		
10.1	Indumentaria para el ordeño y manipulación de leche cruda y calostro.		
10.2	Higiene de manos y brazos. Ausencia de heridas expuestas.		
11	HIGIENE DURANTE EL ORDEÑO		
11.1	Manejo y trato de los animales a ordeñar.		
11.2	Higiene del pezón a ordeñar.		
11.3	Higiene general durante el turno de ordeño.		
12	CONSERVACIÓN DE LA LECHE		
12.1	Se mantiene a menos de OCHO GRADOS CENTÍGRADOS (8 °C) [recolección diaria].		

ANEXO III

12.2	Se mantiene a menos de SEIS GRADOS CENTÍGRADOS (6 °C) [no hay recolección diaria].		
12.3	Se aplica una temperatura más alta por razones técnicas propias de la fabricación de determinados productos lácteos y la autoridad competente así lo autoriza.		
13	RODEO		
13.1	Cumple con el sistema de identificación individual vigente.		
13.2	Se apartan los animales con patologías.		
13.3	Los animales temporariamente no aptos están correctamente identificados.		
13.4	Bienestar animal: los animales tienen confort y no se evidencian signos de maltrato.		
13.5	Cumplimiento de prohibición de uso de sustancias hormonales, tireostáticas y β -agonistas.		
14	AGUA		
14.1	Estado general del tanque de almacenamiento.		
14.2	Lavado / desinfección del tanque.		
14.3	Cumplimiento de la frecuencia mínima anual de análisis microbiológicos y físico-químicos.		

Los resultados consignados en el presente formulario de inspección serán incorporados al Informe Técnico de Evaluación.



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
Año de la Grandeza Argentina

Hoja Adicional de Firmas
Anexo

Número:

Referencia: ANEXO III - FORMULARIO DE INSPECCIÓN

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 5 pagina/s.