

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN EXPLOTACIONES CUNÍCOLAS

Tomás M. Rodríguez Serrano
tmrs@asescu.com



El Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino en colaboración con INTERCUN y ADESCU ha publicado la Guía de buenas prácticas de higiene en explotaciones cunícolas, que se presentó en el Congreso de ADESCU en Peñíscola.

Esta publicación pretende servir para la capacitación técnica de los profesionales de la cunicultura, para la implantación de sistemas de control de la seguridad alimentaria y trazabilidad, y el trabajo coordinado con la Administración, que permita cumplir el papel de productores de alimentos cubriendo las expectativas de un consumidor cada vez más concienciado con los riesgos alimentarios y cada vez más exigente con la calidad e inocuidad de los productos que consume.

La Guía de Buenas Prácticas es un libro de 94 páginas con 9 capítulos y 8 anexos, a continuación exponemos un resumen de los puntos de interés de las mismas.

El manual comienza haciendo una revisión sobre la ubicación de las granjas aclarando conceptos como dónde se debe ubicar una explotación nueva o cómo se puede ampliar una ya existente. Se revisan cuestiones sobre las construcciones e instalaciones, sobre cómo debería instalarse una valla eficaz y cuál debería ser su mantenimiento.

En este primer capítulo también se trata sobre los accesos a las explotaciones o el control de acceso a las mismas, respecto a esto es importante destacar que se considera como **visitantes de alto riesgo aquellas personas que vengan de otras granjas de conejos, conductores de camiones de reparto o recogida de animales, equipos**



EL MARM, INTERCUN Y ADESCU HAN TRABAJADO EN LA EDICIÓN DEL CBBPP

de inseminación, técnicos, comerciales, otras cunicultores, etc. En estos casos se extremarán las medidas de bioseguridad, para evitar que actúen como transmisores de enfermedades entre explo-



“
SE CONSIDERAN VISITANTES
DE ALTO RIESGO AQUELLAS
PERSONAS QUE VIENEN DE
OTRAS GRANJAS DE CONEJOS,
A ESTOS HABRÁ QUE
RESTRINGIR EL ACCESO A LA
EXPLOTACIÓN

taciones y se tomará nota de su presencia en el libro de visitas de la granja. Dentro de apartado se hace una relación de los registros mínimos que debe tener una granja de conejos, así como las obligaciones de comunicar las variaciones de censo o la aparición de algún caso de mixomatosis o enfermedad vírica hemorrágica.

En el segundo capítulo trata sobre los animales, su identificación, movimientos o cómo debe llegar la reposición a la explotación; también se hace referencia a los animales de compañía y salvajes en las granjas de conejos.

Otro capítulo trata sobre el manejo del pienso y del agua de bebida, destacándose que *“los conductores de los camiones o sus acompañantes no deberán acceder a los edificios donde se alojen los animales”*.

El apartado siguiente trata sobre el personal y las normas sanitarias que debe cumplir, destacando que todas las personas que trabajen en la granja:

- Deberán lavarse las manos correctamente al inicio de la jornada y al reincorporarse tras la comida, y también después de cada ausencia del puesto de trabajo, tras utilizar el baño, al cambiar de actividad y siempre que las manos hayan podido ensuciarse. Deberán utilizar guantes, en la medida de lo posible, calzado y ropa adecuada y limpia y de uso exclusivo para esta granja.
- Los cortes, raspaduras u otras heridas deberán protegerse con envoltorios impermeables a fin de evitar infecciones.
- No fumar, beber ni comer en las zonas con





**EN LA GUÍA SE PRESENTA
MUCHA INFORMACIÓN
COMPLEMENTARIA DE
INTERÉS**

animales, ni durante la manipulación de los mismos.

- Informar de cualquier enfermedad o signo de enfermedad (herida infectada, infecciones de la piel, inflamaciones, diarrea, dolor de cabeza, fiebre,...), al responsable de la explotación. Ninguna persona que padezca o sea portadora de alguna enfermedad que pudiera transmitir a los animales, o a otro operario, debe trabajar en el área de manipulación de los animales.

Otras cuestiones que tratan en sobre el manejo y conservación de los medicamentos veterinarios, así como de los biocidas y fito sanitarios.

La gestión de los cadáveres, los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano, tienen su lugar aparte, así como un Anexo, explicando cuál debe ser el manejo correcto de éstos. El último capítulo trata sobre la limpieza y la desinfección de la granja, repasando algunos conceptos básicos y proponiendo un modelo de programa sanitario básico ya que el objeto del mismo es sentar las bases y sistematizar las actividades a desarrollar para procurar que se realicen

siempre del mismo modo y siguiendo las instrucciones de los responsables.

La Guía concluye con ocho anexos en los que se presenta información complementaria al texto y de interés, por ejemplo se proponen modelos de registros de diversas cuestiones que hay que apuntar para la correcta gestión de las granjas, o un protocolo de verificación de las medidas de bioseguridad en las explotaciones cunícolas, muy útil para verificar si se están haciendo bien las cosas en la explotación.

La guía está disponible en formato electrónico en la web de ASESCU y en la del MARM, el Ministerio se encargará de distribuir la tirada de 2000 ejemplares de los que consta la primera edición del libro, si está interesado que su Asociación reciba la guía desde ASESCU le podemos gestionar el pedido al MARM.



Protocolo de verificación de las medidas de bioseguridad en las explotaciones cunícolas			
	Si	No	Deficiente
1.1.- Vallado perimetral y puerta de entrada			
1.2.-Vado de desinfección o equipo sustitutivo			
1. Mantenimiento de instalaciones			
1. Ausencia de malas hierbas en el entorno de las naves			
2. Perímetro de la nave en buen estado de conservación y limpieza			
3. Limpieza y conservación exterior de la propia nave			
1.4.- Agua de bebida			
• Proviene de la red municipal, o sufre cloración o tratamiento equivalente			
• Existencia de análisis periódicos y documentados			
1.5.- Funcionan adecuadamente las instalaciones de estanqueidad:			
• Ventanas y telas pajareras			
• Tela mosquitera			
• Persianas de ventiladores			
• Guillotina fosa estiércol			
• Puertas de acceso, cerradas			
• Otros accesos			
1.6.- Sistema de retirada de estiércol (opciones excluyentes):			
• Con pala de arrastre de vaciado, al menos, cada ciclo y retirada fuera granja			
• Pala arrastre con tratamiento adecuado posterior (compostaje, fermentación,...)			
• Pala con almacenamiento en estercolero o foso profundo			
1.7.- Hay un sistema adecuado de eliminación de cadáveres			
1.8.- Control de acceso de visitas a la explotación:			
• Libro de visitas y acceso con vestimenta y equipos adecuados y limpios			
• Ropa de trabajo para el personal, bien conservada y limpia			
• Acceso a las naves mediante pediluvio/bandejas de desinfección a la entrada			
1.9.- Los operarios están técnicamente formados para su cometido, o existe un protocolo de trabajo por escrito			
2.1.- Los animales que entran a la granja del exterior disponen de:			
• Documentos sanitarios de movimiento			
• Certificado de programa de control sanitario de los reproductores de origen			
• Vacuna a los animales			
2.2.- Sistema de manejo (nave anexa reposición)			
2.3.- Se hacen controles periódicos de aislamiento de gérmenes y se conservan los resultados de los análisis			
3.1.- Los silos de pienso están cerrados			
3.2.- Se realiza control de la contaminación a través del pienso (documentado)			
• Certificados de análisis periódicos de proveedor			
• Se emplean aditivos autorizados (acidificantes) en el pienso			
• Se emplea pienso con tratamiento térmico adecuado			
4.1.- Existe y está documentado mediante los registros correspondientes un programa de limpieza, desinfección y desinsectación			
4.2.- Se realizan análisis de eficacia del sistema de limpieza y desinfección			
4.3.- Los operarios conocen el procedimiento (y están formados para aplicarlo)			
4.4.- Las instalaciones se observan limpias			
4.5.- Se respeta el periodo de vacío sanitario por un tiempo mínimo de 7 días			
5.1.- Existe un plan de desratización documentado mediante los registros correspondientes y los utensilios y productos para llevarlo a cabo			
• Por medios propios			
• Mediante empresas autorizadas			
5.2.- No existen agujeros en las instalaciones que permitan la entrada de roedores			
5.3.- Los perros y gatos están controlados (no acceso a la nave)			
6.1.- Existe y está puesto al día el Libro de Registro de medicamentos de la granja y se conservan las copias de las recetas			
7.1.- Tiene contenedor de cadáveres			
8.1.- Tiene contenedor de residuos tóxicos			
9.1.- Existe un veterinario responsable de la supervisión de la explotación que efectúa visitas y controles periódicos que quedan registrados			