

2000 – 2010 SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LA UE

**CRISIS SANITARIAS**  
**LIBRO BLANCO**



**PAQUETE DE HIGIENE**



**Libro blanco  
de Seguridad alimentaria**

**R 178/02:Principios  
Generales De Seguridad  
Alimentaria**

**R 852/04**

**R 853/04**

**R 854/04**

**R 183/05**

**D 2004/41**

**R 882/04**

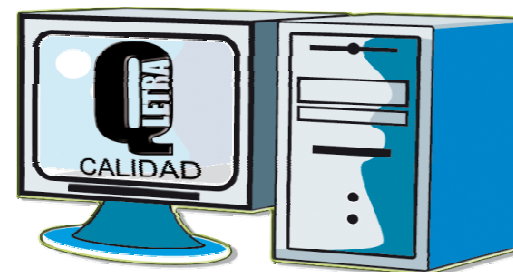
**Reglamento 2073/2005 de criterios microbiológicos  
Reglamento 2074/2005 de medidas de aplicación  
Reglamento 2076/2005 sobre medidas transitorias (Acreditación)**

## Real decreto 752/2011, normativa de control agentes sector de leche cruda de oveja y cabra

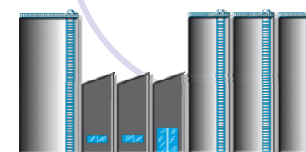
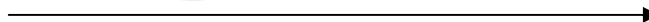
LETRA Q: Sistema de Información en entorno Web  
**LE**che, **TRA**zabilidad y **Q**ualidad (RD 217/2004)

Se crea la base de datos para el registro e  
identificación de: agentes, establecimientos y  
contenedores del sector lácteo.

MÓDULO DE TRAZABILIDAD LETRA Q: Registro  
de los movimientos de la leche cruda desde la  
explotación hasta la industria.



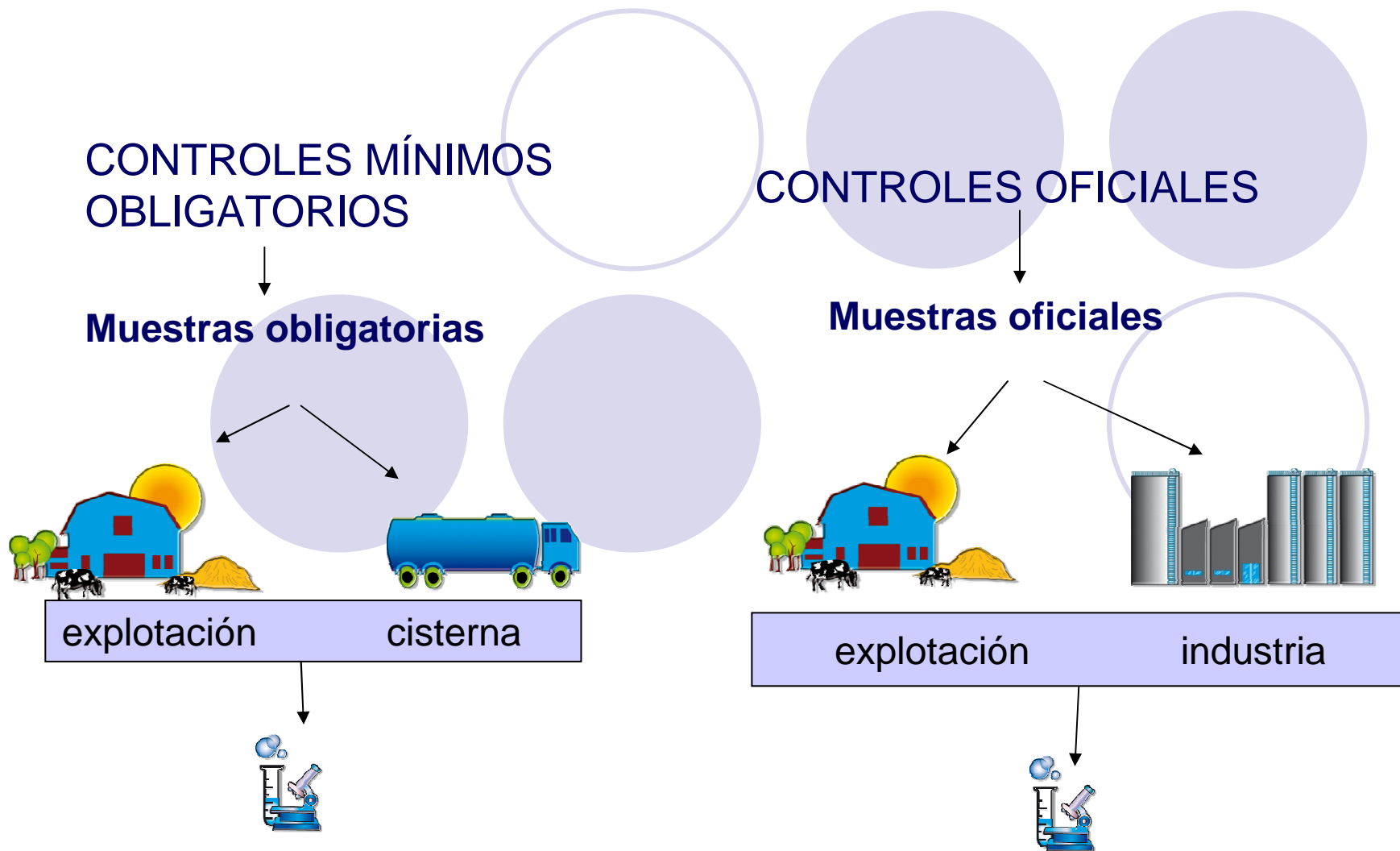
➤ **Establece normativa básica de control que deben cumplir los operadores del sector lácteo**

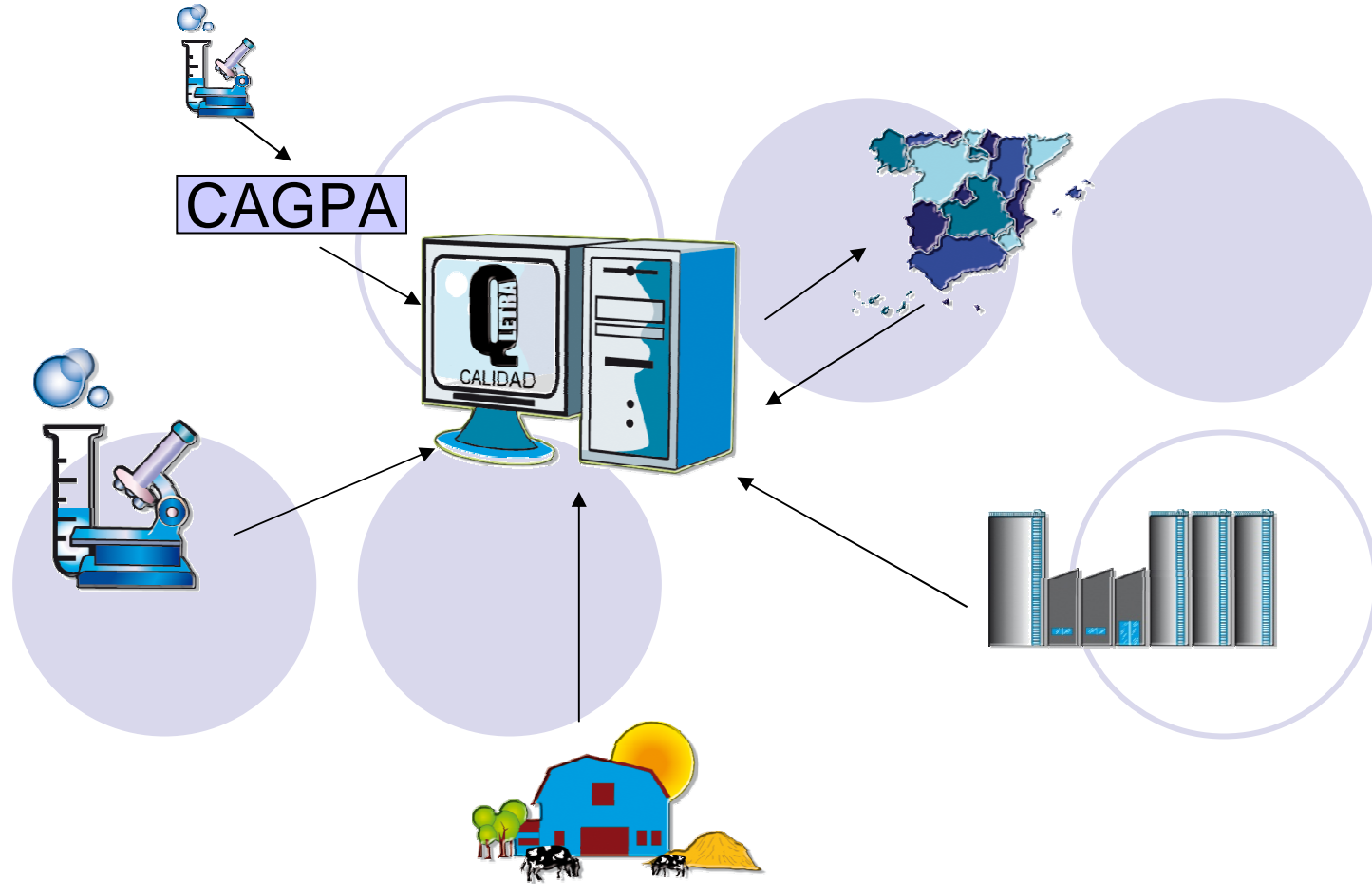


**LETRA Q Calidad**

## Controles de Leche de cabra y oveja

- Establece los controles mínimos obligatorios.
- Establece los controles oficiales.
- Registra e identifica al productor, operador, centro lácteo, transportista, tomador de muestras...
- Registra e identifica laboratorios oficiales, de análisis y sus responsables. Exigencias.
- Registra e identifica responsables y técnicos de calidad de centros lácteos.
- Registro armonizado de toma de muestras, análisis y comunicación de resultados.
- Agiliza la respuesta ante alertas alimentarias.







marm.es  
Bienvenidos | Bienvenidos | Bienvenidos | Bienvenidos | Bienvenidos | Bienvenidos

Atención al ciudadano | Participación Pública | Cartografía y SIG | Estadísticas | Licitaciones | Opciones y Concursos | Ayudas y Subvenciones | Biblioteca | Sala de Prensa | Legislación

Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino

Administración Electrónica

Agricultura | Agua | Alimentación | Biodiversidad | Calidad y Evaluación Ambiental | Cambio Climático | Costas | Desarrollo Rural | Ganadería | Pesca

Recomendado

Últimas noticias

Novedades

LETRA Q

Identificación y Registro

Administración

Gestión de Rutas

Gestión Movimientos

Consultas de Identificación

Consultas de Movimientos

Gestión de Muestras Obligatorias

Gestión de Muestras Oficiales

Consultas de Calidad

Gestión de Notificaciones

Utilidades

M.A.R.M. Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino

MAPA (MP)

Identificación y Registro

Administración

Gestión de Rutas

Gestión Movimientos

Consultas de Identificación

Consultas de Movimientos

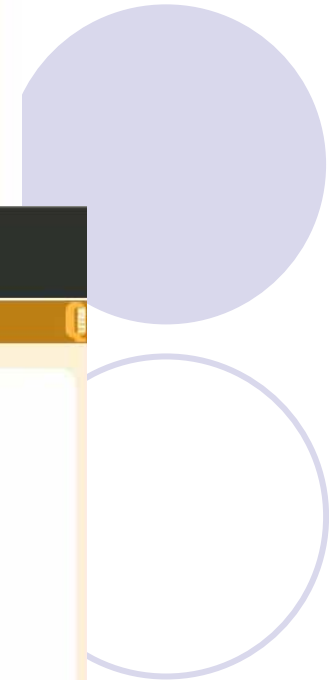
Gestión de Muestras Obligatorias

Gestión de Muestras Oficiales

Consultas de Calidad

Gestión de Notificaciones

Utilidades





M.A.R.M.

Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino

MARM

Identificación y Registro

- ▶ [Explotaciones](#)
- ▶ [Productores](#)
- ▶ [Operadores](#)
- ▶ [Centros Destrucción](#)
- ▶ [Transportistas](#)
- ▶ [Cambio Propietario Cisterna](#)
- ▶ [Cambio Propietario Camión](#)
- ▶ [Cambio Propietario Centro](#)
- ▶ [Cambio Operador Propietario](#)
- ▶ [Laboratorios Muestra Obligatorias](#)
- ▶ [Laboratorios Muestra Oficiales](#)

Administración

Gestión de Rutas

Gestión Movimientos

Consultas de Identificaci

Consultas de Movimiento

Gestión de Muestras Obligatorias

Gestión de Muestras Oficiales

Consultas de Calidad

LETRAQ



Listado de Laboratorios de Muestras Obligatorias

Código	Acronimo	Nombre Laboratorio
AS	LILA	LAB. INTERP. LÁCTEO ASTURIAS
CA	LILC	LAB. INTERP. LECHERO CANTABRIA
CL	LILCYL	LAB. INTERP. LÁCTEO CASTILLA Y LEÓN
CM	LILCAM	LAB.INTERP.LÁCTEO CASTILLA-LA MANCHA
CN	LSAC	LAB. DE SANIDAD ANIMAL CANARIAS
CT	ALLIC	LAB. INTERP. LÁCTEO CATALUÑA
GA	LIGAL	LAB. INTERP. LÁCTEO GALICIA
IC	IBABSA-2	IBABSA-ILACME
LB	IBABSA 1	IBABSA-LIBAL
NA	ILLEKUNBERRI	INSTITUTO LACTOLÓGICO LEKUNBERRI
PO	CICAP	CENTRO TECNOLOGICO CICAP
01	AILA	ASOC.INTERP.LECHERA DE ARAGÓN
22	LILCOVAL	LAB.INTERP.LLETER.COM.VALENCIANA



## Muestras Obligatorias en Explotación

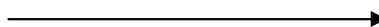


TOMADOR DE MUESTRAS, responsable de:

- Realización de los controles obligatorios
- Toma de muestras del tanque.
- Rechazos en explotación y su comunicación.
- Formación adecuada.
- Registrado en LETRA Q.



En caso de disconformidad con el titular de la explotación, el laboratorio de análisis mediará como conciliador

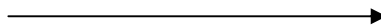


## Muestras Obligatorias en Explotación



TOMADOR DE MUESTRAS, el control será:

- Inspección visual del tanque de frío (olor, color, apariencia de leche y ausencia contaminación macroscópica)
- Control de T° C del tanque de frío (8° C recogida diaria y 6° C no diaria)
- Control limpieza de tanque y de la sala que lo aloja
- Prueba detección residuos de antibióticos



# TOMA DE MUESTRAS EN EXPLOTACIÓN



**EVITAR LLENADO EXCESIVO DEL BOTE, DEJANDO ESPACIO PARA HOMOGENIZACIÓN**

- **EN CASO DE EXPLOTACIONES CON MÁS DE UN TANQUE, SE PODRÁ TOMAR UNA ÚNICA MUESTRA FORMADA POR SUBMUESTRAS, O UNA POR TANQUE.**
- **SE PODRÁ AÑADIR AZIDIOL COMO CONSERVANTE A LA MUESTRA**
- **LAS MUESTRAS SE TRANSPORTARÁN AL LABORATORIO DE ANÁLISIS, LA T° C DE CONSERVACIÓN NO PODRÁ SER INFERIOR A 0° NI SUPERIOR A :**
  - 4° SI NO TINENE CONSERVANTE, QUE SE PODRÁ ELEVAR A 6° C SI EL TIEMPO DE LLEGADA AL LABORATORIO ES INFERIOR A 24 HORAS**
  - 8° EN CASO DE ADICIONARSE CONSERVANTE**
- **SE TOMARÁN DOS MUESTRAS (40 CC) VALIDAS AL MES PARA CADA PARÁMETRO.**
- **EVITAR EXPOSICIÓN SOLAR DE LAS MUESTRAS Y A OLORES Y CONTAMINANTES DURANTE EL TRANSPORTE.**

## Laboratorio de Muestras Obligatorias.

Parámetros analizados:

### CALIDAD COMERCIAL:

- Grasa, proteína, extracto seco magro (medias aritméticas).

### CALIDAD HIGIÉNICO-SANITARIA:

- Células somáticas ( medias geométricas durante 3 meses al menos 1 muestra al mes).
- Colonias de gérmenes a 30°C (medias geométricas durante 2 meses al menos 2 muestras por mes).
- Residuos de antibióticos.
- Punto crioscópico.

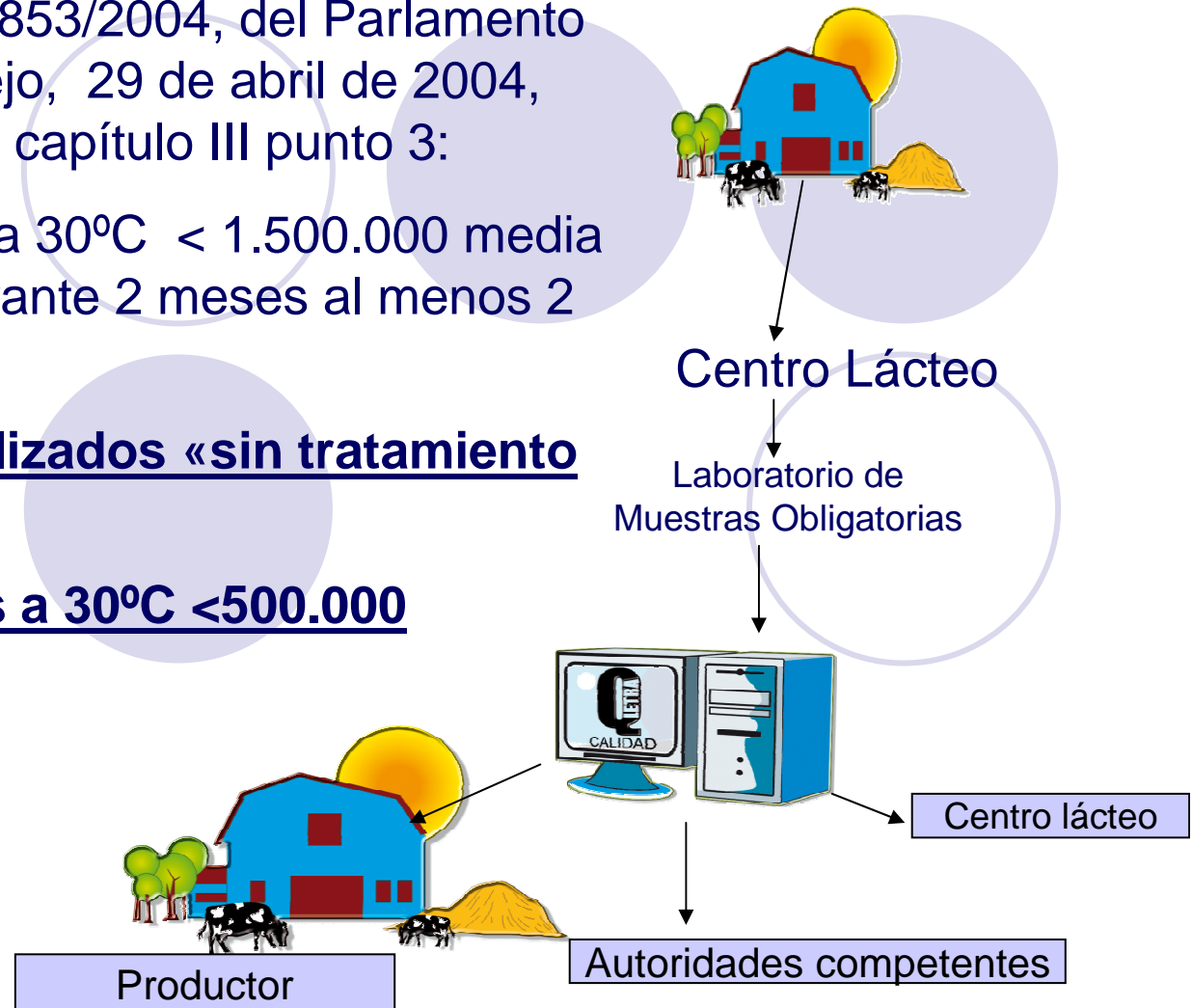


Reglamento (CE) nº 853/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, 29 de abril de 2004, anexo III, sección IX, capítulo III punto 3:

Colonias Gérmenes a 30°C < 1.500.000 media geométrica móvil durante 2 meses al menos 2 muestras/mes.

**Para productos realizados «sin tratamiento térmico»:**

**Colonias Gérmenes a 30°C < 500.000**



## Controles Obligatorios en Explotación de Leche de cabra y oveja



Sospecha

**PRESENCIA DE RESIDUOS DE ANTIBIÓTICOS**

T C° inadecuada

Limpieza inadecuada

Contaminación visible

Acidez superior 25°D

Inestable al alcohol

**STOP**

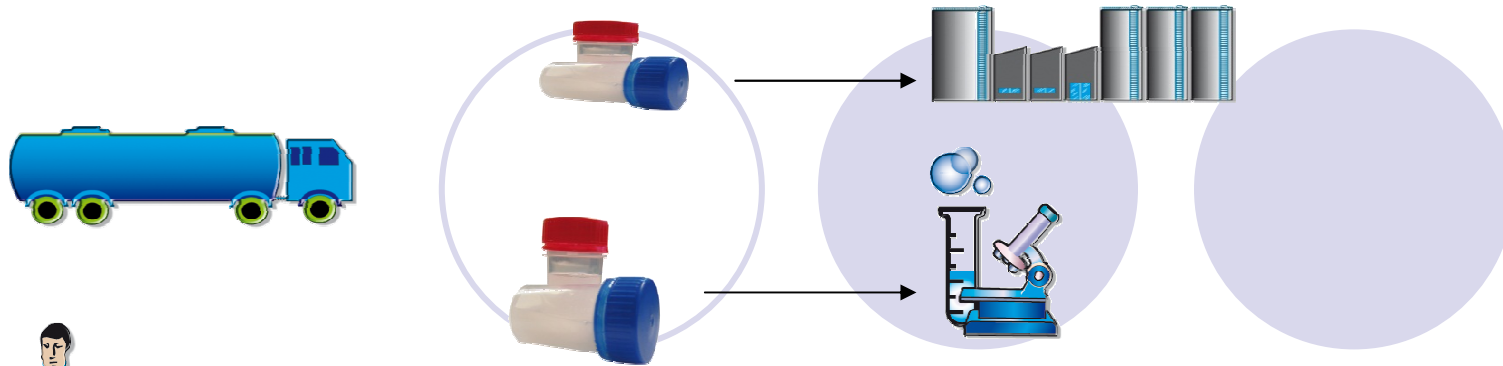
**Registro rechazo**

CENTRO LÁCTEO





## Muestras Obligatorias en Cisterna



- TÉCNICO DE CALIDAD:** del centro lácteo, responsable de:
- Verificaciones obligatorias en la cisterna.
  - Toma de muestras de las cisternas de transporte.
  - Rechazos de cisternas en centro lácteo y su comunicación.
  - Recepción de muestras procedentes de la explotación.
  - Formación adecuada.
  - Registrado en LETRA Q.

## Las dos Muestras Obligatorias de Cisterna

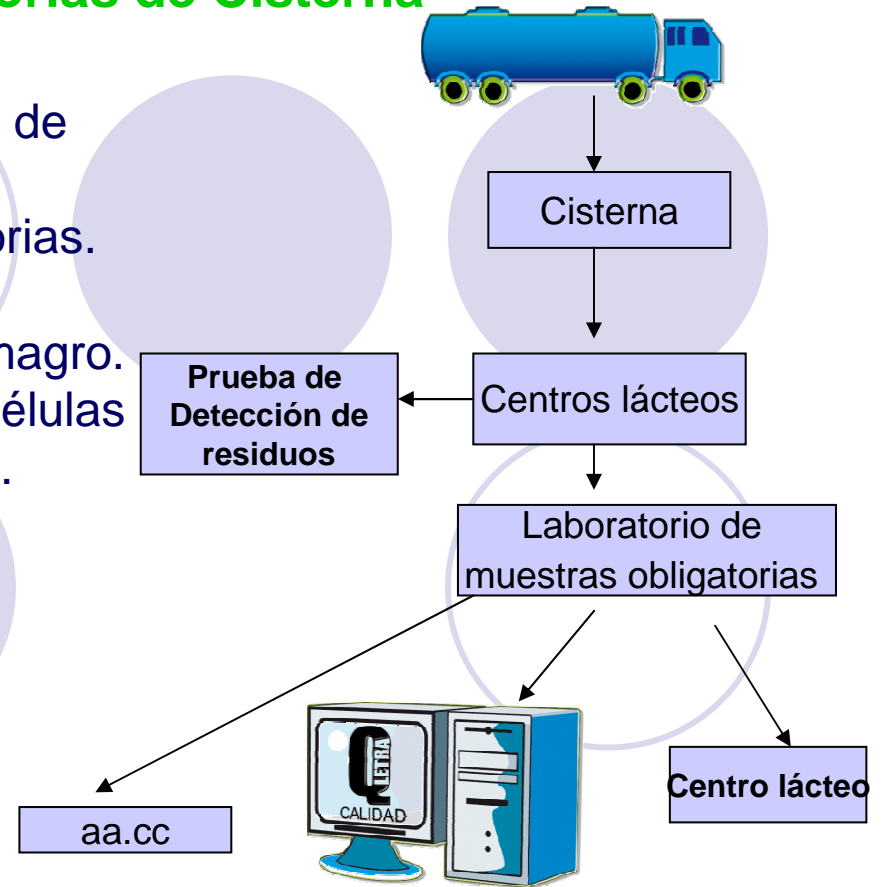
- **Una:** prueba “in situ” previa a la descarga de detección de residuos de antibióticos.
- **Otra:** al Laboratorio de Muestras Obligatorias.

CALIDAD COMERCIAL:

Grasa, proteína y extracto seco magro.

CALIDAD HIGIÉNICO-SANITARIA: Células somáticas, bacteriología e inhibidores.

Punto crioscópico.

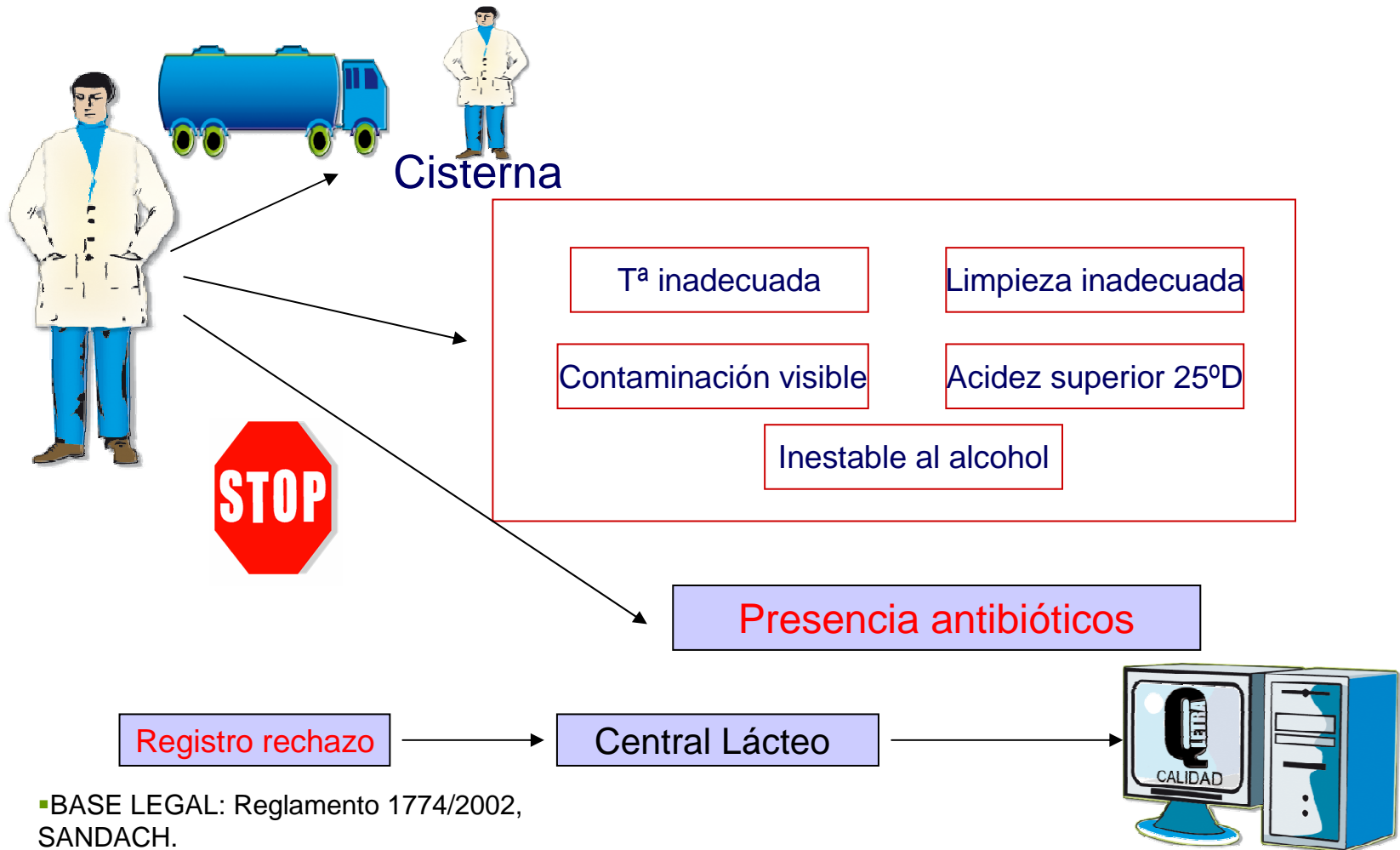




Gobierno de Canarias

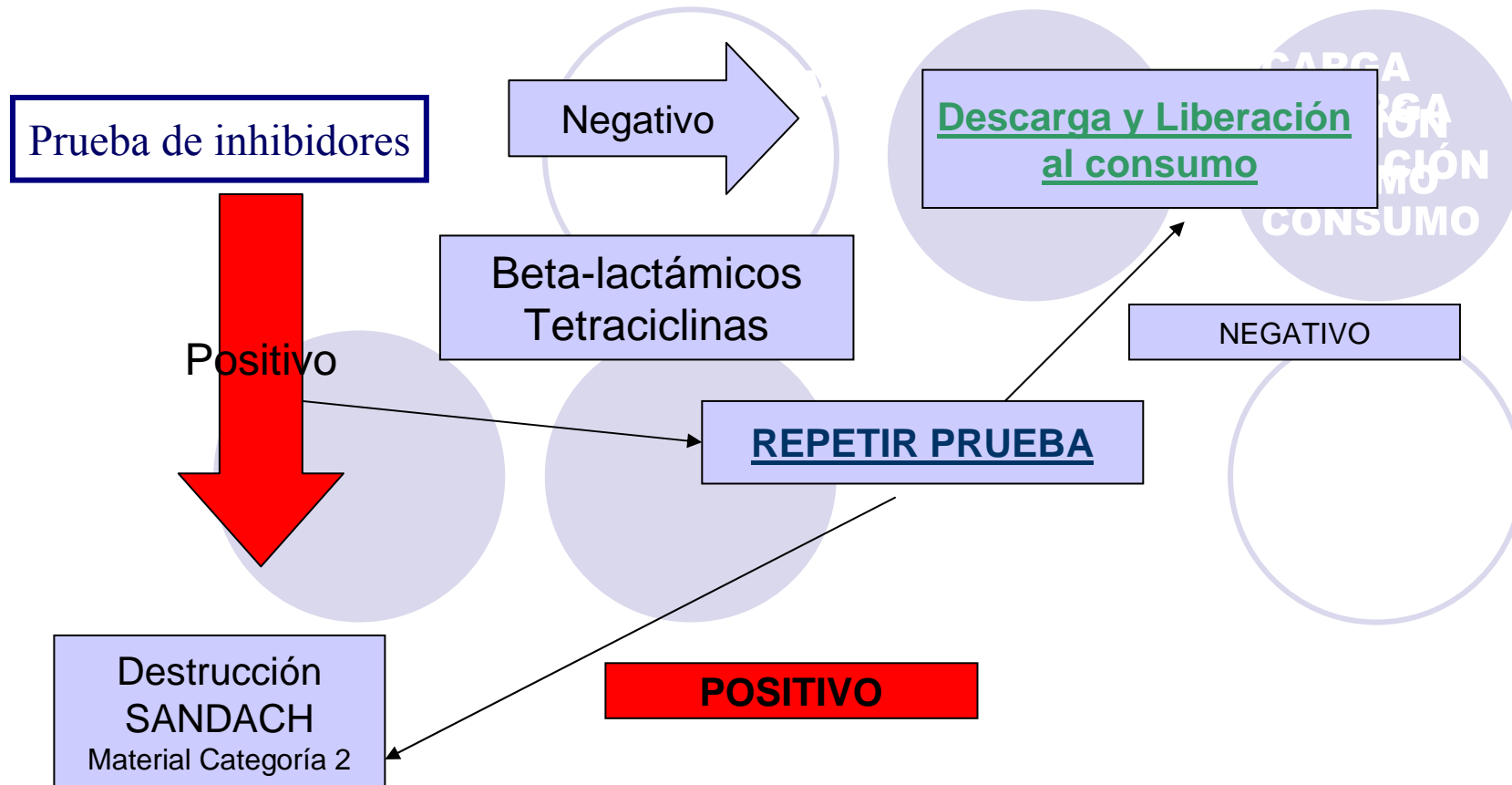
Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas

## Controles Obligatorios en Cisterna de Leche de cabra y oveja



■ BASE LEGAL: Reglamento 1774/2002, SANDACH.

## Detección de Residuos de Antibióticos



# Letra Q Calidad – Muestras y Medias Obligatorias

**Consulta de Muestra Obligatoria**

Laboratorio: LAB. INTERP. LÁCTEO GALICIA

Fecha Toma: 01/04/2009 Hora: 00:00 Fecha Análisis: 02/04/2009

Estado: ANALIZADA

Motivo del Estado:

Resultado: VÁLIDA INCOMPLETA

Motivo del Resultado: BACTERIOLOGÍA MUY ALTA, MUESTRA MAL TOMADA O CONSERVADA

Operador: Centro Lácteo: Tanque: 01

Productor: Tanque: 01

[Consultar Resultado de la Muestra Obligatoria](#)

Observaciones:

**M.A.R.M.**  
Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino

(CA)

**LETRA Q**

**Consulta de Medias de Muestras Obligatorias**

Laboratorio: LAB. INTERP. LÁCTEO GALICIA

Explotación: ES000000000001 FERREIRO FERREIRO ANTONIO

Productor: 0 33333333 G FERREIRO FERREIRO ANTONIO

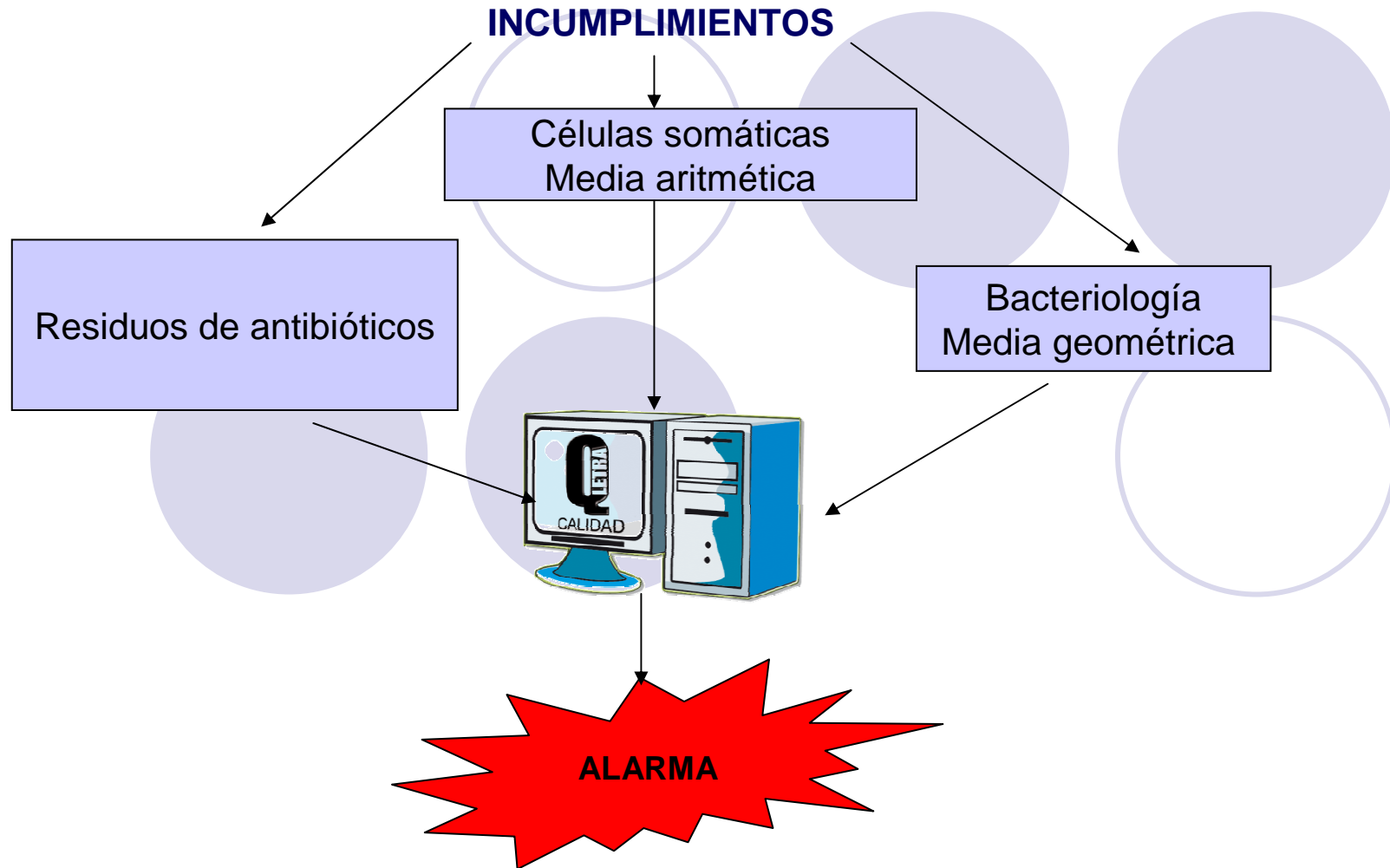
Operador: 0 33333333 G ANTONIO FERREIRO FERREIRO

Centro Lácteo: QUEIXERIA

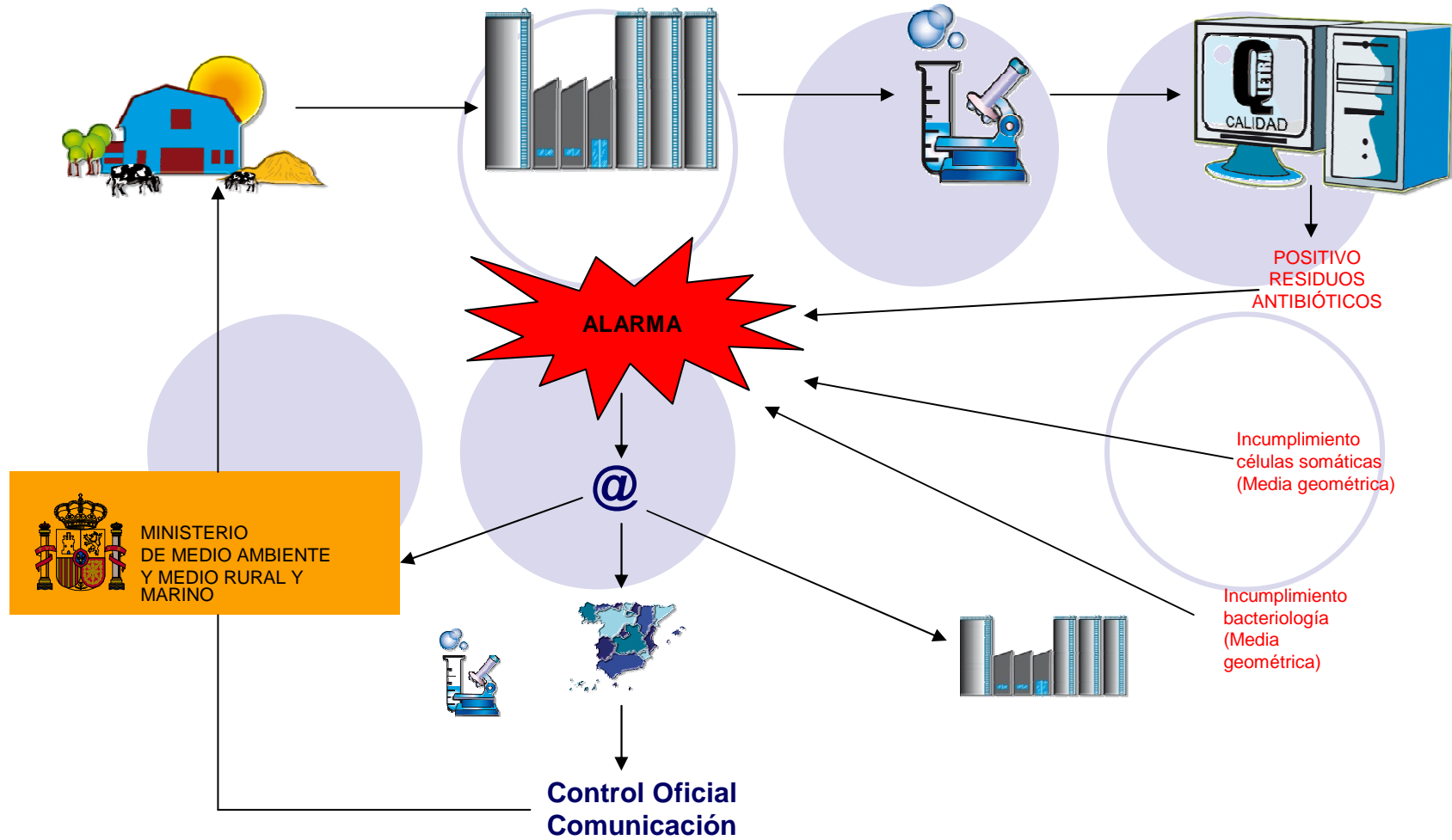
Mes: 03 Año: 2009 Fichero:

Media de Muestras del Productor	
Parámetro-Unidad	Valor
Media Aritmética de Grasa (g/100g)	3,93
Media Aritmética de Proteína (g/100g)	3,36
Media Aritmética de Extracto Seco Magro (g/100g)	8,81
Media Geométrica de Recuento de Células Somáticas [(Uds. x 1.000)/ml]	196
Media Geométrica de Colonias de Gérmenes a 30°C [(UFC x 1.000)/ml]	15

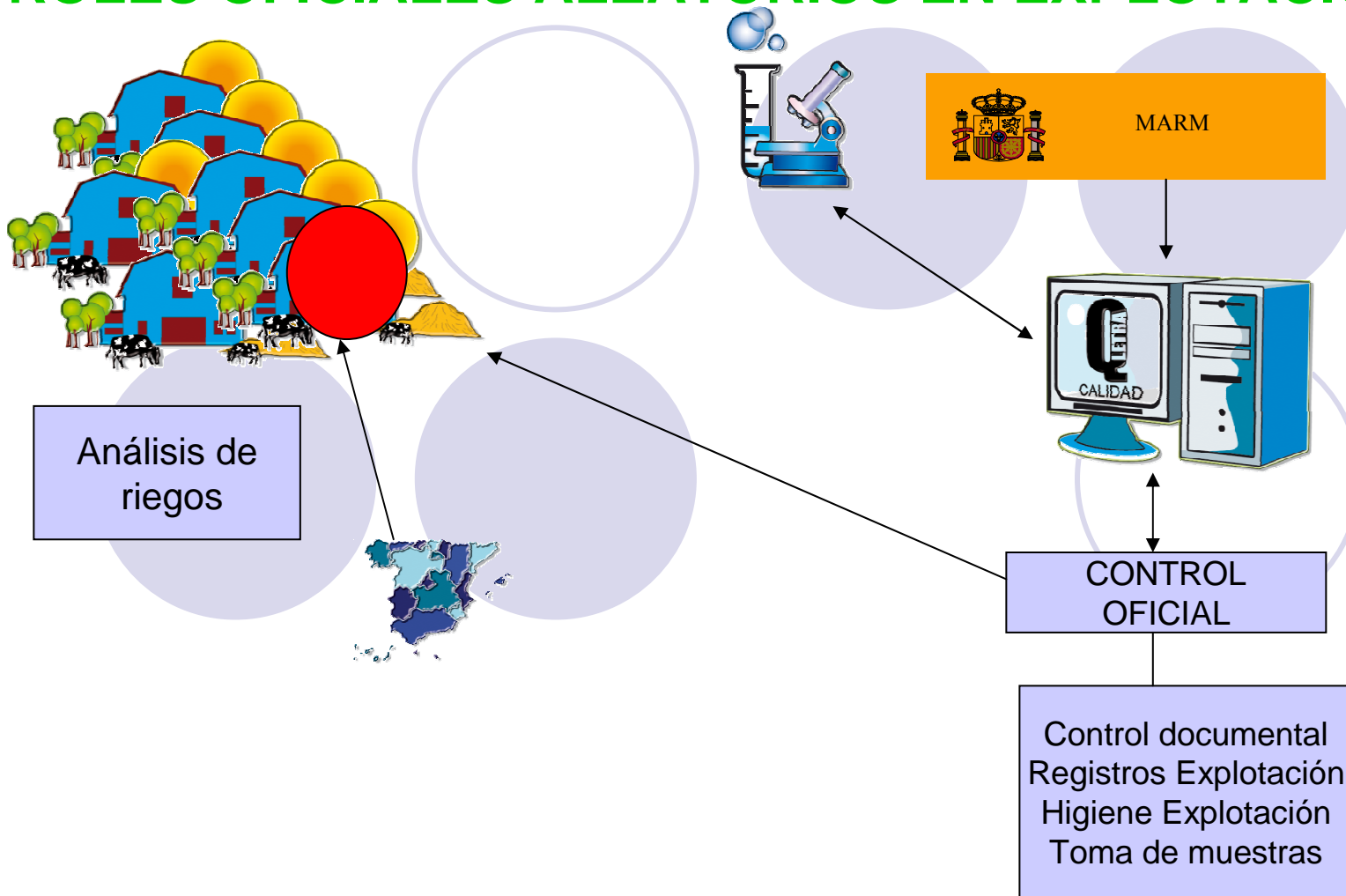
- Identificación y Registro
- Gestión Movimientos
- Consultas de Identificación
- Consultas de Movimientos
- Gestión de Muestras Obligatorias
  - Plan Anual de Muestras Obligatorias
  - Consulta de Muestras
  - Consulta de Medias
  - Prueba de Residuos de Antibióticos
  - Residuos de Antibióticos en Ficheros de Muestras
- Gestión de Muestras Oficiales
- Consultas de Calidad
- Gestión de Incumplimientos
- Gestión de Notificaciones
- Utilidades



## Controles oficiales Dirigidos por Incumplimiento



# CONTROLES OFICIALES ALEATORIOS EN EXPLOTACIÓN



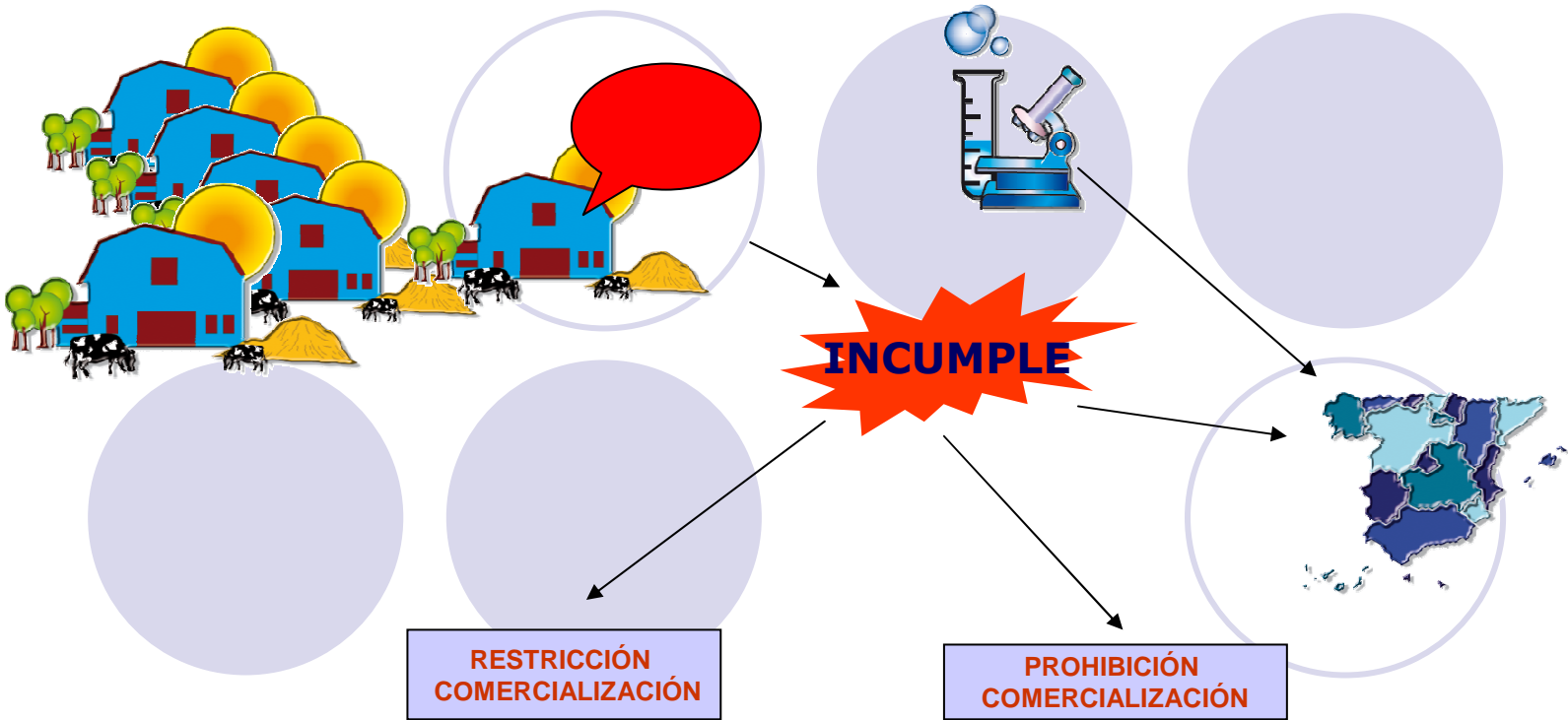


## DETECCIÓN DE INCUMPLIMIENTOS

**Mensualmente**, la autoridad competente enviará una notificación a todos los productores que superen cualquiera de los parámetros establecidos en el apartado anterior, comunicándoles que disponen de un plazo de **tres meses** para corregir la situación.

Pasados los tres meses, aquellos productores que sigan superando dichos parámetros deberán **suspender** la entrega de leche cruda o de acuerdo con una **autorización específica** de la autoridad competente someter dicha entrega a los **requisitos de tratamiento** y utilización necesarios para la protección de la salud pública.

# DETECCIÓN INCUMPLIMIENTOS



## **DATOS A INCORPORAR EN LA BASE DE DATOS LETRAQ (Anexo VI del Real Decreto 752/2011)**

### **Explotaciones, operadores, centros lácteos, transportistas y plantas transformadoras:**

- Tipo de centro o REGA
- Nombre, apellidos y razón social
- CIF/NIF del titular de la explotación, operador o empresa y del responsable principal y secundario
- Código de Letra Q del centro lácteo y nombre del centro
- Domicilio, localidad
- Teléfono, Fax, correo electrónico
- Transforma leche cruda (SI/NO)
- Nº de Registro de la Industria
- Nº tanques de frío y capacidad

## **DATOS A INCORPORAR EN LA BASE DE DATOS LETRAQ (Anexo VI del Real Decreto 752/2011)**

### **Tomador de muestras:**

- Nombre, apellidos y nacionalidad**
- NIF**
- Domicilio, Localidad, Teléfono, Fax, correo electrónico**
- Laboratorio o Centro Lácteo, en su caso, al que pertenece**
- Formación**

- **INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO GENERAL DE AGENTES DEL SECTOR LACTEO**

-**Tanques** de frío de las explotaciones de la C.A.

Letra o/c-nº REGA- secuencial de nº tanques

-**Cisternas** en la C.A. donde radique el operador o transportista

La a.c los identificará mediante una **etiqueta adherida a éstos de forma PERMANENTE**

## VENTAJAS

**PROFESIONAL:** Las muestras son tomadas por una persona formada: Afianza la fiabilidad de los resultados

**TRANSPARENTE :** Los resultados de las muestras son accesibles simultáneamente para el productor y para la industria

**INFORMACIÓN SIN SORPRESAS:** El productor sabe cuántas muestras han de tomar y analizar de su explotación cada año

**RÁPIDO:** En pocas horas pueden consultarse en Internet los resultados de las muestras de leche

**FÁCIL:** El productor puede consultar sus datos o ver la evolución de sus resultados en el tiempo

**CONFIDENCIAL Y SEGURO:** Sólo los usuarios autorizados con su clave personal podrán acceder a la aplicación

**-SEGURO PARA EL CONSUMIDOR:**

**EL SISTEMA DE TRAZABILIDAD Y LOS RESULTADOS ANALITICOS GARANTIZAN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA**

**-PRODUCCIÓN DE CALIDAD:**

**ASEGURA QUE TODOS LOS PRODUCTORES CUMPLAN CON EL ESTÁNDAR DE CALIDAD**

**-BENEFICIOSO:**

**MEJORA LA IMAGEN DE LA LECHE Y AUMENTA LA CONFIANZA DEL CONSUMIDOR**



MINISTERIO  
DE MEDIO AMBIENTE  
Y MEDIO RURAL Y MARINO

GUÍA PARA LA PRODUCCIÓN RESPONSABLE



# MANUAL DE PRODUCCIÓN DE LECHE CRUDA DE VACA







GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE Y MEDIO RURAL Y MARINO

GUÍA PARA LA PRODUCCIÓN RESPONSABLE

## MANUAL DE PRODUCCIÓN DE LECHE CRUDA DE OVEJA





GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE MEDIO AMBIENTE  
Y MEDIO RURAL Y MARINO

GUÍA PARA LA PRODUCCIÓN RESPONSABLE

## MANUAL DE PRODUCCIÓN DE LECHE CRUDA DE CABRA



● **CONTACTOS PARA DARSE DE ALTA EN  
LETRAQ:**

-Dña Luisa Moreno Molina

-Tfno: 928.368.084

-Fax: 928.369.432

-Móvil: 600.985.349

-E-mail: [luisamm@gmrcanarias.org](mailto:luisamm@gmrcanarias.org)

● USO DEL LSAC CON  
INTERPROFESIONAL CONTACTOS:

● Marino Marino Hernando

Tfno: 922.670.799

Fax: 922.670.024

E-mail: [mmarherg@gobiernodecanarias.org](mailto:mmarherg@gobiernodecanarias.org)



**GRACIAS POR  
SU ATENCIÓN**



GRACIAS POR SU ATENCIÓN

