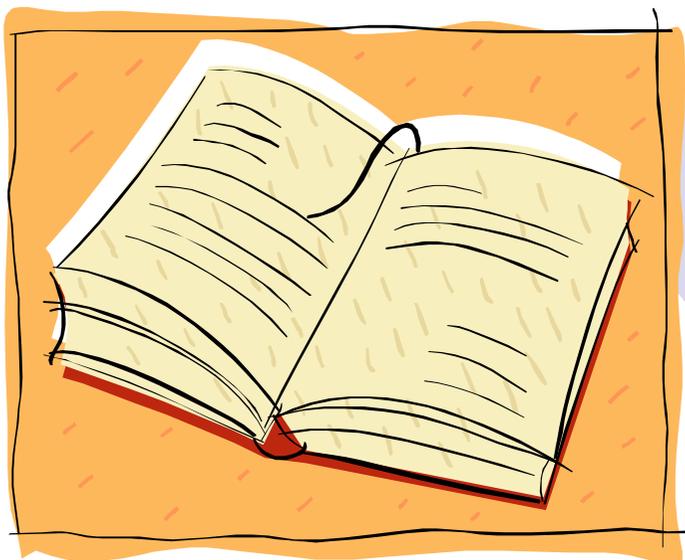


2000 – 2010 SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LA UE

**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**

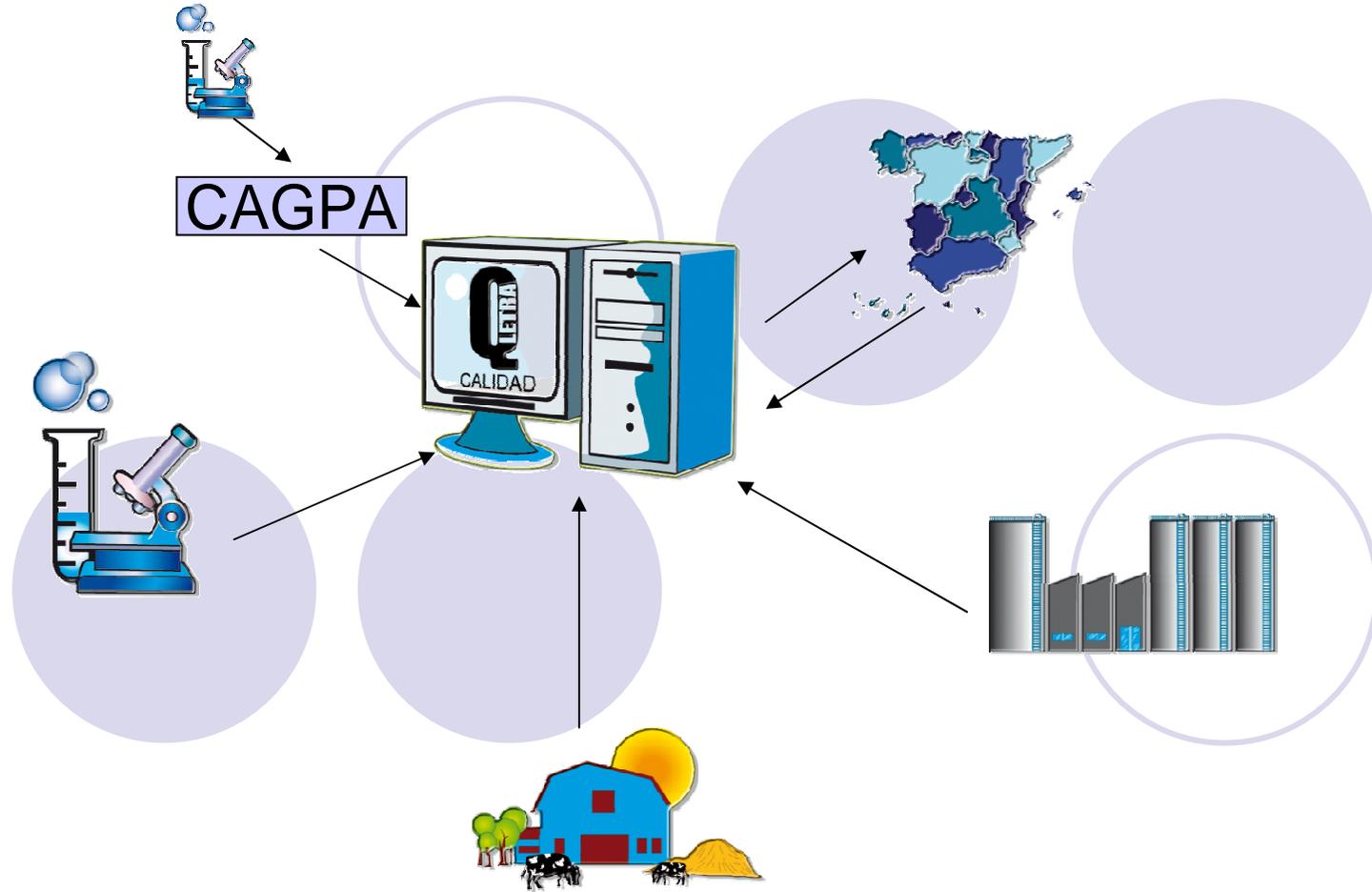


**LETRA Q Calidad**

## 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.









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

LETRA Q



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 Tº C DE CONSERVACIÓN NO PODRÁ SER INFERIOR A 0º NI SUPERIOR A :**
  - 4º SI NO TINENE CONSERVANTE, QUE SE PODRÁ ELEVAR A 6º C SI EL TIEMPO DE LLEGADA AL LABORATORIO ES INFERIOR A 24 HORAS**
  - 8º 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.

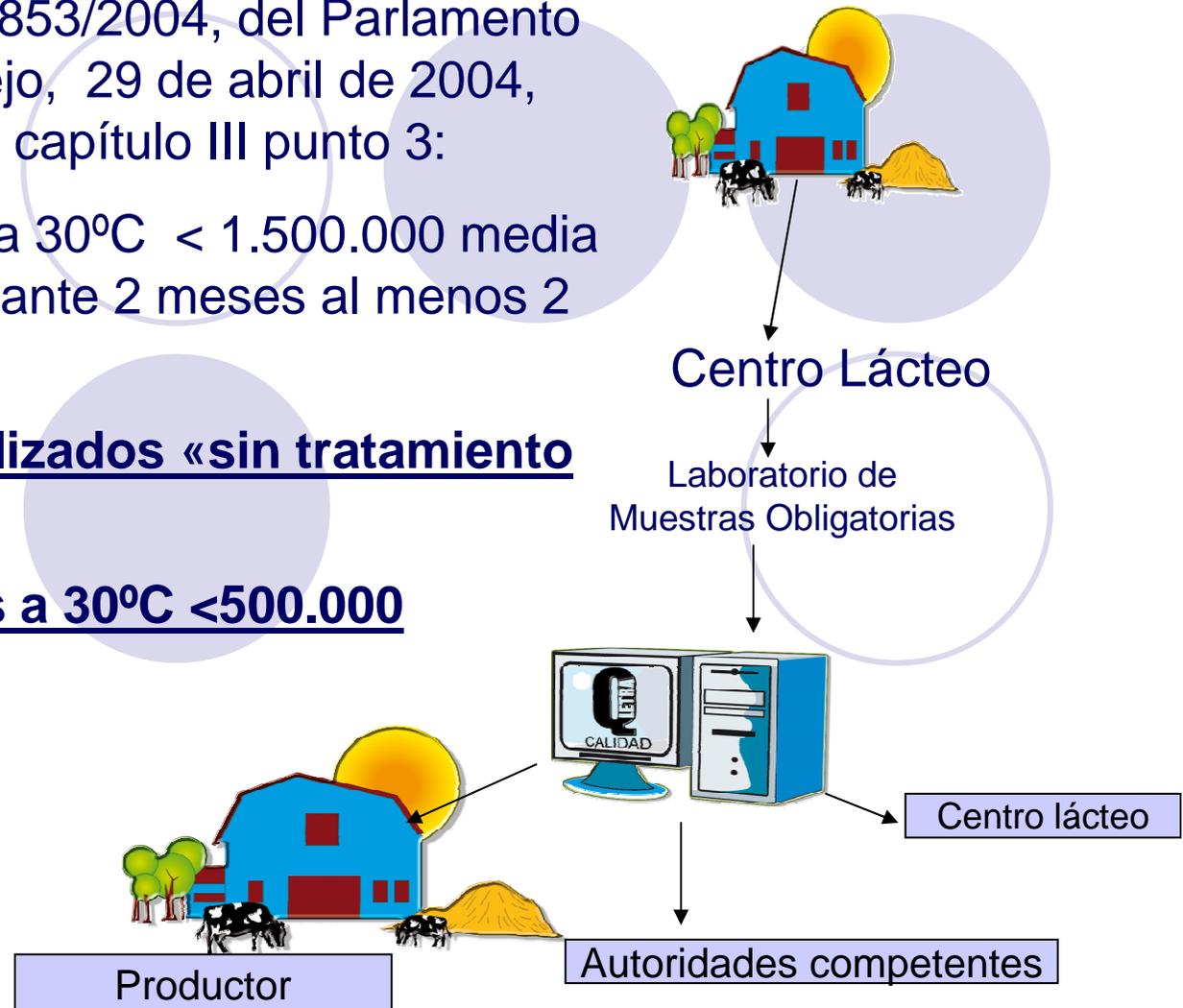


Reglamento (CE) nº 853/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, 29 de abril de 2004, anexo III, sección IX, capítulo III punto 3:

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

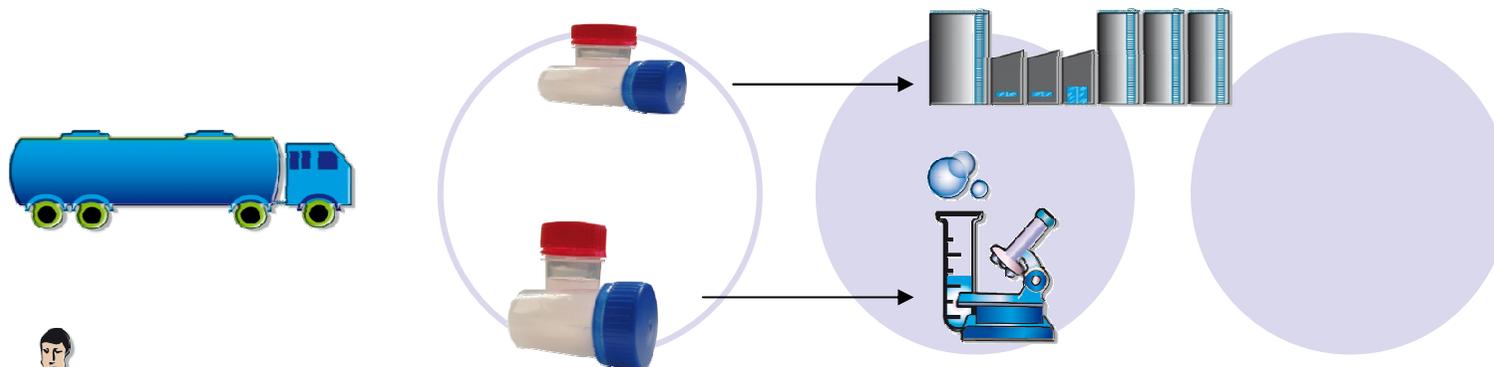
**STOP**

**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

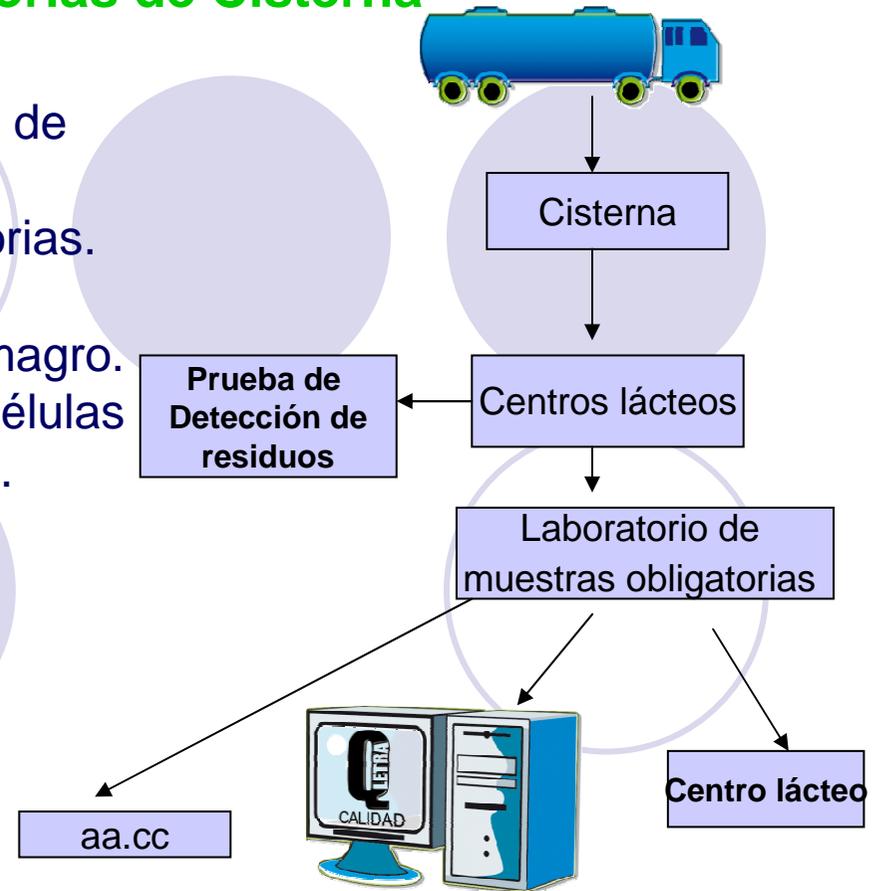
- **Una:** prueba “in situ” previa a la descarga de detección de residuos de antibióticos.
- **Otra:** al Laboratorio de Muestras Obligatorias.

CALIDAD COMERCIAL:

Grasa, proteína y extracto seco magro.

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

Punto crioscópico.

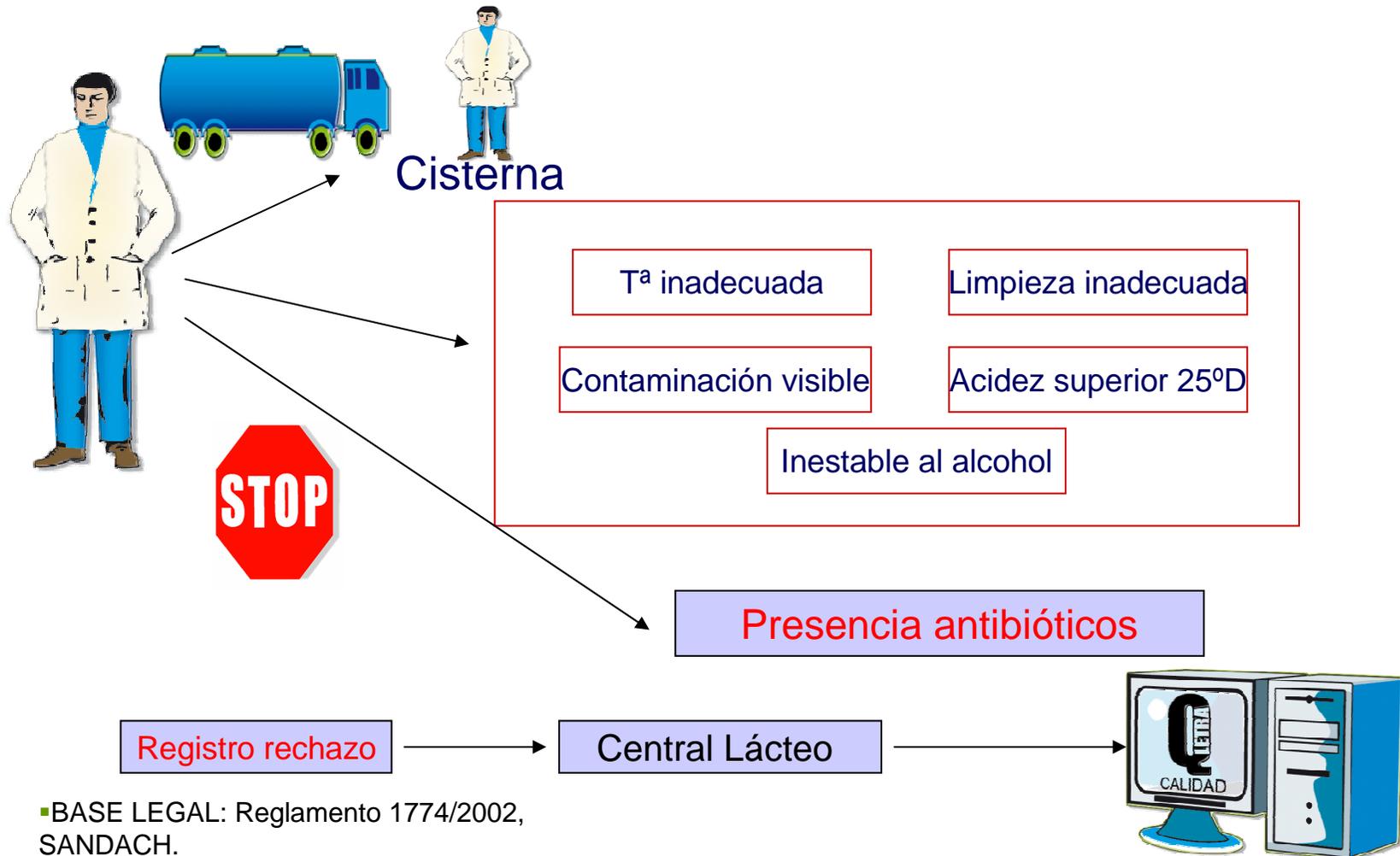




Gobierno de Canarias

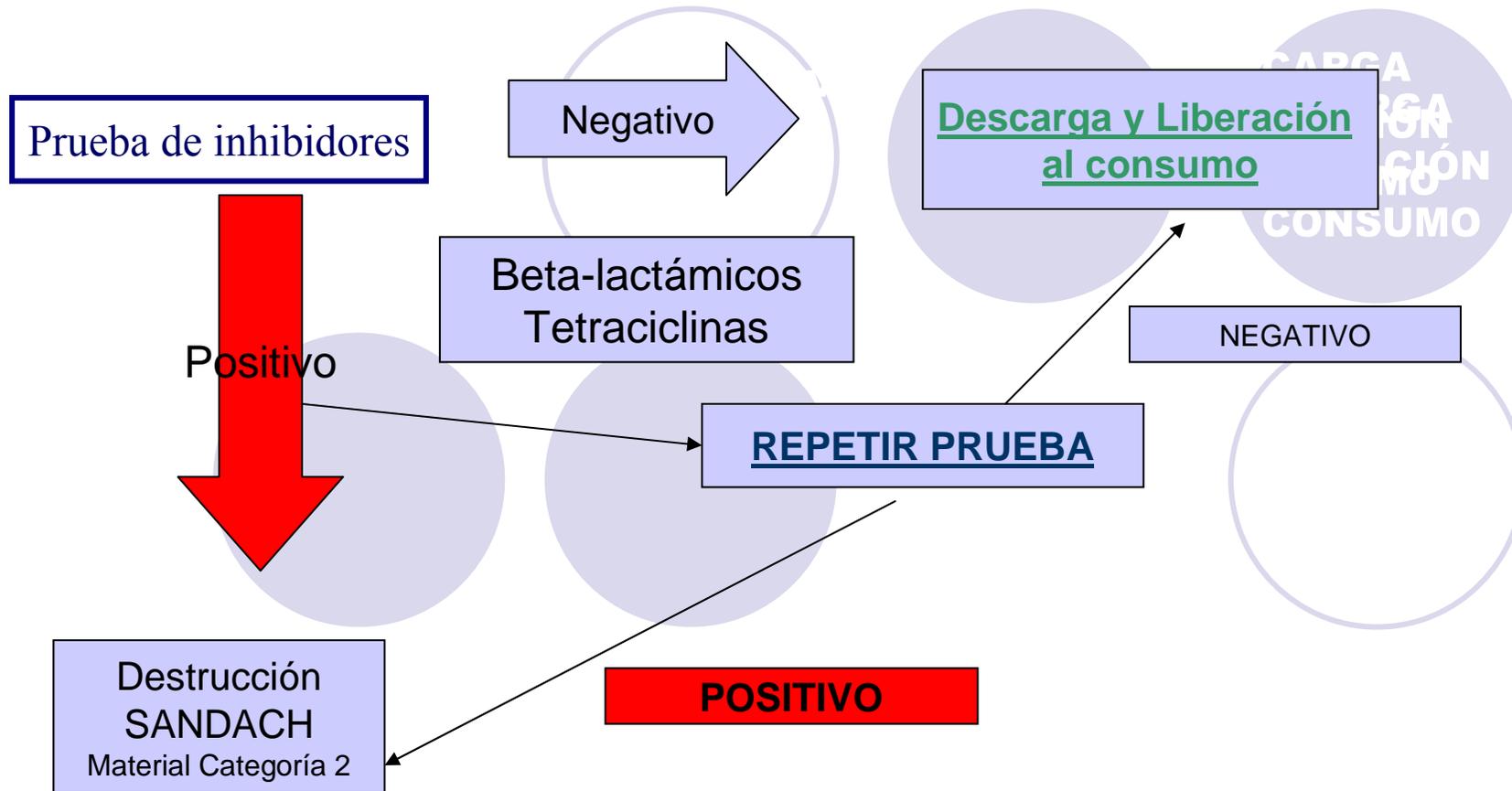
Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas

## 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 CONSE

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

**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

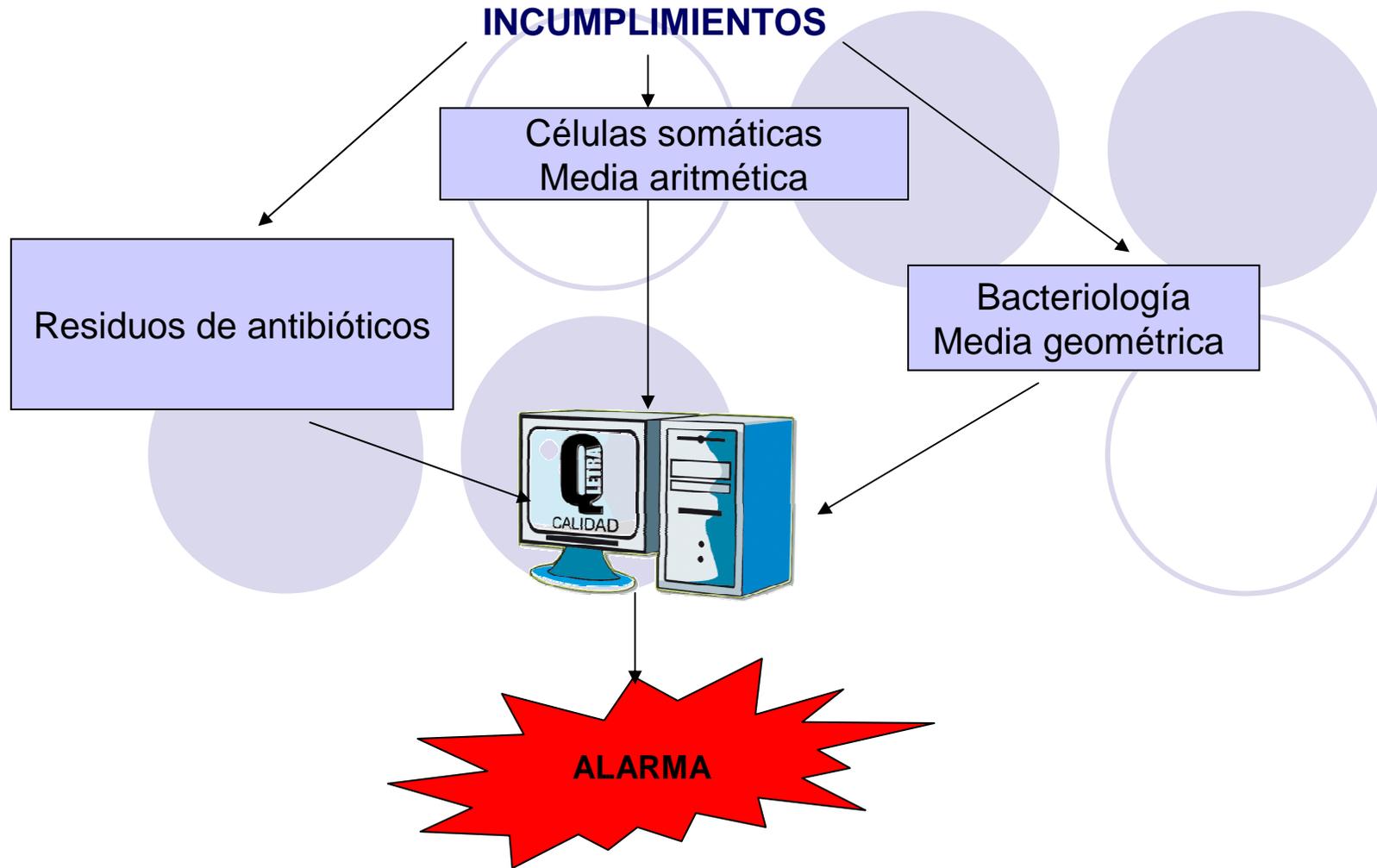
Operador: 0 33333333 G ANTONIO FERREIRO FERREIRO

Centro Lácteo: QUEIXERIA

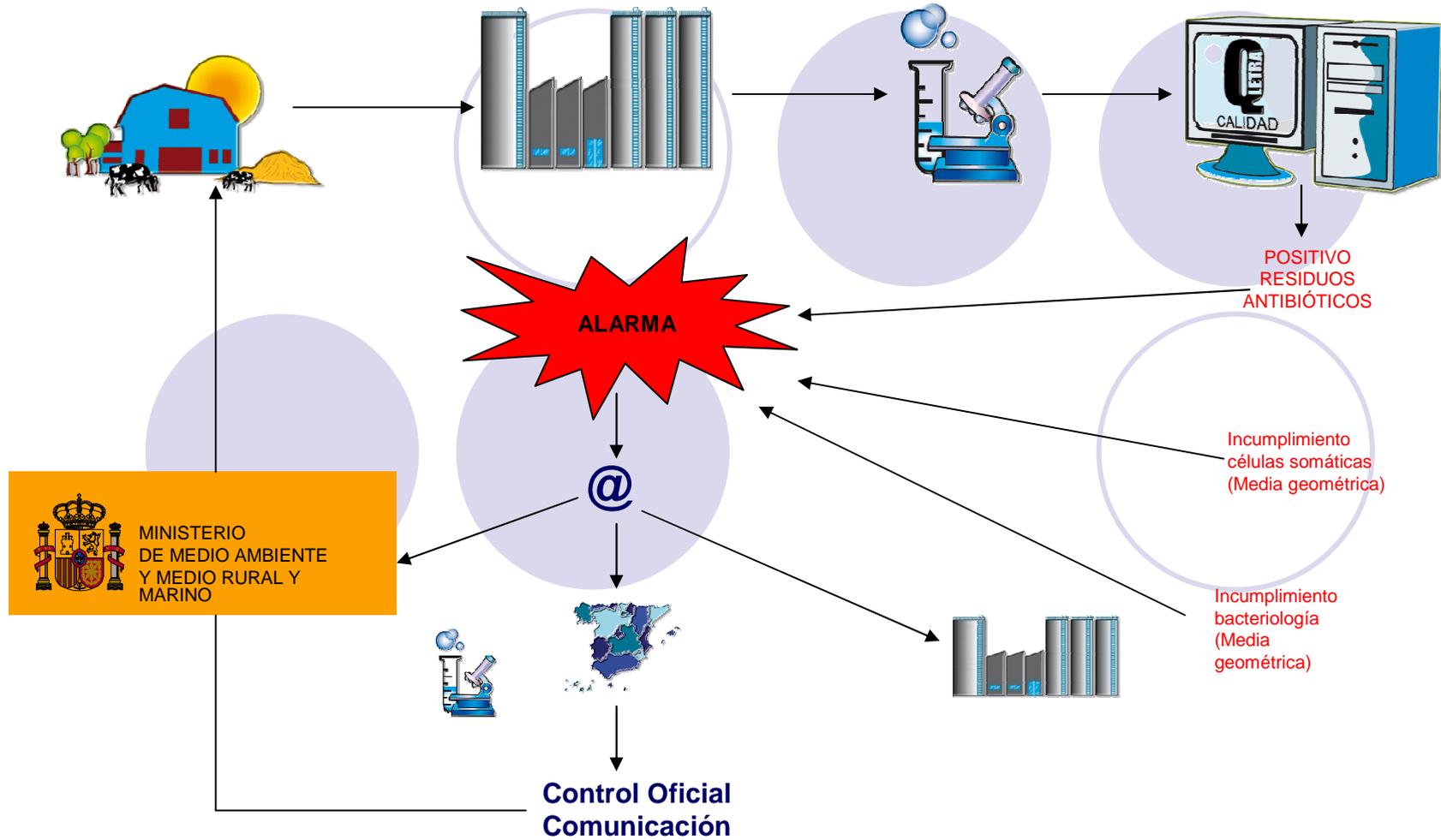
Mes: 03 Año: 2009 Fichero:

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

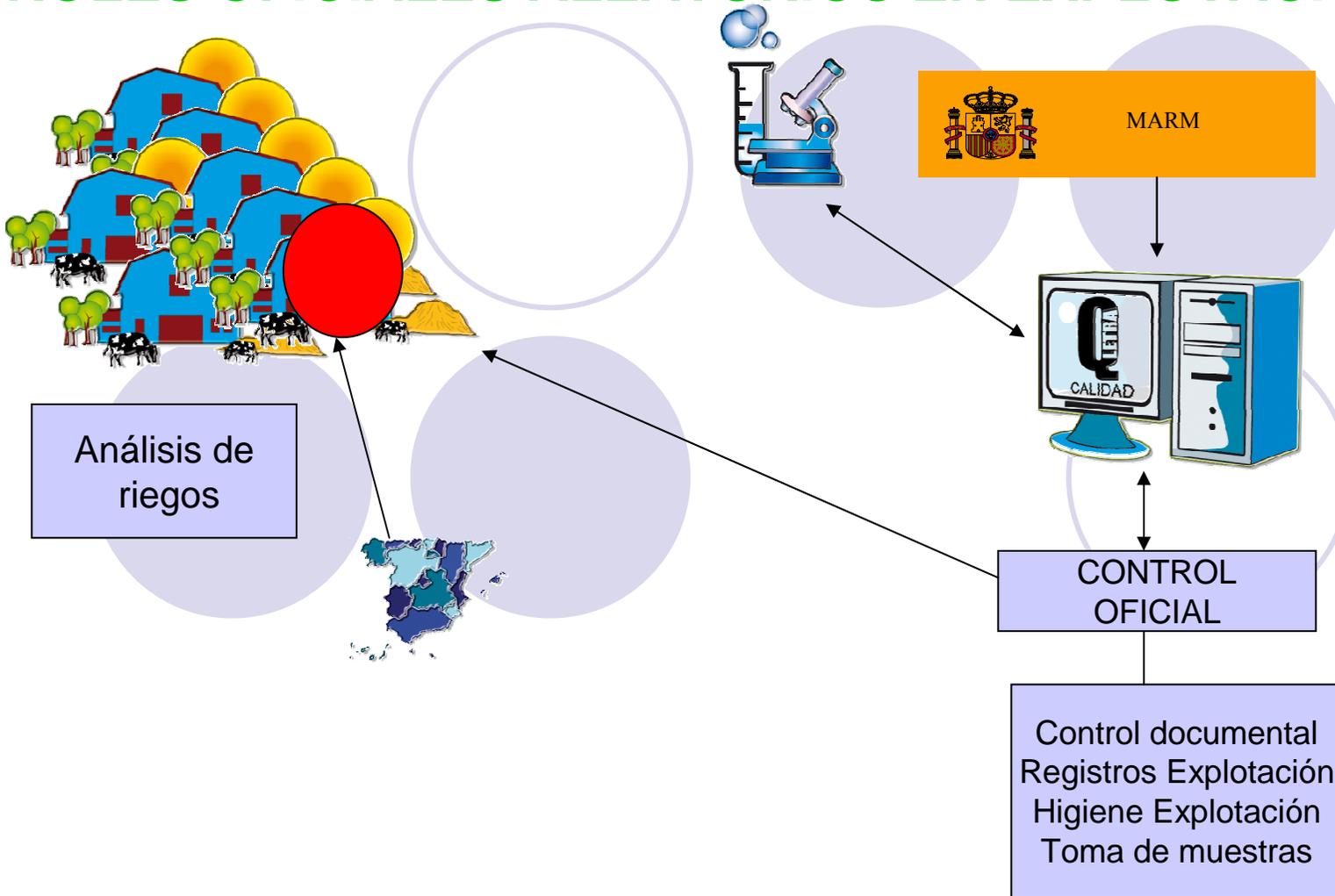
- Identificación y Registro
- Gestión Movimientos
- Consultas de Identificación
- Consultas de Movimientos
- Gestión de Muestras Obligatorias
- Plan Anual de Muestras Obligatorias
- Consulta de Muestras
- Consulta de Medias
- Prueba de Residuos de Antibióticos
- Residuos de Antibióticos en Ficheros de 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

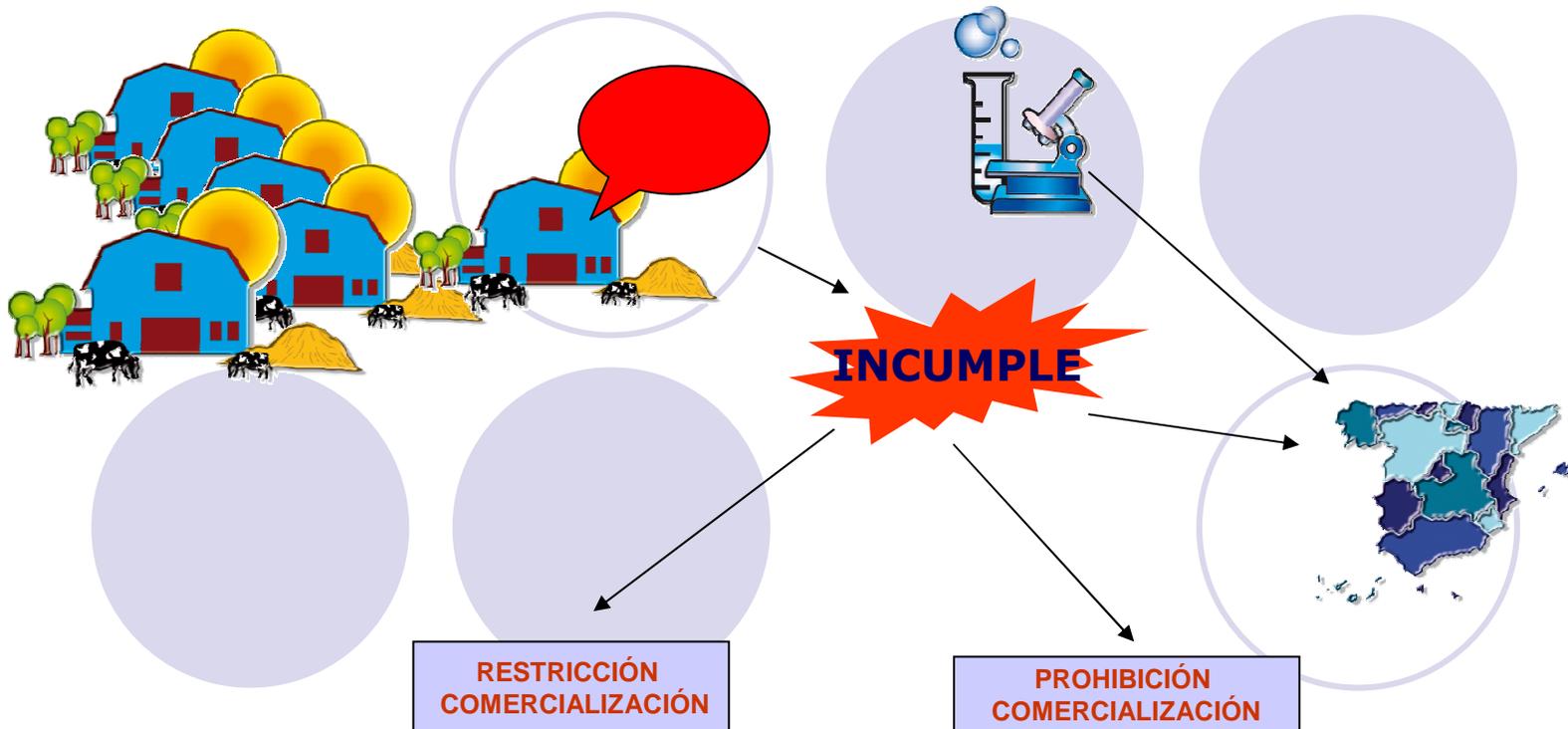


## DETECCIÓN DE INCUMPLIMIENTOS

**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

