



elika

Fundación Vasca para la
Seguridad Agroalimentaria

Nekazaritzako Elikagaien
Segurtasunarako
Euskal Fundazioa

ABELTZAINZA USTIATEGIETAKO HIGIENE ETA OSASUN BETEBEHARRAK

Sarrera

Abeltzaintza-ustategiek animalien higieneari eta osasunari buruzko zenbait betebeharrak bete behar dituzte, euren ekoizpenen segurtasuna eta kalitatea bermatze aldera.

Abeltzaintza-ustategietako higiene-betebeharrak Europako bi araudik erregulatzen dituzte: *Europako Parlamentuaren eta Batzordearen [852/2004 Araudia](#), 2004ko apirilaren 29koa, elikagaien higieneari buruzkoa, eta Europako Parlamentuaren eta Batzordearen [853/2004 Araudia](#), 2004ko apirilaren 29koa, animalia-jatorriko elikagaien higieneari buruzko arau zehatzak ezartzen dituena.*

Animalien osasunari buruzko betebeharrak direla eta, Europako eta estatuetakozenbait arauditan sakabanaturik daude. Artikulu honetan abeltzaintza-ustategien segurtasunean eragina izan ditzaketen animalien osasuneko betekizun orokorrak, hots, abeltzainek ezagutu beharrekoak, izango ditugu hizpide.

1

Arrisku posibleak

Arestian esan den bezala, abeltzaintza-ustategietako animalien higiene- eta osasun-neurrien helburua da ekoizpenen segurtasuna eta kalitatea ahal beste bermatzea.

Alabaina, nola berma daitezke segurtasuna eta kalitatea? Honako hau da erantzuna: **elikagaien segurtasunean eragina izan dezaketen arriskuak sartzeko aukerak murriztuta. Bada, horretarako, higiene- eta osasun-praktika egokiak gauzatu behar dira abeltzaintza-ustategietan.**



Zer arriskuk eragin diezaieke abeltzaintza-ekoizpenei?

Honako hauek dira lehen mailako abeltzaintza-ekoizpeneko arrisku nagusiak:

- Arrisku biologikoak: elikagaietan egon daitezkeen bakterioak, hala nola, *Escherichia coli*, *Salmonella spp.*, *Listeria monocitogenes*, *Campylobacter* edo elikagaien eta uraren bidez transmiti daitezkeen parasito zoonotikoak (zistizerkosia, tenia, tricinella).
- Arrisku kimikoak: animalien elikagaietako mikotoxinak, al baitarien sendagaien hondakinak...
- Arrisku fisikoak: animalia-jatorriko produktuetan dauden edo animaliei lesioak eragiten dizkieten gorputz arrotzak, hala nola, larreetan edo pentsuetan dauden objektu zorrotzak, plastiko-hondakinak...

Abeltzaintza-ustategietako higiene- eta osasun-betebeharrak

2

Oro har, abeltzaintza-ustategietan beharrezkoa da instalazioak eta ekipoak garbitzea eta, hala badagokie, behar bezala desinfektatzea. Animaliak garbi eta osasuntsu mantendu behar dira, eta uraren kalitatea (hala animaliek edatekoa nola instalazioak garbitzekoa) kontrolatu behar da. Bestalde, balizko izurriak eta animalien gaixotasunak ustategian sartu eta/edo zabaltzea ere ekidin behar da.

Gainera, erregistro idatziak eduki behar dira, aipatutako betebeharrak betetzen direla egiaztatzen dutenak, alde batetik, eta ekoizpenen trazabilitatea ahalbidetzen dutenak, bestetik.

Jarraian zehatzago azaltzen dira bete beharrekoak.

Betebeharrak

Ustategiaren higieena

- Instalazioek, ustategiko ekipoek eta animaliek garbi egon behar dute.



- Garbitze- eta desinfektatze-lanak behar bezala eta beharrezkoa den maiztasunaz egingo dira, ustiategiak berak egindako Garbitze eta Desinfekzio Planari jarraiki.
- Garbitze- eta desinfekzio-lanetan erabilitako detergente eta desinfektatzaileek baimenduta eta leku egoki batean, elikagaietatik bereizita, egon behar dute.

Uraren kalitatea

- Animaliek edaten duten urak edangarria edo garbia izan behar du. Ur garbiaren kontzeptua ez dago erabat argi abeltzaintzan; baina, parametro bakteriologiko onargarrien baitan egon behar du (*E.coli* eta koliformeak).
- Elikagaiekin kontaktuan sartzen den instalazioak garbitzeko ura edangarria izan behar du.

Izurrien kontrola

- Balizko izurriak sartzea ekiditeko, ustiategiak berak egindako Intsektuak eta Arratoiak hiltzeko Planean aurreikusitako ekintzak egin behar dira, eta beharrezkoa da egindakoak erregistratzea.
- Puntu horretan, garrantzitsua da biosegurtasun-neurriak hartzea eta eraikin eta instalazioak egoera egokian egotea.
- Detergente eta desinfektatzaileen kasuan bezala, erabiltzen diren produktu biozidek baimenduta egon behar dute, eta leku egoki batean, elikagaietatik bereizita, gorde behar dira.

Intsektuak eta Arratoiak hiltzeko Plana, aurreikusitako ekintzak eta bioziden erabilera baimendutako eta horretarako kontratatutako kanpoko enpresa batek egin ditzake. Produktu horiek abeltzainak berak erabili behar baditu, abeltzainak produktu horiek erabiltzea ahalbidetzen dion beharrezko formazioa izan behar du.

Hondakinen kontrola

- Hondakinak Kudeatzeko Plana eduki behar da, ustiategiko sendagai, plastiko, desinfektatzaile-ontzi eta bestelakoen hondakinen kudeaketa nola egin behar den ezartzen duena.



Animalien gaixotasunak

- Ustiattegietan Osasun Kalifikazioaren erregistroak mantendu behar dira.
- Beharrezkoa da Osasun Programa izatea, animalien osasunari buruz aurreikusitako jardunbideak jasotzen dituen (txertoak, analisiak, tratamenduak...).
- Beharrezkoa da jakitea zein diren Derrigor Jakinarazi beharreko Gaixotasunak eta zer egin behar den horrelako bat dagoela uste denean edo diagnostikatzen denean.
- Ustiategian Ustiategiko Liburua eduki behar da, animalien errolda eta sarrerak eta irteerak jasotzen dituen.
- Abeltzainak ustiategian sartzen eta irteten diren animalien dokumentazioa kontrolatu behar du, eta dagozkion jakinarazpenak egin behar dizkie arduradun eskudunei (jaiotzak, bajak...).

Langileen formazioa

- Animaliekin lan egitearen ardura duten langileek gaiari buruzko oinarritzko ezagutza izan behar dute.
- Berariazko garrantzia du honako hauek ezagutzea: ustiategiko higienegardunbide egokiak (batik bat eraztea bezalako lanetan), animalien ongizatea bermatzeko gobernatze-baldintza egokiak, Derrigor Jakinarazi beharreko Gaixotasunak eta sendagaiak ematea.
- Txerri- eta okelerako hegazti-hazkuntzaren kasuetan, beharrezkoa da langileek gutxienezko formazio ofiziala izatea.

Derrigorrezko erregistroak

Honako hauek dira ustiategian mantendu beharreko erregistroak:

Animalien errolda:

- Animalia/lote-kopurua



- Animalien sarrerak/irteerak – datak eta jatorria/helmuga
- Jaiotzak/bajak – datak

Animalientzako elikagaiak:

- Noiz eta zenbat eman zaien.
- Hornitzailea.
- Lote/albaran-zenbakia.
- Elikagaia jasotzen duten animalia/animalien identifikazioa.

Sendagaiak edo emandako bestelako tratamenduak:

- Tratamenduaren hasiera- eta amaiera-data eta emandako kopurua.
- Emandako sendagaiaren izena.
- Trataturiko animalien/taldearen identifikazioa.
- Sendagaiaren hornitzailearen izena eta helbidea.
- Emandako tratamenduaren izaera eta itzarote-aldia.

Esne-emateak:

- Data
- Kopurua
- Tankea
- Eroslea
- Laginak hartu diren ala ez

Ustategiko gaixotasunak:

- Agertutako gaixotasuna.
- Gaixotutako animalia/animalien identifikazioa.
- Egindako diagnosi-probak eta proba horien data.
- Emandako tratamendua (tratamendu-erregistroari erreferentzia).

Ustategietan hartutako laginekin egindako analisien emaitzak:



- Lagin- eta identifikazio-mota (animalia batena edo gehiagorena den, pentsu jakin batena den...).
- Noiz hartu zen lagina.
- Analisiaren emaitzari buruzko txostena.
- Ondorioz hartutako neurriak.

Egindako kontrol ofizialei buruzko bidezko txosten guztiak.

Higiene- eta osasun-betebeharren kontrol ofiziala

Arduradun Eskudunek kontrol ofizialak egin behar dituzte abeltzaintza-ustategietako higiene- eta osasun-betebeharrak betetzen direla egiaztatzeko.

Europako legeriak ezartzen du kontrol horiek Lan Prozedura Normalizatu jakin batzuei jarraiki egin behar direla, prestaturiko langileek egin behar dituztela eta alde zuzenetik egindako arrisku-azterketarekin bat egiten duten ustategi hautatuetan.

Zehazki, honako arau honek ezartzen du kontrolak nola egin behar diren: *Europako Parlamentuko eta Batzordeko [882/2004 Araudia](#), 2004ko apirilaren 24koa, pentsu eta elikagaiei dagokien legeria eta animalien osasunari eta ongizateari buruzko araudia betetzen direla bermatzeko egiten diren kontrol ofizialei buruzkoa*. Bertan ezartzen dira agintari eskudunek kontrol ofizialak antolatu eta gauzatzeko jarraitu beharreko oinarriak.

Halaber, araudi horrek ezartzen du estatu kide bakoitzak Plan bat egin behar duela, eta plan horretan sartu behar direla elikagaien ekoizpen-katean egindako kontrol ofizialak, Kontrol Ofizialeko Programa ezberdinetan taldekatu.

Zehazki, honako hauek dira abeltzaintza-ustategietako higiene- eta osasun-betebeharren kontrol ofiziala jasotzen duten Programak: *Lehen mailako abeltzaintza-ekoizpenaren Higienari eta Osasunari buruzko Kontrol Ofizialaren Programa* eta *Esne gordinaren Kalitateari buruzko Kontrol Ofizialaren Programa*.



Ondorioak

Abeltzaintzako lehen mailako ekoizpena da animalia-jatorriko elikagaien ekoizpeneko lehenengo kate-begia, eta puntu horretan arriskuak murrizteak ondorengo faseetan elikagaiak segurtasun-berme handiagoa izatea dakar.

Abeltzaina da bere ekoizpenaren arduradun nagusia; hortaz, bere ekoizpenen segurtasuna eta kalitatea bermatze aldera, bere ekoizpenen trazabilitatea ziurtatu behar du, baita ustategiaren kudeaketa higienikoa egin ere.

Informazio interesgarria

[Elikakatearen Kontrolerako Plan Nazionala 2011-2015](#)

[Informazio-liburuxka: EAEn abeltzaintza arloko lehen ekoizpenean Higienearen eta Osasunaren Kontrol Ofizialaren Programa](#)

[Esnearen kontrola Katalunian \(2007-2008\)](#)