

Esnetarako behi-aziendaren ustategietan jarraitu beharreko higie praktika egokien gidaliburua



Guía de buenas prácticas de higiene para explotaciones de vacuno de leche

Esnetarako behi-aziendaren ustiategietan jarraitu beharreko higiene praktika egokien gidaliburua

Guía de buenas prácticas de higiene para explotaciones de vacuno de leche

EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO

NEKAZARITZA, ARRANTZA
ETA ELIKADURA SAILA

DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA,
PESCA Y ALIMENTACIÓN

Eusko Jaurlaritzaren Argitalpen Zerbitzu Nagusia

Servicio Central de Publicaciones del Gobierno Vasco

Vitoria-Gasteiz, 2007

Esnetarako behi-aziendaren ustategietan jarraitu beharreko higiene praktika egokien gidaliburua = Guía de buenas prácticas de higiene para explotaciones de vacuno de leche / [egileak = autores, Neiker, Nekazaritza Ikerketa eta Garapenerako Euskal Erakundea = Instituto Vasco de Investigación y Desarrollo Agrario ... et al.]. – 1. argit. = 1.ª ed. – Vitoria-Gasteiz : Eusko Jaurlaritzaren Argitalpen Zerbitzu Nagusia = Servicio Central de Publicaciones del Gobierno Vasco, 2007
p. ; cm. + 1 CD-ROM. – (Elika gidak = Guías Elika ; 6)
ISBN 978-84-457-2542-9
1. Industria láctea-Salubridad. I. Neiker. II. Euskadi. Departamento de Agricultura, Pesca y Alimentación. III. Título (castellano). IV. Serie.
637.1:614.3

Egileak / Autores

NEIKER, Nekazaritza Ikerketa eta Garapenerako Euskal Erakundea / Instituto Vasco de Investigación y Desarrollo Agrario
Arabako Foru Aldundiaren Nekazaritza Zerbitzua / Servicio de Ganadería de la Diputación Foral de Álava
Bizkaiko Foru Aldundiaren Nekazaritza Zerbitzua / Servicio de Ganadería de la Diputación Foral de Bizkaia
Gipuzkoako Foru Aldundiaren Nekazaritza Zerbitzua / Servicio de Ganadería de la Diputación Foral de Gipuzkoa
EFRIFE, Frisiar arrazako Euskadiko Federazioa / Federación Frisona de Euskadi
ASGAFAL, Frisiar arrazako Arabako Federazioa / Asociación Frisona de Álava
BIFE, Frisiar arrazako Bizkaiko Federazioa / Asociación Frisona de Bizkaia
GIFE, Frisiar arrazako Gipuzkoako Federazioa / Asociación Frisona de Gipuzkoa
KAIKU
ABELUR
LORRA
LURGINTZA
SERGAL
Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura Saila / Departamento de Agricultura, Pesca y Alimentación
ELIKA, Nekazaritzako Elikagaien Segurtasuneko Euskal Fundazioa / Fundación Vasca para la Seguridad Agroalimentaria

Argitaraldia / Edición

1.a, 2007ko abenduua / 1.ª, diciembre 2007

Ale kopurua / Tirada

1.500 ale / 1.500 ejemplares

©

Euskal Autonomia Erkidegoko Administrazioa / Administración de la Comunidad Autónoma del País Vasco
Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura Saila / Departamento de Agricultura, Pesca y Alimentación

© argazkiena / de las fotografías

Mikel Arrazola

Argitaratzailea / Edita

Eusko Jaurlaritzaren Argitalpen Zerbitzu Nagusia / Servicio Central de Publicaciones del Gobierno Vasco
Donostia-San Sebastián, 1 – 01010 Vitoria-Gasteiz

Internet

www.euskadi.net

Inprimaketa / Imprime

R.G.M., S.A.

ISBN

978-84-457-2542-9

Lege gordailua / Depósito legal

BI-411-07

**Esnetarako behi-aziendaren ustategietan jarraitu
beharreko higiene praktika egokien gidaliburua**

Elikagaiei loturiko krisialdiak, gehienbat, lehen sektorean gertatu dira. Horrek kezka handia piztu du European, eta Elikagaien Segurtasunaren gaineko gaiak hasi dira jorratzen. Ondorioz, nekazaritzako elikagaien ekoizleek aldaketak sartu behar izan dituzte bai kudeaketa mailan, bai eta mentalitatean ere. Kezka hori dela eta, ikuspegi integrala sortu behar izan dute: "abe-letxetik mahaira". Hau da, elikakatea kontrolpean izan behar dugu ekoizpen primariotik azken produktua banatu arte.

Esne-ekoizpenari dagokionez, eta aipaturiko ikuspegi integralari eusteko asmoz, beharrezkoa izango da ekoizpen primarioko etapa horietan higiene eta erregistro baldintza zorrotzak izatea. APPCC sistema nazioarteko metodo eraginkorra da Elikagaien Segurtasuna bermatzeko. Sistema horren bidez, ekoizpen-prozesu osoaren Puntu Kritikoak kontrolatuko ditugu: lehen-gaiak lortzen ditugunetik azken produktua banatu arte, alegia. Gaur egun, ezin ditugu modu orokorrean ezarri APPCC sistemaren printzipioak ekoizpen primarioan. Edonola ere, Higiene Jarraibide Egokien gaineko Gidaren bidez, higiene praktika egokiak bultzatu beharko ditugu ustategietan.

Aipatu irizpideei jarraiki, eta alderdi guztiak bat etorritik (ekoizpen sektorea nahiz administrazioa), Gida hau garatzeari ekin diogu.

Dokumentuan hainbat gomendio eta jarraibide eman ditugu. Modu horretan, indarrean dauden lege-irizpideak ezagutu eta praktikan jarri ahal izango ditu abeltzainak. Era berean, kudeaketa-ohiturak aldatu ahal izango ditu prozesua errazagoa izan dadin.

Gida hau, beraz, laguntza tresna izango da EAEko abeltzaintzat. Izan ere, bakoitzak Higiene Praktika Egokien gaineko dokumentua sortu ahal izango du; eta horren bidez, esne ekoizpenerako beharrezkoak diren higiene- eta segurtasun-arauak bete ahal izango ditu.

GONZALO SÁENZ DE SAMANIEGO
Eusko Jaurlaritzako
Nekazaritza, Arrantza et Elikadura sailburua

Hiru lurraldeetako esnetarako behi-azienda elkarteak batzen ditu EFRIFE federazioak. Federazio honek administrazioarekin, kudeaketa zentroekin, ELIKArekin eta NEIKERekin batera gidaliburu hau gauzatu du.

Elikagaien inguruan hainbat krisialdi bizi izan dugu. Gauzak horrela, kontsumitzaileak gero eta hobeto ezagutzen ditu produktuak, eta gero eta garrantzi handiagoa ematen die kontsumitako produktuei. Abeltzainok, geure produktuen bidez, erantzukizuna hartu dugu kontsumitzaileen igurikimenak asetzeko. Ondorioz, sektoreak etengabeko bilakaera jasan du eta jasaten ari da animaliak elikatzeako produktuei, osasun neurriei, animalien ongizateari eta ingurumenari dagokienez. Hau da, kalitatezko esnea ekoiztu nahi badugu, ustategiko maneiuari erreparatu behar diogu ezinbestez.

Ustategiko errentagarritasunari eustea eta produktu osasuntsuak zein kalitatezkoak lortzea du helburu gidaliburu honek. Beraz, dokumentu hau tresna izango da abeltzainak eguneroko lana eta profesionaltasuna uztartzeko. Abeltzain batzuentzat gidaliburua eta orientabidea izango da, Europa mailako zuzentarauak zehaztuko baititu higienari eta elikagaien segurtasunari dagokienez. Beste batzuentzat, aldiz, orain arte egindako lanaren bermea izango da.

Edonola ere, espero dugu dokumentu hau laguntza izan dadila esnetarako behi-azienda ekoizleentzat. Horrela, elikagaien ekoizpenari dagokionez, lana optimizatu ahal izango dute.



Higiene praktika egokien gidaliburua	11
Sarrera	13
Definizioak	14
Erregistroa	16
Instalazio-planoak	16
Kokapena	17
Instalazioak: materialak, egiturak eta ekipok	17
Biosegurtasuna	20
Ekoizpen-sistema	21
Elikadura eta ura	26
Osasun kudeaketa	28
Instalazioak eta ekipok garbitzea eta desinfektatzea	31
Hondakinak desagerraraztea	34
Ekipok mantentzeko Plana	35
Langileen prestakuntza eta trebakuntza plana: lan baldintzak	36
Eranskinak	37
1. Ugaltze plana	39
2. Jezte plana	41
3. Elikadura plana	45
4. Osasun programa	49
5. Instalazioak eta ekipok garbitzeko eta desinfektatzeko sistema	51
6. Makinaz jizteko instalazioak eta esnea hozteko zein biltegitratzeko ekipok mantentzeko plana	55
7. Egiatztatze galde-sorta	57
8. Interes bereziko telefonoak	67
9. Esnetarako behi-aziendari buruzko erreferentziatzeko arauak	69
10. Ustiatzeko koadernoak	75

Higiene-praktika egokien gidaliburua

Sarrera

Esnetarako behi-azienda ekoizteko sistemak gauza bi konbinatu behar ditu: alde batetik, errentagarritasuna; eta bestetik, giza osasuna, abereen osasuna, abereen ongizatea eta ingurumena babesteko ardura.

Esnea merkaturatu ahal izateko ziur egon behar dugu ekoizpen-prozesuan parte hartzen duten kate-maila bakoitzak eta guzti-guztiek baldintzak betetzen dituztela, eta bakoitzak bere gain hartzen duela erantzukizuna.

Esnearen ekoizlea ekoizpen-prozesuaren lehenengo kate-maila da. Pertsona honek aukera izango du produktuari balioa eransteko. Horretarako, prozesadore, industria eta kontsumitzaileen beharrak asetzeko ekoizpen-metodoak erabiliko ditu. Irizpide horiekin bat etorriz, nekazariak gidaliburu praktikoa behar dute elikagaien segurtasuna eta sistemaren kalitatea ustiatzean uztartzeko.

Autokontrolerako APPCC sistema nazioarteko mailan oso ezaguna da elikagaien munduan. Izan ere, oso metodo eraginkorra da Elikagaien Segurtasuna bermatzeko. Horretarako, ekoizpen-prozesu osoko Puntu Kritikoak kontrolatu behar dira: lehengaietatik hasi eta azken produktua banatu arte.

Gaur egun, ez da bideragarria APPCC sistema ezartzea lehen ekoizpenean. Hala ere, ustiatzean, higiene-praktika egokiak erabiltzea sustatu behar dugu. Lehen ekoizpenean sor litezkeen arriskuak aldeztu aurretik ekiditea eta kontrolatzea dute helburu praktika egokiek, arrisku horiek kontsumitzailearen osasunean izan baitezakete eragina.

Praktika Egokien Kodeak esnearen ekoizpeneko ondoko aspektuak jasotzen ditu: Abere Osasuna eta Ongizatea, Nutrizioa, Esnea Maneiatzea, Ingurumena eta Laneko Segurtasuna eta Higiena. Baina motibazio nagusia zera da: merkaturatu esnearen kalitatea bermatzea. Lehentasuneko gauza, ordea, Elikagaien Segurtasuna izango da.

Elikagaien Segurtasunari dagokionez, esnea ekoizteko orduan, baldintza higienikoak kontrolpean egon behar dira: patogenorik, hondakinik eta kutsatzailerik eza.

Kontsumitzaileek, industriak eta catering enpresek kalitatea eskatzen dute produktu guztietan. Praktiken kodeak hori islatu nahi du. Horretarako, ekoizleak ohitu behar dira kodea erabiltzera eta eguneroko jardueretan prozedurak erabiltzera. Esnekien merkaturatu gero eta gehiago eskatzen dute bertan agertzen diren baldintza guztiak zorrozki betetzea.

Dokumentuan hainbat gomendio eta jarraibide eman ditugu. Modu horretan, indarrean dauden lege-irizpideak ezagutu eta praktikan jarri ahal izango ditu abeltzainak. Era berean, kudeaketa-ohiturak aldatu ahal izango ditu prozesua errazagoa izan dadin. Legediak ezartzen dituen betebeharraen interpretazioa laukietan jarrita dago eta gomendioak, aldiz, hauen kanpo agertzen dira.

Gida hau, beraz, laguntza tresna izango da EAEko abeltzaintzat. Izan ere, bakoitzak Higiena Praktika Egokien gaineko dokumentua sortu ahal izango du; eta horren bidez, esne ekoizpenerako beharrezkoak diren higiene- eta segurtasun-arauak bete ahal izango ditu.

Definiciones

Gehigarriak: aurre-nahastean ez dauden substantziak edo prestakinak dira. Substantzia horiek, animalien elikagaietan sartzean, elikagaietako ezaugarriak aldarazi ahal dituzte, bai eta animalien ekoizpen bera ere.

Erakunde eskuduna: gai horretan eskumenak dituzten autonomia erkidegoetako erakundeak dira.

Biosegurtasuna: Abereak mikroorganismo patogenoek kutsa ditzatela aldeztuz aurretik ekiditeko praktika-multzoa da.

Biozida: Metodo kimiko edo biologikoen bidez, organismo kaltegarriak hondatu, aurre egin, neutralizatu, ekintza saihestu, edo kontrolatzeko gai diren substantzia aktibo eta prestakinak dira.

Praktika egokiak: Produktibitatea, Abere Ongizatea, abereen osasuna eta produktuen kalitatea sustatzen dituzten praktikak dira. Horrekin batera, azpi produktuak edo hondakinak ere erabili ahal dira.

Desinfekzioa: Mikroorganismoen forma begetatibo guztiak deuseztatzea da, esporak sortzen dituztenak barne.

Simaurrea: Hondakin organikoekin edo bestelako materialekin nahastu ahal diren animalien gorotzak dira. Era berean, hartzitu edo beste tratamendu bat ere izan ahal dute.

Ustiatzea: Instalazio, eraikuntza edo, aire zabalean izanez gero, edozein leku non ekoizpenerako animaliak eduki, hazi edo maneiatu egiten diren, irabazi-asmorik duten edo irabazi-asmorik gabekoak badira ere.

Belar-bazka: landare-jatorriko produktuak dira, bai eta produktu horiek industrian eraldatzeko eratorrikoak ere. Egoera naturalean, fresko edo kontserbaturik egonez gero, zuntzezko ezaugarriak dituzte.

Esne gordina: Ugatz-guruinek jariaturiko esnea da. Esne hori ezin izango da berotu 40 °C-tik gora edo ezin izango zaio antzeko tratamendurik eman.

Garbiketa: Hautsa, elikagaien hondakinak, zikinkeria, koipea edo bestelako objektuak kentzea da.

Aurrezaintzako neurriak: Enpresa batean praktikan jartzen diren ekintza-multzoa da arriskuak saihesteko helburuarekin.

Perila: Kaltegarriak ez diren elikagaiak kaltegarri bihurtu ahal dituzten eta abereen osasuna edo esnearen osotasuna kaltetu ahal dituzten eragile biologiko, kimiko edo fisikoak dira.

Pentsu konposatuak: Nahasteetako substantzia organiko edo ez-organikoak dira, gehigarriak izan ahal dituzte, abereak elikatzeko erabiltzen dira (ahotik) bai pentsu konposatu osoak izanda, bai pentsu osagarriak izanda.

Pentsu konposatu osoa: osaketagatik eguneko anoa bermatzen duten elikagai-nahastea (abereentzat).

Pentsu osagarria: Elikagai-nahaste hauek substantzia jakin batzuen kopuru altua dute, eta osaketagatik, beste elikagai batzuekin batera, eguneko anoa bermatzen dute.

Aurre-nahastea: Abereentzako elikagaien fabrikazioan, gehigarrien arteko nahasteak dira edo gehigarri bat zein gehiago euskarri-substantziekin nahastea da.

Ekoizlea: Nekazaritza-jardueran lan egiten duen pertsona fisikoa edo juridikoa da. Pertsona horrek ustiategiko ondasun eta eskubideak enpresa-irizpideekin antolatzen ditu eta ustiategian sor litezkeen arriskuak eta ardura zibil, sozial zein fiskala bere gain hartzen ditu.

Erregistroak: Forma praktikoa da jarduerak eta emaitzak dokumentuetan jasotzeko. Dokumentu horiek kontuan harturik, erabakiak hartu ahal dira. Baina hurrenkera kronologikoan gainbegiratu eta gorde egin beharko dira.

Hondakina: Nekazaritza ustiategietan sor litezkeen substantziak edo objektuak zeinak jabeak bota nahi dituen edo botatzeko asmoa zein beharra dituen.

Arrisku: perila agertzeko probabilitatea da.

UGM: Azienda Larri Unitatea da, behi edo zaldi helduaren parekoa da. Bi urtetik gorako behia: 1 UGM; Sei hilabetetik bi urtera bitarteko behia: 0,6 UGM; Sei hilabetera arteko behia: 0,4 UGM; Sei hilabetetik gorako salda: 1 UGM; Ardiak 0,15 UGM; Ahuntzak 0,15 UGM.

Baimenduriko edo gaitutako al baitaria: Albaitaritzan lizentziatua. Erakunde eskudunaren baime-na du ezarritako araudi-funtzioak betetzeko. Bereziki, osasuna defendatzeko elkarleen al baitaria eta ustiategiko al baitaria.

Ustiategiko al baitaria: Albaitaritzan lizentziatua, edo zerbitzua eskaintzen duen albaitaritzaren enpresa da. Baliteke ustiategikoa baino ez izatea edo ez. Kontratu finkoa edo aldi baterako kontratua izan ahal du. Ustiategian albaitaritzako zerbitzuak eta lanak eskainiko ditu, ustiategiaren jabeak hala eskatuta.

Albaitari ofiziala: Albaitaritzan lizentziatua. Autonomia erkidegoetako erakunde eskudunek hautatua.

Bisitak: oro har, ustiategiko eguneroko lanetan parte hartzen ez duten pertsonak.

Erregistroa

- Ustiatetikiko erregistroak indarrean dagoen legearekin bat etorriko dira.
- Eskuliburuan, jarraian zehaztuko ditugun datuak, behintzat, jaso beharko dira:
 - Ustiatetegiaren kodea.
 - Ustiatetegiaren izena, helbidea eta posta-kodea.
 - Abereen arduradunaren identifikazioa eta helbide osoa.
 - Titularraren identifikazioa (ezberdina izanez gero).
 - Titularraren harremanetarako telefonoa.
 - Langile kopurua.
 - Ustiatetikiko animalien errolda.
 - Ustiatetikiko albaitariaren identifikazioa.
 - Ustiatetikiko albaitariaren telefonoa.

Instalazio-planoak

- Ekoizpen-instalazioetako planoak erantsi beharko dugu, eta gune bakoitza deskribatu beharko dugu (ukuiluak, jezteko aretoa, esnetegia, abereentzako elikagaien biltegia, ekipoen biltegiak, aldagelak, etab.). Era berean, aberean egoten diren partzelak ere identifikatuko ditugu.



Kokapena

- Sabai, sabai faltsu eta zintzilik dauden instalazioen diseinuak eta amaierak zikinkeria, lizun edo partikulak erortzea saihestuko dute.

Instalazioak: materialak, egiturak eta ekipoak

Jarraian azalduko ditugun espezifikazioak eta gomendioak legezko arauekin osotu eta bat etorriko dira. Higieneari buruzko aspektuetan, arreta berezia eskainiko dugu, abereen maneiua eta ongizatea egokia izan dadin

Orokortasunak

- Instalazioetan zonalde bereziak izango ditugu, eguraldi txarra eginez gero, abereak babestu ahal izateko. Gune horiek era naturalean edo zuhaixkez edo adreiluz eginikoak izango dira.
- Zonalde guztietako espazioak egokiak izango dira xedeak kontuan harturik (animalien pilaketa saihestuko dugu); gainera, diseinuak guneen arteko kutsadura ekidingo du (komunak, simaurtegiak,... banatzea).
- Lurzoruek inklinazio egokia izango dute likidoak isurtzea eta garbitzea errazagoa izan dadin.
- Instalazioak ondo argiztaturik eta aireztaturik egongo dira, zonalde bakoitzeko jardueraren arabera.
- Egoera onean mantendu beharko ditugu instalazioak, apurketarik egon ez dadin; eta ondorioz, zikinkeria pila ez dadin.

- Sabai, sabai faltsu eta zintzilik dauden instalazioen diseinuak eta amaierak zikinkeria, lizun edo partikulak erortzea saihestuko dute.

Ukuiluak

- Ukuiluko aireztatze sistema egokia izango da usain txar, gas eta hezetasunik pila ez dadin.
- Argi nahikoa izango dugu animaliak beren osotasunean ikuskatzeko.
- Areto isolatua izango dugu gaixorik dauden animaliak edo erditzeaz daudenak egon daitezen. Era berean, animaliek atseden hartzeko zonaldeak izango ditugu.
- Gelak eta parrillak egoera onean izango ditugu, garbi eta drainatze egokian.
- Lurzoruek inklinazio egokia izango dute likidoak isurtzea eta garbitzea errazagoa izan dadin. Era berean, zirrikituak izango dituzte animaliak ez erortzeko eta apatzetako arazoak saihesteko.

- Ukuiluetan egitura egokiak izan behar ditugu, gaixotasuna agertuz gero, animalia guztiak bertan sartzeko.
- Aireztatze sistemari esker, oheak ahalik eta lehorren egongo dira.

Jezteko gunea

- Jezteko gunean bereizketa sistema izango dugu kutsadurarik sar ez dadin.
 - Jezteko guneko hormak alikatatu, zuritu edo margotuta (pintura plastikoa) izango ditugu. Angeluak saihestuko ditugu garbiketa errazagoa izan dadin.
 - Edateko ura hornitzeko sistema egokia eta nahikoa izango da ondoko operazioak egiteko: jezteko jarduerak aurrera eramatea eta materiala eta esnearekin kontaktuan dagoen tresneria garbitzea.
 - Jezteko ekipoa erraz garbituko da, herdoilgaitza izango da eta baldintza onetan gordeko dugu.
 - Ekipoak instalatuko ditugu mantenimendu eta garbiketa egokia izan ditzaten.
-
- Jezteko makinaren motorrak kanpoaldean instalatuko ditugu.

Esnetegia

- Esnetegia eta ustiatetikiko gainontzeko guneak banatuta egongo dira.
 - Esnetegiko hormak alikatatu edo zuritu eta margotuta (pintura plastikoa) izango ditugu. Angeluak saihestuko ditugu garbiketa errazagoa izan dadin.
 - Leihoetan eltxoen kontrako sareak kokatuko ditugu; eta, horrela, zikinkeria sar dadin saihestuko dugu.
 - Edateko ura hornitzeko sistema egokia eta nahikoa izango da materiala eta esnearekin kontaktuan dagoen tresneria garbitzeko.
 - Eskuak garbitzeko tresna izango dugu esnetegian. Ahal dela, eskuarekin jarriko dugu martxan. Ur beroa eta hotza izango ditu. Xaboi eta paperezko oihalak izango ditugu, bai eta paperontziak ere.
 - Esnea hozteko tankea erraz garbituko da, herdoilgaitza izango da eta baldintza onetan gordeko dugu.
-
- Jezteko tankeak esnea hoztu ahal izango du, eta 4 °C-tik beherako (edo 4 °C) temperaturan gordeko du.
 - Gomendagarria da esku-termometroa erabiltzea esnearen temperatura aldizka kontrolatzeko (biltegian).
 - Esnea hozteko tankearen motorrak kanpoaldean instalatuko ditugu.

Simaurtegiak

- Simaurtegiak eta azienda dagoen instalazioak banatuta egongo dira. Simaurtegia estalita egongo da. Simaurtegiko zolata iragazgaitza izango da. Likidoak isurtzeko inklinazioa izango du eta biltze-hobira bideratuta egongo da.
- Biltze-hobia eta gorozki likidoak biltzeko hobia estankoa izango da. Ustiategi berrietan ondoko dimentsioak hartu beharko ditu: 5 m3 UGM bakoitzeko.

Eraikitze siloak

- Obrako siloek lurzoru iragazgaitzak eta estankoak izango dituzte. Gutxieneko aldapa %2koa izango da. Horrela, siloratze isurketak bertan gera daitezen saihestuko dugu. Hormak ere iragazgaitzak izango dira, eta metro bateko altuera izango dute. Halaber, siloratze isurketak jasotzeko sistema ere izango dugu.

Biosegurtasuna

- Ustiategiko ingurunea garbi eta ordenaturik izango dugu. Belarrak (belar txarrak) kontrolpean izango ditugu; horrela, baso-txoriak edo karraskariak egon daitezen saihestuko dugu.
- Instalazioetako perimetroa ondo definiturik izango dugu, bai eta ondo hertsia ere. Horrela, baimendu gabeko pertsonak edo bestelako animaliak sar daitezen saihestuko dugu.



- Ibilgailuak eta pertsonala sartzeko gune zehatzak izango ditugu.
- Ibilgailuak aparkatzeko zonaldea izatea gomendagarria da, baina animaliangandik urrun.
- Pentsu-siloak abeletxearen perimetroan izatea gomendatzen da. Horrela, elikagaiak garraiatzeko kamioiak ez dira bertan sartuko.
- Esnetegian sartzeko lurzorua zolatuta egongo da eta ur-hartunea izango du.
- Ekoizpen gunea seinaleztaturik egongo da. Horrela, baimendu gabeko pertsonak edo ibilgailuak sar daitezen saihestuko dugu. Bisitak eta ibilgailuen trafikoa gutxienekoak izango dira.
- Langileek eta bisitek hartu beharreko higiene-neurriak argi eta garbi adieraztea gomendatzen da (ustategiko sarreretan).
- Ustategira sartzen den pertsona orok aurretik beste animalia batzuekiko kontaktua saihestu beharko du (24 ordu), eta dagokion bisita-liburuan erregistratu beharko dugu. Dena dela, ustategiko langile guztiek eta bisitek higiene-neurri, arropa eta oinetako egokiak erabiliko dituzte.
- Ustategiko abere berriak berrogeialdian izango ditugu. Animalia horiek estatus bereko edo goi mailako estatusa duten ustategietatik etorriko dira. Ustategira heltzen diren animaliei dagokienez, jatorri-abeletxeak minimizatzen ahaleginduko gara. Berrogeialdia abeletxe independentea balitz bezala ikuskatuko dugu. Abeletxean sartzeko animaliek ziurtatu beharko dute osasun estatus bermatua dutela. Abeletxean sartu eta gero, berrogeialdiko aretoak ondo garbitu eta desinfektatuko ditugu.
- Beste abeletxe batean erabilitako materialak ez ditugu erabiliko lehenago garbitu eta desinfektatu ez baditugu.

Ibilgailuak

- Animaliak garraiatzeko ibilgailuak ere garbi eta desinfektaturik egongo dira ustategian sartu baino lehen. Animaliak garraiatzeko ibilgailuek babes-sistemak izango dituzte eguraldi txarra edo bero zein hotz handiegia eginez gero.
- Esnea biltzeko ibilgailuak garbi egongo dira ustategian sartu baino lehen.
- Elikagaiak garraiatzeko ibilgailuak garbi egongo dira ustategian sartu baino lehen. Animaliak dauden tokietan ez sartze gomendatzen da.
- Abere ahul edo gaixoei dagokienez, gure ustez garraiatu ahal badira, abere osasuntsuengandik banatuko ditugu.
- Dena dela, garraio guztiak erregistraturik izatea gomendatzen da (sarrerak eta irteerak).

Langileak

Ustategiko langileak

- Langileen higienarako, komunak eta beharrezkoak diren osagarriak izango ditugu. Ekoizpen guneetan sartu baino lehen, eta nahi dugun une guztietan, eskuak garbituko ditugu zorrozki.
- Gaixotasun kutsakorrak dituzten pertsonak ez dute parte hartuko jendezko prozesuan.
- Langile guztiek jakingo dute zelako garantiza duen norberaren higieak eta ekipoen garbitasunak. Langile guztiek eskura izan beharko dute gidaliburu hau kode honen gaineko printzipioak ezagutzeko.
- Aldagelak izango ditugu ustategiko babes-arropa modu egokian gordetzeko.
- Laneko arropa (botak barne) ustategian baino ez dugu erabiliko.

Bisitak (ikusi definizioa)

- Oinarritzko higie-neurriak ikusi ahal izango dituzte; horrela, ustategiko osasun-estatusa mantendu ahal izango da.
- Ustategian, bisitariarentzako botak edota oinetako estalkiak eta arropa izango ditugu.
- Bisitariak "bisiten liburua" erregistratuko ditugu".

Ekoizpen-sistema

Animaliak identifikatzea

- Ustategiko behi guztiak desinfektaturik eta erregistraturik egongo dira, indarrean dagoen legediari jarraituz.
- Behi guztiak ondo identifikatuko ditugu: baimenduriko belarritako 2. Aldez aurretik, zehaztutako epearen barruan, animalien jabeak erakunde eskudunari (Foru aldundietako nekazaritza zerbitzuak) jakinaraziko dizkio altak (jaiotzak); eta gehienez 7 egunetan, beste ustategietatik ekarritako animaliak eta ustategiko bajak (heriotzak, beste ustategi batzuetako eramango ditugun abereak edo hiltegia joango direnak) jakinaraziko dizkio.
- Edonola ere, abereak jaio eta ondorengo 20 egunetan jarri beharko ditugu belarritakoak. Hala ere, aberea ustategitik irten baino lehen, belarritakoa jarri beharko diogu.
- Erakunde eskudunak Behia Identifikatzeko Dokumentua (DIB) egiaztatuko du, edo dagokion jatorri eta abeltzaintza-osasuneko Gidaliburua.
- Ustategiko animalia guztien mugimendua erregistratu beharko dugu, altak zein bajak.

Animaliak erostea

- Ofizialki tuberkulosi, bruzelosi, leukosi eta peripneumoniarik ez duten ustategietatik ekarri beharko ditugu abereak.
- Abereen jabeak erakunde eskudunari (Foru aldundietako nekazaritza zerbitzuak) altak jakinaraziko dizkio gehienez 7 egunetan, animaliak horiek beste ustategi batzuetatik etorritik gero.
- Animaliek ez dute izango gaixotasun kutsakorren sintomarik (ez pertsona, ez animalienak).
- Errape-minik ez dutela baieztatzeko, analisiak egitea gomendagarria da.
- Ustategietan sartzean 2 edo 3 asteko berrogeialdia zainduko da.

Oheak maneiatzea

- Oheak garbi eta lehor izango ditugu. Beraz, zikin dauden edo hezetasuna duten zonaldeak kendu egingo ditugu.
- Era ezberdinetako oheak erabiliz gero, hornitzailea segurua dela baieztatuko dugu. Horrela, kutsadura eta animalien eragin txarrak izan ditzan saihestuko ditugu.
- Oheak egiteko materiala ondo aireztatutako leku lehorrean gordeko dugu. Etxe-abereri ez da bertan sartuko, ez eta baso-hegaztirik edo karraskaririk ere.

Ugaltze prozesuko maneia

- Ugaltze plangintzan albaitariak izango ditugu ustategian. Ustategian Ugaltze Plana izatea gomendagarria da. Eranskinak: 1. Ugaltze plana.
- Abereenganako kalteak saihesteko asmoz, ugaltze prozesuko maneia langile adituek egingo dituzte: intseminazio artifiziala, haztapena, erditzea, etab.

Jezte prozesuko maneia

- Jetzi baino lehen eta prozesuak irauten duen bitartean, esnean eragin txarrik izan ahal duen jarduerarik ez dugu inola ere egingo.
- Higiene egokia izan beharko dugu (arreta berezia jarriko dugu eskuen garbiketan) jezte prozesu osoan. Zauriak estali beharko ditugu hesgailu iragazgaitza erabiliz.
- Abereak ahalik eta garbien egongo dira jezte aretoan sartzeangero.
- Osasun egoera orokorra, begi-bistan, arrunta izango da. Sexu-organoetako gaixotasunik, enteritisik beherazkoaz zien sukarrak edo errapeko hanturarik ez dute izango.



- Erapeetan ez dute izango esnea eraldatu ahal duten zauririk.
 - Erroak garbi izango dituzte titikoak jarri baino lehen.
 - Edonola ere, erroak ondo garbituko ditugu.
 - Lehenengo esne-zurrustak eskuz aterako ditugu ontzi ilun batera (ez dugu ez eskuetara, ez lurrera botako). Halaber, eraldaketak ikustatuko ditugu: pikorrak, odola, kolorearen aldaketa, etab.
 - Behiek, gutxienez, egunero bi litro esne emango dituzte.
 - Esnera pasatu ahal diren substantziarik, edo gizakiarentzako substantzia arriskutsurik edo arriskutsuak izan litezkeenik ez dute hartuko, ez bada tratamendua behar izan dutela eta itxaronaldi ofiziala amaiturik dagoela.
 - Medikamentuekin trataturiko behiak amaieran jertziko ditugu, eta esne hori ez da erabiliko giza kontsumorako.
 - Jetzi eta gero, errapeak gainbegiratuko ditugu aldaketarik ez dela egon baieztatzeko.
-
- Jezteko jantzi bereziak erabiliko ditugu, eta arropa hori ez dugu beste zeregin batzuetarako erabiliko.

- Errape-min klinikoa duten behiak edo zelula-kopuru handiak dituztenak amaieran jertziko ditugu.
- Erroak garbitzeko hurrengo sistemak gomendatzen dira:
 - Predipping + lehortzea.
 - Oihalak + garbiketa + lehortzea.
 - Esku-oihal bustiak + lehortzea.
- Erroak lehortzeko botatzeko papera erabiliko dugu, erabilera bakarrekoa, alegia.
- Titikoak jartzean, airea sar dadin saihestuko dugu. Gainera, prozesuari lasai ekingo diogu amaierara arte.
- Hustuketa ez dugu amaierara arte eraman behar, horrela gain-jetzea saihestu egingo dugu (iraupen egokia 4-7 minutu).
- Titikoak kendu baino lehen, hustuketa prozesua eten egingo dugu. Zakarkeria une guztietan saihestuko dugu.
- Titikoak kendu eta gero, postdipping produktuak gomendagarriak dira. Produktu horiek baimenduta egongo dira.
- Ustiatetikoko Jezte Plana izatea gomendagarria da (Eranskinak: 2. Jezte plana).

Esne gordinaren kalitatea

- Ofizialki tuberkulosirik ez duten ustiategietatik eta animaliangandik, edo bruzelosirik ez duten edo ofizialki ez duten ustiategietatik eta animaliangandik ekarri beharko dugu esnea. Abereek ez dute izango gaixotasun kutsakorren sintomarik (enearen bidez gizakiarengana kutsatzekoak), eta ez dizkiote esnari eraldatuko ezaugarri organoleptiko arruntak.
- 30 °C-ko tenperaturan (ml-ko), germen edukia 100.000 edo hortik beherakoa izango da (lagin birekin, hilean behin gutxienez, bi hilabetez ikusitako batez besteko geometrikoa).
- Zelula somatikoaren kopurua (ml-ko), 400.000 edo hortik beherakoa izango da (lagin batekin, hilean behin gutxienez, hiru hilabetez ikusitako batez besteko geometrikoa).
- Debeekatuta dago esnari urik gehitzea.
- Farmakologia aldetik aktiboak diren sustantzien hondakinen edukia baimendutako nibelen gainetik badago, esne hori ezin izango da gizakien kontsumorako erabili.
- Esnearen analisisien emaitzak gorde egingo dira.

Esnea biltegitratzea

- Esnea biltegitratzeko denbora eta tenperatura arautegi nazionalaren muga barruan egongo da. Esnea egunero jasoz gero, animalia jetzi eta ondorengo bi orduetan esnea jaso ezik, 8 °C-tik beherako tenperaturan (edo (°C) gorde egin beharko dugu. Egunero jaso ezean, 6 °C-ko tenperaturan gorde egin beharko dugu.
- Hozte tenperaturara behin helduta, esnea ezarritako muga barruan mantenduko dugu.

Esnearen trazabilitatea – Q hizkia

- Nekazaria esne-ekoizle giza erregistratuko da. Horrela, identifikazio kode bat lortuko du, nekazaritza ustiatetikiko erregistroaren zenbaki bera izango da.
- Hozteko tankeak ustiatetikiko kodearekin identifikatuko ditugu, eta horrez gain, bi digituko kode sekuentziala izango dute. Horrela ustiatetikiko tanke guztiak identifikatuko ditugu banan-banan.
- Esnea biltzeaz arduratzen diren langileek agiri bat emango diote ekoizleari aldi guztietan. Agiriak hurrengo informazioa izango du behintzat: ekoizlea, ustiatetgia, eguna eta ordua, esne kopurua, operatzailea, zisterna eta laginik hartu diren ala ez.
- Agiri horiek gutxienez hiru urtez gorde beharko dira, eta erakunde eskudunen esku egongo dira.

Abere ongizatea

Behien ongizateari dagokionez, indarrean dagoen legedia betetzen dela baieztatu egin beharko da, eta bereziki:

- Eraikinak aireztatze baldintza eta tenperatura egokia izango ditu. Garbiketa ere egokia izango da.
- Eraikina egokia izango da animaliek jarrera arruntak izan ditzaten. Edonola ere, indarrean dagoen legedia bete egingo da.
- Ukuiluek eta abereak lotzeko elementu osagarriek ez dute mutur zorrotzik edo irtengunerik izango, horrela eraiki eta mantendu egingo ditugu. Beraz, abereek zauririk ez dutela izango bermatuko dugu.
- Abereen ongizatea bermatzeko neurriak hartuko ditugu; horrela, animaliek ez dute minik jasango, ez eta sufrimendurik edo kalterik ere.
- Animaliak lasai-lasai maneiatuko ditugu, eta ez diegu minik eragingo.
- Animaliak, gutxienez, egunean behin gainbegiratuko ditugu.
- Jezteko behiek, gutxienez, egunean bitan gainbegiratuko ditugu.

Animaliak hiltzera garraiatzea

- Animaliak hiltzera eraman baino lehen, garbi eta lehor egongo dira.
- Garraiatu baino lehen, euria eginez gero, ohe lehor eta garbietan izango ditugu zain.

Elikadura eta ura

- Ustiategietan legez kanpoko substantziarik ez dago erabiltzerik.
- Abereentzako elikagaiak ez dira arriskutsuak izango animalientzat, ez mikrobiologiko, ez kimiko, ez fisikoki. Era berean, ez dira arriskutsuak izango esnerako, edo animalien okelarako.

- Animaliek betebeharrak asetzeko elikagaiak eskura izango dituzte.
 - Animalientzako edo esnerako arrisku oro saihestuko dugu. Larreetan zein kultiboetan erabilitako ongarri, landare-osasunerako produktu eta herbiziden segurtasun-epeak ondo ikuskatuko ditugu.
 - Ongarri, landare-osasunerako produktu eta herbiziden aplikazioa erregistratu egingo dugu.
 - Elikagaien erosketak (belar-bazka eta kontzentratua) ere erregistratu egingo ditugu. Erregistroan hurrengo datuak jasoko ditugu: elikagai mota, enpresa hornitzailea, erosketa-data, kopurua eta deskribapena. Albarana edo erosketa-faktura erantsiko dugu. Era berean, belar-bazkaren ekoizpen propioa zehaztuko dugu.
 - Elikagaien analisiei buruzko emaitzak gorde beharko ditugu (egonez gero).
-
- Ustiatégian elikadura plana izatea gomendagarria da, ekoizpen egoeraren arabera. "Eranskinak: 3. Elikadura plana".
 - Elikadura Plan horretan kontuan izango dugu behien elikadura-beharrak aldatu egiten direla hainbat faktorerengatik, esate baterako: adina (hazkuntza egoera), tamaina, ernaldiaren egoera, edoskitze egoera, kirola-edo eta eguraldia.
 - Nekazariak behien elikadura kontrolatu beharko dute ekoizpen fase guztietan; horrela, osasuna zaindu eta osaketa kualitatibo oneko esnea ekoiztuko da.
 - 24 orduetik gorako baraualdiak saihestuko ditugu. Ernaldiaren amaieran, horrelako epealdiak ez dira 8 orduetik gorakoak izango.
 - Anoaren osaketa aldatzean eta elikagai berriak sartzean, apurka-apurka egingo dugu digestio arazorik sor ez dadin. Hori garrantzitsuagoa izango da elikagai energetiko, garaua edo kontzentratuak emanez gero.
 - Iraungitze-data beti errespetatuko dugu: "ahal bada, ... baino lehen kontsumitu".

Pentsuak edota osagarriak hornitzea

- Pentsu konposatuak edo osagarriak erosiz gero, enpresa baimenduetan erosiko ditugu.
- Gomendagarria da pentsua erostea autokontrolerako (APPCC) sistema duten enpresetan.

Pentsuen ekoizpen propioa

- Nekazariak pentsu konposatuak ekoiztuko ditu horretarako lizentzia izanez gero, bestela ez.
- Elaborazio-formula erregistratu egin beharko dugu, nutrizionistaren aholkuak kontuan hartuta (nutrizio plana).

Belar onduak eta siloratzea

- Kontuz eduki behar dugu eta siloa lurrak kutsa dezan saihestuko dugu.
- Siloa prentsatu eta estali beharko dugu era egokian; horrela galerak eta ustel dadin ekidingo dugu.
- Esne-behiek ez dute jan behar belar ondurik edo silo lizuntsurik edo berorik.

Industriako azpiproduktuak erabiltzea

- Indarrean dagoen legedia bete egingo da.

Ura hornitzea

- Abereak askeki helduko dira iturrietara. Ura garbi eta fresko egongo da, eta betebeharrak asetzeko beste edan ahal izango dute.
- Edateko urak ez die kalterik eragingo animaliei.



- Animaliak ez dira egongo urik edan gabe 24 ordutik gora.
- Ustiategiak edateko ur-horniketa bermaturik eduki ezean, uraren kalitate-analisiak egin beharko ditu urtean behin gutxienez.
- Uraren gaineko analisiak gorde egin beharko ditugu.

Elikagaiak eta ura biltegitratzea

- Animalientzako elikagaiak leku garbi, lehor, ondo aireztatuta eta parasito, hegazti zein karraskariengandik babestuta egongo dira.
 - Hausnarkariak ez diren animalien elikagaiak, beste leku bateak gordeko ditugu; horrela, ez gara okertuko.
 - Pentsuak eta substantzia kimikoak zein animaliak elikatzeko debekatutako produktuak leku ezberdinetan gordeko ditugu.
 - Garbiketa eta desinfekzio planaren barruan ondoko lekuak ere hartuko ditugu kontuan: janontziak, ura eta elikagaiak biltzeko ontziak eta askak.
- Elikagaiak eta ustiategiko pertsonala ibiltzeko guneak banatuta egongo dira.
 - Silo batean biltegitratuz gero, siloa garbitu egin beharko dugu betetzen dugun bakoitzean. Horrela, hormetan itsas dadin, edo ura sar dadin,,, saihestuko dugu.

Osasun kudeaketa

- Osasun kontrola albaitariak egingo dute. Kontrol horren bidez, gaixotasunak agertzea saihestez gain, gaixotasunak tratatu egin ahal izango ditugu. Albaitarien aholkuak kontuan hartuko ditugu txertaketa eta parasitoak kentzeko programan.
 - Abere Osasunari buruzko urteko plana izatea gomendagarria da. Horrela, gaixotasun arrunteak eta horiek agertzeko baldintzak murriztu eta aldeztu aurretik ekidin ahal izango ditugu (Eranskinak: 4. Osasun programa).
 - Albaitariaren bisitak ere erregistratu egingo ditugu.
 - Gaixorik dauden animaliak identifikatu eta gaixo gisa tratatuko ditugu.
- Osasun kontroleko emaitzak gorde beharko ditugu: albaitaritza-analisiak, nekropsiak, osasun kanpainak eta hondakinen plan nazionala (hala egonez gero).

Tratamendu zoosanitarioak

- Errezetak albaitariak aginduko dituzte. Albaitariak ofizialki erregistratuko produkturik baino ez dute errezetatuko.

- Albaitaritza medikamentuek albaitariaren errezeta izango dute. Errezetan ondoko datuak agertuko dira: albaitariaren datuak, animalien jabearen datuak, produktuaren datuak, itxaron denbora eta erabilera jarraibideak. Errezetaren kopia zigilatu eta sinatu egin beharko du albaitariak, horrela egiaztatu ahal izango dugu botika hori ustiatzean dugula. Errezetaren kopia gutxienez 5 urtez gordeko dugu.
- Botikak hornitzaile baimenduetan erosiko ditugu.
- Medikamentu-pentsuak (zakuak edo soltean) pentsu horiek ekoizteko baimena duten fabriketan erosiko ditugu, eta dagokion errezeta erantsita eraman beharko dute.
- Albaitaritza produktuak nola erabili albaitariak adieraziko digute, eta zehatz-mehatz jarraitu beharko ditugu albaitariaren aginduak administrazio arrakastatsua lortu nahi badugu, eta animalia, operatzaile, kontsumitzaile eta ingurumenerako kalterik saihestu nahi badugu.
- Medikamentu edo txertoen aplikazioa erregistratu beharko dugu, eta gutxienez 5 urtez gorde beharko dugu. Medikamentuen errezeta ere gorde egingo dugu. Tratamenduen erregistroan ondoko aspektuak zehaztuko ditugu: erabilitako produktua, dosifikazioa, administratzeko bidea, tratamenduaren iraupena, esnean edota haragian produktutik ez erabiltzeko denboraldia eta trataturiko animalien identitatea.
- Medikamentu-botikak edo pentsuak erabiltzea debekatuta dago behar ez duten animaliekin.
- Medikamentu-produkturik ez erabiltzeko denboraldia errespetatu egin beharko dugu (bai esnean, bai animalia hiltzera eramatean).
- Medikamentu-produkturik ez erabiltzeko denboraldia amaitu baino lehen animaliak saldu edo lekuz aldatzekotan, animaliarekin batera errezeta edo berorren kopia eman beharko dugu.

Zoosanitarioak biltegiratzea

- Medikamentuak armairu berezietan gordeko ditugu (botikina).
- Botikina itxita egongo da, eta medikamentuak era egokian kontserbatzeko tenperatura zein argitasun baldintzak betetzen direla egiaztatuko dugu. Medikamentuak jatorrizko ontzian gordeko ditugu, erabilera-orriarekin batera.
- Botikinean ez da egongo bestelako produkturik (Intsektizidak, arratizidak, desinfektatzaileak, etab.)
- Produktuen eduki osoa ez erabiltzekotan, neurriak hartu beharko ditugu eragile arrotzek kutsa ez ditzaten (hautsa, intsektuak...).
- Erabiltzen ez ditugun medikamentuak edo txertoak izanez gero edota iraungitze-data gaindituta badute hondakin planaren arabera botako ditugu.
- Medikamentuak emateko erabilitako ekipoak ondo garbitu beharko ditugu. Horrela, giza eta ingurumeneko osasuna zaindu egingo dugu. Medikamentu edo droga-hondakinak dituzten materialak hondakin planaren arabera botako ditugu.



Errape-mina kontrolatzea

Errape-mina ugatz-guruinaren hantura da, eta sintomak agertu ahal ditu (klinikoak) edo ez (subklinikoak). Ustiatetikiko osasun eta ekoizpen kudeaketan oso gai garrantzitsua da; beraz, aipamen berezia eskainiko diogu.

Errape-mina aldeztu aurretik ekiditeko programak 5 puntu izan behar ditu:

1. Jezteko ekipoa gainbegiratzea eta mantentzea, gutxienez urtean behin.
 2. Errapeak eta erroak higie-ne-baldintza egokiak izatea.
 3. Lehortze tratamendua izatea; horretarako, erabilera luzeko antibiotiko-prestakinak erabiliko ditugu errapeen artean.
 4. Klinika-kasuak identifikatu, tratatu eta erregistratzea.
 5. Kasu kronikoak animalia zaharrek ere eramatea.
- Errape-mina kontrolatzeko plana ezartzean gain, hurrengo jarraibideak izan behar ditugu kontuan:
 - Aditu batek jездеko errutina gainbegiratu du.
 - Errape-mina izan ahal duela sumatuz gero, arreta berezia eskainiko diogu edozein animalari.

- Errape-mina agertuz gero, albaitariari eskatuko diogu aholkua. Eta berak ezarritako jarraibideak hartuko ditugu kontuan hurrengo prozesuetan: antibiotikoak erabiltzea, analisiak eta anti-biogramak egitea, medikamentu-produkturik ez erabiltzeko denboraldia errespetatzea, etab.
- Aldian-aldean Californian Mamitis Test (CMT) egin beharko dugu; horrela, Zelula Somatiko-en Kontaketa (RCS) altua duten errape-laurdenak kontrolatu ahal izango ditugu.
- Errape-min kronikoa duten animaliak kendu egingo ditugu.

Instalazioak eta ekipak garbitzea eta desinfektatzea

Garbitzeko eta desinfektatzeko plana

Horren bidez, arduradunen jarraibideei kasu eginez, maneiatzeko praktikak sistematizatu nahi ditugu.

Hurrengo puntuak hartu beharko ditugu kontuan:

- Prozesuan erabilitako ekipak garbitzea eta desinfektatzea, hala nola:
 - tresneria
 - tresna eta erremintak
 - garraiobideak
 - prozesuetako instalazioak, langileen komunak eta biltegitratzeko ontziak (ura, pentsua...) barne
- Garbiketan eta desinfekzioan erabilitako produktu kimikoak erakunde eskudunek baimenduta egon beharko dira. Eta fabrikatzailearen jarraibideak kontuan hartu beharko ditugu erabiltzeko garaian.
- Gune bakoitzean erabili beharreko produktuak (garbiketa zein desinfekzioarako) zerrenda batean erregistratuko ditugu. Gauzak horrela, ondoko aspektuak agertu beharko dira: osasun erregistro zenbakia eta dagokion fitxa. Dagokion etiketa ez badu, ez dugu biltegitratuko, eta jatorriko ontzietan gordeko dugu.
- Garbiketa eta desinfekzio produktuak leku seguruan biltegitratuko ditugu.
- Ekintza-protokoloa izan beharko dugu eta Garbitzeko eta desinfektatzeko plana sortu beharko dugu. Ekintza-protokoloaren maiztasuna eginkizunen arabera izango da, egunero (jezteko aretoan) edo urtero. Garbiketa operazioak erregistratu egingo ditugu, eta prozesuen maiztasuna ere zehaztu egingo dugu (Eranakinak: 5. Instalazioak eta ekipak garbitzeko eta desinfektatzeko plana).
- Ustiatetik instalazio bakoitzean kokapen-planoa diseinatuko dugu jardura bakoitzarekin: ukuiluak, jezteko aretoa, esnetegia,... Eta erregistro bat izango dugu erabilitako teknikari buruzko oharrek zehazteko.
- Jezteko aretoa, esnetegia eta horri lotutako tresneria edateko urarekin garbituko ditugu.

Garbitze eta desinfektatze prozedura

- *Lehorreko garbiketa*: begi-bistan dauden hondar organikoak kentzea.
- *Hasierako garbiketan ura erabiliko dugu*: tutu malguak eta presioko ura erabiliko ditugu solidoak mugiarazteko. Ondoren solidoak batu eta bota egingo ditugu. Ur-garbiketa puntu garaietan hasiko gara eta beheko lekuetan amaituko dugu.
- *Ondorengo garbiketa*: Fase honetan detergentea eta ur beroa erabiliko ditugu.
- *Desinfekzioa*: Baimendutako soluzio desinfektatzailea erabiliko dugu fase honetan. Ziur egin beharko dugu guztiak desinfektatu ditugula. Fase honetan produktu biozidak erabiliko ditugu mikroorganismoak hiltzeko. Desinfektatzailea eraginkorra izan dadin (%100) ez dugu izango materia organikoaren arrastorik.

Esne gordinarekin kontaktuan dagoen tresneriaren higieena

- Material hau edateko urarekin garbituko dugu.
- Jetzi eta gero, jezteko makina eta esnearekin kontaktuan egon diren ontziak garbitu eta desinfektatu egingo ditugu:
 - Jetzi bezain laster, ekipoa uretan eragingo dugu barrutik zein kanpotik. Horretarako, ur hotza erabiliko dugu, baina ondoren, beste garbiketa beta egingo dugu ur beroarekin (hasieran 70 °C, 45 °C-tik jaitsi gabe) eta detergenteekin.
 - Garbitu eta desinfektatu ondoren, ekipoa zein jezteko tresnak edateko uretan eragingo ditugu.
 - Esnea biltegitatzeko tankeak hustu eta gero, ur hotzetan eragingo ditugu. Ondoren, ur beroarekin eta detergentearekin garbituko ditugu eta desinfektatu egingo ditugu. Garbitu eta desinfektatu eta gero, zabalik utziko ditugu berriro erabili arte.
- Erabilitako detergentea eta desinfektatzailea baimenduta egongo dira nekazaritzako elikagaien industrian erabiltzeko.
- Garbitu eta desinfektatzeko produktuak tenperatura eta denbora egokian erabiliko ditugu; horretarako, fabrikatzailearen jarraibideak kontuan hartuko ditugu.
- Simaurra eta kanpo azalerako zipritinak egunero garbituko ditugu.
- Zabalik dauden ekipoa eta kutsatuta egon ahal direnak garbitu eta desinfektatu egin beharko ditugu berriro erabili baino lehen.

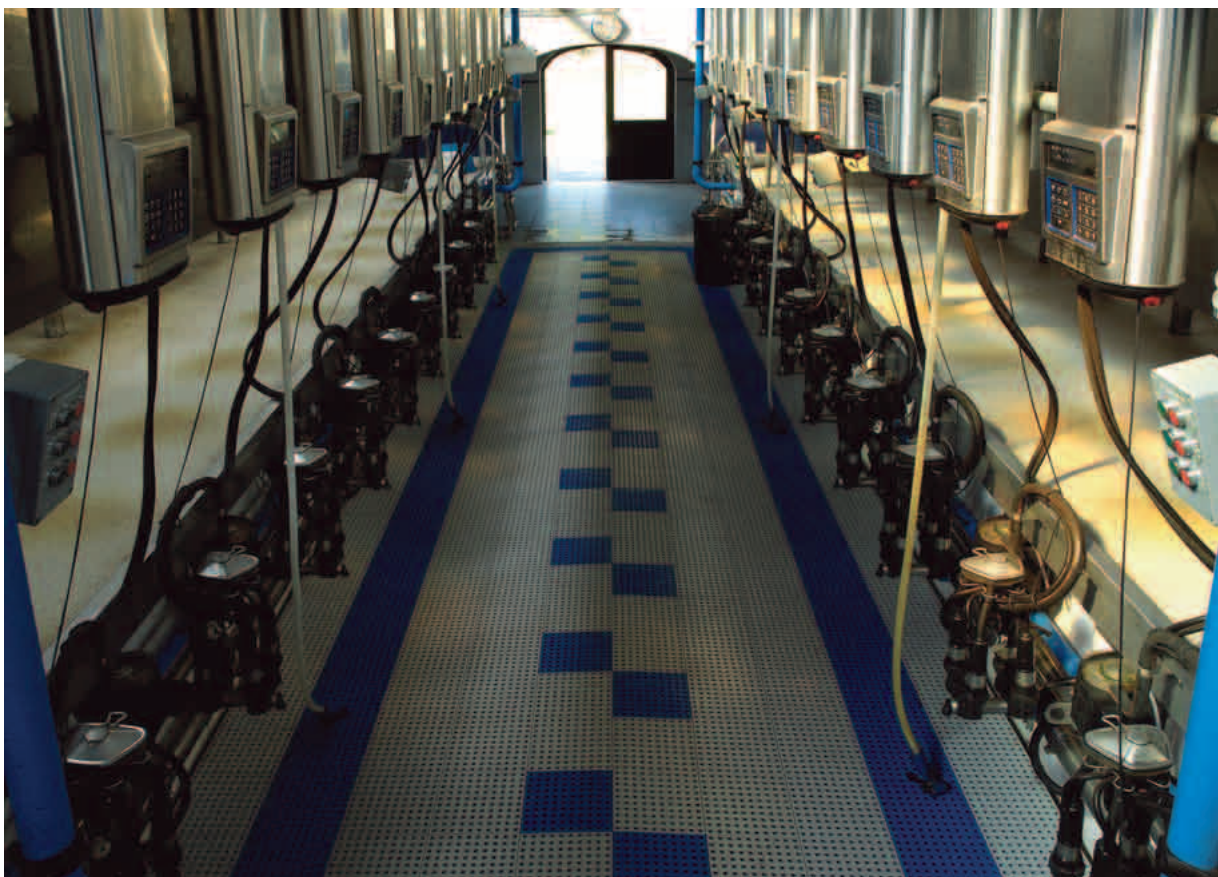
Intsektuak eta arratoiak hiltzea

- Ustiategi guztietan izurriteak eta karraskariak kontrolatzeko plana izan behar da.

- Izurriteak eta karraskariak kontrolatzeko planak erregistro-sistema ere izango du funtzionamendua bermatu ahal izateko.
- Barne erregistroa izanez gero, horretaz arduratzen den langileak prestakuntza berezia jaso behar izango du produktu arriskutsuak manipulatzeko.

Intsektuak hiltzea

- HIntsektuen presentzia errotik kentzeko, desagerrarazteko edo aldeztu aurretik ekiditeko jarduerak definitu beharko ditugu.
 - zein intsekturen aurka jardungo dugun zehaztu beharko dugu: euliak, eltxoak, labezomorroak...
 - berorien presentzia saihestu edo errotik kentzeko neurriak zehaztea. Neurriak ondoko hauek izan ahal dira:
 - intsektuak hiltzeko lanparak,
 - leihoetan eltxoen kontrako sareak,
 - atak ixtea,
 - intsektizidak.
- Erabiliko ditugun produktuak erregistratuko ditugu, bai eta aplikatzeko era ere. Erakunde eskudunek baimendutako produktuak baino ezin izango ditugu erabili.
- Erabilitako plagizidak non gordetzen ditugun zehaztu beharko dugu.
- Plano batean zehaztu beharko dugu zein lekutan ezarri ditugun intsektuak hiltzeko neurriak.



Arratoiak hiltzea

- Karraskarien presentzia errotik kentzeko, desagerrarazteko edo alde zurretik ekiditeko jarduerak definitu beharko ditugu:
 - Zein karraskariren aurka jardungo dugun zehaztu beharko dugu: arratoiak, saguak...
 - Berorien presentzia saihestu edo errotik kentzeko neurriak zehaztea. Neurriak ondoko hauek izan ahal dira:
 - Beita kimikoak edo errodentizidak: elikagaiak egonez gero, ezin izango dugu horrelakorik erabili. Erabiliz gero, zehaztu beharko dugu zein konposatu kimiko den. Beita kopurua ere zehaztu beharko dugu. Produktuen gaineko ezaugarrien eta produktuak manipulatzeko txartelaren fotokopiak erantsi beharko ditugu. Kanpo enpresa batek eginez gero, ardura-dunari dagokion agiria eskatu beharko diogu.
 - Tranpak (kola, beita...): komenigarria da neurri horiek hartzea karraskariak pasatzeko eta sartzeko guneetan; horrela, ikusi ahal izango dugu nondik sartzen diren. Beita identifikatu egin beharko ditugu; horretarako, bereizgarriak erabiliko ditugu berorien presentziaz jakinarazteko.
- Erabiliko ditugun produktuak erregistratuko ditugu, bai eta aplikatzeko era ere. Erakunde eskudunek baimendutako produktuak baino ezin izango ditugu erabili.
- Beita kimikoak gordetzeko aretorik egonez gero, zehaztu beharko dugu non dagoen.
- Plano baten non dauden zehaztu beharko dugu. Komenigarria da neurri horiek ezartzea karraskariak pasatzeko guneetan (ateetatik hurbil), hesien inguruneetan, makina gelan eta elikagairik edo berorien ontzirik zein enbalajerik ez dagoen biltegietan.

Hondakinak desagerraraztea

Hondakinak kudeatzeko plana eduki beharko dugu (indarrean dagoen legediarekin bat etorritik).

Animalia hilak:

- Ustategiko animalia hilak desagerrarazteko une guztietan indarrean dagoen legedia betearaziko dugu. Behiak izanez gero, lurralde historiko bakoitzeko foru aldundietako Gorpuak Biltzeko Zerbitzuarekin edo baimendutako enpresa batekin jarriko gara harremanetan.

Hondakinak:

- Zaborrak eta hondakinak leku berezi batean biltegitatu eta tratatuko ditugu; baina instalazio eta animaliengandik urrunen.
- Medikamenturik ez duten ontziak, xiringak eta erabilitako orratz hipodermikoak, etab. Edukiontzia berezietan botako ditugu (plastiko gogorra, aho estua eta estalkiduna), eta ondo identifikaturik egon beharko dira. Hondakinak bertoko erakundeek jarritako edukiontzia berezietara botako ditugu edo baimendutako erakunde bidez botako ditugu (farmaziak).



- Ustiatetikoko hondakinak bildu egingo ditugu, baina ez dira arriskutsuak izango, ez animalientzat, ez berorien produktuetarako. Edonola ere, indarrean dagoen legediarekin bat etorrita, kudeatu egin beharko ditugu.

Ekipoak mantentzeko plana

- Instalazioak mantentzeko plana izango du, eta hemen azaldutako baldintza guztiak bete egingo dira.
- Lan-jarraibideak zehaztuko ditugu, eta tresneria mantentzeko prozedurak ere ezarriko ditugu (jezteko makina, esne-tankea, bereziki). Jarraibideek ekintzak, maiztasuna eta ekintzaren arduradunak deskribatuko dituzte (Eranskinak: 6. Makinaz jezteko instalazioak eta esnea hozteko zein biltegitratzeko ekipoak mantentzeko plana).
- Jezteko makina eta esnea hozteko tankea mantentzeko gomendatutako gutxieneko maiztasuna urtekoa da.

Langileen prestakuntza eta trebakuntza plana: lan baldintzak

Prestakuntza

- Langile guztiek beren eginkizunak ezagutuko dituzte, eta berorien gaineko informazioa izango dute. Prestakuntza jardunaldiak antolatuko dira langileek higie neurriak eta, oro har, praktika egokiak ezagutarazteko.
- Prestakuntza ikastaroak, edukiak, maiztasuna, arduradunak eta nork jaso duen ziurtatzeko, erregistro sistemak ezarriko ditugu.

Lan segurtasuna

- Lan segurtasunaren arloan, indarrean dagoen legedia bete egingo da.
- Lehen sorospenetarako botikina izango dugu ustiatégian, eta langile guztiek jakingo dute non dagoen.
- Substantzia arriskutsuak edo langilearentzat arriskutsuak izan daitezkeen substantziak manipulatu behar izanez gero, nork bere burua babesteko tresna guztiak izan beharko ditugu.

Eranskinak

1. Ugaltze plana	39
2. Jezte plana	41
3. Elikadura plana	45
4. Osasun programa	49
5. Instalazioak eta ekipok garbitzeko eta desinfektatzeko sistema	51
6. Makinaz jezteko instalazioak eta esnea hozteko zein biltegitatzeko ekipok mantentzeko plana	55
7. Egiaztatze galde-sorta	57
8. Interes bereziko telefonoak	67
9. Esnetarako behi-aziendari buruzko erreferentziazko arauak	69
10. Ustiatzeko koadernoak	75

Definizioa

Ugaltze Planaren bidez, albaitaritza arloko jarduera batzuk sistematizatu nahi ditugu: ugalketa, diagnostia, tratamendua eta egindako esku-hartzeak.

Ugaltze planaren edukiak

Abeltzaina

Ugaltze "Ukuilu-fitxa" eguneratuta eduki beharko du, belarritakoak barne. Halaber, planaren barruko abelburu guztiak identifikaturik izan beharko ditu.

"Ukuilu-fitxa"-n ugaltze prozesuarekin zerikusi duten gorabehera guztiak zehaztuko ditu: araldiak, erditzeak eta erraztasunak, estaltzea, abortuak, etab.

Intseminatzeaz arduratuz gero, horri dagozkion datuak ere erregistratuko ditu.

Albaitaritza-taldeak ugaltze-egoera aztertu ahal izateko, abeltzainak horren gaineko datu guztiak erraztuko dizkio aipatu taldeari.

Albaitaria

Hilero bisita bat egingo du ustiattegira. Bisitan ugaltze kontrola egingo du, eta horretarako:

- "Ukuilu-fitxa"-k eskatuko dizkio abeltzainari:
- Miatu behar dituen behien belarritakoak apuntatuko ditu erregistro-liburuan. Partean Ugaltze Zerbitzua agertu ahal da:
- Hurrengo behi edota bigantxen esplorazioak egingo ditu:
 - Erditu berriak sekundarioen erretentzioaz edo erditze distozikoaz.
 - 21 egunetik gora erdituak.
 - Aurreko bisitan arazoak izan zituztenak eta alta eman gabe daudenak.
 - Itxaronaldi boluntarioa igaro dutenak eta oraindik estali ez direnak.
 - Zikloan irregulartasunak dituztenak.
 - 45 egunetik gora estaliak ernaldia diagnostikatzeko.
 - Positibo diagnostikatuak eta araldi-ezaugarriak izan dituztenak, abortuaren susmoa edo ebidentzia dutenak.
 - Ernaldia baieztatu behar direnak, eta azken bisitan negatibo eman zutenak eta berrori estali ez dituztenak.

Zehaztutako kasuetan eta irizpide fakultatiboaren arabera, medikamentu-tratamenduak ezarriko dira ugaltze arloan.

Behar terapeutikoak direla edo ugaltze maneia dela, xede horietarako inplanteak, kiribilak, belakiak edo bestelako elementuak ezarriko dira.

1. Ugaltze plana

"Ukuilu-fitxa"-n eta Ugaltze Zerbitzuko partean zehazturiko kasu bakoitzaren diagnosiak eta tratamenduak apuntatuko ditu.

Ugaltze arazoak egonez gero, laginak hartuko dira arazo horien gaineko diagnosiak egiteko (odola ateratzea, baginako jariora hartzea, plazenta edota umekia bidaltzea, etab.)

Abeltzainak parte sinatuta, kopia bat emango zaio. Beraz, hurrengo bisitarako data zehaztutakoan, bisita hau amaitutzat emango da.

Albaitaritza-taldea intseminazioaz arduratuz gero, "Ukuilu-fitxa"-n apuntatuko ditu egindako intseminazioak.

Definizioa

Jezte Plana jarduera-protokolo zehatza da. Bertan, sistematikoki, jezte prozesuaz arduratuko diren langileak nolako praktikak eta teknikak jarraitu behar dituzten zehaztuko dira. Halaber, azienda saroian edo jetzi aurreko instalazioetan sartzen denetik irten arte azienda maneiatzeko praktikak eta teknikak ere zehaztuko dira.

Ustiategi bakoitzeko jezte planak indarrean dagoen legediarekin bat etorriko dira, eta bereziki dokumentu honetan zehaztutakoarekin. Izan ere, dokumentu honen balioa hiru foru aldundien abeltzaintza zerbitzuen artean adostu da.

Jezte planaren edukiak

Azienda taldekatzea

Jezte planaren bidez, azienda taldekatzeko instalazioak eta jezte areto bera gainbegiratuko dira animaliak jezte aretoan sartu baino lehen. Horrela, egiaztatu ahal izango da ez dagoela zikinkeriarik, akatsik edo matxurarik jezte prozesua aurrera eramateko. (PMI)

Planak, era berean, prozedura zehaztu beharko du patioan edo aurreko instalazioetan azienda taldekatzeko. Horretarako, txakur oldarkorrak saihestu egingo dira; izan ere, animaliak estresatu ahal dira edo zauritu egin ahal dituzte. Era berean, animaliei ez zaie tratatu txarrik emango, mugimenduak motelak izango dira eta animaliak jotzea edo pilaketak saihestu egingo dira.

Jetzi baino lehen, eskuak urez eta xaboiz garbitu eta lehortu egin beharko ditu langileak. Eta horrela garbituko ditugu eskuak jezte prozesuan zikintzen diren bakoitzean.

Jezteko agindua

Lehenik eta behin, erditu berri diren behiak eta bigantxak jertziko dira. Eta azkenik arazoak dituzten animaliak: errape-min klinikoak dituztenak edo duela gutxi izan dituztenak, errape-min kronikoak dituztenak, zelula kopuru handiak dituztenak, CMT positiboak direnak, errapeetan arazoak dituztenak, errape-min errepikariak dituztenak, etab.

Arazoak dituzten behiak behi osasuntsuekin batera jertziz gero, sistema eraginkorra erabili beharko da esne hori banatzeko. Era berean, tratamendupean egon diren behien esnea ere banandu beharko da, eta, erabilitako produktuen arabera, medikamenturik gabeko denboraldiak errespetatu egin beharko dira. Ondoren, jarraian jertziko diren behiek arazorik izan ez dezaten, jezte sistemaren alderdi guztiak garbitu eta desinfektatu beharko dira.

Errapeak prestatzea jetzi aurretik

Errapeak prestatzeko helburuak ondoko hauek dira: errapeak garbitzea, errape-min klinikoak antzematea eta esnearen eiekzioa estimulatzea. Bi fase bereizi ahal ditugu:

2. Jezte plana

– *Titiburuak garbitzea:*

Behiak, ahal den neurrian, garbi sartuko dira jezte aretora; izan ere, bertan ahalik eta ur gutxien erabiltzen ahaleginduko gara. Beraz, errapea garbitzea saihestu beharko dugu. Hau da, ura erabili behar izanez gero, titiburuak baino ez ditugu garbituko.

Titiburuak garbitutakoan, ondo lehortu beharko ditugu. Horretarako, jarraian botako dugun oihala edo papera erabiliko dugu behi bakoitzarekin. Gomendagarriagoa da paperezko oihala erabiltzea.

Titiburuak bainatzea gomendatzen da. Hori modu bitan egin daiteke:

- Titiburuak eskutrapu edo oihal batekin garbituko ditugu. Baina horren aurretik, soluzioa desinfektatzailean edo uretan sartuta egon beharko da trapua. Zenbat behi, hainbat oihal sartuko ditugu uretan eta desinfektatzailean. Ondoren, titiburuak igurtziko ditugu, baina arreta berezia eskainiko diegu titiburuaren esfinterrei. Jarraian, ondo lehortuko ditugu titiburuak. Horretarako, paperezko oihalak erabiliko ditugu (bat behi bakoitzarekin). Jetzi ostean, guztiak garbitu eta desinfektatu egin beharko ditugu.
- "Pre-dip" produktua aplikatzea (murgiltzea) titiburuen bainuan: titiburuen zikinkeria guztiak kenduko ditugu, eta arreta berezia eskainiko diegu titiburuaren esfinterrei. Titiburuak produktu germizidan murgilduko ditugu, denbora batez utziko ditugu bertan murgildurik (30 bat segundoz), titiburuak eskuz lehortuko ditugu paperezko eskutrapuez (bakoitzarekin bat).

Oro har, errapeak prestatzean eta titiburuen bainuan (jetzi ondoren) produktu bera erabiltzen da. Baina kontzentrazioa txikiagoa izaten da (%0.5-1). Kontuan hartu behar da titiburuaren desinfektatzailearen hondakinak geratu ahal direla. Horiek esnea kutsatu ahal dute, eta inhi-bitzaileen azterketan positibo eman ahal dute (ondo lehortu ezik).

– *Lehenengo bizpahiru esne-zurrusta bota egingo ditugu (kamustea):*

Titikoak jarri baino lehen, lehenengo esne-zurrustak bota beharko ditugu ontzi batera. Horrela, bakterio ugari eta infekzioak eragiten dituzten mikroorganismoak eduki ahal dituen esne kopuru txikia deuseztatuko dugu. Gainera, esnea eraldatuta dagoen ala ez egiztatu ahal izango dugu eta errape-min klinikoak antzeman ahal izango ditugu. Esne hori hartzeko burrun-tzaliak ondo garbitu eta desinfektatu egin beharko ditugu prozesu bakoitzean. Horrela, errape-mina kutsatzea saihestu egingo dugu.

Langilearen eskuak ere beste kutsadura-bide bat da mikroorganismoak kutsatzeko. Hori dela eta, eskuak aldian-aldian garbitzea gomendatzen dugu. Eta errape-mina duen behi bat ukituz gero, zalantza gabe, beti garbitu beharko ditugu eskuak.

Jezteko makinaren funtzionamendua

Jezteko makinak ondo funtzionatzen duela egiaztatuko dugu.

Zehatzago esanda, egunero, erregulatzailea, hustuketa maila eta jezteko denbora kontrolatu egin beharko ditugu. Horrela, mikroorganismo patogeno kutsakorren transmisioa saihestu egingo dugu (titikoak lekuz aldatzean, airea sartzean eta esnearen errefluxuak gertatzean).

Titikoak hutseko sistema etetean kenduko ditugu. Hondatutako titikoak behar beste aldiz aldatuko ditugu. Horrela, titiburu eta berorren kanala kaltetzea eta errapearen defentsak deuseztatzea saihestuko ditugu. Faktore horiek infekzio berriak agertzean oso garrantzitsuak dira eta.

2. Jezte plana

Jezteko teknika

Ondo jezteko urratsak ondoko hauek diras:

1. Titikoak azkar jarriko ditugu; horrela, airea sar dadin saihestuko dugu.
2. Oro har, animalia bakoitzarekin ez gara egongo 7,5 minutu baino denbora luzeago; horrela, gain-jezteak saihestu egingo dugu.
3. Makinaren hustu prozesua ez dugu gehiegi luzatu behar; horrela, titikoetan airea sar dadin saihestuko dugu.
4. Titikoak kendu baino lehen, hustuketa egingo dugu.

Titiburuak bainatzea jetzi ondoren

Titikoak kendu ondoren egin beharko dugu ekintza hau.

Oro har, bi aukera daude:

- Titiburu osoa desinfektatzailea duen ontzia murgiltzea; horrelakoetan, likidoa behin eta berriro berritu egin beharko dugu eraginkorra izan dadin.
- Spray desinfektatzailea erabiltzea. Kasu horretan arreta berezia eskainiko diegu titiburuaren esfinterrei.

Gehien erabiltzen diren produktuak iodoformoak eta klorhexidina dira. Baina batzuetan, "barrera-koak" ere erabiltzen dira. Horiek mintz bat eratzen dute titiburuaren inguruan. Urrats guztietan fabrikatzaileen urratsak errespetatu egin beharko ditugu.

Jetzi eta gero, komenigarria da behiak zutik egotea 1-2 orduz, titiburuaren esfinterra ondo itxi arte. Izan ere, denbora tarte horretan, etzauntzan, lurzoruan,... egon daitezkeen mikroorganismoak errazago sartu ahal dira esfinterretik. Dena den, hori estimulatu egin ahal da jetzi eta gero, jaten ematen badiegu.

Tratatutako animaliak identifikatzea

Planak markatze sistema eduki behar du medikamentu-tratamendua jaso duten animaliak erraz eta sistematikoki identifikatzeko (errape-laurdenetan). Edo baliteke animalia batek medikamentu-tratamendurik jaso ez izana, baina jeztean arreta berezia behar izatea. Intzidentzia guztiak tratamenduetako koadernoan erregistratu egin beharko dira.

Definizioa

Elikadura Planaren bidez, ekoizpen sistemaren fase guztietan zehar, abereak eta elikagaiak maneiatzeko praktikak sistematizatu nahi ditugu.

Elikadura Planaren edukiak

Animaliak maneiatzea:

Estabulazio askeko abeletxeetan, animalien egoeraren arabera, animalia multzo batzuk bereizi ahal ditugu:

- Ekoizpen multzoak.
- Behi antzuen multzoak.
- Erditu aurreko eta osteko multzoak.
- Titia kendu arteko idizkoak.
- TAurrerakoen hazkuntzako txahalak.
- Aurrerakoen hazkuntzako bigantxak.

Ekoizpen multzoak

Horren kopurua elikadura-sistemaren, ukuiluaren ezaugarrien eta ugaltze prozesua egokitzearen arabera izango da. Gutxienez ekoizpen multzo bat izan ahal dugu (urte osoan zehar, edo urte sasoi batean) eta hori osatu egingo dugu behi lodien beste multzo batekin (ekoizpen sistemaren porrotaren arabera).

Multzo honetan ekoizpenerako behiak eta erditu aurreko behiak eta bigantxak baino ez dira egongo (haintzako multzo zehatza egon ezean).

Elikadura egokia izango da ekoizpen mailarako zein sistamarako. Elikadura zati bat belar-bazka izango da (anoaren %>35).

Behi antzuen multzoak

Multzo honetan behi antzuak izango ditugu, antzutzetik erditu aurrera arte (erditu baino 20 egun lehenago, gutxi gorabehera). Elikadura gehienbat belar-bazka izango da (anoaren %>70).

Erditu aurreko eta osteko multzoak

Multzo honetan behi antzuak izango ditugu, erditu baino 20 egun lehenagotik erditu osteko 20-25 egunera arte, gutxi gorabehera. Trantsiziozko elikadura izango dute (antzuen eta ekoizpenen artean). Hala ere, multzo zehatzik egon ezik, fase horretan, ekoizpen-anoa baimenduta egongo da, eta ekoizpen multzoaren barruan sartu beharko ditugu.

Fase honetan bereziki manei egokia emango diegu gaixotasunak saihesteko, Selenioa emateko errutina, AD3E bit. eta Kaltzioa. Erdi ostein ere zaindu beharko ditugu behiak: 10-12 lehenengo egunetan oso adi zaindu beharko ditugu, azetona, sukar eta umetokiaren deskargei dagokienez bereziki.

3. Elikadura plana

Titia kendu arteko idizkoak

Oritza: jaio eta berehala esnea eman beharko zaio abereari; eta lehenengo 36 orduetan, edoskal-di batzuk egingo ditugu. Hiru erditze baino gehiago izan dituzten behien oritz izoztua erabili ahal da (ustiategikoak). Ur-bainuan desizoztuko dugu.

3. edo 4. egunetik aurrera, esnea (behiarena edo beraren ordezkia), titia kendu osteko pentsua eta belar ondua emango dizkiegu. Errumena azkarrago gara dadin gomendagarria da esnea eta pentsua ematea. Pentsua behin eta berriro berriro beharko dugu. Fase honetan hobe da bakoitza bere etxolan egotea.

42 egun bete baino lehen ez zaio titia kendu behar, eta gutxi gorabehera idizkoek 2-2,5 kg titia kendu osteko pentsu jateko kapaz diren arte ere ez.

Aurrerakoan hazkuntzako txahalak

Titia kentzen diegunetik 10-12 hilabete pasatu arte bereziki belar-bazka jango dute (anoaren %>50), baina 2 eta 9 hilabete bitartean pentsua ere emango diegu (irensteko ahalmen murrizta baitute).

Aurrerakoan hazkuntzako bigantxak 12 hilabetetik erditu aurreko 20 egunera arte gutxi gorabehera (24 hilabete). Elikadura gehienbat belar-bazka izango da (anoaren %>60).. Ohar orokorrak:

- Elikadura aldaketak mailaz maila egin behar da.
- Estabulazio askean, jaten ez dituzten animaliak, bereziki, zaindu beharko ditugu. Hobe izango da gaixorik dauden animalien multzoan sartzea.
- Larratze animaliei dagokienez, gerizpetan dauden guneak, ur ugari dutenak edo haizeak gogo jotzen ez dituenak bilatuko ditugu.
- Ukuiluaren barruan dauden animaliei dagokienez, baldintza onenak izaten ahaleginduko gara, horrela elikagaien kontsumoa egokia izango da: janontzian espazio nahikoa izatea, janontziak garbi egotea, animalia gehiegi batera ez jartzea, paseatzeko eta atseden hartzeko zonaldeak izatea, aireztatze sistema izatea, etab.

Elikadura maneiatzea

Gurdi nahasgalua: Belar-bazka oso mehe xehatuko dugu; horrela ziurtatuko dugu ez-nahastearen % txikia. Hezetasuna %35etik gorakoa izanez gero, nahastea trinkoagoa izango da. Gurdia garbi izan behar dugu (barrutik eta gurpilak) eta sistemaren hortzen egoera zaindu beharko dugu.

Nahaste lehorrei dagokienez: nahaste totala bada ere, birritan ematea gomendatzen da; horrela, bana daitezela saihestuko dugu.

Gainontzeko sistemei dagokienez: pentsua aldi bitan ematea (edo idunetan); eta pentsua eman baino lehen belar-bazka emango diegu. Ohar orokorrak:

- Janontziak egunero garbitu behar dira. Elikadura-pasabidean beti geratu behar da soberako janaria. Janari hori kendu egin beharko dugu hurrengo otordurako. Egoera onean dauden janari-hondarrak beste animalia batzuei eman ahal diegu (bigantxa helduak).
- Ura fresko eta garbi izango dugu, eta norberak hartzeko lekua egokian izan beharko dugu. Posible balitz, janontziak egunero garbituko ditugu.
- Espezie edo adin horretarako baimendu gabeko elikagairik / gehigarririk ez dugu erabiliko.
- Elikagaiak babestu beharko ditugu bestelako animaliangandik (karraskariak, hegaztiak...).

3. Elikadura plana

	Dieta eta aldaketen erregistroa*			
	Data	Data	Data	Data
Multzoa: Ekoizpena				
Multzoa: Ekoizpena				
Multzoa: Erditu aurrekoa				
Multzoa: Erditu ostekoa				
Multzoa: Behi antzuak				
Titia kendu arteko idizkoak				
Aurrerakoen hazkuntzako txahalak				
Aurrerakoen hazkuntzako bigantxak				

*Ez da beharrezkoa betetzea, aldaketetan geratzen den anoa-orria eransten bada. Elikagaien sarrera-erregistroarekin batera hau aurkezten badugu nahikoa izan daiteke.

Definizioa

Osasun Programaren barruan ustiategiko animalia guztiekin (azienda eta txakurrak) aurrera eramango ditugun jarduerak sistematikoki jasoko ditugu. Horrela, animalien eta ustiategiko angileen (animaliekin kontaktuan daudenak) osasun-egoera egokia bermatu ahal izango dugu.

Lanketa

Osasun Programa lantzea ustiategiko albaitariari dagokio.

Osasun programaren gutxieneko edukiak

Osasun Programan ondoko planak jasotzea aurreikusiko dugu: foru diputazioen eta abeltzainen elkarteen edo kudeaketa zentroen artean ezarritako hitzarmenetan dauden edo egongo diren profilaxi planak.

Osasun Programan ondoko hau jaso beharko dugu:

- IBRRik ez duen ustiategia izateko ziurtagiria lortzeko neurriak ezartzea. Besteak beste, txerto markatzaileak erabiltzea.
- Errape-mina antzemateko Kontrol Plana izatea. Horrelakoetan, errape-min klinikoak eta sub-klinikoak antzemateko, aldeztu aurretik ekiditeko sistemari dagokionez, jarraibideak zehaztu beharko ditugu.
- Ustiategiko txakurren neosporak transmititzea saihesteko jarduerak aurreikusi beharko ditugu. Besteak beste, horrelako animaliak ezin izango dira sartu elikatze eta atseden hartzeko zonaldeetan, ez eta biltegietan edo erditze geletan ere.
- Ustiategira animalia berriak helduz gero, jarduera protokoloan zehaztu beharko dugu animalia horiek, behintzat, ondoko probetan negatibo ematea: IBR, BVD (antigeno eta antigorputzak) eta Neosporak, bai eta foru aldundiek etorkizunean zehaztuko dituen probetan ere.
- Ustiategiko animalien barne eta kanpo parasitoak kontrolatzeko neurriak zehaztuko ditugu.
- Kontrol mekanismoak izan beharko ditugu aurreikusitako osasun-jarduerak betetzen direla bermatzeko. Horretarako, erregistroak ondo eramanez eta artxibatu egin beharko ditugu.

Era berean, programan marka azkarreko sistemak ere zehaztu beharko ditugu: banakako tratamenduak izan dituzten animaliak edo aipatzea merezi duen gaixotasuna jasan duten animaliak identifikatzeko.

Multzo edo taldeka banatuta dauden ustiategietan, animaliak atera eta gero, garbiketa, desinfekzio eta saneamendu-hutsaldia aurreikusi beharko ditugu. Gauzak horrela, arauzko epeak (egonez gero) produkturik gabeko denboraldiak errespetatu egin beharko dira.

5. Instalazioak eta ekipak garbitzeko eta desinfektatzeko sistema

Definizioa

Ustiategi bakoitzeko higiene planak garbiketa eta desinfekzio neurri guztien uneak eta gorabeherak zehaztu behar ditu. Intsektu edo karraskarien kontrako neurriek denbora-lotura estua izan behar dute garbiketa eta desinfekzioarekin. Programa horietan produktua, erabili beharreko kontzentrazioa, tresneria eta arduraduna zehaztu beharko ditugu. Urari dagokionez, berorren kalitatea ere zehaztu beharko dugu.

Material organiko kaltegarriak desagerraraztea izango dugu helburu. Horrela, mikroorganismoen nutrizio-euskarria ere deuseztatu egingo dugu eta errazagoa izango da desinfektatzea.

Garbiketa neurriak aurrera eramateko ondoko baldintzak bete beharko dira:

- Gauzen ikusizko garbiketa. Horrela, argi eta garbi ezagutuko ditugu azalerako egitura, koloreak eta materialaren egitura. Xaboa kentzean geratzen den urak ez du zikinkeriarik izango
- Ahalik eta ur gutxien kontsumitzen ahaleginduko gara. Kontuan hartu beharko ditugu beste-lako koste batzuk: biltegiatzea, mindak garraiatzea eta hondakin likidoak.

Etapak

Garbiketa eta desinfekzioarako etapak jarraian azalduko ditugu:

— *Garbiketa:*

- Lehorreko garbiketa:

Instalazioko alde desmuntagarri guztiak desmuntatuko ditugu eta hasierako zikinkeria kenduko dugu, bai eta simaurra ere.

Jan eta edontziak zehatz-mehatz garbitu eta desinfektatuko ditugu.

Aireztatze eta pentsuaren instalazioak albait gehien zabalduko ditugu. Ondoren, hauts-eta pentsu-hondakinak kendu egingo ditugu. Heltzen garen alderdi guztiak garbitzeko tresna mekanikoak, eskuilak eta aspiragailuak erabiliko ditugu.

Zikinkeria-zarakarrak eta eginkari lehorrak kentzeko errasketak eta palak erabiliko ditugu.

- Garbiketa hezea:

Lehorreko garbiketaren ostean egingo dugu, hala eskatzen duten azalera guztietan. Hiru etapa dira:

- Biguntzea.
- Presio altuko garbiketa.
- Lehortzea.

— *Desinfekzioa:*

Ondo desinfektatzeko produktu egokiak erabili beharko ditugu. Produktu horiek ihintzapen edo kareztadura sistemen bidez aplikatuko ditugu.

Desinfekzioarako etapak jarraian azalduko ditugu:

1. Kanpokoak:

Oso zikin dauden konpartimentuen kanpoaldeak, aireztatze irekiguneak, teilatuen azalerak.

5. Instalazioak eta ekipoak garbitzeko eta desinfektatzeko sistema

2. Barrukoa:

Ukuiluko lurzoruak, sabaiak eta hormak gainetik garbituko ditugu, bai eta aireztatze instalazioak, ekipoak eta janontzi eta edontzi finkoak ere.

Lurzoruak, estolda-zuloak, hustubideak eta minda-bideak (egonez gero) zorrotz garbituko ditugu. Sareta desmuntagarriak ere kendu egingo ditugu alboetako azalerak ondo garbitzeko.

Ohearen inguruak ere ondo garbituko ditugu.

Azkenik, argiketa sistemak eta leihoak garbitu egingo ditugu.

Konpartimentuak garbitu eta desinfektatzeko gomendioak

Garbiketa eta desinfekzioa egiteko ikusi-miaketak zuzenduko gaitu. Horretarako, ondoko jarraibideak izango ditugu kontuan:

— *Esne-behien korta:*

Belardi gabeko behiak: Urtean bitan gutxienez, konpartimenduak, instalazioak, janontziak, edontziak,... garbituko ditugu.

Belardia duten behiak: Belardira irten eta gero, urtean behin gutxienez, konpartimenduak, instalazioak, janontziak, edontziak,... garbituko ditugu.

Ohe gabeko ukuiluak: ahal dela, hilean bitan konpartimenduak eta instalazioak garbitu eta desinfektatuko ditugu.

— *Erditze gunea:*

Zonalde okupatu eta gero, areto osoa garbitu eta desinfektatuko dugu.

Bi astean behin, hormak, askak eta edontziak garbitu eta desinfektatuko ditugu.

Egunero, erditu berri diren amen ostean, eginkarien sareta eta erretenak garbitu eta desinfektatu beharko ditugu.

— *Aurrerakoen hazkuntza gunea:*

Hustuketaren ostean, garbi/zikin metodoa eta desinfekzioa ezarriko dugu ukuilu osoan.

Etengabeko okupazioan, animaliak partzialki irten eta gero, konpartimenduak garbitu eta desinfektatu egin beharko ditugu: boxak/leku hutsak, askak eta edontziak.

— *Erizaintza:*

Konpartimendu bat okupatu eta gero areto hori eta berorren edontziak egunero garbitu eta desinfektatu beharko ditugu.

— *Askak eta edantontziak:* Eguneroko garbiketa.

— *Jezte aretoa:* Erabili ostean, garbitu beharko dugu.

— *Jezte makina:* Erabili ostean garbitu eta desinfektatu beharko dugu; horretarako, fabrikatzailearen jarraibideak kontuan izango ditugu.

5. Instalazioak eta ekipoak garbitzeko eta desinfektatzeko sistema

- *Esnetegia*: Esnearen hozte-tankea hustu eta gero, garbitu eta desinfektatu egin beharko dugu.
- *Esnea hozteko tankea*: Esnearen hozte-tankea kanpainaren hasieran eta hustu eta gero, garbitu eta desinfektatu egin beharko dugu.
- *Inude zentroa*: Biberoi-titiak eta eroanbideak egunero garbitu eta desinfektatu egin beharko dugu; eta astean behin garbiketa orokorra egin beharko dugu.

Arratoiak hiltzea

Ekoizpen fasean karraskarien infestazioak antzemanaz gero, karraskarien populazioa murrizteko, ingurumenetik barrea daitezen eta instalazioetara itzul daitezen saihesteko kontrol neurri intentsiboak (baimendu eta erregistratutako beita, akutuak zein kronikoak, edo tranpak) ezarri beharko ditugu.

Beita aldi-aldi gainbegiratu behar dira (maiztasuna zehaztu beharko da: astero, hamabostean behin, hilero,...). Horren gaineko emaitza erregistratu beharko dugu, bai eta gorabehera guztiak ere (beita kontsumitu den ala ez, karraskarien presentzia, animalia hilak...). Non aurkitu den zehaztu beharko dugu. Maiztasuna lortutako emaitzen arabera izango da.

Intsektuak hiltzea

Aldez aurretik ekiditeko eta deuseztatzeko neurriak definitu beharko ditugu intsektu kaltegarriak animaliak edo esnea eraldatu edo kutsa ditzaten saihesteko.

Intsektuak lokaletan edo ekoizpen gunean sartzea saihesteko, aldez aurretik ekiditeko neurrien artean ondoko hau nabarmendu behar dugu: leihoetan eta bestelako irekiguneetan eltxo-sareak jartzea.

Intsektuak egonez gero, erregistraturiko eta baimenduriko intsektizidak erabiliko ditugu. Horretarako, gizaki eta animaliarenganako toxikotasuna hartuko dugu kontuan, bai eta elikagaia kutsatzeko aukera ere.

Langileen baldintzak

Intsektizidak eta arratizidak langile gaituek edo enpresa bereziek aplikatuko dituzte.

6. Makinaz jezteko instalazioak eta esnea hozteko zein biltegitratzeko ekipoak mantentzeko plana

Definizioa

Makinaz jezteko instalazioak eta esnea hozteko zein biltegitratzeko ekipoak mantentzeko aurrera eramango ditugun jarduerak sistematikoki jasoko ditugu protokolo honetan. Era berean, jarduera horiek zein maiztasunekin egingo ditugun zehaztuko dugu aipatu protokoloan.

Edukia

Makinaz jezteko instalazioak mantentzea

Gutxienez, urtero behin, makinak jezteko ekipo guztiak gainbegiratu beharko ditugu. Eta ager litezkeen gorabeherak ahalik eta azkarren konpontzen ahaleginduko gara. Horretarako, makinak jezteko instalazioak bat etorriko dira indarrean dagoen legediarekin, hau da, neurketa-puntu egokiekin.

Urteroko gainbegiraketa langile espezializatu eta kualifikatuek egingo dute. Horrez gain, langileak, edo jezteaz arduratzen denak, ikuskapen edo azterketa batzuk egin beharko ditu ekipoak egoera onean egon daitezen bermatzeko.

Egunero

Jezteko ekipoak gainbegiratzea: pultsaziozko goma laburrak, titikoak, etab. Arrakalatuta edo egoera txarrean egon ez daitezen ziurtatu beharko du. Horrela egonez gero, horiek kendu eta tresna berriak jarri beharko ditu.

Kolektoreen sarrerako zuloa garbitzea. Horrela, titikoak kentzean, hustuketa prozesua egokia izango da, erabatekoa.

Jetzi baino lehen, instalazioko erloju manometrikoaren presioa egiaztatzea.

Jetzi eta gero eta instalazioa garbitu baino lehen, esnearen paperezko iragazia kentzea. Eta berriro jetzi baino lehen, iragazi berria jartzea.

Hilero

Instalazioko garbiketa-gune zailenak gainbegiratzea: titikoetako ahoaren barrualdea, hodie-tako junturak, kolektoreak husteko balbulak, kolektoreak, azken unitatea, azken unitatearen sanitarioa.

Hustuketa ponparen olio maila eta uhal-tentsorea gainbegiratzea.

Sei hilekorik behin

Titikoak eta esnearen gomazko tutuak gainbegiratzea. Egoera txarrean daudenak kendu eta berriak jarriko ditugu berehala.

Hustuketa, pultsazio eta garbiketarako, etab. etako gomak gainbegiratzea. Eta egoera txarrean egonez gero, ordezkatu egingo ditugu berehala.

Garrantzitsua da titikoak aldatzea; izan ere, errapearekin kontaktu zuzena dute. Horretarako, titiko guztiak aldatu beharko ditugu 2500 aldiz jetzi eta gero, bai eta pultsazio-tutu laburrak

6. Makinaz jezteko instalazioak eta esnea hozteko zein biltegitzeko ekipoa mantentzeko plana

ere. Titikoak 2 edo 3 aldiz aldatu eta gero, esnearen eta pultsazio-tutu luzeak aldatuko ditugu, kontserbazioaren arabera.

Egoera txarrean egoteagatik, jezteaz arduratzen diren langileek aldaketa puntual batzuk egingo dituzte (gomak, titikoak, junturak, etab.). Baina, oro har, horrelako elementuak denak batera aldatu edo ordezkatu beharko ditugu. Horretarako, garrantzitsua da fabrikatzailearen jarraibideak kontuan hartu beharko ditugu.

Esnea hozteko zein biltegitzeko instalazioak

Esnea hozteko tankearen tenperatura aldian-aldian gainbegiratu beharko dugu. Horrela, ziurtatu egingo dugu elementu horren adierazleak egoera onean egon daitezen. Termometroaren laguntzaz, tankearen konexio- eta deskonexio-tenperatura egiaztatu beharko dugu, bai eta garbiketa-uraren tenperatura ere.

7. Egiaztatze galde-sorta

Ustiategiaren ebaluazioa		
	Betetzen du	Orrialde zk.
Erregistroa		16
Indarrean dagoen legediaren arabera erregistraturiko ustiatagia.		16
Instalazio-planoa		16
Instalazio-planoak ditu, bai eta deskripziozko memoria ere.		16
Kokapena		17
Sarbidea erraz garbitzen da, eta drainatze-sistema ere egokia da.		17
Instalazioak: materialak, ekipoak eta egiturak		17
Orokortasunak		17
Abereak babesteko gune egokituak ditu.		17
Ondo dimentsionaturiko espazioak.		17
Kutsadura saihesteko diseinu egokia du.		17
Drainatzea egokia izan dadin inklinazio egokia dute lurzoruek.		17
Eraikuntzak erraz garbitzen dira.		17
Gune bakoitzeko argiketa sistema nahikoa da.		17
Aireztatze sistema egokia da.		17
Instalazioak egoera onean daude.		17
Ukuiluek eta elementu osagarriek ez dute mutur zorrotzik edo irtengunerik.		17
Ukuiluak		17
Aireztatze sistema egokia da, gasen kontzentrazioarik ez dago, eta oheak lehor daide.		17
Ukuiluak abereak ikuskatzeko besteko argitasuna du.		17
Areto isolatua dugu gaixorik dauden animaliak edo erditzeaz daudenak egon daitezen.		17
Gelak edota parrillak egoera onean ditugu, garbi eta drainatze egokian.		17
Lurzoruek inklinazio egokia dute eta zirrikituak dituzte.		17
Egitura egokiak ditugu animalia guztiak bertan sartzeko.		17

7. Egiaztatze galde-sorta

	Betetzen du	Orrialde zk.
Jezteko gunea		18
Kutsadura-iturrien arteko banaketa egokia da.		18
Jezteko aretoko hormak alikatatu edo zurituta daude eta garbitzeko errazak dira.		18
Edateko ura hornitzeko sistema egokia da eta nahikoa materiala / tresneria garbitzeko.		18
Jezteko ekipoa erraz garbituko da, herdoilgaitza izango da eta baldintza onean izango dugu .		18
Ekipoak instalatuta ditugu mantenimendu eta garbiketa egokia izan ditzaten.		18
Jezteko makinaren motorra kanpoaldean dugu.		18
Esnetegia		18
Esnetegia eta ustiatetikiko gainontzeko guneak banatuta daude.		18
Esnetegiko hormak alikatatu edo zurituta daude eta garbitzeko errazak dira.		18
Leihoetan eltxoen kontrako sareak ditugu Zikinkeria saihestu egiten dute.		18
Edateko ura hornitzeko sistema egokia eta nahikoa da materiala / tresneria garbitzeko.		18
Eskuak garbitzeko tresna dugu ur beroa eta hotzarekin xaboi eta paperezko oihalak ditugu, bai eta paperontziak ere.		18
Material tankea erraz garbitzen da, herdoilgaitza da eta egoera onean dugu.		18
Tankeak hozteko ahalmen egokia du.		18
Esku-termometroa dugu esnearen tenperatura tankean kontrolatzeko.		18
Hozteko tankearen motorra kanpoaldean dugu.		18
Simaurtegia edota eginkariak biltzeko hobia		19
Simaurtegia estalita dugu eta aziendarengandik bereizita dago.		19
Zolata iragazgaitza.		19
Kanalizazioa egokia da.		19
Biltze-hobia eta gorozki likidoak biltzeko hobia estankoa da eta ondoko dimentsioak ditu: 5 m3 UGM bakoitzeko.		19
Eraikitze-siloak		19
Lurzoruak iragazgaitzak dira eta metro baterainoko hormak ere bai.		19
Gutxieneko inklinazioa %2koa da.		19
Siloratze isurketak jasotzeko sistema ere badugu .		19

7. Egiaztatze galde-sorta

	Betetzen du	Orrialde zk.
Biosegurtasuna		19
Instalazioetako perimetroa ondo definiturik dugu, bai eta ondo hertsia ere.		19
Ibilgailuak eta pertsonala sartzeko gune zehatzak ditugu.		20
Ibilgailuak aparkatzeko gune zehatzak ditugu.		20
Ingurunea garbi eta ordenaturik dugu.		20
Esnetegian sartzeko lurzorua zolatuta dago eta ur-hartunea du.		20
Ekoizpen gunea ondo seinaleztaturik dago.		20
Higiene neurriak argi seinaleztaturik daude.		20
Langileek higie neurriak betetzen dituzte.		20
Pentsu-siloak abeletxearen perimetroan ditugu.		20
Abere berriak ustiategietan sartzean berrogeialdia zaintzen da.		20
Beste ustiategi batzuetako materialak erabili baino lehen, garbitu eta desinfektatu egiten ditugu.		20
Ibilgailuak		20
Ustiategian sartzen diren kamioiak garbi daude.		20
Animaliak garraiatzeko kamioiak garbi eta desinfektaturik daude.		20
Gaixorik edo ahul dauden animaliek gainontzeko abereengandik bereizi egiten ditugu garraiatzean.		20
Garraioen erregistroak.		20
Ustiategiko langileak eta bisitak		21
Langileek komunak eta aldagelak dituzte.		21
Gaixotasun kutsakorrak dituzten pertsonak ez dute parte hartzen jezteko prozesuan.		21
Higiene gaiei buruzko prestakuntza jasotzen dute langileek Langileek gidaliburua eskuragarri dute.		21
Ezarritako higie protokoloa bete egiten dute langileek.		21
Laneko arropa ustiategian baino ez dugu erabiltzen.		21
Bisitarientzako higie-protokoloa dugu.		21
Bisitarientzako botak edota oinetako estalkiak eta arropa ditugu.		21
Bisitariak "Bisiten liburuan" erregistratzen ditugu.		21

7. Egiatzatze galde-sorta

	Betetzen du	Orrialde zk.
Ekoizpen-sistema		21
Animaliak identifikatzea		21
Abere guztiak identifikatu eta erregistraturik ditugu.		21
Arduradunak baja eta alten berri ematen die erakundeei.		21
Abere guztiek Behia Identifikatzeko Dokumentua (DIB) dute.		21
Abereen mugimenduen gaineko erregistro egoka dugu.		21
Animaliak erostea		22
Ofizialki tuberkulosi, bruzelosi, leukosi eta peripneumoniari ez duten ustategietatik ekartzen ditugu abereak.		21
Abereek ez dute gaixotasun kutsakorren sintomarik.		21
Errape-minik ez dutela egiatzatzeko analisiak egiten ditugu.		21
Oheak maneiatzea		22
Oheen jatorria segurua da.		22
Oheak garbi eta lehor ditugu guneez eta zikinak kendu egiten ditugu.		22
Oheak egiteko materiala era egokian gordetzen dugu.		22
Ugaltze prozesuko maneia		22
Ugaltze plangintzan albaitariak ditugu ustategian.		22
ugaltze prozesuko maneia langile adituek egiten dituzte.		22
Jetze prozesuko maneia		22
Langileen higiena egokia da zauriak ondo estalita dituzte.		22
Antziak ez ditugu beste zeregin batzuetarako erabiltzen.		22
Jezteko gunean sartzen diren abereak garbi daude.		22
Erroak garbi dituzte titikoak jarri baino lehen.		23
Erroak ondo lehortzen ditugu botatzeko papera erabiltzen dugu, erabilera bakarrekoa.		23
Lehenengo esne-zurrustak era egokian ikuskatzen ditugu.		23
Titikoak jartzean airea sar dadin saihesten dugu.		24
Hustuketa ez dugu amaierara arte eramaten, horrela gain-jetzea saihestu egiten da.		24
Jetzi eta gero, errapeak gainbegiratzen ditugu.		24
Titikoak kendu baino lehen, hustuketa prozesua eten egiten dugu zakarkeria une guztietan saihesten dugu.		24
Predipping eta postdipping produktuak erabiltzen ditugu (baimenduta).		24
Errape-min klinikoa duten behiak edo zelula-kopuru handiak dituztenak amaieran jezten ditugu.		24
Trataturiko abereak amaieran jezten ditugu esne hori ez da giza kontsumorako.		24

7. Egiaztatze galde-sorta

	Betetzen du	Orrialde zk.
Esne gordinaren kalitatea		24
Esneak legezko parametroak bete egiten ditu.		24
Esnearen analisien emaitzak gorde egiten ditugu.		24
Esnea biltegitratzea		24
Esnea hoztu egiten dugu tenperatura egokian.		24
Esnea biltegitratzeko tenperatura errespetatu egiten dugu.		24
Esnearen trazabilitatea – Q hizkia		25
Nekazaria esne-ekoizle giza erregistratuta dago, nekazaritza ustategiko erregistroaren zenbaki bera du (identifikaziozko kodea).		25
Tankeak ondo identifikaturik ditugu dagozkien kodeekin.		25
Esnea emate bakoitzean erregistroa eguneratu egiten dugu.		25
Esnea biltzeaz arduratzen den pertsonak agiri egokia ematen dio nekazariari.		25
Erregistro eta ordainagiriak gutxienez 3 urtez gordetzen ditugu.		25
Abere ongizatea		25
Neurri egokiak hartzen ditugu animaliek sufri ez daitezen eta minik edo kalterik izan ez dezaten.		25
Abereak lasai maneiatuko ditugu, minik eragitea saihestu egingo dugu.		25
Animaliak, gutxienez, egunean behin gainbegiratzen ditugu jezteko behiak, gutxienez, egunean bitan gainbegiratzen ditugu.		25
Animaliak hiltzera garraiatzea		25
Animaliak hiltzera eraman baino lehen, garbi eta lehor egoten dira.		25
Elikadura eta edateko ura		25
Abereak elikatzeko plana dugu.		25
Anoaren osaketa aldatzean apurka-apurka egiten dugu digestio arazorik sor ez dadin.		25
Debekaturiko substantziarik ez dugu erabiltzen.		25
Betebeharrak asetzeko elikagaiak eskura dituzte animaliek.		26
Larreetan zein kultiboetan erabilitako ongarri eta pestiziden segurtasun-epeak ondo ikuskatzen ditugu.		26
Tratamenduak erregistratu egiten ditugu.		26
Elikagaien erosketa guztiak eta geuk ekoizten ditugun elikagaiak ondo erregistraturik ditugu.		26
Elikagaien gaineko analisiak gorde egiten ditugu (eginez gero).		26
Elikagaien iraungitze-data beti errespetatzen dugu.		26

7. Egiaztatze galde-sorta

	Betetzen du	Orrialde zk.
Pentsu edota osagarrien hornitzailea		26
Pentsuak baimenduriko enpresetan erosten ditugu.		26
Banatzaileak APPCC sistema ezarrita du.		26
Pentsuen ekoizpen propioa		26
Nekazariak baimena du pentsuak ekoizteko.		26
Elaborazio-formula erregistratu egiten du.		26
Belar onduak eta siloratzea		27
Kontuz ibiltzen gara eta siloa lurak kutsa dezan saihestu egiten dugu.		27
Siloa prentsatu eta estali egiten dugu era egokian; galerak eta ustel dadin ekiditeko.		27
Belar ondurik edo silo lizuntsurik edo berorik kendu egiten dugu.		27
Industriako azpiproduktuak		27
Industriako azpiproduktuei dagokienez, indarrean dagoen legedia bete egiten dugu.		27
Ura hornitzea		27
Abereen beharrak kontuan harturik, ura hornitzen dugu.		27
Abereak askeki heltzen dira iturrietara, ura garbi eta freskoa dute.		27
Abereentzako ura kaltegarria izan ez dadin bermatu egiten dugu.		28
Edateko urik ez dagoen ustiategietan, gutxienez analisi mikrobiologiko bat egiten da.		28
Elikagaiak eta ura biltegitratzea		28
Animalientzako elikagaiak leku garbi, lehor, ondo aireztatuta eta babestuta daude.		28
Beste espezie batzuentzako elikagaiak beste leku batean gordetzen ditugu.		28
Animaliak elikatzeko ez diren produktuak isolatu egiten ditugu.		28
Siloak eta toberak garbitu egiten ditugu gutxienez betetzen ditugun bakoitzean.		28
Ur-edukiontzia eta edalontzia aldian-aldian garbitu eta desinfektatu egiten ditugu.		28
Osasun kudeaketa		28
Albaitariak egiten dute lan hori, ustiategiko osasun kontrolaren barnean.		28
Abere Osasuneko urteko plana dugu.		28
Albaitariaren bisitak erregistratu egiten ditugu.		28
Tratamendu zoosanitarioak		28
Albaitariak adierazi bezala erabiltzen ditugu medikamentuak.		28
Medikamentuekin batera errezeta dugu errezetaren kopia gutxienez 5 urtez gordetzen dugus.		29
Botikak hornitzaile baimenduetan erosten ditugu.		29

7. Egiaztatze galde-sorta

	Betetzen du	Orrialde zk.
Medikamentu-pentsuak baimena duten fabriketan erosten ditugu, eta dagokion errezeta erantsita ekartzen dute.		29
Albaitariak emandako jarraibideak onetsi egingo ditugu une orotan.		29
Gaixorik dauden animaliak identifikatu eta gaixo gisa tratatzen ditugu.		29
Albaitaritza-tratamenduen erregistroak gutxienez 5 urtez gordetzen ditugu.		29
Medikamentu-produkturik ez erabiltzeko denboraldia errespetatu egiten dugu une orotan.		29
Tratamendupean dauden animaliekin batera errezeta erantsi beharko dugu. Gauza bera saldu edo eskuz aldatzen ditugun abereekin.		29
Zoosanitarioak biltegitratzea		29
Medikamentuak espezifikazioekin bat etorritik gordeko ditugu.		29
Botikinean ez dago bestelako produkturik (intsektizidak, arratizidak, garbiketa produktuak, etab.).		29
Zabalik dauden elikagaiek eragin ahal duten kutsadura saihestu egiten dugu.		29
Medikamentuak banatzeko erabilitako materiala garbi dago.		29
Errape-minen gaineko kontrolak		30
Errape-mina aldeztetik ekiditeko programa egokia dugu.		30
Errape eta erroek higie-baldintza egokiak dituzte.		30
Lehortze tratamenduan, erabilera luzeko antibiotiko-prestakinak erabiltzen ditugu errapeen artean.		30
Klinika-kasuak identifikatu, tratatu eta erregistratu egiten ditugu.		30
Kasu kronikoak animalia zaharrek eramanen ditugu.		30
Errape-mina agertzekotan, albaitariari eskatzen diogu aholkua.		31
Jezteko errutina egokia dugu.		31
Aldikako analisiak egiten ditugu zelula-kopuru handiak dituzten abereetan.		31
Instalazioak eta ekipoa garbitzea eta desinfektatzea		31
Garbitzeko eta desinfektatzeko plana		31
Garbitzeko eta desinfektatzeko programa dokumentatua dugu.		31
Egindako operazioak erregistratu egiten ditugu.		31
Behar izanez gero, baimendutako produktu kimikoak erabiltzen ditugu eta erabilera-jarraibideak kontuan hartzen ditugu.		31
Erabili beharreko produktuak (garbiketa zein desinfektatzaileak) zerrenda batean erregistratuta ditugu.		31
Garbitzeko produktuan ondo gordeta daude.		31

7. Egiaztatze galde-sorta

	Betetzen du	Orrialde zk.
Esne gordinarekin kontaktuan dagoen tresneriaren higieena		32
Jezteko aretoa, esnetegia eta horri lotutako tresneria edateko urarekin garbitzen ditugu.		32
Jetzi ostean, jezteko makina eta ontzi guztiak garbitu eta desinfektatu egiten ditugu.		32
Esnearen hozte-tankea hustu eta gero, garbitu egiten dugu.		32
Erabilitako detergentea eta desinfektatzailea baimenduta daude nekazaritzako elikagaien industrian erabiltzeko.		32
Jezteko aretoaren kanpo azalera egunero garbitzen dugu.		32
Kutsatutako ekipoak erabili baino lehen, garbitu eta desinfektatu egiten ditugu.		32
Intsektuak eta arratoiak hiltzea		32
Intsektuak eta arratoiak hiltzeko plan dokumentatua dugu.		32
Egindako operazioak erregistratu egiten ditugu.		33
Langileek prestakuntza berezia jasotzen dute produktu arriskutsuak manipulatzeari buruz (erabiliz gero).		33
Intsektuak hiltzea		33
Zein intsekturen aurka jarduten dugun zehazten dugu.		33
Planaren barruan neurri guztiak jasota daude.		33
Erabilitako produktuak erregistratu egiten ditugu Baimendutako produktuak erabiltzen ditugu.		33
Planaren barruan produktuak biltegitratzeari buruzko indormazioa jasota dago.		33
Beitak edo tranpak non dauden jakiteko planoa dugu.		33
Arratoiak hiltzea		34
Zein karraskariren aurka jarduten dugun zehazten dugu.		34
Planaren barruan neurri guztiak jasota daude.		34
Erabilitako produktuak erregistratu egiten ditugu baimendutako produktuak erabiltzen ditugu.		34
Planaren barruan produktuak biltegitratzeari buruzko informazioa jasota dago.		34
Beitak edo tranpak non dauden jakiteko planoa du.		34
Hondakinak desagerraraztea		34
Animalia hilak		34
Gorpuak biltzeko baimendutako zerbitzuekin jartzen gara harremanetan.		34

7. Egiaztatze galde-sorta

	Betetzen du	Orrialde zk.
Hondakinak		34
Hondakinak leku jakin batean gordetzen ditugu, instalazio eta abereengandik bereizita.		34
Biltegiratu behar izanez gero, edukiontzi itxi eta egokietan biltegiratzen ditugu.		34
Medikamentuak banatzeko erabilitako materialak bota egiten ditugu hondakinak botatzeko planaren arabera.		34
Ekipoak mantentzeko plana		35
Mantentze plan dokumentatua dugu.		35
Mantentze-prozedurak ditugu jasota planean, bai eta burutu beharreko ekintzen maiztasuna ere.		35
Jezteko ekipoa gainbegiratu eta mantendu egiten dugu gutxienez urtean behin.		35
Langileen prestakuntza eta trebakuntza plana: lan baldintzak		36
Prestakuntza		36
Prestakuntza jardunaldiak antolatzen ditugu langileen eginkizunak kontuan harturik.		36
Langileek ezagutu egiten dituzte higiene neurriak.		36
Langileen prestakuntza eta trebakuntzari buruzko erregistroak ditugu.		36
Lan segurtasuna		36
Indarrean dagoen legedia bete egiten dugu lan-segurtasun arloan.		36
Lehen sorospenetarako botikina dugu ustategian, eta langile guztiek dakite non dagoen.		36
Langileek beren burua babesteko tresna guztiak dituzte.		36
Egiaztatzearen emaitzak		
Emaitza:		
Hobetzekoa (batezbestekoa):		

8. Interes bereziko telefonoak

Erakundea edo zerbitzua	Telefonoa	Herria	Probintzia
Nekazaritza arloa. Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura Saila (Eusko Jaurlaritza)	945019636	Vitoria-Gasteiz	Araba
Nekazaritza zerbitzua. Nekazaritza Saila (Arabako Foru Aldundia)	945181818	Vitoria-Gasteiz	Araba
Nekazaritza zerbitzua. Nekazaritza Saila (Bizkaiko Foru Aldundia)	944067400	Bilbo	Bizkaia
Nekazaritza zerbitzua. Nekazaritza Saila (Gipuzkoako Foru Aldundia)	943112042	Donostia- San Sebastián	Gipuzkoa
Nekazaritzako Eskualdeko Bulegoa	946369206	Abanto	Bizkaia
Nekazaritzako Eskualdeko Bulegoa	946800690	Balmaseda	Bizkaia
Nekazaritzako Eskualdeko Bulegoa	946806308	Karrantza	Bizkaia
Nekazaritzako Eskualdeko Bulegoa	946810082	Durango	Bizkaia
Nekazaritzako Eskualdeko Bulegoa	946250463	Gernika	Bizkaia
Nekazaritzako Eskualdeko Bulegoa	946736011	Igorre	Bizkaia
Nekazaritzako Eskualdeko Bulegoa	946166259	Markina	Bizkaia
Nekazaritzako Eskualdeko Bulegoa	946740311	Mungia	Bizkaia
Nekazaritzako Eskualdeko Bulegoa	943810954	Azpeitia	Gipuzkoa
Nekazaritzako Eskualdeko Bulegoa	943765807	Bergara	Gipuzkoa
Nekazaritzako Eskualdeko Bulegoa	943742823	Elgoibar	Gipuzkoa
Nekazaritzako Eskualdeko Bulegoa	943491787	Oiartzun	Gipuzkoa
Nekazaritzako Eskualdeko Bulegoa	943888677	Ordizia	Gipuzkoa
Nekazaritzako Eskualdeko Bulegoa	943651640	Tolosa	Gipuzkoa
Nekazaritzako Eskualdeko Bulegoa	943835376	Zarautz	Gipuzkoa
Nekazaritzako Eskualdeko Bulegoa	945890337	Amurrio	Araba
Nekazaritzako Eskualdeko Bulegoa	947351057	Espejo	Araba
Nekazaritzako Eskualdeko Bulegoa	945181611	Vitoria-Gasteiz	Araba
Nekazaritzako Eskualdeko Bulegoa	945430174	Murgia	Araba
Nekazaritzako Eskualdeko Bulegoa	945300087	Agurain	Araba
Nekazaritzako Eskualdeko Bulegoa	945415124	Santikurutze Kanpezu	Araba

8. Interes bereziko telefonoak

Erakundea edo zerbitzua	Telefonoa	Herria	Probintzia
Mendikoi Derio	944541421	Derio	Bizkaia
Mendikoi Arkaute	945285387	Arkaute	Araba
Mendikoi Fraisoro	943692162	Zizurkil	Gipuzkoa
SERGAL	945285099	Vitoria-Gasteiz	Araba
ABELUR	943083888	Azpeitia	Gipuzkoa
LURGINTZA	943811431	Azpeitia	Gipuzkoa
LORRA	944555063	Lezama	Bizkaia
EFRIFE	943121329	Arkaute	Araba
BIFE	944555063	Lezama	Bizkaia
GIFE	943811431	Azpeitia	Gipuzkoa
ASGAFAL	945285099	Vitoria-Gasteiz	Araba
KAIKU	943333222	Urnieta	Gipuzkoa
GUVAC	946107051	Karrantza	Bizkaia
NEIKER - Arkaute	945121313	Arkaute	Araba
NEIKER - Derio	944034300	Derio	Bizkaia
Lekunberriko Institutu Laktologikoa	948507215	Lekunberri	Nafarroa
ENBA	946300769	Zornotza	Bizkaia
EHNE	945275477	Vitoria-Gasteiz	Araba
UAGA	945260533	Vitoria-Gasteiz	Araba
ABEREKIN	944541577	Derio	Bizkaia
Gorpuak Biltzeko Zerbitzua (Araba)	945181767	Vitoria-Gasteiz	Araba
Gorpuak Biltzeko Zerbitzua (Bizkaia)	94465297	Bilbo	Bizkaia
Gorpuak Biltzeko Zerbitzua (Gipuzkoa)	943482348	Donostia	Gipuzkoa

Ustiategi-erregistroa

- 479/2004 Errege Dekretua, martxoaren 26koa, nekazaritza-ustiategietako Erregistro orokorra ezarri eta erregulatzen duena.
- 94/1993 Dekretua eta 1993ko irailaren 9ko Agindua, Nekazaritza-ustiategietako Erregistroa.

Higienea eta instalazioak

- 852/2004 (EE) Araudia, elikagaien higienari buruzkoa.
- 853/2004 (EE) Araudia, animalia-jatorriko elikagaien arau espezifikoak ezartzen dituena.
- 854/2004 (EE) Araudia, giza kontsumorako diren animalia-jatorriko elikagaien arau espezifikoak ezartzen dituena, kontrol ofizialak egiteko helburuarekin.
- 89/384/CEE Zuzentaraua, 85/397/CEE Zuzentaruaren A eranskinean ezarri bezala, esne gordinaren izozte puntuari buruzko kontrol motak ezartzen dituena.
- 1138/1990 Errege Dekretua, kontsumo publikoko ur edangarriak hornitzeko eta berorien kalitatea kontrolatzeko Arauteria tekniko-sanitarioa onesten duena.
- 640/2006 Errege Dekretua.
- 1679/1994 Errege Dekretua, esne gordina, beroarekin tratatutako esnea eta esne-produktuak ekoizteko eta merkaturatzeko osasun-baldintzak ezartzen dituena.
- 109/1995 Errege Dekretua, albaitaritza-medikamentuei buruzkoa.
- 1749/1998 Errege Dekretua, substantzia batzuen eta bizidunetan zein berorien produktuetan izan ditzakeen hondakinen kontrol neurriak ezartzen dituena.
- 202/2000 Errege Dekretua, janari-erabiltzaileen gaineko arauak ezartzen dituena.
- 140/2003 Errege Dekretua, giza kontsumorako den ur-kalitatearen osasun irizpideak zehazten dituena.
- 141/2004 Dekretua, uztailaren 6koa, nekazaritza ustiategietako higiene-, osasun- eta ingurumen-arau teknikoak ezartzen dituena.
- 55/2003 Dekretua, martxoaren 4koa, Euskal Autonomia Erkidegoko esne gordina ekoizteko higiene eta osasun baldintzak kontrolatu eta balioztatzen dituena.

Trazabilitatea eta animalia identifikatzea (animaliak eta esnea)

- 2629/1997 (EE) Araudia, 820/1997 (EE) Araudiaren ezarri beharreko hainbat xedapen zehazten dituena ondoko gaiei buruz: marka aurikularrak, ustiategietako erregistroak eta behiak identifikatzeko zein erregistratzeko sisteman dauden pasaporteak.

Identifikazioa

- 1980/1998 Errege Dekretua, behiak identifikatzeko zein erregistratzeko sistema ezartzen duena.
- 197/2000 Errege Dekretua, 1980/1998 Errege Dekretua aldarazten duena, behiak identifikatzeko zein erregistratzeko sistema ezartzen duena.
- 1377/2001 Errege Dekretua, 1980/1998 Errege Dekretua aldarazten duena, behiak identifikatzeko zein erregistratzeko sistema ezartzen duena.

Trazabilitatea

- 217/2004 Errege Dekretua, esnearen sektorean parte hartzen dituzten eragile, establezimendu eta edukiontzia identifikatzeko eta erregistratzeko sistemak erregulatzen dituena, bai eta esnearen mugimenduak erregistratzekoak ere.
- Europako Parlamentuko eta Kontseiluko 1760/2000 (EE) Araudia, 2000ko uztailaren 17koa, Kontseiluko 820/97 (EE) Araudia indargabetzen duena, behiak identifikatzeko zein erregistratzeko sistema ezartzen duena. Eta behi-aziendaren haragiari eta behi-aziendaren haragizko produktuei dagokionez, etiketatze sistemari buruzkoa.

Animalientzako elikagaiak eta ura

- 466/2001 (EEE) Araudia, elikagaietako kutsatzaile batzuen gehienezko edukia zehazten duena.
- 418/1987 Errege Dekretua, animalien elikaduran parte hartzen duten substantzia eta produktu batzuei buruzkoa.
- 1138/1990 Errege Dekretua, kontsumo publikoko ur edangarriak hornitzeko eta berorien kalitatea kontrolatzeko Arauteria tekniko-sanitarioa onesten duena.
- 1373/1997 Errege Dekretua, azienda hazteko, hormona efektuko substantziak, tireostatikoa eta substantzia beta-agonistak erabiltzea debekatzen duena.
- 1191/1998 Errege Dekretua, animaliak elikatzeko sektoreari dagokionez, establezimendu eta bitartekariak baimentzeko eta erregistratzeko sistemari buruzkoa.
- 1489/1998 Errege Dekretua, animaliak elikatzeko lehengaien zirkulazioari buruzkoa.
- 2599/1998 Errege Dekretua, animaliak elikatzeko gehigarriei buruzkoa.
- 348/2000 Errege Dekretua, 95/58/CE Zuzentaraua zuzenbideko ordenamenduan sartzean duena, nekazaritzako ustategietan animaliak babesteari buruzkoa.
- 441/2001 Errege Dekretua, 348/2000 Errege Dekretua aldarazten duena, 95/58/CE Zuzentaraua zuzenbideko ordenamenduan sartzean duena, nekazaritzako ustategietan animaliak babesteari buruzkoa.
- 354/2002 Errege Dekretua, animaliak elikatzeko arloan, kontrol ofizialak antolatze oinarriak ezartzen dituena.
- 140/2003 Errege Dekretua, giza kontsumorako den ur-kalitatearen osasun irizpideak zehazten dituena.

9. Esnetarako behi-aziendari buruzko erreferentziazko arauak

- 569/1990 Errege Dekretua, apirilaren 27koa, animalia-jatorriko elikagaietan plagizidetako hondakinen gehienezko muga zehazteari buruzkoa. 2460/1996 Errege Dekretuak, 246/1995 Dekretuak eta 1800/1999 Errege dekretuak aldarazi zuten.
- 56/2002 Errege Dekretua, urtarrilaren 18koa, animaliak elikatzeko lehengaien zirkulazioa eta erabilpena erregulatzen dituen.

Abere osasuna eta babesa

- 85/397/CEE Zuzentaraua, beroarekin tratatutako esnari dagokionez, erkidegoen arteko truke-etan, osasun arazoei eta osasun-poliziari buruzko arazoez.
- 2611/1996 Errege Dekretua, animalien gaixotasunak errotik kentzeko programa nazionalak erregulatzen dituen.
- 348/2000 Errege Dekretua, 95/58/CE Zuzentaraua zuzenbideko ordenamenduan sartzean duena, nekazaritzako ustategietan animaliak babesteari buruzkoa.
- 1716/2000 Errege Dekretua, behiak eta txerriak erkidegoen artean trukatzeari dagokionez, osasun arauari buruzkoa.
- 441/2001 Errege Dekretua, 348/2000 Errege Dekretua aldarazten duena, 95/58/CE Zuzentaraua zuzenbideko ordenamenduan sartzean duena, nekazaritzako ustategietan animaliak babesteari buruzkoa.
- 1976/2004 Errege Dekretua, giza kontsumorako diren animalia-jatorriko elikagaiak ekoiztu, eraldatu, banatu eta sartzeko arau zoosanitarioak ezartzen dituen.
- APA/1668/2004 Agindua, maiatzaren 27koa, 2459/1996 Errege Dekretuaren I. eta II. eranskina aldarazten dituen, ezinbestez aitortu behar diren animalien gaixotasunen zerrenda ezartzen duena eta jakinarazpenen gaineko araudiei buruzkoa.
- 8/2003 Legea, apirilaren 24koa, Abere Osasunari buruzkoa.
- 1047/2003 Errege Dekretua.
- 51/2004 Errege Dekretua.

Animalientzako medikamentuak eta tratamenduak

- 96/23/CE Zuzentaraua, substantzia batzuen eta bizidunetan zein berorien produktuetan izan ditzakeen hondakinen kontrol neurriak ezartzen dituen.
- 2377/90 (EEE) Araudia, animalia-jatorriko elikagaietan albaitaritza-medikamentuetako hondakinen gehienezko muga zehazteko erkidego mailako prozedura ezartzen duena.
- 665/2003 (EE) Araudia, 2377/90 (EEE) Araudiaren 3. eranskina aldarazten duena, animalia-jatorriko elikagaietan albaitaritza-medikamentuetako hondakinen gehienezko muga zehazteko erkidego mailako prozedura ezartzen duena.
- 109/1995 Errege Dekretua, albaitaritza-medikamentuei buruzkoa.
- 1379/1998 Errege Dekretua, Hondakinak Ikertzeko Programa Nazionala ezartzen duena.

9. Esnetarako behi-aziendari buruzko erreferentziazko arauak

- 1749/1998 Errege Dekretua, substantzia batzuen eta bizidunetan zein berorien produktuetan izan ditzakeen hondakinen kontrol neurriak ezartzen dituen.
- 25/1990 Legea, abenduaren 20koa, medikamentuei buruzkoa.
- 348/2000 Errege Dekretua, 95/58/CE Zuzentaraua zuzenbideko ordenamenduan sartzean duena, nekazaritzako ustategietan animaliak babesteari buruzkoa.
- 1716/2000 Errege Dekretua, behiak eta txerriak erkidegoen artean trukatzeari dagokionez, osasun arauari buruzkoa.
- 441/2001 Errege Dekretua, 348/2000 Errege Dekretua aldarazten duena, 95/58/CE Zuzentaraua zuzenbideko ordenamenduan sartzean duena, nekazaritzako ustategietan animaliak babesteari buruzkoa.
- 1976/2004 Errege Dekretua, giza kontsumorako diren animalia-jatorriko elikagaiak ekoiztu, eraldatu, banatu eta sartzeko arau zoosanitarioak ezartzen dituen.

Hondakinak

- 1774/2002 Araudia, giza kontsumorako ez diren animalien azpiproduktuei dagokienez, osasun arauak ezartzen dituen.
- 2163/1994 Errege Dekretua, landare-osasunerako produktuak merkaturatu eta erabiltzeko, erkidego mailan, baimena emateko sistema harmonizatua ezartzen duena.
- 3/1998 Legea, otsailaren 27koa, Euskal Herriko ingurumena babesteko lege orokorra.
- 261/1996 Errege Dekretua.
- 390/98 Dekretua.

Abere ongizatea

- 857/1992 Errege Dekretua, erkidegoen arteko trukeak direla eta, esne-ustategien higie baldintza orokorrak ezartzen dituen.
- 348/2000 Errege Dekretua, 95/58/CE Zuzentaraua zuzenbideko ordenamenduan sartzean duena, nekazaritzako ustategietan animaliak babesteari buruzkoa.
- 441/2001 Errege Dekretua, 348/2000 Errege Dekretua aldarazten duena, 95/58/CE Zuzentaraua zuzenbideko ordenamenduan sartzean duena, nekazaritzako ustategietan animaliak babesteari buruzkoa.
- 1041/1997 Errege Dekretua, ekainaren 27koa, animaliak garraiatu bitartean, babes neurriak ezartzen dituen (1997ko uztailaren 9ko BOE, 163 zk.a).
- 1047/1994 Errege Dekretua, maiatzaren 20koa, txahalak babesteko gutxieneko neurriei buruzkoa, 91/629/CE Zuzentaraua zuzenbideko ordenamenduan sartzean duena.

Lan arloa

- 202/2000 Errege Dekretua, janari-erabiltzaileen gaineko arauak ezartzen dituen.

9. Esetarako behi-aziendari buruzko erreferentziazko arauak

- 773/1997 Errege Dekretua, maiatzaren 30ekoa, langileak babesteko ekipoei dagokienez, segurtasun eta osasun arloan, gutxieneko xedapenak ezartzen dituen (1997ko ekainaren 12ko BOE, 140 zk.a).
- 486/1997 Errege Dekretua, apirilaren 23koa, lanpostuetan, segurtasun eta osasun arloan, gutxieneko xedapenak ezartzen dituen (1997ko apirilaren 23ko BOE, 97 zk.a).
- 1215/1997 Errege Dekretua, uztailaren 18koa, langileek lan-ekipoak erabiltzeko, segurtasun eta osasun arloan, gutxieneko xedapenak ezartzen dituen.
- 31/1995 Legea, azaroaren 8koa, lan-arriskuei aurrea hartzeari buruzkoa, eta 54/2003 Legea, abenduaren 12koa, lan-arriskuei aurrea hartzeko arau-markoa aldarazteari buruzkoa.

Garraioa

- 1041/1997 Errege Dekretua, ekainaren 27koa, animaliak garraiatu bitartean, babes neurriak ezartzen dituen.
- 1716/2000 Errege Dekretua, urriaren 13koa, behiak eta txerriak erkidegoen artean trukatzeari dagokionez, osasun arauari buruzkoa.
- 1679/1994 Errege Dekretua, uztailaren 22koa, esne gordina, beroarekin tratatutako esnea eta esne-produktuak ekoizteko eta merkaturatzeko osasun-baldintzak ezartzen dituen.

10. Ustiattegiko koadernoa

Ustiattegiaren datuak			
Kodea:			
Izena:			
Helbidea:			
Posta kodea:			
Telefonoa:		Faxa:	
Eskuko telefonoa:		Helbide elektronikoa:	
Ustiattegiaren titular(rak)			
Animalien arduraduna (titularra izan ezean)			
Harremanetarako telefonoa:			
Ustiattegiaren alta-data:			
Ustiattegiko langileak			
Izen-deiturak		Eginkizuna	
Ustiattegiaren ezaugarriak			
Sailkapen zooteknikoa		Errolda	
Ustiattegiko animaliak		Bestelako animalia-espezie batzuekin batera bizi dira	
Esne-tankea(k) identifikatzea			
Osasun arduraduna (albaitaria)			
Elkartea (izena eta telefono zenbakia)			
Programak			
Osasun programa (programa, arduraduna eta telefono zenbakia)			
Ekoizpen programa (esnetegia, labela, izena eta telefono zenbakia)			

10. Ustategiko koadernoa

Animalien errolda

Urte hasieran, dagokion foru aldundiari bizirik dagoen azienda-errolda eskatuko zaio. Gainera, urtean zehar, abere-mugimenduaren gaineko dokumentazio ofiziala erantsiko da. Kanpaina amaitzean, dagokion foru aldundiari abere-mugimenduaren gaineko zerrenda eskatuko zaio.

[illegible]

10. Ustategiko koadernoa

[illegible]

10. Ustategiko koadernoa

[illegible]

10. Ustategiko koadernoa

[illegible]

10. Ustategiko koadernoa

[illegible]

10. Ustategiko koadernoa

10. Ustategiko koadernoa

[illegible]

10. Ustategiko koadernoa

[illegible]

10. Ustategiko koadernoa

10. Ustategiko koadernoa

[illegible]

Elikagaien sarrera-erregistroa

Albarana edo erosketa-faktura erantsiko da. Horretan, lotea, iraungipen-data, norakoa eta azken kontsumoko data zehaztuko dira.

Eranskin batean elikagaien analisisi buruzko emailtzak erantsi beharko ditugu (egonez gero). Belar-bazkaren ekoizpen propioa zehaztea gomendatzea da.

[illegible]

10. Ustategiko koadernoa

[illegible]

Elikagaien sarrera-erregistroa										
Sarrera-data	Produktua						Bereko fabrikazioa (bai / ez)	Norakoa	Azken kontsumoa	
	Mota	Jatorria	Merkataritza marka	Lote zenbakia	Kopurua	Iraungipen-data				

Elikagaien sarrera-erregistroa									
Sarrera-data	Produktua						Berezko fabrikazioa (bai / ez)	Norakoa	Azken kontsumoa
	Mota	Jatorria	Merkataritza marka	Lote zenbakia	Kopurua	Iraungipen-data			

Elikagaien sarrera-erregistroa										
Sarrera-data	Produktua						Berezko fabrikazioa (bai / ez)	Norakoa	Azken kontsumoa	
	Mota	Jatorria	Merkataritza marka	Lote zenbakia	Kopurua	Iraungipen-data				

Elikagaien sarrera-erregistroa									
Sarrera-data	Produktua						Berezko fabrikazioa (bai / ez)	Norakoa	Azken kontsumoa
	Mota	Jatorria	Merkataritza marka	Lote zenbakia	Kopurua	Iraungipen-data			

Elikagaien sarrera-erregistroa										
Sarrera-data	Produktua						Bereko fabrikazioa (bai / ez)	Norakoa	Azken kontsumoa	
	Mota	Jatorria	Merkataritza marka	Lote zenbakia	Kopurua	Iraungipen-data				

Elikagaien sarrera-erregistroa									
Sarrera-data	Produktua						Berezko fabrikazioa (bai / ez)	Norakoa	Azken kontsumoa
	Mota	Jatorria	Merkataritza marka	Lote zenbakia	Kopurua	Iraungipen-data			

Elikagaien sarrera-erregistroa									
Sarrera-data	Produktua						Berezko fabrikazioa (bai / ez)	Norakoa	Azken kontsumoa
	Mota	Jatorria	Merkataritza marka	Lote zenbakia	Kopurua	Iraungipen-data			

Elikagaien sarrera-erregistroa									
Sarrera-data	Produktua						Berezko fabrikazioa (bai / ez)	Norakoa	Azken kontsumoa
	Mota	Jatorria	Merkataritza marka	Lote zenbakia	Kopurua	Iraungipen-data			

Elikagaien sarrera-erregistroa									
Sarrera-data	Produktua						Berezko fabrikazioa (bai / ez)	Norakoa	Azken kontsumoa
	Mota	Jatorria	Merkataritza marka	Lote zenbakia	Kopurua	Iraungipen-data			

Elikagaien sarrera-erregistroa										
Sarrera-data	Produktua						Berezko fabrikazioa (bai / ez)	Norakoa	Azken kontsumoa	
	Mota	Jatorria	Merkataritza marka	Lote zenbakia	Kopurua	Iraungipen-data				

Ongarriak eta landare-osasunerako tratamenduak				
Data	Operazioa	Erabiltako produktua	Partzela	Erabiltako dosia (Kg/ha)

Eranskin batean ondoko emaitzak islatu beharko ditugu: osasun-kontrolak, alabaitariza-analisiak, osasun kanpainak eta hondakinen plan nazionala. Horren ordez, alabaitariaren errezeta erantzi ahal da. Horrelakoetan, produktuaren lotea ere identifikatu beharko dugu..

⁰⁾Enateko bideak:

A: Ahozkoa.
T: Topika.
Mb: Muskulu barnekoa.
EZAU: errape barnekoa, ezker-aurrealdeko errape-laurdena.
ESAT:errape barnekoa, eskuin-atzealdeko errape-laurdena.
EZAT:errape barnekoa, ezker-atzealdeko errape-laurdena.

10. Ustategiko koadernoak

[illegible]

1) Emateko bideak:

A: Ahozkoa.

T: Topika.

Mb: Muskulu barnekoa.

Zb. Zain barnekoa.

Lp: Larruazalpekoa

ESAU:errape barnekoa, eskuin-aurrealdeko errape-laurdena.

EZAU: errape bamekoa, ezker-aurrealdeko errape-laurdena.

ESAT:errape barnekoa, eskuin-atzealdeko errape-laurdena.

EZAT:errape barnekoa, ezker-atzealdeko errape-laurdena.

Animaliei emandako albaitaritza-medikamentuak eta bestelako tratamenduak (tratamendu-liburua)								
Aplikazio-data edo tratamendua hasteko data	Animalia edota lotea identifikatzea	Ezarritako produktua edo medikamentua	Errezeta zk.a	Lotea	Dosia	Emateko bidea ⁽¹⁾	Azken aplikazioaren data	Esnean edota haragian produktutik ez erabiltzeko denboraldia

⁽¹⁾Emateko bideak:
A: Ahozkoa.
T: Topika.
Mb: Muskulu barnekoa.

Zb: Zain barnekoa.
Lp: Laruazalpekoa
ESAU:errape barnekoa, eskuin-aurrealdeko errape-laurdena.

EZAU: errape barnekoa, ezker-aurrealdeko errape-laurdena.
ESAT:errape barnekoa, eskuin-atzealdeko errape-laurdena.
EZAT:errape barnekoa, ezker-atzealdeko errape-laurdena.

Animaliei emandako albaitaritza-medikamentuak eta bestelako tratamendu-liburua								
Aplikazio-data edo tratamendua hasteko data	Animalia edota lotea identifikatzea	Ezarritako produktua edo medikamentua	Errezeta zk.a	Lotea	Dosia	Emateko bidea ⁽¹⁾	Azken aplikazioaren data	Esnean edota haragian produktutik ez erabiltzeko denboraldia

⁽¹⁾Emateko bideak:
A: Ahozkoa.
T: Topika.
Mb: Muskulu barnekoa.

Zb: Zain barnekoa.
Lp: Larruazalpekoa
ESAU:errape barnekoa, eskuin-aurrealdeko errape-laurdena.

EZAU: errape barnekoa, ezker-aurrealdeko errape-laurdena.
ESAT:errape barnekoa, eskuin-atzealdeko errape-laurdena.
EZAT:errape barnekoa, ezker-atzealdeko errape-laurdena.

10. Ustategiko koaderno

Jezteko animaliak

"Esnearen kontrola" txostenak ordezkatu ahal du.

[illegible][illegible]

10. Ustategiko koaderno

[illegible]

RS = Erretenzioa

1 = Erraza (bakarrik erditu)

3 = Zaila (al baitariak edo pertsona gehiagok lagunduta)

4 = Zesarea (txahalaren tamainagatik)

5 = Distroziko (deformatua)

⊗ = Abortua

- = Erditze-oharra

L = Garbiketa

♂ = Arra

▲ = Araldia

▼ = Hazi-jartzea

■ = Antzualdia

Esnea Saltzea

Analisisen emaitzak erantziko dira (egonez gero). Esnearen hornikuntza-egiaztagiriak ordezkatu ahal du.

Esnea saltzea					
Data	Esnea (l)	Eragilea	Edukiontzia	Lagin-hartzea	Emaitzak

Instalazioak eta ekipak gainbegiratzea eta mantentzea

AEkipak gainbegiratu izanaren fitxa erantsi beharko dugu (jezteko makina eta esnea hozteko tankea).
Uraren gaineko analisiak ere erantsi beharko ditugu.

Instalazioak eta ekipak gainbegiratzea eta mantentzea					
Data	Mantenimendu mota	Instalazioak edo ekipak	Arduraduna	Oharrak	Sinadura

Instalazioak eta ekipak gainbegiratzea eta mantentzea												
Data	Mantenimendu mota	Instalazioak edo ekipak	Arduraduna	Oharrak	Sinadura							

Instalazioak eta ekipak gainbegiratzea eta mantentzea						
Data	Mantenimendu mota	Instalazioak edo ekipak	Arduraduna	Oharrak	Sinadura	

Instalazioak eta ekipak gainbegiratzea eta mantentzea						
Data	Mantenimendu mota	Instalazioak edo ekipak	Arduraduna	Oharrak	Sinadura	

Instalazioak eta ekipak gainbegiratzea eta mantentzea						
Data	Mantenimendu mota	Instalazioak edo ekipak	Arduraduna	Oharrak	Sinadura	

Ekipoak eta instalazioak garbitzea, desinfektatzea, intsektuak hiltzea eta arratoiak hiltzea
Instalazio-planoa erantsi beharko dugu, eta bertan adierazi beharko dugu non dauden karraskarientzako beinak edo tranpak.

Ekipoak eta instalazioak garbitzea, desinfektatzea, intsektuak hiltzea eta arratoiak hiltzea						
Data	Non?	Ezarritako produktua	Dosia	Iraungitze-data	Arduraduna	Oharrak

Bisita-erregistroa				
Data	Izena	Enpresa	Bisitaren helburua	Beste abeletxe batekiko azken kontaktua

Intereseko bestelako dokumentuak

- Katastro-planoa.
- Instalazio-planoak.
- Jarduera-lizentzia.
- Hornitzaileen zerrenda.
- Partzelen kontratua/Partzela-zerrenda.
- Uraren gaineko analisiak.
- Instalazio-planoa, eta bertan adierazi beharko dugu non dauden karraskarientzako beinak edo tranpak.