



INFORME FINAL PLAN ANUAL 2019 DE CONTROL DE LA CALIDAD Y TRAZABILIDAD DE LA LECHE DE VACUNO Y OVINO/CAPRINO

Se han inspeccionado el total de las incidencias detectadas en cisterna **por Letra Q:**

Cuadro actualizado hasta el día **31/12/2019**

Tipo de alerta	Nº alertas		Control documental		Inspección	
	Bovino	Ovino/ Caprino	Bovino	Ovino/ Caprino	Bovino	Ovino/ Caprino
Alertas generadas por Letra Q por presencia de inhibidores (test rápido)	8 (*)	0	8	0	0	0
Alertas generadas por discrepancias entre el test-rápido y el resultado del laboratorio.	0	0	0	0	0	0
Resultado positivo Antibióticos en Laboratorio	0	0	0	0	0	1 (**)

(*) 2 falsos positivos en leche de vaca.

(**) Se constató **1 positivo** en detección de **Betalactámicos** en leche de oveja detectado en las pruebas de laboratorio posteriores a una inspección. El resultado de la prueba in-situ fue negativo y, por esta contradicción, se solicitó al centro lácteo que comprobará la fiabilidad del método utilizado en su control obligatorio en la recepción de leche.

Así mismo se realizaron, de manera aleatoria y siguiendo los criterios de riesgo establecidos, los siguientes controles:

Tipo de control	Bovino	Ovino/Caprino
Controles de las condiciones higiénico-sanitarias de la cisterna	11	10
Toma de muestra de leche cruda	11	10

Se contabilizan los controles en aquella especie a la que se ha tomado muestra de leche, aunque el control documental se realiza indistintamente en aquellos de los operadores utilizan leche de ambas especies.

OPERADORES DE VACUNO OBJETO DE CONTROL - CALIDAD

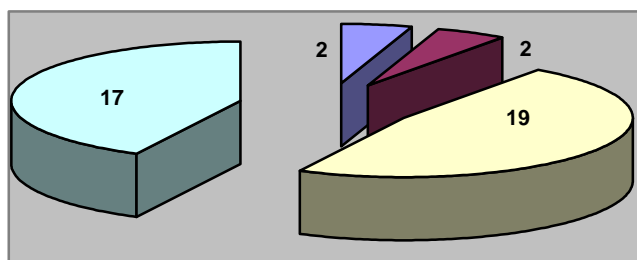
Universo de control:

Durante el 2019 se dieron las siguientes variaciones en los operadores de vacuno:

- Se dió de alta 1 operador
- Se dieron de baja 2 operadores
- Se produjo 1 cambio de titularidad.

El universo probable de objeto de control en el año 2019 ha sido de 40 establecimientos divididos de la siguiente manera:

- 19 productores-transformadores (sin compras ni cisternas).
- 2 operadores centros de operación (sin centro lácteo)
- 2 operadores con centro lácteo en la propia explotación.
- 17* operadores con centro lácteo

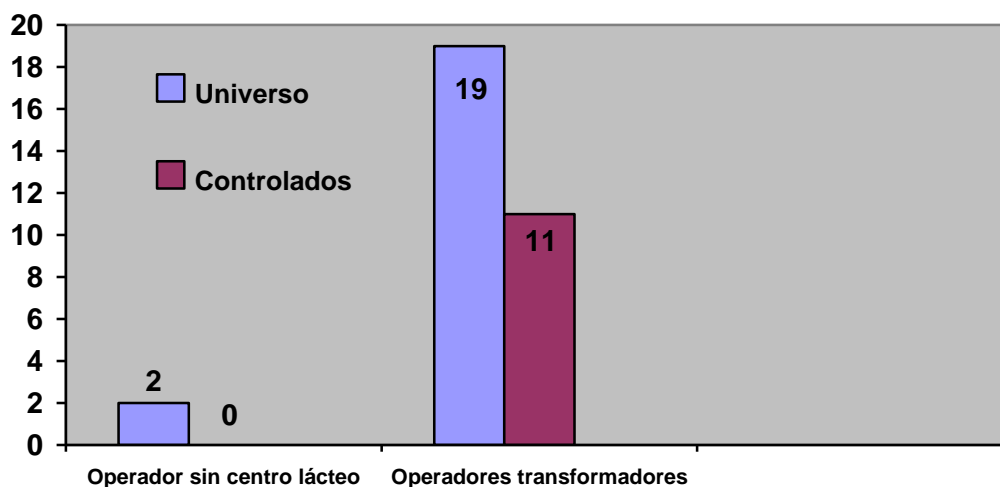


Dentro de este probable universo quedarían fuera de las competencias de la Dirección de Agricultura y Ganadería, aquellos operadores que no realicen traslado de la leche o este se realice fuera del territorio del País Vasco, quedando por lo tanto el universo compuesto de la siguiente manera:

- 2 centros de operación.
- 14 operadores con centro lácteo que realizan compras.

Inspecciones de calidad de la leche:

En el año 2019 se han visitado **11 establecimientos** de manera aleatoria de los 16 de los que consta el universo de Control.



En todas ellas se ha llevado a cabo la correspondiente toma de muestras, con resultados correctos en todos los casos; y el control de las condiciones higiénico-sanitarias de la cisterna. Dentro de este último control se han detectado las siguientes irregularidades:

Irregularidades/ Recomendaciones	Número	Incidencia
No realización del test rápido a todas las cisternas	1	15%
No realización del test de acidez ó estabilidad al alcohol.	0	0%
Operarios y/o conductores sin formación.	3	42%
Cisternas sin etiqueta identificativa en buen estado.	1	15%
No se entrega comprobante al ganadero	0	0%
Cisterna no cuenta con control de temperatura.	0	0%
No se lleva un control de visitas al centro.	2	28%
El transportista no dispone de los documentos exigidos	0	0%
No se dispone de calzas y gorro para las visitas	0	0%
TOTALES	7	100%

En todos los casos se remitió el correspondiente informe o apercibimiento, del que se realizó el consiguiente seguimiento para la subsanación de las irregularidades detectadas. La mayor parte de estas irregularidades se solventaron a lo largo del 2019 por parte de los operadores.

En comparación 2018, se detecta un aumento de inconformidades, destacando las relativas a la no actualización o realización de los cursos de formación relativos a la toma de muestras, bien por incorporación de nuevo personal, bien por no haber podido renovar cursos caducados.

Destacar el caso del operador que trabaja con leche de producción ecológica (1), que no realiza la analítica obligatoria para la detección de residuos de antibióticos, que indica en la visita que el uso de medicamentos está prohibido en ese tipo de manejo del ganado. A pesar de la certificación presentada, se les exige cumplir el requisito legal.

Cumplimiento de objetivos de control (calidad de la leche):

UNIVERSO	PLANIFICADOS				NO PLANIFICADOS	TOTAL EJECUTADOS
	OBJETIVO	CONTROLADO	OTRO PLAN	%CONSECUCIÓN		
14+2	14+2	11	0	71%+50%	0	11

Se ha realizado más del 70% de las inspecciones programadas en los centros lácteos con sede social en el País Vasco.

En cuanto a los operadores sin centro lácteo, se hizo una toma de muestras en centros lácteos en los que se reciben cisternas provenientes de ambos centros de operación.

OPERADORES DE OVINO/CAPRINO OBJETO DE CONTROL- CALIDAD

Universo de control:

Durante el año 2019 se continuó con el proceso de identificación de todos los operadores y elementos implicados en la producción de leche de ovino y caprino.

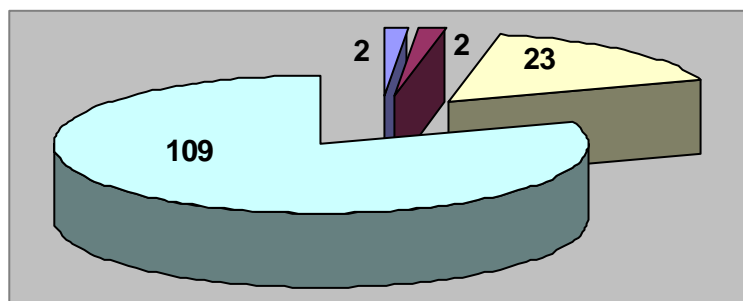
- Se dieron de alta 6 nuevos operadores de ovino.
- Se dieron de alta 2 nuevos operadores de caprino.
- Se dieron de baja 7 operadores de ovino.

El universo probable de objeto de Control en el año 2019 incluye a los operadores de ovino/caprino, existiendo durante ese periodo de control:

- 9 operadores de leche de cabra.
- 133 operadores de leche de ovino.

Siendo por lo tanto en total 133 operadores de ovino y 1 de caprino en los que determinar sus características para conocer exactamente el universo de control, el cual se divide de la siguiente manera:

- 2 centros de operación (sin centro lácteo).
- 2 centros de recogida (no elaboran).
- 23 centros de transformación
- 109 productores-transformadores - sin compras ni cisternas.

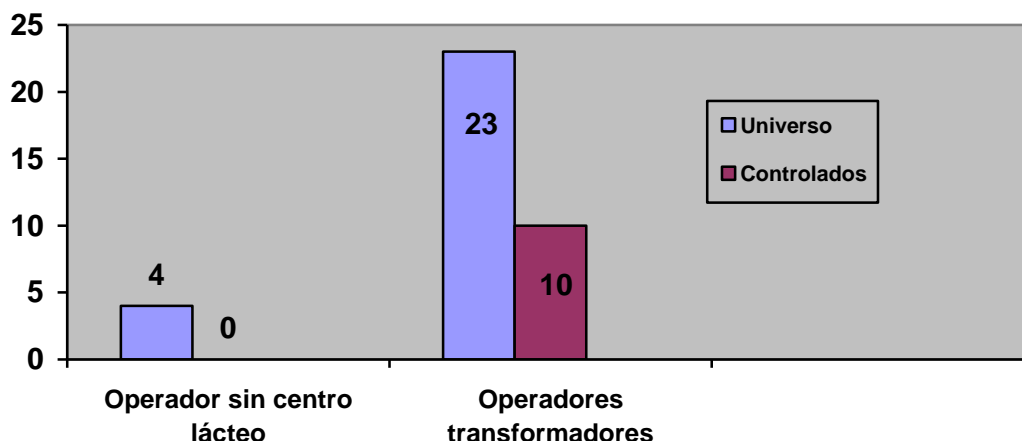


■ Centro de operación	■ Centro de recogida
■ Centros de transformación	■ Productores- elaboradores

De igual manera que en vacuno, la competencia de la Dirección de Agricultura y Ganadería se suscribe a aquellos operadores que trasladan leche, quedando por lo tanto el universo restringido a 23 operadores que descargan en su centro lácteo (uno de caprino), 2 centros de recogida y dos centros de operación.

Inspecciones de calidad:

En el año 2019 se han visitado **10 establecimientos** de manera aleatoria y específicamente dentro del plan de control de ovino/caprino, de los 23+4 de los que consta el universo de Control.



En todas ellas se ha llevado a cabo la correspondiente toma de muestras con **resultados correctos** en todos los casos **excepto en uno**, en el que no se detectaron inhibidores en el test in-situ pero sí trazas de inhibidores (betalactámicos) en los posteriores análisis del laboratorio realizados sobre las muestras de la misma leche. Este caso dio pie al solicitar al centro lácteo afectado que repitiera sus análisis in-situ a fin de probar la validez de los test utilizados. En cuanto a las irregularidades detectadas en autocontroles de calidad y condiciones higiénico-sanitarias de la cisterna destacan:

Irregularidades/Recomendaciones	Número	Incidencia
No realización del test de acidez o estabilidad al alcohol.	4	8%
No realización del test rápido a todas las cisternas	2	4%
No toma de muestras a todas las cisternas.	0	0%
Inconformidades respecto a la hoja de lavado de cisternas	2	4%
No conocimiento de la calificación sanitaria	7	15%
Operarios y/o conductores sin formación.	11	23%
Sin etiqueta de letra Q	3	6%
No se identifican correctamente las muestras	1	2%
Cisterna no cuenta con control de temperatura.	9	19%
No se lleva un control de visitas al centro.	6	13%
El transportista no dispone de los documentos exigidos	3	6%
No se dispone de calzas/gorro/bata	0	0%
TOTALES	48	100%

Cumplimiento de objetivos de control (calidad):

UNIVERSO	PLANIFICADOS				NO PLANIFICADOS	TOTAL EJECUTADOS
	OBJETIVO	CONTROLADO	OTRO PLAN	%CONSECUCIÓN		
23+4	23+4	10	0	43%+0%	0	10

Se detectan un número significativo de casos relativos a la carencia de **formación obligatoria** para el personal tomador de muestras, en su mayor parte por falta de renovación de la misma. Varios operadores no realizan la solicitud a las explotaciones proveedoras de la **calificación sanitaria** y, en cuanto a las condiciones de transporte, es generalizada la **falta de medición de temperatura durante el traslado** de la leche desde el origen hasta el centro lácteo al carecer las cisternas utilizadas de dispositivo de medida. En estos casos se suele registrar la temperatura en los tanques en las explotaciones y se repite la medida en la recepción en el centro lácteo. No obstante, a pesar de que los desplazamientos son cortos, disponer de un termómetro en el vehículo de transporte garantiza que no se pierdan las condiciones de salubridad correctas en el caso de prolongarse la duración del viaje debido a cualquier circunstancia imprevista.

En el caso de 4 operadores no se realizan las pruebas obligatorias de acidez Dormic o estabilidad al alcohol, que los centros sustituyen con la medición del pH, control aceptado técnicamente pero **no equivalente** a los recogidos en la legislación vigente, de lo que se les informó mediante la siguiente indicación técnica incluída en los correspondientes informes:

Se constata que en el establecimiento inspeccionado se realiza el control del pH y este control es dar válido como detector de la acidez, según la nota interpretativa basada en lo especificado por el Laboratorio Arbitral de Santander, no obstante, se debe remarcar que en la normativa aplicable no aparece dicha comprobación como obligatoria o sustitutiva de las pruebas obligatorias por ley anteriormente indicadas, por lo que el correspondiente incumplimiento se debe seguir haciendo constar en los informes remitidos por esta Dirección de Agricultura y Ganadería.

TRAZABILIDAD DE LA LECHE - ACTUACIONES

Muestras y movimientos:

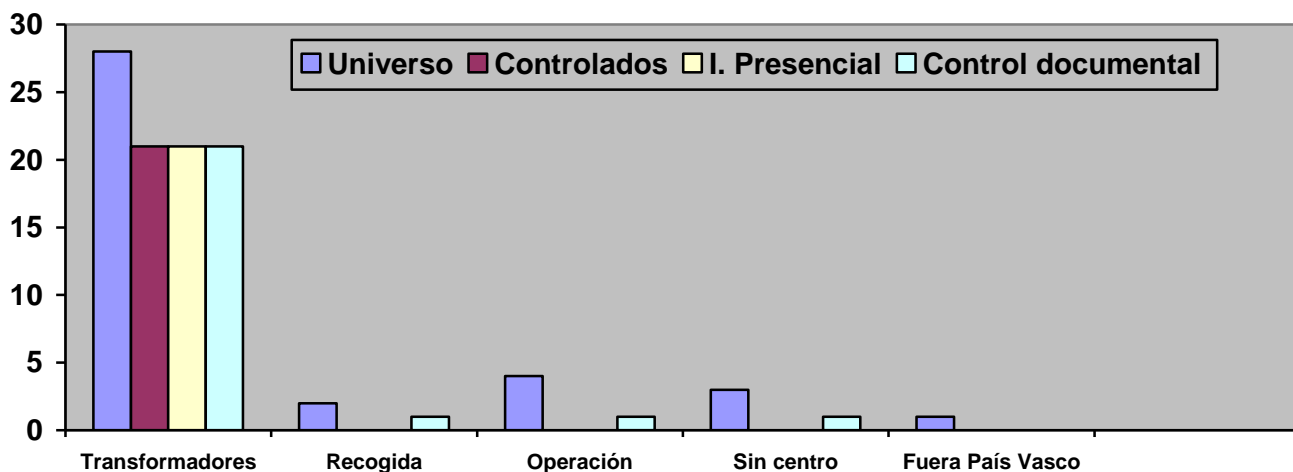
Para mantener la base de datos Letra Q operativa se realizan comprobaciones documentales de la carga correcta de muestras y movimientos por parte de los operadores, de esos controles se han generado cartas y apercebimientos:

- 4 operadores contactados por falta de muestras en letra Q, (solucionado en 3 operadores).
- 2 operadores contactados por falta de registro de movimientos en letra Q, (solucionado 0 operadores)

Centros lácteos (compradores):

El universo de control para la realización de los controles de trazabilidad de centros lácteos es el mismo que para los controles de calidad, aunque en este caso no distinguimos la especie origen de la leche que utiliza el centro lácteo, aunque si el tipo de centro.

- 28* compradores-transformadores (vacuno+ovino+caprino) con centro lácteo en el País Vasco
- 4 centros de operación.
- 2 centros de recogida.
- 3 operadores sin centro lácteo.
- 1 centro lácteo fuera del País Vasco.



Cumplimiento de objetivos de control (trazabilidad):

UNIVERSO	PLANIFICADOS			NO PLANIFICADOS	TOTAL EJECUTADOS
	OBJETIVO	CONTROLADO	%CONSECUCIÓN		
27+4+2	27+4+2	21+1+0	70%+25%+0		21

Las actuaciones de control se realizaron indistintamente de manera presencial o documental detectándose los siguientes incumplimientos:

Irregularidades	Número	Incidencia
Tanques/silos o cisternas sin etiqueta letra Q	3	8%
Personal sin la formación adecuada o caducada	11	28%
Sin comunicación de movimientos o fuera de plazo	3	8%
Con errores en la comunicación de muestras	1	3%
Comunicación cambios en registros	21	41%
TOTALES	39	100%

Destacar la falta generalizada de cumplimiento de la **obligación de comunicar los cambios** en las altas y bajas relativas al personal de los centros lácteos, tanques y depósitos nuevos o retirados y la renovación de los cursos obligatorios sobre toma de muestras.

Transportistas:

No se realizaron comprobaciones sobre los requisitos de trazabilidad a transportistas que no fueran dependientes de los centros lácteos inspeccionados.

Centros de lavado:

- No se dio de alta ningún centro de lavado que no fuera parte de un centro nuevo.
- A este respecto, se procedió a dar de alta un nuevo centro de lavado dependiente de un centro lácteo.

Gestión de etiquetas:

Datos actualizados hasta 31-12-2019

Para la correcta consecución de todos los controles de la cadena de la leche cruda es esencial mantener actualizada la identificación de los contenedores utilizados en la recogida y almacenamiento, así, durante el año 2019, se han tramitado las altas y copias de las siguientes etiquetas identificativas.

ALTAS:

Tipo de etiqueta	Tanque	Cisterna	Silo
Vacuno	17	9	2
Ovino	10	3	3
Caprino	8	-	-
TOTAL	35	12	5

BAJAS

Tipo de etiqueta	Tanque	Cisterna	Silo
Vacuno	9	2	-
Ovino	2	1	-
Caprino	2	-	-
TOTAL	13	3	0

COPIAS

Tipo de etiqueta	Tanque	Cisterna	Silo
Vacuno	73	9	3
Ovino	7	3	-
Caprino	7	-	-
TOTAL	87	12	3

OTRAS ACTUACIONES

Paralelamente a la realización de todos los controles, se llevaron a cabo otras actuaciones administrativas relacionadas con la aplicación Letra Q, necesarias para una correcta consecución de los objetivos de este plan, tales como gestiones de mantenimiento y actualización de datos, divididas de la siguiente manera:

Tipos de gestiones	Número	Incidencia
Centros de lavado (Altas, bajas, actualizaciones, etc..)	1	1%
Cambios de relación autorizados (cambios responsables centro)	13	7%
Cambios relación solicitados otras CCAA (centros, cisternas, depósitos...)	2	1%
Cambios relación solicitados por CAPV (centros, cisternas, depósitos...)	3	2%
Cambios relación en CAPV	9	5%
Explotación (Cambio calificación, titular, error tanques, avisos ILL etc...)	18	9%
Incidencias en movimientos (no se cargan)	2 (*)	1%
Incidencias con las muestras (no carga, sin plan anual, etc...)	5 (*)	3%
Operador (Altas, bajas, cambio acceso, etc...)	5	3%
Plan de muestras (Altas, cambios, etc...)	40 (*)	20%
Operarios/Conductores (Altas, bajas, errores, actualización cursos...)	100	51%
TOTALES	198	100%

(Datos recogidos a 31-12-2019)

(* Solicitudes grabación del plan de muestras anual enviadas al Servicio).

De esas 198 incidencias el porcentaje de resolución es del 93%, quedando 8 incidencias para su resolución durante el 2020.

En Vitoria-Gasteiz, a 28 de febrero de 2020

Félix Guarrotxena Arlunduaga
 Responsable de Trazabilidad y Seguridad Alimentaria
 Elikagaien Trazabilitatea eta Segurtasun arduraduna