



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



Anexo 8.3 Checklist para determinar posibles fuentes de salmonela en cerdos de engorde

Si usted ha identificado un mayor riesgo en uno o más criterios en el control interno en su empresa o tiene dudas en la valoración de algunos criterios, contacte con su veterinario. Juntos deben aclarar los posibles riesgos de contaminación por Salmonela en su empresa.

La checklist debe ser cumplimentada por todas las empresas que estén clasificadas en categoría II, al menos una vez al año. La checklist cumplimentada se debe conservar y mostrar al auditor en la auditoría de QS.

1 Datos de la empresa

Nombre de la empresa: _____

Calle y número: _____

Código postal y lugar: _____

Teléfono/Fax: _____

E-mail: _____

Número de emplazamiento: _____

Número de emplazamiento QS: _____

Número de identificación QS: _____

Nombre del responsable: _____

Nombre de la persona que informa: _____

Área	Criterio	Riesgo de entrada		Observaciones dudosas
		Bajo	Incrementado	
Entorno de la empresa	¿Hay otras explotaciones de cerdos o aves en los alrededores de la empresa (aprox. a 1 km)?	No	Sí	
	¿Depositán terceras partes estiércol/purines en las inmediaciones de la empresa?	No	Sí	
	¿Hay aves de corral u otras especies animales en la granja?	No	Sí	
	¿Está la granja limpia y ordenada?	Sí	No	
	¿Hay objetos en las instalaciones que no sean necesarios para el funcionamiento de la granja?	No	Sí	
	¿Están pavimentados los puntos de entrega de alimento y animales y los puntos de envío de estiércol, camas y animales?	Sí	No	
	¿Están limpios estos lugares?	Sí	No	
	¿Está el muro del establo libre de obstáculos hasta una altura de 1 m en el exterior?	Sí	No	
	¿Hay las inmediaciones del establo crecimiento vegetal denso?	No	Sí	
	¿Los caminos de acceso al edificio están pavimentados y se pueden desinfectar?	Sí	No	
Adquisición de lechones	¿Están limpios los vehículos cuando entregan los lechones?	Sí	No	
	¿Se aplica el principio zona limpia y zona sucia?	Sí	No	
	¿Se adquieren lechones de más de una explotación?	No	Sí	
	¿Conoce la granja de los lechones los resultados de estas verificaciones?	Sí	No	
Edificio	¿Hay una limpieza con regularidad del vestíbulo y de su inventario?	Sí	No	
	¿Está la antesala del establo polvorienta, llena de telarañas y/ con humedad?	No	Sí	

Área	Criterio	Riesgo de entrada		Observaciones dudosas
		Bajo	Incrementado	
	¿Es el suelo del establo y del vestíbulo liso y sin grietas, y es fácil de limpiar y desinfectar?	Sí	No	
	¿Hay acceso al área del establo para personas ajenas a la empresa?	No	Sí	
	¿Están los edificios protegidos contra la entrada de pájaros/parásitos?	Sí	No	
	¿El ambiente del establo es correcto?	Sí	No	
	¿Existe un establo/corral para animales enfermos o heridos?	Sí	No	
	¿Hay grupos de animales de diferentes edades en un establo/corral? (animales reubicados)	No	Sí	
Higiene del personal	¿Hay una separación física entre la zona limpia y la sucia?	Sí	No	
	¿Se mantiene un registro de visitas?	Sí	No	
	¿Se utiliza para cada establo calzado de trabajo diferente?	Sí	No	
	¿Existe una esclusa higiénica en la explotación?	Sí	No	
	¿Utiliza usted/ sus trabajadores la esclusa higiénica o un vestuario?	Sí	No	
	¿Hay disponibles monos limpios o monos desechables de diferentes tamaños?	Sí	No	
	¿Hay disponibles botas limpias con suelas lisas de diferentes tamaños o calzas de un sólo uso?	Sí	No	
	¿Existe la posibilidad de limpiar y desinfectar las botas?	Sí	No	
Limpieza y desinfección del establo	¿Se retira el estiércol del edificio inmediatamente después de la salida de los animales y se limpia y desinfecta el establo a fondo?	Sí	No	
	¿Funcionan los establos/corrales con el método todo dentro/todo fuera?	Sí	No	

Área	Criterio	Riesgo de entrada		Observaciones dudosas
		Bajo	Incrementado	
	¿Se limpia y desinfecta en húmedo el establo/corral antes de volver a llenarlo?	Sí	No	
	¿Se utilizan para la desinfección productos autorizados y según las instrucciones de uso?	Sí	No	
	¿Realizan regularmente limpieza y desinfección de por ej. conductos de ventilación (incluido el interior), equipos como tablas de conducción, escobas, palas, herramientas, contenedores de transporte?	Sí	No	
	¿Se limpian y en su caso desinfectan los exteriores del establo?	Sí	No	
	Tras la limpieza y desinfección, ¿realizan una inspección de higiene?	Sí	No	
Acceso de otros animales al área del establo	¿Tienen acceso al establo perros y gatos?	No	Sí	
	¿Los pájaros tienen acceso al establo?	No	Sí	
Control de plagas	¿Se ha observado un mayor número de ratas o ratones en el establo?	No	Sí	
	¿Ha habido moscas o escarabajos en los establos?	No	Sí	
	¿Existe un plan de control de plagas?	Sí	No	
	¿Se trabaja de acuerdo al plan de control de plagas propio?	Sí	No	
Manejo de cadáveres	¿Se almacenan los cadáveres en un lugar cerrado y refrigerado fuera del establo?	Sí	No	
	¿El lugar de almacenamiento de cadáveres es fijo, el suelo es impermeable a agua?	Sí	No	
	¿Se limpia y desinfecta el lugar de almacenamiento de cadáveres tras su vaciado?	Sí	No	

Área	Criterio	Riesgo de entrada		Observaciones dudosas
		Bajo	Incrementado	
	¿Tienen acceso gatos, perros y alimañas al lugar de almacenamiento de cadáveres?	No	Sí	
Pienso	¿El pienso es acidificado (sólo relevante para mezcladores propios)?	Sí	No	
	¿Se eliminan con regularidad restos de pienso de los silos?	Sí	No	
	¿Se limpian y desinfectan con regularidad los sistemas de alimentación?	Sí	No	
	¿Se realiza un análisis de la carga microbiana de los piensos utilizados?	Sí	No	
Agua destinada al abrevado	¿Se limpia y desinfecta el sistema de agua?	Sí	No	
	¿Se analizan bacterias (por ej. Salmonella) en el agua destinada al abrevado? (¡Tomar las muestras para análisis bacteriológicos del agua de abrevado al final del sistema de distribución del agua!)	Sí	No	
Cama	¿Se almacena el material de cama protegido de plagas e inclemencias climáticas?	Sí	No	
	¿Es la calidad del material de cama utilizado correcta? (por ej. sin moho)	Sí	No	
Uso compartido de maquinaria y equipos	¿Se utilizan máquinas compartidas (por ej. depósitos de estiércol)?	No	Sí	
	¿Se limpian y desinfectan suficientement la maquinaria y equipos de uso compartido?	Sí	No	
Inspección de Salmonella	¿Existen resultados de análisis bacteriológicos?	Sí	No	
	¿Existen otros problemas sanitarios en la empresa?	No	Sí	



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



Área	Criterio	Riesgo de entrada		Observaciones dudosas
		Bajo	Incrementado	
	¿Se evalúan con regularidad los resultados del análisis de anticuerpos de Salmonella? (cartas informativas Salmonella)	Sí	No	
Plantas de biogás	¿Se utilizan purines/estiércol de otras granjas en la planta de biogás propia?	No	Sí	

