



DOCUMENTO PARA LA MEJORA DE LA APLICACIÓN DEL PAQUETE DE HIGIENE EN QUESERÍAS DE CAMPO Y ARTESANAS

Aprobado en Comisión Institucional de 12/07/2017

ACLARACIONES RESPECTO A CIERTOS ASPECTOS DE LAS NORMATIVAS DE HIGIENE EUROPEA Y NACIONAL, PARA UNA APLICACIÓN ADAPTADA DE LAS MISMAS.

1. Elaboraciones de productos lácteos a base de leche cruda

Muy frecuentemente, en las queserías artesanas y de campo, entre otras, se elaboran quesos a base de leche cruda sin ningún tratamiento térmico y se procede a su venta inmediata, sin someter estos productos a un periodo de maduración de, al menos, 60 días.

Esta práctica es posible, en el contexto de la normativa de higiene comunitaria y nacional, siempre que la leche cruda cumpla los requisitos del Reglamento (CE) Nº 853/2004, anexo III, Sección IX, y más concretamente, los requisitos relativos a la brucelosis y tuberculosis del Capítulo I.I.2, así como los criterios relativos a la leche cruda sobre gérmenes a 30°C y células somáticas (éstas últimas aplicables solamente a leche cruda de vaca).

El elaborador de estos quesos es el responsable de la inocuidad de los mismos y en el contexto de sus procedimientos de autocontrol basados en los principios del APPCC, demostrará que cumplen los criterios microbiológicos del Reglamento (CE) Nº 2073/2005.

2. Premaduración

La premaduración de la leche es una etapa tecnológica frecuente en queserías de campo y artesanas. Consiste en la acidificación de la leche propiciada por las bacterias ácido-lácticas propias de la leche o bien añadidas, a una temperatura determinada y siempre superior a los 8°C, durante un tiempo determinado. Con la premaduración se inicia el proceso de elaboración, y la leche en premaduración ya no es leche cruda, por lo que este producto no requiere el cumplimiento de los criterios de temperatura establecidos para la leche cruda en la normativa comunitaria y española. La quesería que realice esta transformación en sus procesos de elaboración, la incluirá en los procedimientos de autocontrol.

3. Locales en diferentes dependencias

En las queserías de campo y artesanas, es frecuente disponer de varias dependencias para operaciones distintas. A modo de ejemplo, es posible disponer de un pequeño local para afinado, maduración o conservación de productos lácteos que no tiene continuidad con el local de elaboración y que está situado en las proximidades o a varios kilómetros.

También se constata que algunos materiales auxiliares de envase, embalaje, etiquetas, moldes o rejillas de repuesto, etc., se guardan hasta su uso en la propia vivienda cercana del quesero, etc.



En cuanto a la premaduraciones en el tanque de la explotación ganadera, se considera el inicio del proceso de elaboración. Estaríamos hablando de compartir equipos en dos establecimientos diferentes, una granja (leche cruda) y una quesería (premaduración), lo cual podría ser aceptable en el caso de queserías que utilizasen la leche de la explotación ligada a la quesería siempre que se identifique perfectamente en qué momento se realiza el cambio de status del tanque.

Esta situación estará identificada y tratada en los procedimientos de autocontrol basado en los principios del APPCC, al cual tendrán acceso los servicios oficiales de control.

Para el resto de situaciones resultaría inaceptable en el marco legal actual; la leche premadurada ya no es leche cruda, no es un producto primario y por lo tanto no puede producirse en una explotación ganadera sino en una industria o establecimiento artesano lácteo.

4. Alimentos con características tradicionales

Se debe tener en cuenta que los establecimientos elaboradores de productos con características tradicionales, de acuerdo con el artículo 7 del Reglamento (CE) nº 2074/2005, pueden acogerse a excepciones individuales o generales, otorgadas por los Estados miembros, de los requerimientos del paquete de higiene referentes a:

- Locales (por ejemplo: paredes, techos y puertas que no sean lisos, impermeables, no absorbentes, o hechos con materiales resistentes a la corrosión, y paredes, techos y suelos geológicos naturales), o
- Materiales de los instrumentos y equipos.

Las medidas de limpieza y desinfección de los locales y la frecuencia con la que deberán llevarse a cabo se adaptarán a la actividad en cuestión, con el fin de tener en cuenta la flora ambiental específica.

Los instrumentos y el equipo serán mantenidos en todo momento en un estado de higiene satisfactorio y serán limpiados y desinfectados periódicamente.



INTERPRETACIÓN DE REQUISITOS QUE VAN ACOMPAÑADOS DE LAS SIGUIENTES EXPRESIONES: “CUANDO SEA NECESARIO”, “EN SU CASO”, “ADECUADO” Y “SUFICIENTE”

MEDIDAS RELATIVAS A LA PRODUCCIÓN DE LECHE

(Reglamento (CE) 853/2004, Anexo III, Sección IX)

1. Refrigeración de la leche (Anexo III. Sec. IX. Cap. I.II.A.2).

De modo general la leche cruda se almacena en tanques, sin embargo, es posible el uso de otros recipientes herméticamente cerrados como cántaras o contenedores que pueden refrigerarse por medios alternativos (ejemplo: uso de recipientes herméticos congelados en el interior de la leche, cántaras depositadas en corrientes de agua fría, etc.)

2. Transporte de la leche.

En caso de que sea necesario transportar la leche cruda desde la explotación a la quesería, se podrán usar recipientes aptos para uso alimentario que eviten posibles fuentes de contaminación. El más conocido es el depósito isoterma pero podrán utilizarse otros como cántaras, depósitos de polietileno y cualquier otro tipo de contenedor siempre que sea apto para uso alimentario. El transporte podrá realizarse en coche, a pie, en bicicleta, animal de tiro, etc. En todo caso, se cumplirá el objetivo de transportar la leche de modo higiénico y dentro de los límites de temperatura del Reglamento (CE) Nº 853/2004.

3. Desinfección de equipos en contacto con la leche (Anexo III. Sec. IX. Cap. I.II.A.3.).

En ocasiones, durante la elaboración de productos lácteos, se busca mantener una flora deseable, no patógena, para procesos de maduración de la leche cruda. En estas circunstancias, puede decidirse la limpieza pero no la desinfección sistemática de estas superficies que contactan con la leche, especialmente utensilios, recipientes, cisternas y otros, destinados al ordeño, recogida y transporte. Cada productor determinará en sus procedimientos de autocontrol estas superficies, utensilios o recipientes en los cuales es necesario mantener esta flora deseable”.

En la elaboración de quesos, la limpieza a fondo es mejor que la desinfección sistemática de equipos y materiales, con el objeto de preservar la flora natural y el equilibrio del ecosistema microbiológico. La aplicación de la desinfección es una decisión que debe hacer el quesero.



4. Indumentaria en la explotación ganadera (Anexo III. Sec. IX. Cap. I. II.C.1)

Durante las operaciones de elaboración y manipulación de los productos, no se usará la misma indumentaria que para el ordeño. La indumentaria usada estará limpia.

5. Higiene personal durante el ordeño (Anexo III. Sec. IX. Cap. I. II.C.2).

En el ordeño necesitamos al menos un punto de agua. Sin embargo, en determinados casos (ordeño a campo abierto, en trashumancia y otros) no es posible. En estas circunstancias podemos disponer de otros medios como la utilización de un cubo de aguapara el lavado de manos y brazos, así como de medios para el secado higiénico.

MEDIDAS EN QUESERÍAS

(Reglamento (CE) nº 852/2004)

6. Espacio de trabajo “suficiente” (Anexo II. Cap. I.2.a).

Considerando que en el caso del procesado de la leche para la elaboración de queso el nivel de exigencia higiénico es el mismo desde la recepción de materia prima hasta la obtención del producto final, puede considerarse adecuado y suficiente que, en el mismo local se realicen varias actividades de fabricación, manipulación, envasado, etiquetado, embalaje, etc., siempre que estas actividades se realicen separadas, bien en el tiempo, o bien en el espacio y se apliquen medidas de control que garanticen la no contaminación de los productos alimenticios, y por tanto, la higiene de todas las actividades que se realizan en el mismo espacio.

En las pequeñas queserías, si no se dispone de almacén específico, los útiles y los productos de limpieza (incluidos cubos y fregonas) podrán almacenarse en una zona aislada dentro de las zonas de manipulación de alimentos o en un armario para este fin.

El almacenamiento de distintos productos que requieran para su conservación temperatura controlada se podrá realizar en la misma cámara o equipo de refrigeración, separados unos de otros, manteniéndose a la temperatura menor de las máximas especificadas para cada producto.

Los ingredientes, envases y embalajes se pueden almacenar en un armario u otro medio ubicado en la sala de elaboración u otra estancia separada (vivienda o almacén del quesero, etc.), siempre y cuando se cumplan las condiciones de almacenamiento (lugar seco, separado de productos químicos, resguardados de fuentes de contaminación, etc.). En caso de que se almacenen en otra dependencia, evitaremos su contaminación durante el trasiego respetando las reglas de higiene (cambio o protección de indumentaria y lavado de manos, protección de los materiales transportados).

Asimismo las cántaras u otros útiles podrán lavarse y secarse en el exterior respetando las reglas de higiene. Deberán almacenarse de modo que no estén expuestos a ningún tipo de contaminación.



7. Demostración del control de temperaturas (Anexo II. Cap. I.2.d).

En el caso de elaboración de quesos que requieran el control de la temperatura por razones de seguridad alimentaria, se adoptarán medidas para control de la cadena de frío. Para ello, podría ser útil la aplicación de las medidas contempladas en guías sectoriales aprobadas por la autoridad competente, conforme a los artículos 7, 8 y 9 del Reglamento (CE) Nº 852/2004. En este sentido, el operador podría realizar el control de la temperatura, registrando únicamente las desviaciones y las medidas correctoras. Hay que tener en cuenta que no siempre son necesarias cámaras de refrigeración (cuevas naturales, queserías estacionales que elaboran exclusivamente en períodos de frío, etc).

En determinados casos, los productos lácteos que no requieren temperaturas controladas para garantizar su seguridad, se almacenan a temperatura regulada por razones tecnológicas decididas por el productor.

8. Transporte (Anexo II. Cap. IV.3), (Anexo II. Cap. IV.7).

El vehículo utilizado por el quesero debe disponer de medios higiénicos para evitar la contaminación (habitáculo en buenas condiciones higiénicas, quesos en neveras o cajas con separación de otros alimentos, etc.)

En el caso de que los productos requieran mantenerse y/o transportarse con temperatura regulada, la cámara, el vehículo o contenedor usado deberá mantenerse a dicha temperatura. Pueden usarse dispositivos como contenedores isotermos portátiles o similares, en función del volumen de quesos a transportar, condiciones medioambientales y distancia.

9. Aseos e inodoros con cisterna (Anexo II. Cap. I. 3).

Por razones de proximidad, podrán considerarse suficiente los aseos de la vivienda del propietario/ganadero/ quesero, siempre que se encuentren anexos o en la misma parcela y se den garantías de que tienen acceso a los mismos todo el personal que trabaje en la quesería.

10. Ventilación (Anexo II. Cap. I. 5).

Es importante evitar la condensación mediante ventilación suficiente, por cualquier medio siempre que se evite la entrada de aire de zonas contaminadas (ej.: establos, lugar de almacenamiento de ensilados, etc.)

11. Ventilación de aseos (Anexo II. Cap. I. 6).

En ciertos casos podrá ser suficiente la ventilación natural de los aseos, pero en ningún caso el aire de este local pasará a la sala de elaboración.



12. **Fregadero multiuso** (Anexo II. Cap. I. 4), (Anexo II. Cap. II.2).

En pequeñas queserías se puede considerar suficiente la dotación de un único punto de lavado de manos, útiles y alimentos (fregadero, lavabo, etc.). Se podrán lavar quesos cuando no se esté realizando ninguna otra operación en el fregadero. No es obligatorio, aunque si recomendable, el accionamiento no manual de los grifos. En cuanto al secado de manos, podrán utilizarse papel de un solo uso, toalla limpia u otros medios higiénicos.

13. **Iluminación** (Anexo II. Cap. I. 7).

Luz suficiente será aquella que permite al quesero realizar su actividad garantizando el cumplimiento de los requisitos generales de higiene. No es obligatorio que las luces estén protegidas con plataformas o protectores siempre que, en caso de rotura, se garantice que no se contamina el producto o que el mismo se retira de la cadena de alimentos para consumo humano.

14. **Vestuarios** (Anexo II. Cap. I. 9).

Para el cambio de vestuario, se puede usar el espacio de entrada previo al local de manipulación/transformación que aísla del ambiente exterior, del cuál suelen disponer la mayoría de establecimientos. También se puede realizar en el aseo de la quesería, en dependencias de una vivienda o local contiguos. Asimismo en la sala de elaboración se podrá realizar el cambio de vestuario que consista en ponerse indumentaria adicional a la de calle (bata, mandil, mono, gorro, etc).

Además de taquillas, es posible el uso de perchas u otros sistemas similares.

En cualquiera de los casos, siempre se deberán respetar las reglas de higiene y deberá estar indicado en la documentación relativa al procedimiento de autocontrol.

15. **Indumentaria en quesería** (Anexo II. Cap. VIII.1).

Se debe llevar indumentaria específica para la quesería y estar limpia. Es importante que sea diferente a la utilizada con el ganado.

16. **Superficies de suelos** (Anexo II. Cap. II. 1.a) **y paredes** (Anexo II. Cap. II.1.b).

Las paredes y suelos son lisos, impermeables y fáciles de limpiar. Las paredes suelen ser paneladas o alicatadas, pero también son válidas las pintadas con pinturas no tóxicas. Las superficies se mantendrán en buen estado sin grietas, desconchados, agujeros etc.

La sala de elaboración, si es posible, tendrá inclinación para que las aguas viertan hacia un sumidero. En caso contrario, se tomarán las medidas necesarias para evitar que se formen charcos. Hay salas de maduración en las que se vierte agua por razones tecnológicas, con el fin de obtener un alto nivel de humedad. En estos casos el productor en su sistema de autocontrol definirá medidas de control para garantizar la higiene del entorno

Para evitar condensaciones es preferible evitar el revestimiento de techos con superficies metálicas.



17. **Techos** (Anexo II.Cap.II.1.c).

Especialmente en los locales para maduración, puede ser deseable la proliferación de moho y flora propia para la elaboración y maduración, sin que ello comprometa la seguridad alimentaria

18. **Ventanas** (Anexo II. Cap. II.1.d).

Las ventanas pueden permanecer abiertas siempre y cuando estén protegidas para evitar la entrada de insectos y no se produzcan corrientes de aire que den lugar a contaminación cruzada.

19. **Puertas** (Anexo II. Cap. II. 1.e).

Las superficies de las puertas deberán ser lisas y no absorbentes (ej.: madera u otro material tratado), pudiendo ser de distintas características, siempre que se mantengan en las debidas condiciones higiénicas y no supongan una fuente de contaminación.

20. **Superficies que estén en contacto con los alimentos** (Anexo II. Cap. V.1.a) y (Anexo II. Cap. II. 1.f).

Para conseguir determinadas características propias de algunos quesos, se requiere cierta microflora deseable, no patógena, en las distintas superficies. Siendo así, la desinfección de las mismas puede ser no deseable, siendo sólo necesario una limpieza regular y efectiva. En estos casos el propio productor en su sistema de autocontrol definirá en qué equipos, superficies, etc, es necesario mantener una flora útil.

21. **Dispositivos de control de los equipos** (Anexo II. Cap. V. 2).

Para realizar controles relacionados con la inocuidad de los productos, pueden usarse termómetros manuales, portátiles que no estén instalados en el equipo, cuya calibración deberá ser verificada. A menudo se realizan controles y comprobaciones por cuestiones tecnológicas que no afectan a la seguridad alimentaria. En estos casos no se considera necesario que los equipos estén provistos de dispositivos de control. Ejemplos: cuba de cuajar sin termómetro o termógrafo; equipos de frío sin elemento de medición de temperatura (ej.: vitrinas, neveras portátiles, cámaras etc.) para conservación por razones tecnológicas y no sanitarias.

22. **Contenedores para desperdicios** (Anexo II. Cap. VI. 3)

Se utilizarán recipientes, de fácil limpieza y, en caso necesario, de fácil desinfección, y en buen estado de mantenimiento. Contarán con tapa salvo que se impida el acceso a los mismos de animales.

23. **Plagas** (Anexo II. Cap. IX.4).

Se podrá considerar adecuado cualquier procedimiento de lucha contra plagas con el que se demuestre que no hay insectos, roedores, etc., en las instalaciones (Anexo II. Cap. IX.4). El control de plagas incluirá medidas de lucha pasiva de protección y sistemas de vigilancia que no impliquen el uso



de plaguicidas. Si se constata la presencia de plagas en el establecimiento, se deberán poner en marcha medidas de lucha activa. Además se deberá reevaluar el procedimiento de control de plagas. No será obligatorio hacer uso de un servicio externo para la prevención y control de plagas, si lo puede realizar convenientemente el productor. La capacitación del personal que realice tratamientos con biocidas se adaptará a las condiciones que figuran en la resolución de autorización de los mismos.