

# GUÍA BUENAS PRÁCTICAS

## HIGIENE APÍCOLA:



**A/ PLAN LIMPIEZA+DESINFECCIÓN**

**B/ PLAN CONTROL PLAGAS D+D**

**C/ BUENAS PRACTICAS EN APIARIOS, MANEJO COLMENAS Y TRANSPORTE.**

---

## A/ PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

DESCRIPCION: El Plan de Limpieza y Desinfección (L + D) agrupa el conjunto de operaciones que tienen como fin eliminar la suciedad y mantener controlada bajo mínimos la carga microbiana. La limpieza y desinfección debe actuar sobre las distintas superficies de trabajo: utensilios, equipos, paredes, suelos, techos y otros.

La limpieza tiene como objetivo la eliminación de la suciedad orgánica y/o inorgánica adherida a las superficies, sin alterar éstas, siendo a su vez lo más respetuoso posible con el medio ambiente.

La desinfección tiene como objetivo la destrucción o reducción en mayor o menor medida de los microorganismos presentes en las superficies, hasta reducir la carga microbiana de las mismas a niveles que no sean nocivos ni para la salud de los consumidores, ni para la calidad de los alimentos.

**1. Metodología y forma de proceder** a la limpieza y desinfección.

Limpiar utilizando un método general de limpieza siguiendo los siguientes pasos: a) Recoger o proteger los alimentos que pueden contaminarse en el proceso de limpieza. b) Eliminar la suciedad más visible, sin aplicar ningún producto: recogiendo, frotando o cepillando. c) Enjuagar previamente, antes de aplicar cualquier producto, preferiblemente con agua caliente para evitar acumulación de suciedad en el agua de lavado. d) Aplicar el detergente o desengrasante, siguiendo las instrucciones del fabricante. e) Aclarar con agua templada y abundante para retirar los restos de suciedad y de detergente. f) Se secará lo antes posible con materiales de un sólo uso (papel desechable). Si es posible, el mejor secado es el que se hace al aire tras un aclarado con agua caliente.

**2. Periodicidad o frecuencia** con la que se realizan las operaciones: Periódica: La limpieza de otros elementos (cámaras, despensas,) o de las instalaciones (paredes, techos), si no se ensucian a diario, podrá ser periódica. La finalidad es garantizar que siempre se encuentren limpios y, por tanto, la frecuencia de esta limpieza debe fijarse en función de las necesidades propias de cada establecimiento y actividad.

**3. Los productos utilizados** deben ser aptos para su uso en la industria alimentaria.

Para la limpieza se utilizarán productos químicos como detergentes, en combinación con métodos físicos como la aplicación de agua o vapor a determinada presión y temperatura. La elección del producto de limpieza dependerá de factores como el tipo de suciedad, toxicidad del producto, el método de aplicación, el material a limpiar, la dureza del agua. Para la desinfección se emplearán tratamientos físicos y el aclarado final con agua potable abundante y secado.

**4. Útiles y elementos empleados** para realizar las tareas limpieza y desinfección. Estos deben estar en buenas condiciones de conservación, limpiándolos y renovándolos cuando sea necesario. Se debe evitar el uso de trapos o bayetas de tela, sustituyéndolas por papel desechable de un solo uso.

**5. Almacenamiento del material de limpieza.**

Almacenar los útiles (bayetas, fregonas, esponjas etc.) y productos de limpieza en un lugar específico y separado de donde se manipulen o preparen alimentos. Mantenerlos siempre limpios y en buen estado. Utilizar, en lo posible, papel desechable para sustituir trapos y bayetas de tela.

**6. ALMACEN O ZONA DE EXTRACCIÓN DE MIEL**

Instalaciones limpias, iluminadas, ventiladas, suficientes y ordenadas. Superficies de fácil lavado

**LIMPIEZA EN EL PROCESO DE RECOLECCIÓN Y EXTRACCIÓN DE MIEL.**

Todo los utensilios, maquinaria, recipientes y zonas donde se realiza el proceso de extracción de la miel se limpiarán antes y después de su utilización, con la metodología e indicaciones antes descrita. Los equipos y utensilios empleados en la extracción de la miel, transporte y almacenamiento se encuentran en buen estado de limpieza y condiciones higiénicas adecuadas.

**AGUA.** La zona de almacén o de extracción de la miel de la explotación se suministra de agua de la red pública o de agua apta para consumo humano.

**PRODUCTOS ALIMENTICIOS.** Los productos alimenticios almacenados se encuentran identificados correctamente, con una correcta trazabilidad y en condiciones higiénicas adecuadas.

**7. Verificación de la eficacia** del Plan de L + D. El responsable del programa de L + D deberá verificar de forma periódica el estado de las instalaciones.

**8. Sistema de Registros de las incidencias y actividades** del plan, así como de las medidas correctoras que se deriven. Nota: ver Hojas Anexo.

<b>PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN</b>				
<b>SALA/EQUIPO</b>	<b>PRODUCTO</b>	<b>MODO DE REALIZACION</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>RESPONSABLE</b>
Equipos		Instrucción específica de limpieza y desinfección de superficies en contacto con alimentos	ANTES Y DESPUES USO	
Utensilios		Lavado y aclarado con agua potable.		
Superficies de trabajo		Instrucción específica de limpieza y desinfección de superficies en contacto con alimentos	ANTES Y DESPUÉS USO Y CUANDO SEA NECESARIA	
Vehículos de transporte (caja)		Instrucción general de limpieza y desinfección	ANTES Y DESPUES	
Material de limpieza (fregona, balletas...)		Instrucción general de limpieza y desinfección	Tras uso	

<b>ACTUACIONES LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN</b>	<b>FECHA Y PERIODICIDAD</b>	<b>PROCEDIMIENTO AGUA POTABLE A PRESIÓN Y MÉTODOS FÍSICOS. DETERGENTE Y ACLARADO AGUA</b>	<b>PERSONA</b>

## **B/ PLAN DE CONTROL DE PLAGAS: DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACIÓN (D+D)**

El objeto del Plan es evitar la existencia de cualquier plaga en el almacén apícola. Para la ejecución del Plan se llevarán a cabo una serie de medidas preventivas y de control:

1. Existencia de telas mosquiteras en todas las ventanas que puedan entrañar cualquier peligro de entrada de insectos a las instalaciones, evitando así la posible entrada de un vector de contaminación en el almacén.
2. Colocación de cebos trampa para roedores, distribuidos por todo el almacén y cuya situación se puede ver en el plano de colocación de cebos. Ver ANEXO plano almacén
3. Queda totalmente prohibida la entrada de animales domésticos a las instalaciones del almacén.
4. Las canalizaciones y desagües deberán evacuar perfectamente, para lo cual Se realizará un mantenimiento periódico.
5. Los cajetines eléctricos deberán ser estancos, encajar perfectamente y funcionar de igual manera.
6. Deberán taparse y subsanarse todos los defectos en paredes y suelos tales como: grietas, fisuras, baldosas sueltas o agujeros.
7. Todas las instalaciones y equipos deberán contar con el programa de limpieza y mantenimiento.
8. Se debe evitar en todo momento humedades incluso por condensación, a través de un adecuado sistema de aireación (extractores, por ejemplo).
9. Todos los útiles, herramientas y elementos utilizados para el correcto funcionamiento del almacén, deberán estar localizados y colocados en un lugar situado fuera de la zona de producción, evitando cualquier contaminación cruzada.
10. Cierre hermético de papeleras, procediendo a su retirada diaria.
11. Evitar los derrames y las caídas de productos comestibles en las zonas de producción.
12. Mantener permanentemente liberados los pasillos establecidos en los perímetros interiores de las dependencias.
13. No depositar los productos o mercancías directamente sobre el suelo. El encargado de efectuar los tratamientos de desinsectación y desratización será una empresa especializada y autorizada, mediante la aplicación de insecticidas y rodenticidas autorizados para su utilización en la industria alimentaria. Siempre quedando claro que sólo se utilizará la “lucha química” cuando sea estrictamente necesario y no como método preventivo.

### **PROCEDIMIENTO DE VIGILANCIA Y ACCIONES CORRECTORAS**

El responsable de la vigilancia y elaboración de acciones correctoras, que mediante inspección visual, comprobará si son o no efectivas las medidas llevadas (porta-cebos, telas mosquiteras,...). Se realizará una inspección visual (mensual durante la campaña y bimensual fuera de ella) y se revisarán los elementos de evacuación de agua de lluvia y agua de proceso productivo.

**ACCIONES CORRECTORAS.** Si se observa la presencia aislada y esporádica de insectos o roedores: Se revisarán las medidas preventivas para detectar cuál de ellas ha fallado y se restablecerá su correcto estado. Se colocarán trampas de luz con rejillas electrificadas o adhesivas (insectos voladores) o se utilizarán insecticidas no tóxicos a base de piretrinas pelitre mediante microdifusión (insectos voladores y corredores), ya que está prohibida la aplicación directa de insecticidas sobre alimentos o en los locales donde se estén manipulando o se encuentren almacenados. Sólo es posible su aplicación en locales vacíos, bien al término de la jornada laboral, o cuando se queden vacías al finalizar los períodos de elaboración de productos.

## GUÍA BUENAS PRACTICAS HIGIENE APÍCOLA. APIADS

En el caso de los roedores, se utilizarán dispositivos de ultrasonidos o trampas para ahuyentarlos o capturarlos. Si el número de insectos o roedores, hace insuficiente las actuaciones descritas en el párrafo anterior, se demandarán los servicios de una empresa de desinsectación y desratización, debidamente autorizada.

Aquellas incidencias y sus correspondientes medidas correctoras quedarán reflejadas en el Registro de Incidencias y Acciones Correctoras.

### VERIFICACIÓN

El Responsable del plan verificará la eficacia del Plan de Control de Plagas mediante la realización de los siguientes puntos:

a/ Verificación mediante comprobación de los Registros de Incidencias. ANEXOS: Plano de las instalaciones donde queda reflejada la colocación de los cebos. Hojas de registro del plan de control de plagas.

PLAN CONTROL DE PLAGAS		
ACTIVIDAD	PERIODICIDAD	CONTROL
Instalación / mantenimiento de barreras de entrada y eliminación de posibles zonas de anidación	Al inicio de la actividad y cuando se produzcan roturas o deterioros.	Observación de la integridad de barreras (mosquiteras, muebles...) y de signos de infestación (excrementos, huellas, alimentos o envases dañados, ejemplares vivos o muertos, telas de araña...) tanto en dependencias como en rincones o huecos
Buenas prácticas de almacenamiento del producto.	Actividad común	Observación de signos de infestación (excrementos, huellas, alimentos o envases dañados, ejemplares vivos o muertos, telas de araña...) durante el almacenamiento de los productos y otros materiales (envases).
Instalación de trampas de captura.	Al inicio de la actividad y cuando se produzcan roturas o deterioros.	Control del funcionamiento correcto de las trampas de captura y de evidencias en las mismas.
Limpieza y retirada de residuos	Actividad común	Observación del estado de limpieza y de la gestión de residuos en la instalación.
Tratamientos biocidas / plaguicidas.	Cuando se detecten plagas.	Control de la eficacia en las zonas tratadas.

Fecha:

ANEXO PLANO ALMACEN:

## **C/ BUENAS PRACTICAS EN APIARIOS, MANEJO COLMENAS Y TRANSPORTE.**

### **ASENTAMIENTOS DE COLMENAS**

Se recomienda que las colmenas estén elevadas del suelo para evitar la humedad excesiva, posibles contaminaciones y facilitar el trabajo del apicultor. En los asentamientos, se realiza periódicamente una limpieza, desbrozado, recogida de restos y basura. Los residuos se depositan en lugar idóneo para su posible reciclado y eliminación.

### **LIBRO DE EXPLOTACIÓN. CARTILLA GANADERA**

El libro de explotación consta de todas las hojas necesarias para la actividad que desarrolla y esta actualizado.

### **IDENTIFICACIÓN COLMENAS Y TRANSPORTE DE COLMENAS**

Las colmenas están identificadas de acuerdo con la normativa vigente. Se encuentran registrados los movimientos de las colmenas en las hojas correspondientes A1 y hoja trimestral de traslados.

### **LIMPIEZA DE INTERIOR COLMENAS, CUADROS y PROCESADO DE CERA.**

El interior de las colmenas muertas se limpia en una primera fase con métodos mecánicos y finalmente se aplicará un sopleado del interior de la colmena para reducir al máximo la existencia de agentes patógenos.

### **RECOGIDA TIRAS USADAS ACARICIDAS**

Los apicultores se encargan de realizar la recogida de los tratamientos acaricidas usados y deben entregarlos en las oficinas de Apiads para que se envíen y gestionen su destrucción de acuerdo con la normativa vigente en una empresa autorizada para tal fin. La Empresa es Recuperaciones Xuquer S.L (Alzira). El contrato está en vigor desde el 21 de enero de 2016 y el nº de documento es: DA30460002063120151000012

### **ALIMENTACIÓN ANIMAL B3**

En caso de utilizar productos para incrementar la vitalidad de las colmenas en estados de riesgo para la supervivencia de la colonia. En la cartilla ganadera, se cumplimentará la hoja B3 (registro de alimentación animal) con los datos de: fecha/producto/cantidad/ lote/proveedor/ destino/ fecha durabilidad/ uso

### **CLASIFICACIÓN ZOOTECNICA Y TRAZABILIDAD**

NOTA: Para ampliar información ver PLAN SANITARIO INTEGRAL 24.  
ENRIQUE SIMÓ ZARAGOZA, Veterinario. FERNANDO CALATAYUD TORTOSA, Biólogo

Fecha:

ANEXO PLANO ALMACEN:

ANEXOS: HOJAS DE REGISTRO Y CONTROL

# **GUÍA BUENAS PRÁCTICAS HIGIENE APÍCOLA**

