

DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA
 Dirección de Inocuidad Agroalimentaria, Operación Orgánica y Plaguicidas de Uso Agrícola.

BUENAS PRÁCTICAS PECUARIAS EN LA PRODUCCIÓN DE CARNE DE CONEJO

FECHA DD MM AAAA	No. DE AVISO DE INICIO DE FUNCIONAMIENTO	UNIDAD DE PRODUCCIÓN	
		PRODUCTOR	
DOMICILIO		GEORREFERENCIACIÓN	
ESTADO	MUNICIPIO	LOCALIDAD	CÓDIGO POSTAL
TELÉFONO	CORREO ELECTRÓNICO		No. ANIM. PROM. EN LA VISITA

UBICACIÓN, DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN		SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
1	La unidad de producción se ubica alejada de posibles fuentes de contaminación física, química o microbiológica				
2	Se cuenta con barda perimetral que evite el ingreso de personas ajenas o fauna nociva y doméstica				
3	Los materiales de construcción permiten su fácil limpieza y desinfección				
4	Los patios y alrededores de las naves se encuentran libres de acumulación de basura, desperdicios y chatarra que eviten la nidación de fauna nociva				
5	Las instalaciones se encuentran limpias y las áreas están bien definidas				

 NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DE QUIEN EVALUA

 NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL/PERSONA AUTORIZADA POR LA EMPRESA PARA ATENDER LA EVALUACIÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA
Dirección de Inocuidad Agroalimentaria, Operación Orgánica y Plaguicidas de Uso Agrícola.

BUENAS PRÁCTICAS PECUARIAS EN LA PRODUCCIÓN DE CARNE DE CONEJO

6	Las naves cuentan con buena ventilación de tal manera que se evita la acumulación de gases en el interior				
7	Se mantiene el monitoreo y registro de humedad relativa y temperatura dentro de los alojamientos				
8	Los drenajes permiten la salida de aguas residuales hacia coladeras o rejillas de desagüe para facilitar el drenado, a fin de evitar encharcamientos				
9	Las jaulas cuentan con espacio suficiente de acuerdo a la cantidad y edad de animales alojados				
10	El diseño de comederos evita el desperdicio y contaminación del alimento				
11	Los nidales cuentan con cama limpia y de material que no les cause daño a los gazapos y a la glándula mamaria de la coneja				
12	Los alojamientos de cada etapa productiva se encuentran debidamente identificados mediante letreros o señalamientos				
13	Los bebederos permiten mantener un suministro constante de agua				
14	La Unidad de producción cuenta instalaciones sanitarias limpias y con suficientes jabón y toallas para manos				

NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DE QUIEN EVALUA

NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DEL
REPRESENTANTE LEGAL/PERSONA
AUTORIZADA POR LA EMPRESA PARA ATENDER
LA EVALUACIÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA
Dirección de Inocuidad Agroalimentaria, Operación Orgánica y Plaguicidas de Uso Agrícola.

BUENAS PRÁCTICAS PECUARIAS EN LA PRODUCCIÓN DE CARNE DE CONEJO

15	Se cuenta con un área exclusiva para el depósito de excretas alejado de fuentes de agua y almacén de alimento y alojamientos				
ALIMENTACIÓN Y SUMINISTRO DE AGUA		SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
16	A la recepción y proporcionar el alimento se realiza una inspección física de la condición del mismo				
17	El almacenamiento de insumos (alimento concentrado y forraje) se realiza sobre tarimas y alejado de las paredes y techos				
18	El almacén de alimentos se encuentra limpio y evita la contaminación de los insumos o forraje				
19	El almacén cuenta con sistemas de ventilación de tal manera que se evite la humedad y elevación de la temperatura				
20	Se cuenta con un programa de alimentación que cubra las necesidades nutritivas por etapa bajo la asesoría de un Médico Veterinario Responsable (MVR)				
21	Para la elaboración de raciones, el personal a cargo cuenta con ropa exclusiva para realizar dicha actividad				
22	El equipo utilizado para la manipulación, elaboración y distribución del alimento se encuentra limpio y en buen estado				

NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DE QUIEN EVALUA

NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DEL
REPRESENTANTE LEGAL/PERSONA
AUTORIZADA POR LA EMPRESA PARA ATENDER
LA EVALUACIÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA
Dirección de Inocuidad Agroalimentaria, Operación Orgánica y Plaguicidas de Uso Agrícola.

BUENAS PRÁCTICAS PECUARIAS EN LA PRODUCCIÓN DE CARNE DE CONEJO

23	Los comederos y bebederos se lavan frecuentemente de acuerdo al POES correspondiente				
24	A la recepción del forraje, se realiza inspección física y el proveedor da garantías de la calidad e inocuidad (libre de agroquímicos) del producto				
25	Se cuenta con bitácoras de inventarios de insumos o alimento comercial				
26	Los alimentos balanceados cuentan con registro o autorización de la SAGARPA				
27	La unidad de producción produce su propio alimento y cuenta con el Trámite SENASICA-01-018-A *				
28	La unidad de producción cuenta con un suministro constante de agua que garantice la satisfacción de las necesidades de consumo diario y llevar a cabo las actividades de limpieza de todas las áreas de la misma				
29	El depósito de agua está protegido de cualquier tipo de contaminación, se lava periódicamente de acuerdo al POES correspondiente				
30	Los bebederos se encuentran limpios y se desinfectan periódicamente				

NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DE QUIEN EVALUA

NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL/PERSONA AUTORIZADA POR LA EMPRESA PARA ATENDER LA EVALUACIÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA
Dirección de Inocuidad Agroalimentaria, Operación Orgánica y Plaguicidas de Uso Agrícola.

BUENAS PRÁCTICAS PECUARIAS EN LA PRODUCCIÓN DE CARNE DE CONEJO

MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD		SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
31	La unidad de producción cuenta con Bitácora de registro de visitas				
32	Se dispone de instalaciones para cambio de ropa e higiene de los operarios (incluido jabón, papel higiénico, toallas para manos y desinfectantes autorizados para la higiene personal)				
33	La ropa y calzado de trabajo son de uso exclusivo de la unidad de producción o incluso para cada nave donde se tengan animales de diferentes edades o etapas productivas				
34	A la entrada a la(s) nave(s) existe un tapete sanitario para la desinfección del calzado				
35	El acceso de vehículos se controlará realizando una desinfección del mismo mediante vado sanitario y/o bomba de aspersion				
36	La unidad de producción cuenta con un área de cuarentena				
37	Las reglas básicas higiénicas a seguir se encuentran siempre visibles				
MANEJO SANITARIO, BUEN USO Y MANEJO DE FÁRMACOS		SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
38	Se cuenta con un programa sanitario para la prevención y tratamiento de enfermedades bajo la responsabilidad de un MVR				

NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DE QUIEN EVALUA

NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL/PERSONA AUTORIZADA POR LA EMPRESA PARA ATENDER LA EVALUACIÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA
Dirección de Inocuidad Agroalimentaria, Operación Orgánica y Plaguicidas de Uso Agrícola.

BUENAS PRÁCTICAS PECUARIAS EN LA PRODUCCIÓN DE CARNE DE CONEJO

39	Se tienen bitácoras y hojas clínicas de cada animal que indican el tratamiento, producto, dosis y tiempo de tratamiento, avalado por el MVZ responsable				
40	Se hace uso de productos farmacéuticos específicos de la especie				
41	Solo se utilizan fármacos y biológicos autorizados por la SAGARPA y se respetan las dosis y tiempos de retiro				
42	Los fármacos y/o biológicos se resguardan en un lugar seco que permitan conservar en óptimas condiciones sus características farmacológicas				
43	Los restos de medicamentos no utilizados y/o sus envases se eliminan de acuerdo a la normativa vigente, separando unos residuos de otros según sea su naturaleza				
44	En el caso de utilizar plaguicidas y otras sustancias que por su naturaleza puedan causar riesgo de contaminación de otros, se almacenan en áreas especiales separadas y restringidas				
45	La adquisición de productos hormonales, farmacéuticos y/o biológicos se realiza mediante receta médica simple y cuantificada, según es el caso				

NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DE QUIEN EVALUA

NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DEL
REPRESENTANTE LEGAL/PERSONA
AUTORIZADA POR LA EMPRESA PARA ATENDER
LA EVALUACIÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA
 Dirección de Inocuidad Agroalimentaria, Operación Orgánica y Plaguicidas de Uso Agrícola.

BUENAS PRÁCTICAS PECUARIAS EN LA PRODUCCIÓN DE CARNE DE CONEJO

PROGRAMA DE ELIMINACIÓN DE DESECHOS		SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
46	Se cuenta con un programa de control de desechos orgánicos e inorgánicos				
47	El estiércol se retira de los corrales continuamente evitando su acumulación				
48	Cuenta con un área específica para depositar el estiércol				
49	Cuenta con depósitos suficientes y adecuados para los desechos veterinarios orgánicos e inorgánicos				
50	Cuenta con un área o programa adecuado para la eliminación de animales muertos				
51	La descarga de aguas residuales es independiente del drenaje urbanos				
52	La basura inorgánica o doméstica se deposita en contenedores cerrados y se desecha en el servicio municipal u otro, llevando registro de esta actividad				
53	Se lleva a cabo un registro completo de los diagnósticos y mortalidad de animales				
54	Las áreas de eliminación de basura y de estiércol están alejadas de bodegas de alimento, corrales y fuentes de agua potable				

 NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DE QUIEN EVALUA

 NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL/PERSONA AUTORIZADA POR LA EMPRESA PARA ATENDER LA EVALUACIÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA
Dirección de Inocuidad Agroalimentaria, Operación Orgánica y Plaguicidas de Uso Agrícola.

BUENAS PRÁCTICAS PECUARIAS EN LA PRODUCCIÓN DE CARNE DE CONEJO

PROGRAMA DE CONTROL DE FAUNA NOCIVA		SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
55	Se cuenta con un programa de control de fauna nociva implementado por la propia UPP o por una empresa con Licencia Sanitaria vigente				
56	La unidad de producción tiene un croquis de ubicación de trampas debidamente identificados y protegidas de las inclemencias del tiempo				
57	Los productos químicos están autorizados por la Secretaría y se tiene la ficha técnica del producto utilizado				
58	Se tiene un área específica para el resguardo de los productos utilizados y se evita el contacto alimentos, utensilios para manejar alimentos o contacto con las personas				
59	Se cuenta con registros de hallazgos de fauna en las trampas (semanalmente) y de consumo de cebos				
MANEJO Y BIENESTAR ANIMAL		SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
60	Los conejos tienen acceso libre y continuo al agua de bebida, está limpia y libre de contaminantes				
61	Tienen alimento disponible siempre y es de acuerdo con las necesidades por etapa productiva				

NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DE QUIEN EVALUA

NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL/PERSONA AUTORIZADA POR LA EMPRESA PARA ATENDER LA EVALUACIÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA
 Dirección de Inocuidad Agroalimentaria, Operación Orgánica y Plaguicidas de Uso Agrícola.

BUENAS PRÁCTICAS PECUARIAS EN LA PRODUCCIÓN DE CARNE DE CONEJO

62	El alojamiento está limpio y confortable, un microclima acorde a la especie, se controla la ventilación, humedad, temperatura, iluminación y ruido				
63	Se proporciona el espacio suficiente para que puedan realizar actividades conductuales propias de su especie y se provee de un microambiente libre de incomodidades físicas y térmicas				
64	El alojamiento está en buenas condiciones, sin óxido, alambres salidos, astillas o bordes salientes, que puedan causar daño				
65	La cama de los gazapos proporcionar confort, el material de cama está limpio y no contiene basura, trozos grandes de madera o algún material que les cause daño				
TRAZABILIDAD		SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
66	Al adquirir animales para la reproducción se cuenta con registros de origen				
67	Se cuenta con registros de identificación, de nacimiento, reproducción, producción, tratamientos médicos individuales				
68	Los animales reproductores y reemplazos se identifican con un sistema permanente y los animales para abasto se identifican por lotes de acuerdo a camada y al manejo en banda				

 NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DE QUIEN EVALUA

 NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DEL
 REPRESENTANTE LEGAL/PERSONA
 AUTORIZADA POR LA EMPRESA PARA ATENDER
 LA EVALUACIÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA
 Dirección de Inocuidad Agroalimentaria, Operación Orgánica y Plaguicidas de Uso Agrícola.

BUENAS PRÁCTICAS PECUARIAS EN LA PRODUCCIÓN DE CARNE DE CONEJO

	CAPACITACIÓN E HIGIENE DEL PERSONAL	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
69	El personal al iniciar operaciones se cambia la ropa de calle por uniformes o vestimentas limpias				
70	El personal se lava y sanitiza las manos se antes de iniciar el trabajo, después de cada ausencia del mismo y en cualquier momento durante la jornada				
71	El personal no ingiere alimentos dentro de las diferentes áreas de la unidad de producción				
72	Se asegura que toda persona ajena a la unidad de producción siga las prácticas de higiene				
73	Se llevan bitácoras de revisión de la higiene del personal				
74	Se cuenta con un área exclusiva para que los trabajadores consuman sus alimentos				
75	Se cuenta con exámenes médicos del personal que incluya análisis clínicos cada seis meses				
76	A los casos positivos se les reasigna actividades que evitan el contacto con los animales y				
77	Se cuenta con programa de capacitación (cada 6 meses) en los tema de buenas prácticas pecuarias, higiene del personal y seguridad en el trabajo				

 NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DE QUIEN EVALUA

 NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL/PERSONA AUTORIZADA POR LA EMPRESA PARA ATENDER LA EVALUACIÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA
Dirección de Inocuidad Agroalimentaria, Operación Orgánica y Plaguicidas de Uso Agrícola.

BUENAS PRÁCTICAS PECUARIAS EN LA PRODUCCIÓN DE CARNE DE CONEJO

Procedimientos Operacionales Estandarizados (POES) de actividades de limpieza de instalaciones, equipos e implementos, depósitos de agua con bitácora o registro de actividades avalados por un Supervisor responsable	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
--	---

Nota: El Tercero Especialista Autorizado deberá anexar evidencia documental (registros derivados de la implementación de los procedimientos) además cuando la unidad de producción lo autorice, material fotográfico o videográfico que permita realizar la correcta dictaminación de su informe.

Conclusiones del grupo evaluador

Por el grupo evaluado

NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DE QUIEN EVALUA

NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL/PERSONA AUTORIZADA POR LA EMPRESA PARA ATENDER LA EVALUACIÓN