

**NOTA.SGIA.0265.2020**

Tegucigalpa, M.D.C.  
07 de Septiembre del 2020

**ARQUITECTA  
PAHOLA APARICIO  
OFICIAL DE INFORMACION PUBLICA / OIP  
UNIDAD DE TRANSPARENCIA Y ACCESO A LA INFORMACION PÚBLICA  
SENASA**

Estimada Arquitecta Aparicio:

Me permito dirigirme a Usted, con el propósito de remitir respuesta al MEMORANDUM No. 181-UTAIP-2020, con fecha 28 de Septiembre del 2020, referente a solicitud de actualización de los servicios prestados por la Subdirección General de Inocuidad Agroalimentaria (SGIA).

A lo anterior se le comunica que debido a la emergencia nacional e internacional por el COVID-19 se mantiene vigente **“El Procedimiento Especial para la Aprobación de Establecimientos Importadores, Procesadores y/o Exportadores de Productos y Subproductos de Origen Animal” versión 2**, con el objetivo de dar alternativa a los establecimiento para que realicen sus trámites de registro y renovación de registro ante la Subdirección General de Inocuidad Agroalimentaria (SGIA) del SENASA, durante el periodo de la emergencia.

Cabe mencionar que este servicio prestado no se emite en un programa y que el mismo está basado en el Acuerdo SENASA No. 006-2020 Declaración de Estado de Emergencia en todo el Territorio Nacional y el Decreto Ejecutivo PCM 030-2020.

Le agradezco de antemano, su valiosa atención.

Atentamente,



**DRA. MIRIAN BUENO ALMENDAREZ**  
SUBDIRECTOR GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA

cc: *Dr. Juan Ramón Velásquez – Director General del SENASA*  
2020

**NOTA.SGIA.0264.2020**

Tegucigalpa, M.D.C.  
07 de Septiembre del 2020

**ARQUITECTA  
PAHOLA APARICIO  
OFICIAL DE INFORMACION PUBLICA / OIP  
UNIDAD DE TRANSPARENCIA Y ACCESO A LA INFORMACION PÚBLICA  
SENASA**

Estimada Arquitecta Aparicio:

Me permito dirigirme a Usted, con el propósito de remitir el **“Manual de Procedimientos y Requisitos para el Registro, Control y Certificación de Salas de Ordeño, Proveedoras de Leche Cruda al Sector Procesador de Lácteos”** el cual es creado en vista de la necesidad creciente de llevar un mejor control y vigilancia de las salas de ordeño que proporcionan leche cruda a los establecimientos procesadores lácteos.

Le agradezco de antemano, su valiosa atención.

Atentamente,



**DRA. MIRIAN BUENO ALMENDAREZ**  
SUBDIRECTOR GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA

cc: Dr. Juan Ramón Velásquez – Director General del SENASA  
2020

 GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DE HONDURAS	SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD E INOCUIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA)	CÓDIGO: MANUALBPO-2020
		Versión: No. 001
		Fecha de elaboración: mayo 2020
		Frecuencia de revisión: Anual
		Página 1 de 14
<b>MANUAL DE PROCEDIMIENTOS Y REQUISITOS PARA EL REGISTRO, CONTROL Y          CERTIFICACIÓN DE SALAS DE ORDEÑO PROVEEDORAS DE LECHE CRUDA AL SECTOR          PROCESADOR DE LÁCTEOS.</b>		

## Contenido

1. OBJETIVOS Y ÁMBITO DE APLICACIÓN.....	1
2. ALCANCE .....	1
3. SIGLAS .....	1
4. DEFINICIONES.....	2
5. DISPOSICIONES GENERALES .....	2
6. REQUISITOS QUE DEBEN CUMPLIR LAS SALAS DE ORDEÑO.....	3
6.1. ÁREA EXTERIOR .....	3
6.2. ÁREA INTERIOR.....	3
6.3. ÁREA DE ENFRIAMIENTO:.....	4
6.4. ÁREA DE UTENSILIOS Y BODEGAS .....	4
6.5. HIGIENE PERSONAL DE LOS ORDEÑADORES.....	4
6.6. HIGIENE DEL ORDEÑO .....	5
6.7. CALIDAD DEL AGUA.....	5
6.8. SALUD DEL HATO.....	5
7. TIPO DE LECHE NO APTA PARA CONSUMO HUMANO .....	6
7.1. QUEDA PROHIBIDO LA VENTA Y CONSUMO DE LECHE: .....	6
8. DE LA INSPECCIÓN SALAS DE ORDEÑO .....	7
9. DE LAS INFRACCIONES Y SANCIONES.....	7
10. DISPOSICIONES TRANSITORIAS.....	8
11. DISPOSICIONES FINALES .....	8
12. REFERENCIAS .....	8
ANEXO 1.- REGISTROS DE LA PRODUCCIÓN MENSUAL Y ANUAL DE LECHE .....	10
ANEXO 2.- REGISTRO DIARIOS DE LA TEMPERATURA DEL TANQUE DE ENFRIAMIENTO.....	11
ANEXO 3.- REGISTRO CONTROL DE PRUEBA DE CALIFORNIA MASTITIS TEST (CMT).....	11
ANEXO 4.- REGISTROS DE LOS TRATAMIENTOS VETERINARIOS A LOS ANIMALES .....	13
ANEXO 5.- PLAN DE VACUNACIÓN ANUAL CONTRA ENFERMEDADES.....	14

### 1. OBJETIVOS Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente manual tiene por objetivo establecer los requisitos para el registro, aprobación, control y certificación que deben cumplir las salas de ordeño proveedoras de leche cruda al sector procesador de productos lácteos destinados para el consumo humano.

### 2. ALCANCE

Este programa es aplicable a toda la sala de ordeño productora y proveedora de leche cruda del sector-procesador de leche y derivados lácteos en la Republica de Honduras.

### 3. SIGLAS



 <p>GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DE HONDURAS</p>	<p>SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD E INOCUIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA)</p>	CÓDIGO: MANUALBPO-2020
		Versión: No. 001
		Fecha de elaboración: mayo 2020
		Frecuencia de revisión: Anual
		Página 2 de 14
<p><b>MANUAL DE PROCEDIMIENTOS Y REQUISITOS PARA EL REGISTRO, CONTROL Y CERTIFICACIÓN DE SALAS DE ORDEÑO PROVEEDORAS DE LECHE CRUDA AL SECTOR PROCESADOR DE LÁCTEOS.</b></p>		

**CREL:** Centro de Recolección y Enfriamiento de Leche  
**BPO:** Buenas Prácticas de Ordeño  
**SENASA:** Servicio Nacional de Sanidad e Inocuidad Agroalimentaria  
**SGIA:** Subdirección General de Inocuidad Agroalimentaria  
**SGSA:** Subdirección Animal de Salud Animal.

#### 4. DEFINICIONES

**AGUA LIMPIA O APTA:** agua que no pone en peligro la salud del ganado y no compromete la inocuidad de los alimentos en las circunstancias en que se utiliza.

**CALOSTRO:** Es la leche de las hembras lecheras que no se considera apta para consumo humano, producto obtenido de los quince días anteriores y ocho días posteriores del parto.

**CENTRO DE ACOPIO:** Es el lugar o edificio empleado para el recibo, la conservación y la distribución de la materia prima recibida de las unidades productivas. Para efectos de este manual también se denomina a los centros recolectores de enfriamiento de leche (CREL). Para que un Establecimiento sea considerado como Centro de Acopio Lechero, en este no se realizará ningún otro proceso de transformación de leche cruda aparte de la refrigeración.

**ENFERMEDADES ZONÓTICAS:** Son aquellas enfermedades que se transmiten de los animales vertebrados al hombre y que dañan la salud del hombre y animales.

**IDONEIDAD:** La garantía de que los alimentos sean aceptables para el consumo humano, de acuerdo con el uso a que se destinan.

**INOCUIDAD:** La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destina.

**LECHE ADULTERADA:** Es aquella a la que se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias; que haya sido adicionada con sustancias no autorizadas y que por deficiencias en su inocuidad y calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales.

**LECHE CRUDA:** Leche que no ha sido calentada a más de 40 °C ni sometida a ningún tratamiento que tenga un efecto equivalente.

**LECHE:** es la secreción mamaria normal de animales lecheros obtenida mediante uno o más ordeños sin ningún tipo de adición o extracción, destinada al consumo en forma de leche líquida o a elaboración ulterior.

**NO CONFORMIDAD CRÍTICA:** una desviación peligrosa de los requerimientos de buenas prácticas de higiene que pone en riesgo directo la inocuidad y la aptitud de los alimentos.

**NO CONFORMIDAD MAYOR:** una desviación grave de los requerimientos de buenas prácticas de higiene que puede poner en riesgo la inocuidad y la aptitud de los alimentos.

**NO CONFORMIDAD MENOR:** una desviación leve de los requerimientos de buenas prácticas de higiene que no compromete directamente la inocuidad y la aptitud de los alimentos.

**PLAGAS:** se refiere a cualquier animal o insecto no deseable o nocivo, incluyendo, pero no limitándose a las aves, roedores, moscas, larvas y ácaros.

**RASTREABILIDAD O TRAZABILIDAD/RASTREO DE LOS PRODUCTOS:** la capacidad para seguir el desplazamiento de un alimento a través de una o varias etapas especificadas de producción, transformación y distribución.

**SALA DE ORDEÑO:** Establecimiento destinado a la obtención de leche mediante ordeño manual o mecánico.

**TANQUE ISOTÉRMICO:** Recipiente de material sanitario acondicionado para mantener la leche a una temperatura determinada por tiempo determinado.

#### 5. DISPOSICIONES GENERALES

**5.1.** Toda persona natural o jurídica que esté interesada en operar salas de ordeño, centros de acopio y medios de transporte de leche cruda, deberá registrarse ante el SENASA de Honduras presentando los requisitos establecidos en el reglamento de registro y renovación de registro de unidades productivas, centros de acopio, medios de transporte de producción primaria, establecimientos importadores, procesadores y/o exportadores de productos y subproductos de origen animal y/o vegetal que se encuentre vigente.

**5.2.** La leche cruda debe cumplir con los requisitos establecidos en la Norma Nacional de Leche Cruda



 GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DE HONDURAS	SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD E INOCUIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA)	CÓDIGO: MANUALBPO-2020
		Versión: No. 001
		Fecha de elaboración: mayo 2020
		Frecuencia de revisión: Anual
		Página 3 de 14
<b>MANUAL DE PROCEDIMIENTOS Y REQUISITOS PARA EL REGISTRO, CONTROL Y  CERTIFICACIÓN DE SALAS DE ORDEÑO PROVEEDORAS DE LECHE CRUDA AL SECTOR  PROCESADOR DE LÁCTEOS.</b>		

(NHN 18:2010) y su vigencia.

5.3. Los niveles máximos de residuos químicos, medicamentos veterinarios y contaminantes en leche cruda serán según lo establecido en los programas de vigilancia del SENASA basados en las recomendaciones del Codex Alimentarius.

5.4. El productor, el establecimiento y los animales deben estar debidamente identificados e inscritos en la plataforma de Trazar-Agro.

## 6. REQUISITOS QUE DEBEN CUMPLIR LAS SALAS DE ORDEÑO

### 6.1. ÁREA EXTERIOR

- a. Debe existir un área exclusiva para la realización del ordeño y demás actividades de producción de leche.
- b. Las vías de acceso a la sala de ordeño deben ser adecuadas tanto para personas, vehículos livianos y pesados.
- c. Los alrededores de la sala de ordeño deben permanecer limpios, con control de malezas, sin acumulación de estiércol, con control de roedores utilizando estaciones o trampas con cebo.
- d. El piso del corral o área de espera de las vacas antes del ordeño debe ser de cemento u otro material fácil mantener en condiciones de limpieza y evitar encharcamientos. Es recomendable que esta área tenga sombra en relación al bienestar animal.
- e. Debe existir servicios sanitarios para el personal ubicado a no menos de 50 metros de la sala de ordeño y bodegas.
- f. El ordeño debe realizarse en un lugar protegido de las inclemencias del ambiente, bajo techo, higiénico, cementado, no inundable y de materiales resistentes fáciles de dar mantenimiento.

### 6.2. ÁREA INTERIOR

- a. Debe mantenerse la limpieza general de la sala de ordeño antes y después de las actividades.
- b. Los lavamanos ubicados en la sala de ordeño y en los servicios sanitarios deben contar con jabón y desinfectante permanentemente.
- c. Se debe establecer un control de roedores en el sector interno y bodegas mediante la colocación de trampas de pegamento, captura viva o de golpe y en el perímetro de la sala de ordeño la utilización de cebaderos. No se debe usar animales para el control de plagas.
- d. Se debe contar con un sistema de iluminación natural o artificial adecuada (intensidad, color, y ubicación) para la realización de las operaciones de manera higiénica. En el caso de contar con lámparas o focos estos deben estar protegidos contra quebraduras.
- e. Los pisos deben contar con un sistema de drenaje efectivo, de tal manera que no se produzca encharcamiento dentro de las instalaciones.
- f. Se debe utilizar detergentes y desinfectantes en la sala de ordeño para el proceso de limpieza y desinfección siguiendo las instrucciones del fabricante de acuerdo a su uso previsto y aplicado por personal capacitado para tal fin.
- g. Se debe evitar áreas donde las aves puedan anidar. Se debe evitar el ingreso de aves de corral a la sala de ordeño.



 <p>GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DE HONDURAS</p>	<p>SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD E INOCUIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA)</p>	CÓDIGO: MANUALBPO-2020
		Versión: No. 001
		Fecha de elaboración: mayo 2020
		Frecuencia de revisión: Anual
		Página 4 de 14
<p><b>MANUAL DE PROCEDIMIENTOS Y REQUISITOS PARA EL REGISTRO, CONTROL Y CERTIFICACIÓN DE SALAS DE ORDEÑO PROVEEDORAS DE LECHE CRUDA AL SECTOR PROCESADOR DE LÁCTEOS.</b></p>		

### 6.3. ÁREA DE ENFRIAMIENTO:

- a. Se debe contar con un área específica para el almacenamiento temporal y enfriamiento de la leche. Las fincas que no dispongan tanque de enfriamiento deben disponer de una pileta de metal o de cemento pulido con suministro de agua corriente fría, con capacidad para el almacenamiento de todos los tarros o yogos que contengan la leche correspondiente a un ordeño.
- b. El tanque o las pilas de enfriamiento deben permanecer en buen estado y limpias.
- c. El área general de enfriamiento o almacenamiento temporal de leche debe permanecer limpia y en buen estado.
- d. Debe existir registros de la producción de leche al menos mensual y anualmente, se sugiere utilizar el formato establecido en el ANEXO 1; así mismo un control y registro diarios de la temperatura. En caso de contar con tanque de almacenamiento, se sugiere utilizar el ANEXO 2 del presente Manual como referencia.

### 6.4. ÁREA DE UTENSILIOS Y BODEGAS

- a. Las diferentes bodegas deben contar con con tarimas, estantes o repisas para guardar los utensilios, medicamentos veterinarios y productos químicos, según corresponda y convenientemente separados.
- b. La bodega o área específica para guardar los utensilios utilizados en el proceso de ordeño debe permanecer limpia y con un estricto control de plagas.
- c. Los utensilios utilizados en el proceso de ordeño y demás actividades dentro de la sala de ordeño deben ser lavados y desinfectados antes y después del ordeño.
- d. Debe existir una bodega o área de almacenamiento de alimentos concentrados que reúna buenas condiciones de almacenamiento, producto sobre tarimas, separados de la pared y con control de roedores.

### 6.5. HIGIENE PERSONAL DE LOS ORDEÑADORES

- a. Deben lavarse y desinfectarse las manos antes de iniciar las operaciones del ordeño y cada vez que sea necesario.
- b. Deben mantener sus manos limpias, uñas cortas, sin anillos, relojes u otros objetos metálicos al realizar las actividades de ordeño.
- c. Debe existir rotulación que contenga las reglas para un correcto comportamiento higiénico por parte de las personas que laboran dentro de la sala de ordeño, (no escupir, no comer, no fumar, usar botas de hule, etc.)
- d. Se debe llevar ropa protectora o vestimenta de trabajo adecuada durante el ordeño de acuerdo con el proceso que se desarrolla. (Botas de hule, overol, redecilla o gorra y guantes cuando sea necesario).
- e. Personal de ordeño debe estar en buen estado de salud, sin sospecha que tengan alguna enfermedad transmisible a través de la leche. Las personas que se conoce o se sospecha tengan alguna enfermedad transmisible a través de la leche o que pueda afectar su calidad (tuberculosis, leptospirosis, brucelosis, etc.) no deben laborar como ordeñador o manipulador de leche, ya que puede ser fuente de contaminación.



 <p>GÓBERNO DE LA REPÚBLICA DE HONDURAS</p>	<p>SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD E INOCUIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA)</p>	CÓDIGO: MANUALBPO-2020
		Versión: No. 001
		Fecha de elaboración: mayo 2020
		Frecuencia de revisión: Anual
		Página 5 de 14
<p><b>MANUAL DE PROCEDIMIENTOS Y REQUISITOS PARA EL REGISTRO, CONTROL Y CERTIFICACIÓN DE SALAS DE ORDEÑO PROVEEDORAS DE LECHE CRUDA AL SECTOR PROCESADOR DE LÁCTEOS.</b></p>		

#### 6.6. HIGIENE DEL ORDEÑO

- a. Se debe realizar un pre-sellado, inicialmente limpiando los pezones (en caso de ser necesario lavar los pezones con agua), sumergirlos o humedecerlos con una solución desinfectante a base de yodo al 5% y dejando actuar por al menos un (1) minuto, se debe usar un recipiente exclusivo para ello o toallas de tela sumergidas en la solución desinfectante.
- b. Se debe realizar el despunte manual de los primeros chorros previo al ordeño con el fin de detectar algún tipo de alteración en la secreción, presencia de grumos, sangre, alteración de consistencia (espesa o aguada), olor y color anormal. El despunte se debe hacer sobre un recipiente de fondo oscuro observando las anomalías de la leche. Evitar el contacto de la leche con las manos.
- c. Se deben secar los pezones usando papel absorbente de un solo uso o con las toallas de tela con solución desinfectante.
- d. Debe existir un depósito de basura en la sala de ordeño, con tapadera y debidamente rotulado.
- e. Una vez finalizado el ordeño, se debe aplicar sellador antiséptico en cada pezón con una solución a base de yodo y glicerina líquida, ambos al 10%. Cuando haya amamantamiento posterior al ordeño se puede omitir esta práctica.
- f. Todo el equipo utilizado antes y después del ordeño debe estar limpio y desinfectado, para esta actividad se debe utilizar jabón desengrasante (Removedor de grasa) y pastes de fibra sintética.
- g. Todos los utensilios deben ser de material resistente no corrosivo que permita fácil lavado y desinfección.
- h. Cuando se requiera sujetar o amarrar la cola del animal, el ordeñador debe obligatoriamente lavarse las manos después de realizar esta actividad y de esta manera poder continuar con las labores de ordeño.
- i. La leche recién ordeñada debe ser filtrada utilizando un pascón de acero inoxidable, tela de chifón y filtros de algodón, todos deben estar en óptimas condiciones para su uso.

#### 6.7. CALIDAD DEL AGUA

- a. Debe existir una pila o estructura higiénica diseñada exclusivamente para el lavado de utensilios, provista de algún dispositivo que evite que los animales consuman agua directamente de ella.
- b. Debe existir agua potable o limpia utilizada en el proceso, en las actividades de limpieza y desinfección y del lavado de manos.
- c. Se debe clorar el agua de la pila o un recipiente independiente, que garantice una concentración adecuada del agua que se utiliza para el lavado y desinfección de los utensilios y equipos.
- d. El agua destinada para el consumo animal debe ser de buena calidad.

#### 6.8. SALUD DEL HATO

- a. La finca debe estar bajo el programa Nacional de erradicación de brucelosis y tuberculosis bovina implementado por el SENASA.
- b. Idealmente, se debe realizar la prueba California Mastitis Test (CMT) semanalmente o al menos cada 15 días por cada animal en ordeño; Sin embargo, esta prueba se debe realizar a diario en toda la leche contenida en el tanque de enfriamiento o en cada uno de los yogos, en caso de obtener un positivo en estos recipientes se procederá a realizar la prueba de CMT a todos los animales en el



 GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DE HONDURAS	SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD E INOCUIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA)	CÓDIGO: MANUALBPO-2020
		Versión: No. 001
		Fecha de elaboración: mayo 2020
		Frecuencia de revisión: Anual
		Página 6 de 14
<b>MANUAL DE PROCEDIMIENTOS Y REQUISITOS PARA EL REGISTRO, CONTROL Y  CERTIFICACIÓN DE SALAS DE ORDEÑO PROVEEDORAS DE LECHE CRUDA AL SECTOR  PROCESADOR DE LÁCTEOS.</b>		

siguiente ordeño para identificar los animales afectados. Para esta actividad se sugiere utilizar los registros respectivos del según formato descrito en el ANEXO 3 del presente Manual.

- c. Se debe separar los animales enfermos para ser ordeñados independientemente y no utilizar esta leche para consumo humano. Iniciar el ordeño con las vacas sanas, posteriormente con las vacas con calostro (durante 8-10 días después del parto), colocándola en un recipiente aparte; y finalmente con las vacas enfermas o aquellas que se encuentren en tratamiento con medicamentos veterinarios.
- d. Se debe utilizar medicamentos veterinarios aprobados y registrados por el SENASA de Honduras. Se debe almacenar estos productos en un lugar de acceso restringido, respetando las indicaciones de cada uno y que permita separar los productos utilizados para vacas en lactancia del resto de las categorías.
- e. La leche de animales que hayan recibido tratamientos con medicamentos veterinarios se debe desechar y no utilizarse para la alimentación de ningún otro animal.
- f. Se debe llevar registros de los productos veterinarios utilizados que incluya datos sobre la cantidad, la fecha de administración y la identidad de los animales tratados. Se sugiere utilizar el formato establecido en el ANEXO 4 del presente Manual.
- g. Se debe evitar el ingreso de otros animales ajenos a la actividad de ordeño.
- h. Debe existir un plan de vacunación anual contra enfermedades de todos los animales de la finca con sus respectivos registros por cada animal. Se sugiere utilizar el formato establecido en el ANEXO 5 del presente Manual.
- i. Debe existir un área exclusiva para desechar o enterrar animales muertos por el motivo que fuese. De preferencia, esta área debe estar al menos 500 metros del área de ordeño y de cualquier fuente de agua para evitar la contaminación ambiental.
- j. Para desechar envases vacíos y desechos de medicamentos veterinarios y agroquímicos se debe contar con un lugar o área específica para tal fin.

## 7. TIPO DE LECHE NO APTA PARA CONSUMO HUMANO

### 7.1. QUEDA PROHIBIDO LA VENTA Y CONSUMO DE LECHE:

- a. Proveniente de vacas con enfermedades zoonóticas: leptospirosis, salmonelosis, brucelosis, tuberculosis. En tal caso la leche se deberá destinar exclusivamente a la pasteurización o un tratamiento térmico equivalente que asegure la letalidad de estos patógenos. La venta normal podrá reanudarse hasta que el rebaño sea declarado libre de estas enfermedades por SENASA.
- b. Cruda, para consumo humano directo.
- c. De vacas decaídas o enfermas de fiebre carbonosa, carbón sintomático, fiebre aftosa, septicemia, viruela, rabia, tenia, (infección aguda), neumonía, pleuro-neumonía infecciosa, actinobacilosis, caquexia acuosa, cáncer, equinococcus, abscesos (sic) múltiples o ictericia.
- d. De vacas recién paridas y en los primeros días de calostro (Respetar mínimo 8 días u 16 ordeños luego de parto)
- e. Con sabor, olor, color, diferentes al natural.
- f. Con antibióticos o químicos prohibidos.



 <p>GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DE HONDURAS</p>	<p>SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD E INOCUIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA)</p>	CÓDIGO: MANUALBPO-2020
		Versión: No. 001
		Fecha de elaboración: mayo 2020
		Frecuencia de revisión: Anual
		Página 7 de 14
<p><b>MANUAL DE PROCEDIMIENTOS Y REQUISITOS PARA EL REGISTRO, CONTROL Y CERTIFICACIÓN DE SALAS DE ORDEÑO PROVEEDORAS DE LECHE CRUDA AL SECTOR PROCESADOR DE LÁCTEOS.</b></p>		

- g. Recolectada por una persona con enfermedad transmisible.
- h. Adulterada (con suero, harinas, químicos o con agua).
- i. Con antisépticos conservadores.
- j. Dañada por mal manejo en la cadena de frío (ácida y contaminada).

7.2. La leche que contenga los criterios que se encuentran listados del inciso c - j deberá ser eliminada de la cadena de consumo humano.

## 8. DE LA INSPECCIÓN SALAS DE ORDEÑO

8.1. La inspección de las salas de ordeño se realizará de acuerdo a la **GUÍA DE VERIFICACIÓN DE LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE ORDEÑO (BPO) EN SALAS DE ORDEÑO**. Las directrices para la inspección de salas de ordeño se establecerán en el instructivo técnico correspondiente que para tal fin elaborará el SENASA.

8.2. Los inspectores oficiales del SENASA realizarán inspección a las salas de ordeño de manera semestral o cuando se considere necesario para aplicar la guía de verificación de Buenas Prácticas de Ordeño (BPO); sin embargo, en caso de haber detectado una no-conformidad crítica se estará realizando una nueva visita de seguimiento de acuerdo al tiempo establecido en el plan de acción correctiva (PAC) ubicado al final en la guía de verificación.

8.3. La suma total para registro y aprobación de la sala de ordeño tiene que ser mayor o igual a 70 puntos y los niveles de tolerancia de las No Conformidades, será de acuerdo a los siguientes criterios:

- Ausencia de No Conformidades Críticas.
- Cuatro (4) No Conformidades Mayores.

8.4. Las salas de ordeño que obtengan una puntuación mayor o igual a 85 puntos y cumplan con los niveles de tolerancia del numeral "8.3" se les entregará un certificado de cumplimiento de Buenas Prácticas de Ordeño (BPO), emitido por el SENASA, el cual será válido por un año.

8.5. En el caso de las salas de ordeño que presenten no-conformidades críticas, se les dará un tiempo máximo de 30 días para que realicen las acciones correctivas necesarias; en el caso de presentar más de seis (4) no conformidades mayores se les otorgará un tiempo máximo de 90 días para solventarlas.

8.6. Las salas de ordeño no aprobadas en la primera visita y que obtuvieron una puntuación menor a 70 puntos deberán presentar un plan de acción correctiva en un tiempo máximo de 10 días hábiles especificando las actividades a realizar las cuales deben cumplirse en un tiempo máximo de 90 días.

8.7. En el caso de no cumplir con los tiempos establecidos en el numeral "8.5" serán automáticamente retiradas de la lista de proveedores aprobados por SENASA para entrega de leche al centro de acopio (CREL) o de los establecimientos procesadores de lácteos.

8.8. Al propietario de la sala de ordeño que se encuentre registrado y aprobado por el SENASA de Honduras se le entregará un carné que lo identifique como productor de leche.

## 9. DE LAS INFRACCIONES Y SANCIONES

9.1. La violación a las disposiciones contenidas en el presente manual será sancionada por el Servicio Nacional de Sanidad e Inocuidad Agroalimentaria (SENASA), sin perjuicio de las penas que correspondan cuando las mismas sean constitutivas de delitos.

9.2. Las salas de ordeño certificadas deberán mantener su registro y certificación vigente, según aplique.



 GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DE HONDURAS	SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD E INOCUIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA)	CÓDIGO: MANUALBPO-2020
		Versión: No. 001
		Fecha de elaboración: mayo 2020
		Frecuencia de revisión: Anual
		Página 8 de 14
<b>MANUAL DE PROCEDIMIENTOS Y REQUISITOS PARA EL REGISTRO, CONTROL Y          CERTIFICACIÓN DE SALAS DE ORDEÑO PROVEEDORAS DE LECHE CRUDA AL SECTOR          PROCESADOR DE LÁCTEOS.</b>		

En el caso de incumplimiento de la puntuación requerida en el numeral 8.3 esta certificación será cancelada inmediatamente por el SENASA y se aplicará lo dispuesto en el numeral 8.7 del presente Manual.

## 10. DISPOSICIONES TRANSITORIAS

**10.1.** Las salas de ordeño que ya operan en el territorio nacional deberán registrarse ante el SENASA de acuerdo a los plazos definidos en plan de implementación que se elaborará para tal fin.

## 11. DISPOSICIONES FINALES

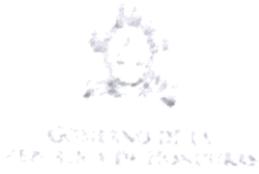
**11.1.** Todo incumplimiento por acción u omisión de las disposiciones del presente manual se sancionará administrativamente de conformidad con lo establecido en la Ley Fitozoosanitaria y el Reglamento de Registro y Renovación de Registro de Unidades Productivas, Centros de Acopio, Medios de Transporte de Producción Primaria, Establecimientos Importadores, Procesadores y/o Exportadores de Productos y Subproductos de Origen Animal y/o Vegetal que se encuentre vigente.

**11.2.** Los centros de acopio de leche cruda (CREL) deben exigir a los nuevos socios y esporádicamente a todos los proveedores de leche, el carnet que los acredite como productor debidamente registrado ante el SENASA.

## 12. REFERENCIAS

- LEY FITOZOOSANITARIA No. 157-94, modificada mediante decreto No. 344-2005
- REGLAMENTO PARA LA INSPECCIÓN Y CERTIFICACIÓN DE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS ACUERDO NO. 656-01.
- REGLAMENTO DE CONTROL Y ERRADICACIÓN DE BRUCELOSIS Y TUBERCULOSIS BOVINA. ACUERDO NO. 1735-97.
- REGLAMENTO DE REGISTRO Y RENOVACIÓN DE REGISTRO DE UNIDADES PRODUCTIVAS, CENTROS DE ACOPIO, MEDIOS DE TRANSPORTE DE PRODUCCIÓN PRIMARIA, ESTABLECIMIENTOS IMPORTADORES, PROCESADORES Y/O EXPORTADORES DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL Y/O VEGETAL. ACUERDO NO. CD SENASA-002-2020
- EL REGLAMENTO PARA LA VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE LA ENCEFALOPATÍA ESPONGIFORME BOVINA (EEB) Y OTRAS ENCEFALOPATÍAS ESPONGIFORMES TRANSMISIBLES (EET).
- REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO DE PRODUCTOS UTILIZADOS EN ALIMENTACIÓN ANIMAL. BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA. (RTCA 65.05 63:11)
- ACUERDO EJECUTIVO No. 032-2018. CREACIÓN DEL SINART
- ACUERDO SENASA CD 001-2020 REGLAMENTO GENERAL DEL SISTEMA DE TRAZABILIDAD AGROPECUARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA (SINART) DEL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD E INOCUIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA)
- CÓDIGO DE PRÁCTICAS SOBRE BUENA ALIMENTACIÓN ANIMAL CAC/RCP 54-2004
- CÓDIGO DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS CAC/RCP 1-1969
- CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS CAC/RCP 57-2004.
- NHN 18:2010. NORMA HONDUREÑA. LECHE CRUDA. REQUISITOS
- MANUAL DE APLICABILIDAD DE BUENAS PRÁCTICAS PECUARIAS DE PRODUCCIÓN DE LECHE. MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA. AGENCIA ECUATORIANA DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DEL AGRO (AGROCALIDAD), ECUADOR.
- GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS PARA ESTABLECIMIENTOS LECHEROS. MATERIAL DE REFERENCIA DE LA RED DE BPA. SECRETARÍA DE AGROINDUSTRIA. MINISTERIO DE PRODUCCIÓN Y TRABAJO. ARGENTINA.
- NORMA GENERAL DEL CODEX PARA EL USO DE LOS TÉRMINOS LECHEROS. CODEX



	SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD E INOCUIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA)	CÓDIGO: MANUALBPO-2020
		Versión: No. 001
		Fecha de elaboración: mayo 2020
		Frecuencia de revisión: Anual
		Página 9 de 14
<b>MANUAL DE PROCEDIMIENTOS Y REQUISITOS PARA EL REGISTRO, CONTROL Y  CERTIFICACIÓN DE SALAS DE ORDEÑO PROVEEDORAS DE LECHE CRUDA AL SECTOR  PROCESADOR DE LÁCTEOS.</b>		

- STAN 206-1999
- REGLAMENTO TECNICO CENTROAMERICANO. RTCA 67.04.65:12 USO DE TÉRMINOS LECHEROS

Firma y sello

Firma y sello

Firma y sello



**Elaborado por:** Subdirección  
General de Inocuidad  
Agroalimentaria  
SGIA

**Revisado por:** Subdirección  
General de Salud Animal  
SGSA

**Aprobado por:** Dirección  
General del SENASA

**Fecha:** junio 2020