



DIARIO OFICIAL DE EXTREMADURA

DEPOSITO LEGAL
BA-100/83

MARTES, 12 DE ENERO DE 1988

NUMERO 3

SUMARIO

I. Disposiciones Generales

Pág.

Consejería de Sanidad y Consumo

- **Higiene-Sanidad.**—Orden de 4 de enero de 1988, por la que se establecen las condiciones de elaboración, maduración y transporte de quesos y así como normas de funcionamiento de sus industrias 25

I. Disposiciones Generales

CONSEJERIA DE SANIDAD Y CONSUMO

ORDEN de 4 de enero de 1988, por la que se establecen las condiciones de elaboración, maduración y transporte de quesos artesanos y así como normas de funcionamiento de sus industrias.

El Decreto 39/1987, de 26 de mayo establece las condiciones mínimas de elaboración, maduración y comercialización de los quesos artesanos extremeños, facultando en su disposición final 1.ª a las Consejerías de Agricultura y Comercio y Sanidad y Consumo para que en el ámbito de sus competencias dicten las disposiciones oportunas para su desarrollo.

De acuerdo con ello, la Orden de 9 de junio de 1987 de la Consejería de Agricultura y Comercio determina las condiciones sanitarias que deben cumplir los animales productores de leche apta para la fabricación de quesos artesanos: quedan pues por desarrollar las normas sanitarias referentes a la elaboración, maduración y consumo contenidas en el referido Decreto, de modo que asegure la calidad higiénico-sanitaria del mismo en todas sus fases.

En virtud de ello, esta Consejería de Sanidad y Consumo, ha dispuesto:

Artículo 1

1.1.—El ordeño de los animales será realizado siguiendo normas de higiene, debiendo efectuarse una de-

sinfección de las ubres de los animales antes del ordeño, utilizando para ello productos autorizados, tales como los derivados del amonio cuaternario, yodóforos y otros.

1.2.—Serán excluidos del ordeño aquellos animales que estén sometidos a tratamiento medicamentoso, durante el tiempo que fijen las normas de utilización del producto empleado, en concordancia con el Real Decreto 163/1981, tales como antibióticos, antiparasitarios, inductores del celo y otros.

1.3.—El personal que realice el ordeño, actuará siguiendo pautas de limpieza e higiene, como el lavado de manos, no procediéndose a ordeñar en caso de padecer lesión o enfermedad que pueda transmitirse por la leche, tales como tuberculosis, estafilococos, salmonelosis y otras.

Artículo 2

Una vez realizado el ordeño, se filtrará la leche y, en caso de no ser utilizada inmediatamente se conservará a la temperatura de 4° C, hasta el momento de su transporte o de la elaboración del queso.

Artículo 3

El transporte de la leche, cuando la quesería se encuentre en lugar distinto al del ordeño, se realizará en depósitos adecuados a tal fin. Los vehículos utilizados permitirán un transporte rápido, con temperatura controlada y otras condiciones que eviten la contaminación y alteración de la leche, y demás especificaciones del Real Decreto 2312/1985 y Real Decreto 2483/1986.

Artículo 4

A la recepción de la leche en las salas de elaboración se realizará un nuevo filtrado antes de proceder a su refrigeración hasta el momento de comenzar la fabricación del queso. Los depósitos utilizados en el transporte serán limpiados y desinfectados con enjuague final antes de abandonar los locales de procesado.

Artículo 5

Durante el proceso de elaboración de los quesos se mantendrán las condiciones higiénico-sanitarias y una vez finalizada la jornada de trabajo se limpiarán los locales y utensilios.

Artículo 6

La colocación de etiquetas para el control del periodo de maduración a que se refiere el artículo 1.º del Decreto 39/1987, se realizará en el prensado, de modo que quede íntimamente fijada al queso.

Artículo 7

7.1.—Las etiquetas se obtendrán mediante solicitud del interesado al distribuidor, utilizando los impresos cuyo modelo aparece en el Anexo I de esta Orden.

7.2.—De acuerdo con lo establecido en el artículo 1.º del Decreto 39/1987, para el control de producción de los quesos y la colocación de las etiquetas se cumplimentará el Libro de Registro, cuyo modelo aparece en el Anexo II de la presente Orden y que será diligenciado por la Dirección Provincial de Salud correspondiente.

Artículo 8

Para el transporte del queso a las salas de maduración se tendrá en cuenta lo especificado en el artículo 3.º.

Artículo 9

De acuerdo con lo establecido en el artículo 10 del Decreto 39/1987 se establecen los Libros de Registro que corresponden a Centros de elaboración con sala de maduración (Anexo III) y a sala de maduración que acoge los productos de varios elaboradores (Anexo IV) que serán diligenciados por la Dirección Provincial de la Salud correspondiente.

Artículo 10

Una vez recibidos los quesos en las salas de maduración se harán las anotaciones correspondientes en Libros de Registros correspondientes y colocación en la cámara de modo que permita un reconocimiento de las distintas partidas. A partir de ese momento comienza el periodo de maduración, a que se refiere el artículo 1.º del Decreto 39/1987.

Artículo 11

El nombramiento y las funciones de los Interventores Sanitarios de los establecimientos comprendidos en el ámbito de aplicación de la presente Orden, se ajustará a lo dispuesto en el Decreto 17/1987 del 3 de marzo de la Consejería de Sanidad y Consumo por el que se regula el nombramiento de Interventores Sanitarios de Industrias. Que tendrán las misiones de custodia de documentación y control de numeración etiquetas, asesoramiento a la industria, etc.

DISPOSICION FINAL

La presente Orden entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el Diario Oficial de Extremadura.

Mérida, 4 de enero de 1988.

El Consejero de Sanidad y Consumo,
ALFREDO GIMENO ORTIZ

ANEXO 1.º

SALA DE ELABORACION ARTESANAL DE QUESO:

LOCALIDAD: _____, C/ _____, N.º _____

INTERVENTOR SANITARIO:

N.º DE ETIQUETAS SOLICITADAS:

En _____, a _____ de _____ de 19

V.º B.º El Interventor Sanitario

Por la sala:

A N E X O 2.º

**LIBRO DE REGISTRO DE ELABORACION DE
QUESOS ARTESANOS**

ELABORADOR:

DOMICILIO: C/

N.º

LOCALIDAD:

PROVINCIA:

INTERVENTOR SANITARIO:

DILIGENCIA DE APERTURA:

El Director Provincial de Salud.

Partida N.º	Fecha de elaboración	N.º de quesos	Kg. queso	Etiquetas N.º	Salida sala	V.º B.º Interventor Sanit.

A N E X O 4.º

**LIBRO DE REGISTRO DE SALAS DE
MADURACION DE QUESO ARTESANO**

SALA DE MADURACION:

DOMICILIO: C/

, N.º

, LOCALIDAD:

PROVINCIA:

INTERVENTOR SANITARIO:

DILIGENCIA DE APERTURA:

El Director Provincial de Salud,

PARTIDA N.º:					
FECHA DE ENTRADA:					
Elaborador	N.º quesos	Kgs. quesos	Etiquetas N.º	V.º B.º I. S. entrada	V.º B.º I. S. final maduración



DIARIO OFICIAL
DE

EXTREMADURA

JUNTA DE EXTREMADURA

CONSEJERIA DE LA PRESIDENCIA
SECRETARIA GENERAL TECNICA
NEGOCIADO DE PUBLICACIONES

Calle Reyes Huertas, 1 Teléfono 924 / 30 12 61
MERIDA (Badajoz)