

# Guía completa prácticas correctas para el Sector Apícola

*La producción primaria en Apicultura*

## INTRODUCCIÓN

Actualmente la sociedad demanda cada vez más productos alimentarios de calidad, saludables y seguros, en definitiva: productos garantizados. Poder garantizar la seguridad alimentaria de estos productos ante el consumidor final constituye el principal acto de confianza a la hora de escoger determinados alimentos o marcas comerciales. Por todo ello, cualquier acción a favor de la seguridad alimentaria no debe considerarse un coste añadido a la producción sino una acción beneficiosa para mejorar la calidad del producto.

Los apicultores somos los principales responsables de los productos que obtenemos a través de nuestra actividad. Por este motivo y con el fin de poner a disposición de los consumidores productos de gran calidad y con la máxima garantía de seguridad alimentaria, debemos establecer una serie de autocontroles basados en la aplicación de unas medidas higiénicas de carácter general.

El objetivo de la edición de esta guía es exponer de manera clara y simplificada cuales son estas medidas.

La Utilización de esta guía por parte de los apicultores tiene carácter voluntario, aunque en cualquier caso los criterios que recoge son los de referencia para las personas responsables de estos controles oficiales. Quien no se acoja a este documento debe disponer de uno similar.

Así pues, esta guía pretende ser un documento de consulta y archivo fácilmente utilizable tanto por los productores como por quien deba realizar el control de este sector, para cumplir con la normativa vigente y así elaborar un producto con todas las garantías de calidad desde el inicio de la actividad hasta el fin del proceso.

Es necesario que todos los apicultores confeccionen sus propios planes sobre los aspectos relacionados con la producción de miel, que aunque no forman parte del proceso son clave a la hora de garantizar la seguridad alimentaria. Así pues debemos tener por escrito los procedimientos de trabajo habituales que se siguen en cada puesto, disponibles dentro de las instalaciones utilizadas y en los procesos actualizados según las practicas rutinarias.

Se tienen que guardar también los resultados de cualquier análisis o prueba que hayamos realizado en alguna operación del proceso.

**REQUISITOS OBLIGATORIOS:** definidos por la normativa vigente, por lo que son de obligado cumplimiento.

**LOS REGISTROS:** documentos que acreditan en todo momento la buena práctica del proceso productivo.

La guía pretende ofrecer una recopilación de buenas prácticas aplicada con la máxima flexibilidad que la ley permite para simplificar y facilitar las tareas, sin comprometer la seguridad alimentaria, y elaborando un producto con todas las garantías sanitarias.

Cualquier empresa o explotación apícola debe cumplir unos requisitos previos de higiene y trazabilidad, así como tener los documentos que demuestren que se esta realizando ese auto-control y tener los archivos a disposición de la inspección correspondiente.

En cuanto a la legislación europea se ha de considerar lo que se conoce como "Paquete de Higiene Alimentaria", conformados por una serie de Reglamentos entre los que se incluyen, con interés apícola, los siguientes:

- **Reglamento (CE) N° 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002**, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

- **Reglamento (CE) N° 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004**, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

- **Reglamento (CE) N° 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004**, por el que se establecen las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

- **Reglamento (CE) N° 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004**, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano.

- **Reglamento (CE) N° 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004**, sobre controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales.

Conforme a estos Reglamentos, remarcar que todas las actividades en el proceso de elaboración apícola son catalogados como producción primaria, e incluye la apicultura propiamente dicha -incluso cuando las colmenas se encuentran fuera de las instalaciones del apicultor-, la recogida de miel, la extracción, el envasado y el embalaje en las instalaciones del apicultor.

Además, se hace mandatorio el uso de medidas para prevenir controlar y a ser posible eliminar los riesgos y peligros que pueden surgir en la actividad, así como también el correcto cumplimiento y conservación de registros que se anexan al final de esta guía.

La presente publicación se destina esencialmente a los apicultores, aunque resulta también fundamental para el asesoramiento técnico y para verificar el cumplimiento de los controles oficiales realizados por las autoridades competentes.

## EL MANEJO DE LAS ABEJAS

Un buen manejo de las abejas se traduce en una mejora en el estado de salud del enjambre y además una mayor calidad en la miel.

- La introducción de nuevas colonias en las colmenas podría suponer un riesgo sanitario en las abejas, por ello la normativa obliga a tener actualizado el libro de explotaciones, mantener la distancia de seguridad con los poblados y vías de comunicación (RD 209/2002, de 11 de enero y Orden 20/04/2016) y declarar la detección de enfermedades de declaración obligatoria, entre las que se incluyen, según la OIE, la *varroosis* o la loque americana, además se recomienda utilizar reinas de origen conocido.

- Cuando la colmena no dispone en el medio de los recursos necesarios, cabe la posibilidad de usar una alimentación artificial en la que se debe conocer en todo momento los datos de producción del alimento, tanto si ha sido elaborado por el apicultor, como si es comprado, además no deben dejar residuo en la miel, polen y/o la cera. La preparación de esta alimentación debe cumplir normas básicas de higiene como limpieza, ventilación, iluminación y estar libre de contaminantes químicos, biológicos y físicos mencionados con anterioridad. Los aditivos de los alimentos tienen que ser autorizados y en caso de que se utilice agua en la elaboración del alimento, será potable.

- En cuanto a tratamientos medicamentosos, el tratamiento antivarroa es obligatorio cuando haya poca cría, aunque la Asociación propondrá su fecha, para adaptarnos a las premisas de obligación de la Junta de Comunidades CLM. Se requiere una receta veterinaria para la dispensación de medicamentos veterinarios y se deben respetar los tiempos de espera en todo momento. Todo tratamiento debe ser apuntado en el libro de explotaciones. Las recetas se deben guardar durante un periodo de 5 años. Se recomienda identificar las colmenas que están sometidas a un tratamiento cuando sean tratamientos de pequeños colmenares o colmenas individualizadas (Pollo escayolado o Loque).

- En cuanto al asentamiento del colmenar, estará situado en lo posible en laderas inclinadas hacia el Sureste, resguardadas del Norte y en invierno no habrá sombras de árboles. Las colmenas estarán sobre estructuras que impidan la humedad.

# Sistema de documentación y registro apícolas

ORGANISMOS OFICIALES (JCCM)

- Documentación necesaria para solicitud de alta en la OCA-JJCC
- Alta Asociación Provincial de Apicultores de Cuenca
- Seguro Apícola
- Renovación Libro de Registro de Explotaciones Apícolas
- Normativa de distancias apícolas. Identificación del Colmenar.
- Documentación Varia



## CONTENIDO

- Documentación necesaria para Solicitud Alta OCA- JCCM.
  - Licencia Municipal del Ayuntamiento
  - Memoria Descriptiva Veterinario Apícola
  - Veterinario Responsable de la explotación
  - Plano de Situación Finca: polígono-parcela-paraje-propietario terreno y dni
  - Datos Personales
  - Otros
- Alta Asociación Provincial de Apicultores de Cuenca
  - Procedimiento alta socios
  - Servicios de la Asociación
- Seguro Apícola
- Documentación necesaria para Renovación de Libro de Registro de Explotaciones Apícolas
  - Libro de Registro de Explotaciones Apícolas
  - Impreso Declaración de Censo JCCM
  - Certificado y Receta veterinaria
  - Otros
- Documentación Varia
  - Anexo 1: Modelo Contrato compraventa
  - Anexo 2: Modelo Solicitud permiso terreno
  - Anexo 3: Modelo solicitud permiso Utilización de ahumador para Labores Apícolas.
  - Anexo 4: Normativa de precaución Campaña de Prevención de Incendios Forestales JCCM.
  - Normativa de distancias:
    - Orden 20/04/2016 de normas de ordenación de Explotaciones apícolas.
    - RD 209/2002 de Febrero, Normas de Ordenación Apícola.
  - Otros

*Esta guía irá acompañada de un sistema de registros, en el cual se encontraran las fichas en las que podemos anotar todas las acciones que se lleven a cabo en nuestra explotación.*

*Además se recogen formatos de varios documentos de registro que pueden servir como modelo para adoptar las Practicas Correctas de Higiene de esta guía y constituir un sistema de autocontrol con el que garantizar la Seguridad Alimentaria de la Miel y demás productos apícolas.*

*En el apartado utilidades de [www.asociacionprovincialdeapicultoresdecuenca.es](http://www.asociacionprovincialdeapicultoresdecuenca.es) están disponibles modelos de estos documentos para descargar.*

# 2

## Buenas prácticas en el colmenar

- Censo total de explotación
- Registro e identificación de los asentamientos declarados
- Registro de traslados



## 2 Plan de prácticas correctas en el colmenar

HIGIENE EN LA PRODUCCIÓN PRIMARIA EN APICULTURA  
*Una publicación de la Asociación Provincial de Apicultores de Cuenca*









**A rellenar  
por el  
técnico  
veterinario**

Datos sanitarios de la  
explotación

Nombre:  
Dirección:  
Registro Apícola:

Tel:

Fecha	Enfermedad diagnosticada	TRATAMIENTOS			LUGAR DEL TRATAMIENTO			Firma del veterinario /sello
		N° colmenas	Nombre del producto	Dosis	Provincia	Municipio	Paraje	



# 3

## Programa Sanitario Apícola

- Libro de tratamientos
- Enfermedades y tratamientos



## NORMAS DE USO DE LAS FICHAS

Será necesario aplicar y mantener los programas sanitarios contra las enfermedades que se establecen, sujetos a un control oficial, siempre autorizados, en tiempo y forma prescritos, así como la correcta aplicación medicamentosa para que aumente la eficacia del tratamiento y aumente la seguridad y calidad de la miel.

El registro de tratamientos veterinarios recoge los datos relativos a los tratamientos veterinarios prescritos y administrados en la explotación apícola.

El Libro de Registro de tratamiento, certificados veterinarios, recetas prescritas por el técnico veterinario, etc, deben conservarse al menos durante 5 años y deben estar a disposición de la autoridad competente por si lo estiman necesario.

Se adjunta en la presente carpeta el Libro de Buenas Prácticas editado por la Asociación Provincial de Apicultores de Cuenca, con información referente a patologías.

# 4

## Plan General de Higiene (PGH)

1. Plan de control de agua
2. Plan de L y D
3. Plan de control de plagas
4. Plan de Mantenimiento de Instalaciones y Equipos
5. Plan de Proveedores
6. Plan de Formación de Manipuladores
7. Plan de Residuos
8. Plan de Trazabilidad
  - a. Control de Cosecha
  - b. Control de Venta
  - c. Control de Alimentación en colmenares



# Plan General de Higiene (PGH)

*Cada uno de los siguientes planes engloba un objetivo, un responsable del plan, un procedimiento de ejecución, procedimientos de vigilancia y acciones correctoras, procedimientos de verificación y sistemas de registro.*

## NORMAS DE USO DE LAS FICHAS

### 1. PLAN DE CONTROL DE AGUA

El Agua en el procesamiento de la miel será potable las explotaciones apícolas. se usa exclusivamente para la higiene de los manipuladores y para limpieza de instalaciones, utensilios y equipos. Este agua debe ser potable para evitar la contaminación de los productos alimentarios.

En nuestro caso todos los equipos y utensilios a utilizar deben de estar completamente secos antes de entrar en contacto con la miel, ya que la calidad de nuestros productos se ve afectada ante la presencia de humedad. Justificado con el pago del recibo del ayuntamiento de la localidad.

En caso de usar bidones de agua, estos deberán ser utilizados el mismo día del rellenado, además los bidones tras su uso deberán ser limpiados y desinfectados.

La potabilidad del agua se certificará con el recibo del agua del domicilio del apicultor que adquiera el agua, además se inspeccionará siguiendo parámetros organolépticos (olor, sabor, turbidez y color), y en caso de que haya defectos se avisará al gestor de aguas.

Las colmenas se dispondrán cercanas a una fuente de agua natural, si no es posible, se les tendrá que dotar de unos bebederos en los que el agua debe ser potable. Además estos bebederos se limpiarán y desinfectarán cuando sea conveniente.

Es obligatorio disponer en cada visita a un colmenar de un sistema de apagado de incendios de emergencias como extintores o recipiente con agua abundante siempre que se utilice el ahumador.

## 2. PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

Describe la metodología de limpieza y desinfección de las correspondientes instalaciones. Para efectuar este plan debemos tener en cuenta las diferentes zonas dentro de las instalaciones, la frecuencia con la que se lleva a cabo, el procedimiento de realización y el producto que se debe usar.

### - Limpieza de Colmenas y cuadros:

Para la desinfección de las colmenas y los cuadros se podrán utilizar desinfectantes químicos (sosa cáustica o lejía comercial), autorizados en el sector alimentario y/o la aplicación de llama con soplete. Después del uso de estos desinfectantes se enjuagarán con abundante agua potable para eliminar los residuos.

### - Limpieza de útiles usados en los trabajos:

La limpieza y desinfección se aplicará a los elementos implicados en la extracción y acondicionamiento de la miel: superficies, instalaciones, equipos y utensilios. El producto que se utilizará como agente desinfectante será la lejía (Hipoclorito de sodio) de uso comercial y de venta en tiendas o autoservicios. La limpieza se realizará de forma manual. Se limpiarán los suelos y paredes después de cada labor de extracción de miel y antes si ha pasado un largo periodo desde la última vez. Primero se limpiarán los alimentos groseros, después se desinfectarán y enjuagarán. Los equipos, superficies, instalaciones y utensilios que no se ensucian diariamente se limpiarán y desinfectarán conforme a su uso. Las vías de desagüe se limpiarán periódicamente, sobre todo los ángulos, rejillas y esquinas rebajadas.

Como producción primaria, es fundamental que los manipuladores de alimento tengan en cuenta las medidas de higiene para evitar riesgos alimentarios. Entre las cosas que los operarios deben respetar están: No comer, fumar, estornudar, toser, llevar joyas ni trabajar si el operario está enfermo. Además los operarios deberán lavarse las manos ante cualquier cambio y frecuentemente, estar aseados, llevar ropa limpia, gorro, etc.

## 3. PLAN DE CONTROL DE PLAGAS

Debemos evitar la presencia de vectores contaminantes como insectos y roedores en los locales, para ello este plan nos indica el conjunto de medidas higiénicas y el mantenimiento de barreras físicas, con el fin de evitar su entrada a nuestras instalaciones.

Este plan está diseñado con el fin de controlar el acceso de elementos que resulten contaminantes en los locales de acción. Un ejemplo de este tipo de elemento serían las plagas de determinados insectos. A continuación se ofrece una lista de medidas a tener en cuenta:

- Instalación de mosquiteras en zonas de abertura.
- Mantenimiento del buen estado del local: Limpieza del mismo y prevención de huecos y aberturas para evitar la entrada de elementos indeseados.
- Almacenamiento ordenado de los alimentos.

- Recogida de restos de alimentos y cubos de basura al terminar la jornada.
- En caso de utilizar raticidas estarán identificadas tanto in situ como en plano, vigilándose a priori una vez al mes.
- Las prácticas de desinsectación se realizarán con insecticidas autorizados para su uso en la industria alimentaria, - todos los insecticidas autorizados en las industrias alimentarias, deben mostrar las siglas HA (higiene alimentaria) en sus etiquetas.

#### **4. PLAN DE MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS**

Es el conjunto de medidas de mantenimiento para conservar la maquinaria en buen estado de funcionamiento. Incluye una descripción de los aparatos, los equipos y las instalaciones que se debe mantener y la frecuencia del mantenimiento.

Antes de iniciar la campaña apícola hay que asegurarse de que esta bien calibrada y en perfectas condiciones de uso.

El fundamento de este plan es el de prevenir peligros derivados de un mantenimiento o funcionamiento deficiente en las instalaciones y sus equipos. Se deberá asegurarse que los equipos funcionan correctamente, se deberá calibrar los pesos al menos al empezar la temporada, revisar cierre y apertura de puertas, controlar la temperatura y humedad, revisar el estado de las instalaciones como las paredes techos, iluminación, alcantarillado, etc.

#### **5. PLAN DE PROVEEDORES**

En él constarán datos del proveedor autorizado y servirá para localizar a un proveedor de manera rápida en caso de que ocurra alguna irregularidad.

Deben guardarse las facturas y albaranes de todos los productos utilizados durante un periodo de cinco años. Es obligatorio que en estos documentos figuren los datos necesarios para identificar, localizar y contactar con el proveedor.

#### **6. PLAN DE FORMACION DE MANIPULADORES**

Este Plan muestra la intención de estar al día de las normas y prácticas que afectan a nuestra actividad.

El responsable de la empresa alimentaria debe garantizar que tanto él, como el personal a su cargo han recibido una formación de materias de higiene de la producción alimentaria y de manipulación de materias primas, y que esta formación es adecuada y está constantemente actualizada.

Se debe acreditar esta formación en caso de ser solicitada.

## 7. PLAN DE RESIDUOS

- En las colmenas:

Cualquier residuo generado por el uso del trabajo debe ser retirado. Ejemplo de ello serían las bolsas usadas en la alimentación, cuadros rotos, ceras por enjambre y los restos de tratamientos medicamentosos como las tiras antivarroa, etc. Su eliminación se realizará mayoritariamente mediante el servicio de recogida que ofrezca el municipio, punto limpio, etc. En el caso de los residuos medicamentosos y acorde a la legislación vigente, se podrá gestionar de dos modos, de manera individual, en la que el propietario de la explotación contrata un servicio de recogida de estos residuos o de manera colectiva en la que la Asociación Provincial de Apicultores se encuentra trabajando.

- En las instalaciones:

Todos los residuos provenientes de las instalaciones como pueden ser frascos rotos o papel secamanos se gestionarán en cubos de basura provisionados de tapa y se eliminarán al terminar la jornada o antes si se llenan.

Se deben registrar todos los tratamientos medicamentosos que se hayan podido dar ante los distintos motivos y datos derivados de ellos.

## 8. PLAN DE TRAZABILIDAD

A efectos de garantizar la Seguridad alimentaria, es imprescindible conocer la historia y los pasos que un alimento sigue desde la fase inicial hasta su venta. (La trazabilidad es la herramienta que permite reconstruir la trayectoria del producto hacia delante y hacia atrás ). Este plan sirve para registrar la entrada de materias primas y la salida y expedición de los productos finales, siendo el propio apicultor el que debe mantener un sistema de trazabilidad en su producto.

La trazabilidad es un procedimiento exigido a nivel europeo por el Reglamento 178/2002, que nos ayuda a seguir el rastro, a través de las etapas de producción, transformación y distribución, de aquello que pretender ser alimento de consumo humano.

Para poner en práctica el plan deben existir unos registros, tanto de la miel, como de los alimentos proporcionados a las abejas y los productos medicamentosos utilizados. En estos registros constan entre otros el número de lote, el origen y el destino. Los bidones han de ser identificados con el número de explotación.

Este plan es requerido con el fin de evitar grandes catástrofes o al menos poder facilitar la identificación del origen de estos. Esto va a poder ser así ya que se controlan las distintas etapas por las que pasan los productos. La trazabilidad consta de distintas etapas:

1. Trazabilidad hacia atrás: Información sobre los productos adquiridos y utilizados en la explotación
2. Trazabilidad interna: Información sobre lo producido en la explotación
3. Trazabilidad hacia delante: Información sobre el proceso de entrega del producto elaborado en la explotación.

## CONTROL DE RECOLECCIÓN, EXTRACCIÓN, ALMACENAJE Y VENTA DE MIEL Y OTROS PRODUCTOS APÍCOLAS

El Real Decreto 1049/2003, de 1 de agosto, que aprueba la Norma de calidad de la miel, define la miel como la sustancia natural dulce producida por la abeja *Apis mellifera* a partir del néctar de plantas o de secreciones de partes vivas de plantas o de excreciones de insectos chupadores presentes en las partes vivas de plantas, que las abejas recolectan, transforman combinándolas con sustancias específicas propias, depositan, deshidratan, almacenan y dejan en colmenas para que madure.

Además la publicación establece una clasificación según su origen (de flores y mielada), su elaboración o presentación (en panal, con trozos de panal, escurrida, centrifugada, prensada y filtrada) y según su destino (para consumo directo y uso industrial).

La extracción de la miel se hará en los lugares y locales adecuados o habilitados para tal efecto, que cumplan la Normativa legal vigente.

El desoperculado de los panales con miel podrá hacerse mecánicamente, con la maquinaria específica existente en el mercado, o manualmente, por el sistema tradicional de cuchillos o peines de puntas, en frío o calentándolos ligeramente. Cuando se usen dispositivos con calentamiento deberá evitarse que este afecte a la calidad de la miel.

Será necesaria una filtración grosera que elimine los fragmentos de cera, abejas, restos vegetales y otras impurezas, con una malla de hasta 0,5 mm de paso.

Las condiciones de almacenamiento del producto final, serán las adecuadas para garantizar la correcta conservación, en un lugar fresco, seco y limpio sobre todo que cumpla con la normativa legal vigente para este producto alimentario.

En cuanto a los peligros vinculados a la miel se pueden clasificar en los siguientes:

- Peligros biológicos: Relacionados con la presencia de microorganismos patógenos (Bacterias, virus, hongos, parásitos...) y sus toxinas. Debemos considerar que la miel, gracias a su composición (alto contenido en azúcar, bajo contenido en proteína y acidez elevada), tiene un mínimo o nulo riesgo microbiológico. Es un producto bacteriostático, es decir capaz de inhibir la multiplicación de muchos microorganismos, además las bacterias propias de la miel como las del género *Bacillus*, son muy específicas de la especie y no atentan sobre la salud humana. Se debe tener en cuenta que la presencia de un alto contenido en agua en la miel, involucra una proliferación de hongos y levaduras que afectará a las propiedades de la miel.

- Peligros físicos: Relacionados con la presencia de materiales como piedras, tierra, cristales o partes de insectos que pueden suponer una brecha contaminante en los productos. Su control se da en el proceso de recogida de cuadros, transporte y filtración entre otros, de tal manera que evitaremos que se presenten ceras, partes de los insectos y materiales como piedras o cristales en la miel.

- Peligros químicos: Relacionados con la presencia de contaminantes químicos y pueden provenir del propio alimento (aditivos, alérgenos...) o de su contaminación (Residuos medicamentosos, desinfectantes, plaguicidas).

### *Otros productos apícolas*

#### *Polen*

Consiste en colocar en la entrada de la colmena un paso estrecho para que al paso de la abeja deje la carga de polen en el caza polen instalado. Después se le realiza un proceso de secado específico debiendo controlar el tiempo ya que es esencial para su conservación.

El envasado de polen se puede realizar en envases adecuados para su posterior venta.

#### *Propóleo*

El propóleo es una sustancia resinosa que las abejas recogen de las yemas de algunos árboles lo emplean para tapar los agujeros, las grietas, aberturas, etc. de las colmenas, así como para recubrir el cuerpo de pequeños animales o insectos muertos dentro de la colmena.

Se fija mediante la utilización de mallas de plástico de uso alimentario, para su extracción se enfría la malla en el congelador de forma protegida. Una vez cristalizado, el propóleo se puede romper flexionando la lámina.

El envasado de propóleo se realiza en envases opacos para que la incidencia de la luz sea menor y se almacena en un lugar fresco y seco

#### *Abejas reina - Ceras - Apitoxinas - OZztros*

### REGISTRO DE ALIMENTACIÓN POR ASENTAMIENTOS

La alimentación de las abejas de forma artificial debe tener garantizada la calidad para mantenerlas en un buen estado de salud y de bienestar.

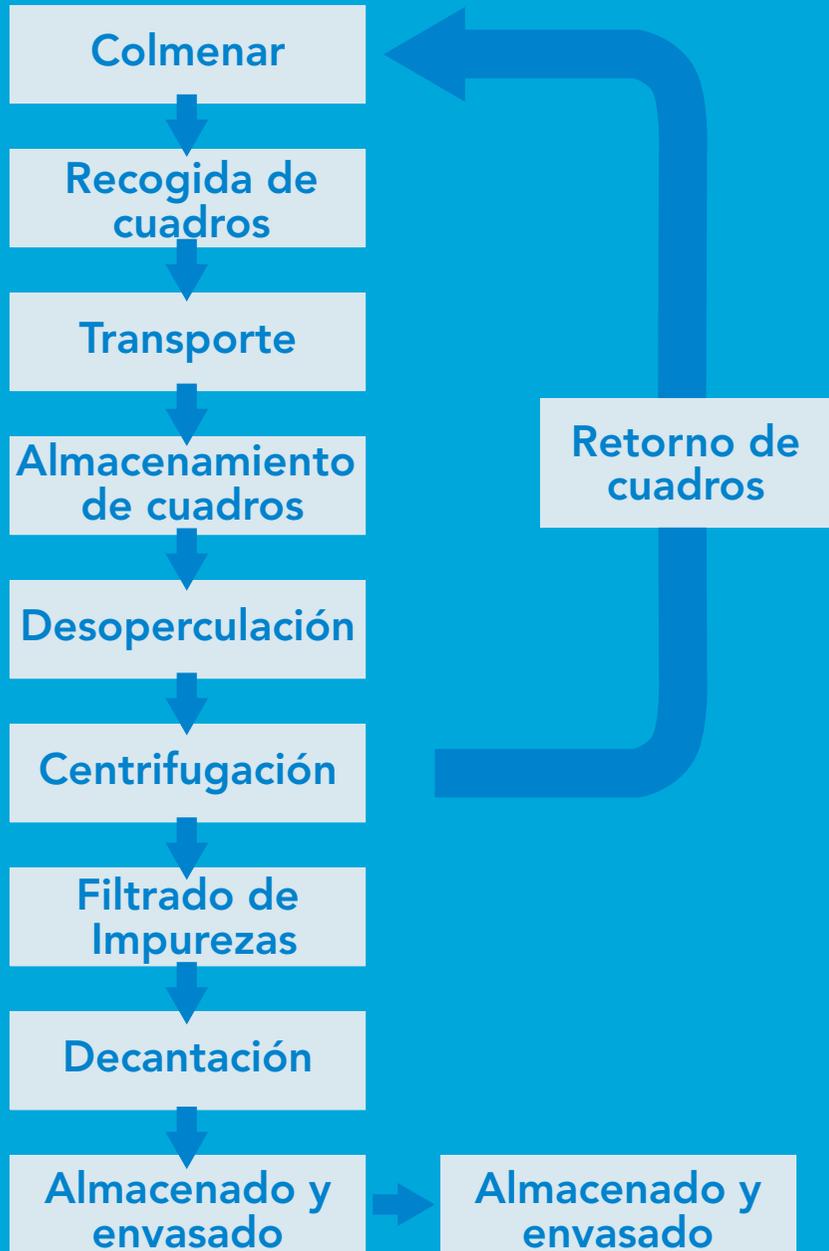
Las acciones efectuadas han de ser consecuentes con el fin de minimizar los riesgos que pueda englobar el producto final, en nuestro caso, la miel.

En la siguiente página se presenta la tabla que hace referencia a los distintos procesos del diagrama de flujo guía para conseguir esa minimización.

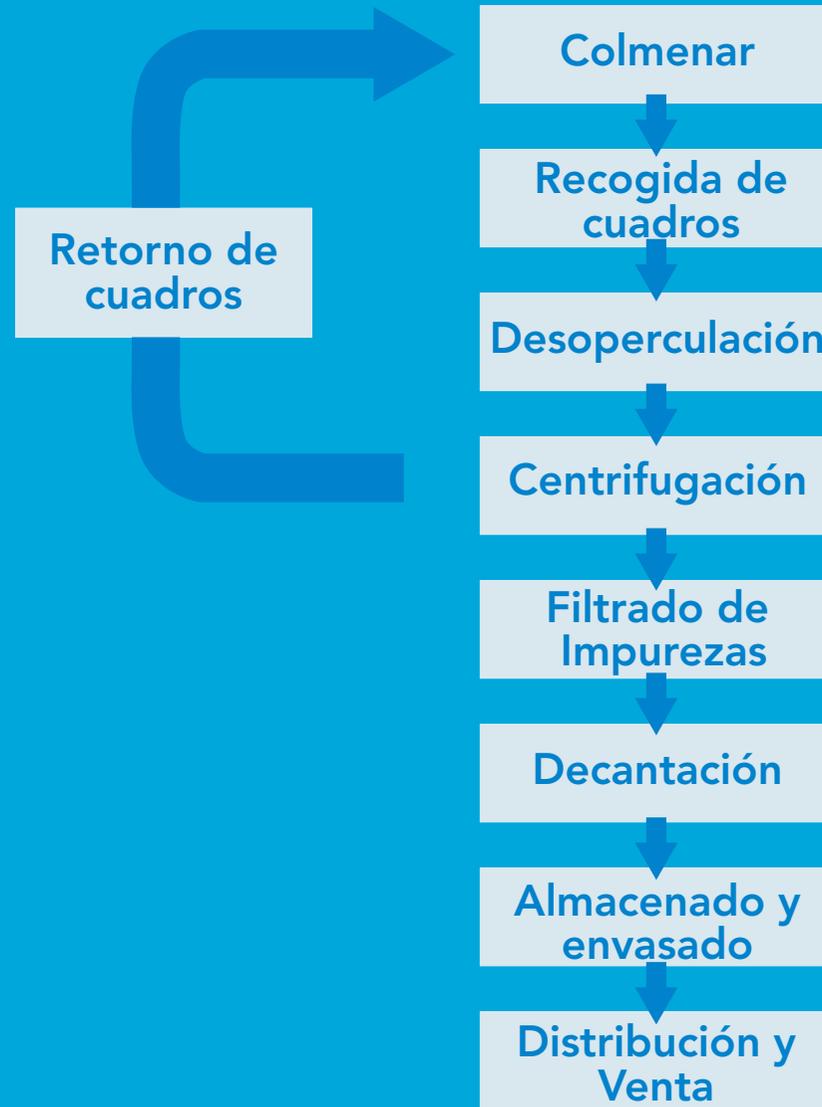
Registrar en las hojas de control el tipo, cantidad, lotes, kilos, etc. y el origen de la alimentación.

# DIAGRAMA DE FLUJOS

*Recolección de Cuadros*



*Recolección de Miel a pie de colmenar*



Etapa	Peligros	Medidas recomendadas
<p><b>Colmenar</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Orientación al sur-sureste.</li> <li>- Protección frente al viento.</li> <li>- Alejados frente a focos contaminantes.</li> <li>- Fácil acceso.</li> <li>-No colmenas sobre el suelo</li> <li>-Disponer agua</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Colmenas a nivel del suelo.</li> <li>- Introducción de colonias desconocidas.</li> <li>- Agua y alimentos en mal estado.</li> <li>- Ahumador con productos químicos.</li> <li>- Enfermedad de Declaración Obligatoria.</li> <li>- Cuadros con ceras sospechosas.</li> <li>- Vegetación muy próxima a colmenas.</li> <li>- Contaminación biológica del agua</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Colocar las colmenas por encima del nivel del suelo.</li> <li>- Asesoramiento Veterinario.</li> <li>- Comprobar el correcto estado del agua y de alimento.</li> <li>- Uso de ahumador sólo con productos registrados.</li> <li>-Declarar enfermedad y planteamiento de tratamiento por un veterinario.</li> <li>- Eliminar maleza, ramas de árboles, hierba, etc.</li> <li>- Comederos y bebederos limpios y usar agua potable</li> </ul>
<p><b>Recolección de cuadros</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Desabejar previamente (Ahumado, cepillo o soplado).</li> <li>- Seleccionar los panales operculados en más de los dos tercios de su superficie.</li> <li>-No dejar sobre el suelo (piedras, ramas, etc)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Contaminación física o química por utensilios del desabejado o residuos medicamentosos.</li> <li>- Contaminación biológica por levaduras por exceso de humedad.</li> <li>- Pegarse piedras u otros elementos en los cuadros de miel al dejarlos sobre el suelo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cosechar en el último tercio de la mielada.</li> <li>- Condiciones higiénicas en el cepillado.</li> <li>- Combustibles de ahumador inocuos.</li> <li>- No dejar sobre el suelo los cuadros de miel</li> </ul>
<p><b>Transporte y Recepción de cuadros</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Vehiculos limpios</li> <li>-Recipientes limpios</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Contaminación química con productos de limpieza.</li> <li>- Contaminación biológica por patógenos presentes en el suelo.</li> <li>- Contaminación de la miel por no llevar vehículo limpio.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Al manipular cuadros, nunca dejarlos sobre el suelo.</li> <li>- Usar porta panales o bien otro tipo de recipientes adecuados para transporte.</li> <li>- Vehículo limpio.</li> <li>- Usar cajas de cuadros limpias</li> </ul>

Etapa	Peligros	Medidas recomendadas
<p><b>Desoperculado/ Extracción</b></p> <p>Extracción</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Útiles y mesas de acero inoxidable</li> <li>-Espacion amplios, limpios y ordenados</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Contaminación biológica de la miel por crecimiento de levaduras y hongos (si la miel contiene mucha humedad) y a través de los utensilios, equipo y operarios.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Actitud higiénica de los manipuladores.</li> <li>- Utensilios y equipo fabricados con acero inoxidable u otro material que además facilite su limpieza y desinfección.</li> <li>- Actualizar Libro de Registro con incidencias (Anexos)</li> </ul>
<p><b>Filtración/ Decantación</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Elementos de acero inoxidable</li> <li>-Limpios y desinfectados</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Contaminación física por compuestos que hayan podido caer a los recipientes.</li> <li>- Contaminación química por residuo de materiales de limpieza y desinfección en utensilios y equipo.</li> <li>- Contaminación biológica a través de equipos, utensilios y operarios.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Correcta manipulación e higiene personal de los operarios.</li> <li>- Utensilios y equipo fabricados con acero inoxidable u otro material que además facilite su limpieza y desinfección.</li> <li>- Uso de tapas que eviten la caída accidental de objetos o compuestos en los recipientes.</li> <li>-Comprobar filtros y correcto funcionamiento de maquinaria.</li> <li>- Actualizar Libro de Registro con incidencias (Anexos).</li> <li>-Usar después de desinfectar, aclarar y secar.</li> </ul>
<p><b>Envasado/almacenado</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Contenedores de gran capacidad, recipientes de vidrio, acero inoxidable o plásticos autorizados a tal fin</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Contaminación de la miel por un mal cierre de los contenedores.</li> <li>- Alteración de la miel por malas condiciones de temperatura y humedad en la instalación de almacenado.</li> <li>- Contaminación de la miel por malas condiciones higiénicas del local.</li> <li>- Almacén desordenado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Orden y limpieza de la sala de almacenado.</li> <li>-Buenas prácticas de manipulación e higiene</li> <li>- Uso de recipientes de almacén que eviten el paso de plagas.</li> <li>- Temperatura que no supere los 35°C y humedad relativa baja en la zona de almacenado.</li> <li>- Evitar el contacto de la luz solar con el producto.</li> <li>- Productos químicos fuera de la zona de almacenado y en un armario cerrado.</li> <li>-Almacén ordenado, limpio.</li> <li>-Aperturas cerradas para evitar contaminantes.</li> </ul>









*A rellenar  
por el  
apicultor*

3b. Plano de Cebos

Nombre:  
Dirección:  
Registro Apícola:

Tel:





*Hacer un croquis del espacio de trabajo con la ubicación de las diferentes maquinas necesarias para el desarrollo de la actividad*

4b. Descripción del local y maquinaria para el desarrollo de la actividad

Nombre:  
Dirección:  
Registro Apícola:

Tel:















5

# Incidencias en la explotación / Actas Inspecciones / Observaciones



## NORMAS DE USO DE LAS FICHAS

En este apartado deberá de archivar y conservar las diferentes actas de visitas, inspecciones e incidencias que haya sufrido su explotación a lo largo de los últimos 5 años.

# 6

## Subvenciones

- Producción y comercialización de la miel (JCCM): Plan Nacional Apícola
  - Subvención desde la Asociación Provincial APAC
  - Ayudas a la trashumancia
- Ayudas Agroambientales
- Ayudas a la incorporación a la empresa agraria (*Incorporación Joven*):
  - Ayuda inicial a fondo perdido
  - Planes de Mejora
- Otras



## NORMAS DE USO DE LAS FICHAS

En este apartado deberá de archivar y conservar los diferentes expedientes tramitados relacionados con las subvenciones y ayudas que haya disfrutado su explotación a lo largo de los últimos años. Es importante que guarde y conserve cada expediente de manera completa por separado.

# Normativas Apícolas



### Reglamentación Española

Reglamento 178/2008-Legislación Alimentaria.  
 Reglamento 852/2004-Higiene de Productos alimentarios  
 Reglamento 854/2004-Control de Productos animales.  
 Reglamento 882/2004-Control de piensos y alimentos animales.  
 R.D. 209/2002, sobre Ordenación de Explotaciones apícolas.  
 Orden 20/04/2016, JCCM, Ordenación de Explotaciones apícolas.  
 R.D. 1049/2003 de 1 de Agosto, Normas de Calidad relativas a la Miel.  
 R.D. 448/2005 de 22 de Abril, Ayudas a la Apicultura.  
 Ley 31/1995 de 8 de Noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales.  
 R.D. 519/1999, Ayudas apicultura, Marco programas anuales.  
 Ley 8/2003, de Sanidad animal.  
 R.D. 479/2004, Registro de Explotaciones Ganaderas.  
 R.D. 608/2006 de 19 de Mayo, Normativa Medioambiental.  
 Ley 10/1998, de Residuos.  
 R.D. 261/1996, Protección de Aguas contra la contaminación.  
 R.D. 2210/1993, Vigilancia de enfermedades de transmisión.  
 R.D. 526/2014, Listado de enfermedades de declaración obligatoria.  
 R.D. 1334/1999, Normas de Etiquetado.  
 Ley 22/2011 de 28 de Julio. ISO, Normas Medioambientales.

### Reglamentación Europea

Reglamento 2300/1997 - Intercambios e importaciones de abejas.  
 Reglamento 1221/1997 - Mejora de la producción y la comercialización de la miel.  
 Reglamento 797/2004 - Mejora de la producción y la comercialización de la miel.  
 Reglamento 917/2004 - Mejora de la producción y la comercialización de la miel.  
 Directiva 2000/60/CE - Política de Aguas.  
 Directiva 91/156/CE - Residuos.  
 Directiva 96/61/CE - Prevención y Control de la contaminación.  
 Reglamento 852/2004 - Higiene de Productos alimentarios  
 Reglamento CE 209/91 - Productos Apícolas.  
 Reglamento CE 797/2004 - Productos Apícolas.  
 Reglamento CE 917/2007 - Productos Apícolas.  
 Reglamento CE 889/2008 - Productos Apícolas.

8

# Test de Autocontrol



## NORMAS DE USO DE LAS FICHAS

Le presentamos aquí un cuestionario de autocontrol, que debe servirle de guía y valoración de su adaptación a la reglamentación de cumplimiento obligatorio, asegurando así las buenas prácticas que garanticen la seguridad de su trabajo así como la seguridad alimentaria de los productos obtenidos.

Lea detenidamente todas las preguntas e intente responderlas de acuerdo a la normativa vigente. Debe responder a cada una de las preguntas marcando SI o NO con una X en la casilla pertinente.

Este test es orientativo y no pretende ser un examen definitivo que le exima de ningún cumplimiento.

## Test de Autoncontrol 1 de 3

Nombre:  
Dirección:  
Registro Apícola:

Tel:

### EN EL ASENTAMIENTO

1. ¿El asentamiento del colmenar está alejado de vertederos, granjas u otras actividades contaminantes?
2. ¿Identificaría si cerca del colmenar utilizarían fitosanitarios en alguna actividad agrícola próxima al colmenar?
3. ¿Recoge todos los desechos alrededor del colmenar fruto de su actividad (tiras antivarroa, ceras, cuadros rotos, plásticos, etc)?
4. ¿Están las colmenas identificadas con número de explotación?
5. Antes de llegar al colmenar tiene puesto un cartel avisando de la presencia de abejas, con REGA y con su número de teléfono?
6. Está el colmenar separado correctamente de linderos, caminos, poblaciones, etc?
7. ¿Están las colmenas elevadas del suelo con el fin de evitar la humedad?
8. ¿El colmenar está ubicado en una orientación Sur-Sureste?
9. En caso de poner bebederos de agua para el colmenar, ¿están limpios?
10. En el caso de alimentar ¿se encuentran limpios los comederos?
11. ¿Utiliza para los bebederos agua potable?

### EN EL ÁREA DE ALMACENAMIENTO GENERAL

12. ¿Las instalaciones donde realiza la actividad apícola se encuentran limpias y ordenadas?
13. ¿Permite el espacio disponible el correcto almacenamiento de materiales y equipos?

Si No

Si No

14. El espacio donde hace el corte de miel es amplio y trabaja holgadamente?

15. La estiba de los distintos elementos empleados en la explotación se realiza correcta y ordenadamente?

16. ¿Están identificados y etiquetados los distintos productos químicos empleados para la limpieza y la desinfección?

17. Estos productos de limpieza y desinfección y plaguicidas (si los tuviese), los tiene separados del resto de productos?

18. ¿Existe un registro de donde compra los productos de limpieza y desinfección utilizados?

### EN EL ÁREA DE EXTRACCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LA MIEL

19. ¿Se encuentra aislada de posibles focos de contaminación, con una zona limpia?

20. ¿Las instalaciones están en buen estado de limpieza y mantenimiento?

21. ¿Son sus superficies fáciles de lavar y desinfectar?

22. ¿Los utensilios, bidones y superficies de trabajo está limpios y desinfectados antes de la actividad?

23. ¿Es suficiente la iluminación?

24. ¿Es suficiente la ventilación?

25. La ventilación natural o forzada evita contaminación de la miel?

26. ¿En las instalaciones de faenado de la miel se evita su contaminación, como insectos, perros, etc con medios en puertas y ventanas?

## Test de Autoncontrol 2 de 3

Nombre:  
Dirección:  
Registro Apícola:

Tel:

27. ¿Se dispone de agua potable en las instalaciones, bebederos, en el colmenar?

Si	No
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

28. ¿Se dispone de medios para lavarse higiénicamente las manos durante el faenado de la miel?

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------

29. ¿Es adecuado el estado de limpieza de los medios empleados en la extracción de miel?

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------

30. ¿Los medios que entran en contacto con la miel son de acero inoxidable o de cualquier otro material de uso alimentario?

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------

31. ¿La miel es almacenada en contenedores cerrados que no permitan que esta sea contaminada?

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------

32. ¿Los bidones y otros recipientes empleados para almacenar la miel están limpios?

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------

33. ¿Se dispone de los recipientes o cubos para el almacenamiento y retirada de desechos generados durante la extracción y almacenamiento de la miel?

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------

### TRAZABILIDAD

34. ¿Existe una adecuada trazabilidad de la miel producida?

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------

35. ¿Existe documentación de registro de lotes para la miel cosechada?

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------

36. ¿Existe registro de la miel vendida?

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------

37. En caso de alimentar a las colmenas, lleva registro de cuando las alimenta?

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------

### CONTROL DE AGUAS

38. ¿Se suministra agua potable a los animales?

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------

39. ¿El agua proporcionada procede de la red pública?

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------

40. ¿Sabe que el agua potable es la procedente de la red pública?

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------

41. ¿Dispone de un recibo de aguas de pago de su Ayuntamiento?

Si	No
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

42. Dispone de un croquis donde dibuja toda la instalación de tuberías o depósitos intermedios de aguas, desde la acometida?

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------

### PLAN DE HIGIENE

43. ¿Existen en las instalaciones manuales o cuadros sobre la higiene y buenas prácticas de manipulación de la miel, que sean visibles para su correcto uso?

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------

44. ¿Sabe el apicultor que debe lavarse las manos las veces necesarias para que se mantengan limpias durante el faenado de la miel?

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------

45. ¿Sabe el apicultor la vestimenta y gorro que debe usar en el faenado de la miel?

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------

46. ¿Tienen algún curso de formación relativo a buenas prácticas higiénicas?

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------

47. ¿Los trabajadores durante la actividad apícola y más los días de cosecha, están en condiciones de vestimenta y hábitos higiénicos correctos?

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------

48. ¿Se hacen controles visuales con el fin de evaluar la eficacia del plan de limpieza y desinfección?

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------

49. ¿Se encuentran limpios los vehículos utilizados para todo el transporte de cuadros, bidones, etc?

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------

50. ¿Cuándo corta la miel fuera del colmenar, lleva los cuadros en el vehículo de manera higiénica y que no de contaminen?

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------

### CONTROL DE PLAGAS

51. En caso de haber animales de compañía, ¿están controlados para evitar contaminaciones?

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------

52. ¿Dispone de telas mosquiteras en ventanas en caso de abrirlas para ventilar?

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------

## Test de Autoncontrol 3 de 3

Nombre:  
Dirección:  
Registro Apícola:

Tel:

53. ¿Repara huecos o grietas si hubiera en las instalaciones donde faena la miel?

Si	No
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

54. ¿Evita tener las puertas abiertas en las instalaciones?

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------

### CONTROL DE RESIDUOS:

55. ¿Se garantiza que los residuos de miel no aptos para el consumo son desechados y no forman parte de la cadena alimentaria?

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------

56. ¿Usa el PUNTO LIMPIO para residuos derivados de la actividad apícola?

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------

57. Dispone en la instalación de recipientes adecuados para almacenar residuos derivados de la actividad apícola?

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------

58. ¿Los residuos generados por los tratamientos veterinarios se gestionan adecuadamente?

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------

### RESPONSABILIDAD SANITARIA

59. ¿Existe un responsable veterinario en la explotación?

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------

60. ¿Existe libro de registro de explotación actualizado?

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------

61. ¿Realiza cuarentena y medidas de precaución cuando compra enjambres o núcleos?

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------

62. Realiza cuarentena a los enjambres sospechosos de Varroasis?

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------

63. ¿Sabe dónde notificaría la presencia de una enfermedad en su colmenar?

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------

64. ¿Avisaría al responsable veterinario en caso surgir una enfermedad en sus colmenas?

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------

65. ¿Existe un registro con los resultados de todos los análisis que efectúa a sus colmenas?

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------

### ALIMENTACIÓN

66. ¿Se utilizan piensos para alimentar las colmenas?

Si	No
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

*En caso afirmativo y elaborando de forma propia pienso:*

67. ¿Los piensos son elaborados en una zona limpia y que garantice que no se pueden contaminar de otras sustancias que no sean sólo las utilizadas?

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------

68. ¿Existe un registro sobre la compra de las materias primas empleadas?

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------

69. ¿Los utensilios empleados se limpian y desinfectan con regularidad al igual que son almacenados en un lugar adecuado?

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------

70. ¿Se almacena el pienso en un lugar que cumpla los requisitos: limpio, seco y ventilado?

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------

71. ¿Es adecuado el almacenamiento y estiba de los piensos?

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------

72. ¿Lleva control de lotes en la fabricación con ingredientes en la elaboración de piensos?

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------

73. Deja esperar el mínimo tiempo posible para usar los piensos elaborados en las colmenas?

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------

*En caso afirmativo y empleando piensos no elaborados de forma propia:*

74. ¿Existe un registro sobre el origen de los piensos adquiridos?

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------

75. ¿Se almacena el pienso en un lugar que cumpla los requisitos: limpio, seco y ventilado?

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------

76. ¿Es adecuada la estiba de los piensos?

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------

## Test de Autocontrol 2 de 3

Nombre:  
Dirección:  
Registro Apícola:

Tel:

### TRATAMIENTO VETERINARIO

- |   | Si                       | No                       |
|---|--------------------------|--------------------------|
| 77. ¿Se dispone de medicamentos veterinarios?   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 78. ¿Sabe que si tiene una enfermedad debe notificarlo al veterinario de la APAC para que lo investigue y prescriba en su caso, con una receta? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 79. ¿Son estos medicamentos conservados adecuadamente, aislados de otros productos?   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 80. ¿Los medicamentos veterinarios disponibles están avalados por su correspondiente receta?  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 81. ¿Se conservan las recetas de los medicamentos prescritos en los últimos 5 años?   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 82. ¿Existe un libro de registro de tratamientos veterinarios?  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 83. ¿El libro de registro de explotación está actualizado?  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 84. ¿El apicultor controla los tiempos de espera de los medicamentos usados?  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |