



REQUISITO PARA REGISTRO SANITARIO DE MATADERO Y TRANSPORTE

COSTO DEL SERVICIO

Código Servicio	Nombre de Servicio	Descripción	Validez	Costo
74	Registro de mataderos 1ra categoría - nivel de mercado nacional y exportación y 2da categoría - nivel de mercado nacional.	"Registro de mataderos 1ra categoría - nivel de mercado nacional y exportación y 2da categoría - nivel de mercado nacional. (Evaluación documental, inspección, registro de datos, emisión del certificado y fiscalización)."	5 AÑOS	30000
75	Registro de mataderos 3ra categoría - nivel de mercado departamental) y 4ta categoría - nivel de mercado municipal y local.	"Registro de mataderos 3ra categoría - nivel de mercado departamental) y 4ta categoría - nivel de mercado municipal y local. (Evaluación documental, inspección, registro de datos, emisión del certificado y fiscalización)."	5 AÑOS	4000





18	Registro De Vehículos De Transporte De Alimentos Y Bebidas	Registro De Vehículos De Transporte De Alimentos Y Bebidas	3 AÑOS	300
26	Emisión De Guía De Traslado Interdepartamental De Alimentos Percibibles De Carne Y Derivados, Y Leche Y Derivados Por Unidad De Transporte	Emisión De Guía De Traslado Interdepartamental De Alimentos Percibibles De Carne Y Derivados, Y Leche Y Derivados Por Unidad De Transporte		
26a	Emisión de guía de traslado interdepartamental de productos y subproductos de carne bovina, porcina, camélido, ovino, pescado por unidad de transporte	Emisión de guía de traslado interdepartamental de productos y subproductos de carne bovina, porcina, camélido, ovino, pescado por unidad de transporte	POR CADA VEZ	30
26b	Emisión De Guía De Traslado Interdepartamental Productos Y Subproductos De Leche Y Derivados Por Unidad De Transporte.	Emisión De Guía De Traslado Interdepartamental Productos Y Subproductos De Leche Y Derivados Por Unidad De Transporte.	POR CADA VEZ	30





EQUISITOS DOCUMENTALES A PRESENTAR PARA LA OBTENCION Y/O RENOVACION DEL REGISTRO SANITARIO DE MATADEROS, PLANTAS DE BENEFICIO O PLANTAS DE FAENA

En el caso de obtención y/o renovación del registro sanitario de mataderos, plantas de beneficio o plantas de faena, el expediente debe estar compuesto por los siguientes documentos:

1. Carta de solicitud (pudiendo utilizar el formato establecido),
2. Fotocopia del NIT.
3. Fotocopia de la Licencia de Funcionamiento o documento que avale que la misma se encuentra en trámite, emitido por el ente competente.
4. Fotocopia de la licencia ambiental, o manifiesto o ficha ambiental, o cualquier otro documento que certifique que la empresa está en trámite de adecuación a la normativa ambiental vigente, emitido por el ente competente
5. Formulario de solicitud de registro debidamente llenado
6. Croquis de ubicación del matadero.
7. Plano general del matadero
8. Fotocopia de la carta de autorización o regularización de construcción de mataderos emitida por el SENASAG (En el caso de mataderos nuevos o en adecuación).
9. Flujograma de proceso de faena, contemplando la inspección ante y post mortem
10. Fotocopia de Célula de Identidad del propietario y/o representante legal del matadero
11. Fotocopia de acreditación ante el SENASAG del o los Médicos Veterinarios para mataderos de primera, segunda y tercera categoría, y técnicos inspectores para mataderos de cuarta categoría.
12. Fotocopia de Célula de Identidad del médico veterinario y/o técnico inspector.

Los documentos deberán ser presentados en fólder rojo, rotulado con el nombre del matadero postulante, persona de contacto, teléfono y correo, en doble ejemplar.





ESTADO PLURINACIONAL DE
BOLIVIA

MINISTERIO DE
DESARROLLO RURAL Y TIERRAS

REQUISITOS DOCUMENTALES PARA LA OBTENCION DEL REGISTRO SANITARIO DE VEHÍCULOS QUE TRANSPORTAN CARNES, PESCADOS Y SUS DERIVADOS

La persona natural y/o jurídica que desee obtener y/o renovar el registro sanitario deberá presentar un expediente que contenga los documentos que se establecen de acuerdo al siguiente detalle:

1. Carta de solicitud del interesado
2. Formulario de Solicitud de Registro Sanitario de Vehiculos.
3. Fotocopia del carnet de propiedad del vehículo, RUAT
4. Fotocopia del Carnet Sanitario vigente del conductor y de los operadores. 5. Copia del Certificado de Registro Sanitario vigente del o los mataderos y/o empresas del rubro





REQUISITOS SANITARIOS DE LOS VEHÍCULOS QUE TRANSPORTAN CARNES, PESCADOS Y SUS DERIVADOS

- a. El vehículo externamente debe estar en buenas condiciones, además de llevar en su parte exterior con caracteres perfectamente legibles el número de registro sanitario del vehículo otorgado por el SENASAG.
- b. Los vehículos de transporte de Carnes, Pescados y sus derivados deben tener una bodega que puede ser isotérmica y/o frigorífica las cuales deben tener las siguientes características:
 1. Debe ser cerrado de forma que prevenga la entrada de plagas y otras fuentes de contaminación.
 2. Deberá tener las paredes, piso y techo por el lado interno revestido de material impermeable, fácilmente higienizable y de materiales no tóxicos ni corrosivos.
 3. Debe asegurar el mantenimiento de la temperatura de la carne, pescados y sus derivados con la que sale del matadero y/o empresa del rubro alimenticio.
 4. Para el traslado de Carnes, Pescado y derivados, a nivel local, que no exceda las 2 horas de transporte se permitirá el uso de bodegas isotérmicas, para el transporte, las mismas que deben ser totalmente cerradas y podrán contar con extractores de aire, con capacidad suficiente de manera tal que la temperatura interna de la bodega no sea mayor a la temperatura ambiente. Los extractores deben estar colocados en la parte superior de la bodega.
 5. Las puertas de las bodegas deben abrirse hacia afuera y tener siempre cierre hermético en todo su perímetro.
 6. Si se transporta carnes junto a otros productos comestibles (despojos comestibles), se debe prever que se realice de una manera que no afecte negativamente la inocuidad de los mismos.



7. Las bandejas, canastillos y otros materiales usados para el transporte de la carne, pescados y/o derivados, en todos los casos, deben ser de material no tóxico y de fácil limpieza y desinfección.
8. En el caso de que se utilicen rieles y ganchos deben encontrarse limpios, sin pintura y engrasados con aceites comestibles o vaselina para evitar su oxidación. El uso de ganchos oxidados es considerado una práctica no higiénica.
9. Para el caso de transporte de medias canales o cuartas canales, colgadas de manera apropiada en ganchos o equipo similar, excepto aquellas que estén congeladas y escurridas, deben transportarse bajo otro tipo de arreglo que sea higiénico.
10. Las carnes troceadas, pescados y sus derivados, en recipientes o bandejas debidamente tapados, de material inoxidable que permitan un adecuado lavado y desinfección.
11. La carne de aves y despojos comestibles de estas deberá ser transportada en canastillos limpios y de superficie lisa, de fácil limpieza y desinfección, prohibiéndose el transporte de carne de aves directamente en bolsas de yute o bolsas plásticas no aptas ni aprobadas para el traslado de las mismas.
12. En caso de que se transporte despojos comestibles y no estén pre empaquetados y congelados, deberán ser trasladados en contenedores adecuadamente cerrados y aislados de carne, de material inoxidable que permitan un adecuado lavado y desinfección.
Si está junto a otros productos comestibles, en una manera que no afecte negativamente la sanidad e inocuidad de los demás productos.
En caso de estómagos, si han sido limpiados o escaldados. En caso de cabezas y pezuñas, si han sido descueradas, o escaldadas y depiladas.





- 13.** Debe asegurarse que el medio de transporte esté limpio y desinfectado antes de cargarlo y que existe un efectivo sistema de verificación de mantenimiento de su estado; Debe asegurar el mantenimiento de la temperatura de la carne, pescado y sus derivados con la que sale del matadero.
- 14.** No debe utilizarse ningún medio de transporte que se emplee para transportar animales vivos u otro tipo de mercancías que puedan causar contaminación cruzada, quedando completamente prohibida esta práctica bajo riesgo, de perder el vehículo, su registro sanitario y una sanción al matadero según corresponda, toda vez que dicha práctica puede tener efectos perjudiciales para las carnes, pescados y/o sus derivados.
- 15.** Los operadores en el transporte deberán usar uniforme de color blanco, gorro y botas y mantener un alto grado de higiene personal. No podrán usar cuchillos, chairas u otro utensilio que pueda contaminar los alimentos en el transporte. Los operadores durante el proceso de carguío, transporte y descarga deben cumplir las Buenas Prácticas de Higiene y están prohibidos de fumar, escupir, masticar coca e ingerir alimentos.
- 16.** Si el transporte de la carne, pescados y sus derivados dura más de 2 horas los vehículos de transporte obligatoriamente deberán ser mínimamente refrigerados y ser capaces de mantener la carne y derivados a una temperatura no mayor a 4 °C durante todo el recorrido. Cuando el transporte se realiza en condiciones de refrigeración y/o congelación, este debe contar con un sistema que permita el monitoreo de la temperatura a lo largo del recorrido, a objeto de asegurar el mantenimiento de ésta durante el mismo.





REQUISITOS DOCUMENTALES PARA LA OBTENCION DE LA GUIA DE TRASLADO INTERDEPARTAMENTAL DE CARNES, PESCADOS Y SUS DERIVADOS.

Las carnes, los pescados y/o sus derivados que sean trasladados a nivel interdepartamental, deberán proceder de los mataderos y/o empresas del rubro alimenticio con registro sanitario vigente para el producto y deben ser acompañados por la Guía de Traslado interdepartamental del productos y subproductos.

La persona natural y/o jurídica que desee obtener la Guía de Traslado interdepartamental deberá presentar un expediente que contenga los documentos que se establecen de acuerdo al siguiente detalle:

1. Carta de solicitud que declare:
 - a) Matadero y/o Empresa del rubro alimenticio.
 - b) Número de Registro del Vehículo.
 - c) Nombre del producto.
 - d) Peso Neto de cada Producto.
 - e) Lugar de origen y Lugar de Destino.
 - f) Fecha y hora de despacho del o los productos.
2. Para el caso de carnes y/o productos a Granel: Debe declarar el lote y fecha de vencimiento mínimamente.
3. Para el caso de Productos Pre envasados: Deberán estar debidamente etiquetados a la aprobación realizada por el SENASAG por ende debe declarar el lote y fecha de vencimiento.

