

PROCEDIMIENTOS DE VERIFICACION, INSPECCION Y CERTIFICACION DE MERCANCIAS DE IMPORTACION DE COMPETENCIA DE LA UNIDAD DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

PARTE I. GLOSARIO DE PALABRAS

Además de las palabras Contempladas en el punto 3 del TITULO II de PROCEDIMIENTOS APLICABLES A LA EMISION DE PERMISOS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA DE IMPORTACION se contemplan las siguientes:

Categoría de productos alimenticios—Son aquellos alimentos y bebidas elaborados por diferentes fabricantes, provenientes de un mismo país de origen y que comparten la misma composición cualitativa de ingredientes básicos que distingue al grupo de productos y el mismo proceso productivo.

Declaración jurada de equipajes —Papeleta que debe ser llenada por todo pasajero que ingrese al país, con la información de los productos y subproductos de origen animal y vegetal que traiga consigo y tiene valor de Declaración Jurada.

Decomiso—Es el comiso o incautación de animales o vegetales, sus productos y subproductos, insumos de uso agrícola o pecuario, alimentos y bebidas para su posterior destrucción ante la existencia de un riesgo sanitario que no puede ser manejado con otras medidas sanitarias que ha ingresado al país contraviniendo la legislación vigente.

Desnaturalización.- Es la acción que se realiza sobre los vegetales, productos y subproductos de origen agropecuario, insumos agrícolas y pecuarios, alimentos y bebidas destinados al consumo humano, por efectos de agregar éstos, una sustancia que deteriore su aspecto, produzca mal olor con la finalidad de lograr la pérdida de sus propiedades organolépticas propias.

Destrucción.- Es la acción de eliminar un producto, por cualquier medio, transformándolo en residuos sólidos, líquidos o gaseosos.

Despacho Provisional.- A efectos de la certificación de Importación, por parte del SENASAG, se entenderá que el Despacho Provisional es el aval del Cumplimiento de los aspectos evaluados durante la inspección de la mercancía, a excepción de las No conformidades Subsanales, que no tienen relación con la sanidad e Inocuidad del producto.

Despacho Definitivo.- A efectos de la certificación de Importación, por parte del SENASAG, se entenderá que el Despacho Definitivo es el aval del Cumplimiento de Todos los aspectos evaluados durante la inspección de la mercancía.

Equipaje.— Toda valija, maleta, bulto, caja, mochila, etc. Que son transportados o depositados por los pasajeros durante el viaje que realizan.

Evaluación de la conformidad— Es todo procedimiento utilizado, directo o indirectamente, para determinar que se cumplen las prescripciones pertinentes de los reglamentos técnicos o normas.

Infracción.- Contravención de una persona natural o jurídica, a la normativa sanitaria y de Inocuidad Alimentaria vigente.

Inspección —Examen visual, realizado por un inspector oficial, de los productos y de las condiciones generales de la mercancía, que ingresa al país, para determinar el cumplimiento con las reglamentaciones o normas sanitarias en vigencia.

Medida sanitaria—Cualquier legislación, reglamento o procedimiento oficial que tenga el propósito de prevenirla introducción o diseminación de enfermedades o plagas, alimentos y bebidas que No cumplan con la Normativa Vigente y evitar riesgos en la salud

humana, sanidad animal y vegetal además de proteger los derechos de los consumidores en el mercado Nacional.

Mercancía de Competencia de la Unidad de Inocuidad Alimentaria-

Cualquier animal, vegetal, producto y subproducto de origen agropecuario, insumos agrícolas y pecuarios, alimentos y bebidas destinados al consumo humano, sujetos al control oficial, de acuerdo a normativa vigente.

Partida- Cierta cantidad de productos que se movilizan de un país a otro y que están amparados por el Certificado Sanitario de origen.

Pasajero- Toda persona que trabaje en una empresa de transporteo utilice los servicios de transporte aéreo, terrestre (Autobús-Flota-, Camión, Bus, Ferrobús, Tren, etc.), fluvial o lacustre será considerado Pasajero.

Producto- Son los animales, vegetales, productos y subproductos de origen agropecuario e insumos de uso veterinario, agrícola, alimentos y bebidas destinados al consumo humano, sujetos al control del SENASAG de acuerdo a normativa vigente.

Producto envasado herméticamente - Es aquel alimento que ha sido envasado a nivel industrial y mantendrá sus características físicas, químicas y nutricionales mientras no sea abierto, si se cumplen las indicaciones de almacenamiento que recomienda el productor.

Retención- Mantenimiento de un envío o partida en custodia o confinamiento oficial por razones sanitarias.

Reembarque- Acción material de volver a embarcar una mercancía ya descargada.

Verificación- Verificación de Requisitos Generales en cuanto al ingreso de mercancías al país y del cumplimiento de las reglamentaciones sanitarias.

PARTE II

GENERALIDADES

1. OBJETIVO

Implementar las directrices para la aplicación de medidas sanitarias y de Inocuidad Alimentaria en las importaciones y establecer los procedimientos de verificación, inspección y certificación de Mercancías una vez arribada al país, de la misma manera establecer los procedimientos ante el incumplimiento de normas sanitarias en vigencia, en el ingreso, al país, de productos y subproductos agropecuarios, materias primas e insumos para la industria alimentaria, alimentos y bebidas destinados al consumo humano.

2. CAMPO DE APLICACIÓN

Los Procedimientos contemplados en el presente documento son de aplicación estricta por parte de las Jefaturas Distritales del Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria (SENASAG) para el control del ingreso al país, de productos y subproductos agropecuarios, materias primas e insumos para la industria alimentaria, alimentos y bebidas destinados al consumo humano, y se acome como Mercancía o equipaje acompañado.

3. CONDICIONES GENERALES

3.1 El presente documento se constituye en una directriz para la aplicación de medidas sanitarias, fitosanitarias y de Inocuidad Alimentaria en cumplimiento de la normativa vigente. Complementaria a este, los manuales del Sistema de Cuarentena Vegetal, de Procedimientos para Barreras Sanitarias y Puestos de Control, Manual de Procedimientos del Sistema Cuarentenario pecuario y Manual del inspector e Inspección, los cuales deben ser consultados de forma paralela.

3.2 Todo el pasajero que transite por el Territorio Nacional esté de pasaporte por los puestos de control Nacionales e Internacionales, está sujeto a inspección y/o revisión por el personal del Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.

3.3 Toda Mercancía, que tenga por destino final Bolivia, está sujeta a verificación, inspección y/o revisión por el personal del Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG en frontera, previo al cumplimiento de las formalidades aduaneras.

De igual manera toda Mercancía que se encuentre en tránsito aduanero internacional por nuestro país, está sujeta a inspección y/o revisión por el personal del SENASAG, en coordinación con la Aduana Nacional, conforme el artículo 106 de la Ley General de aduanas mejorar.

3.4 Todo inspector del SENASAG que realice alguna actividad de Decomiso, Retención, Retorno o Destrucción de productos, deberá llenar las actas correspondientes (Ver Anexo III) y remitir una copia a la Jefatura Distrital del SENASAG, respectiva.

3.5 Todo inspector que realice alguna actividad de Decomiso, Retención, Retorno o Destrucción, deberá hacerlo en presencia de testigos para efectos de control y veracidad de los actos, mismos que deberán firmar al pie de las actas correspondientes (Ver Anexo III).

Nota

Las actas que constituyen instrumentos jurídico-legales que respaldan los procedimientos que en estas constan, por lo que deben completarse correctamente.

3.6 Los antecedentes de incumplimiento de normativa (por parte del importador o Servicio Certificador) se refieren a las no conformidades detectadas en cualquier de las Jefaturas Distritales, no necesariamente en la misma, por sola importancia de que se notifique los incumplimientos a la Unidad Nacional de Inocuidad Alimentaria.

PARTE III

PROCEDIMIENTOS DE VERIFICACION, INSPECCION Y CERTIFICACION DE MERCANCIAS.

1. PROCEDIMIENTO DE VERIFICACION E INSPECCION DE MEDIOS DE TRANSPORTE Y PASAJEROS

1.1 Objetivos

El presente procedimiento tiene por objetivos:

- Prevenir la introducción de plagas y enfermedades (prevalentes y exóticas).
- Prevenir la introducción de alimentos y bebidas que no cumplan con los requisitos sanitarios y de Inocuidad Alimentaria; en vigencia.
- Detectar, en medios de transporte y equipaje de pasajeros, la existencia de productos sujetos a la inspección del SENASAG (animales, vegetales, subproductos de origen agropecuario, productos insumos agrícolas y pecuarios, alimentos y bebidas destinados al consumo humano) que incumplan con la normativa vigente y tomar acciones.

1.2 Criterios

1.2.1 En el caso de verificar que productos autorizados ingresar al país (Ver Anexo I), como equipaje acompañado, que no se encuentren en envases herméticos, o estos no sean originales o no lleven el sello o etiqueta de fábrica o presenten defectos inaceptables, o si se trata de productos de origen vegetal o animal que presenten algún síntoma o signo de plaga o enfermedades, o que sean prohibidos de ingresar al país, se procederá inmediatamente al DECOMISO Y DESTRUCCIÓN adjuntándose las pruebas suficientes de los mismos; de acuerdo a procedimiento específico utilizando para tal efecto las actas de decomiso y destrucción correspondientes.

1.2.2 Se considera prueba suficiente, una descripción detallada de lo observado plasmada en el acta de decomiso, sin incurrir en opiniones personales, la cual puede ir acompañada de fotografías del producto que demuestre esta situación o reportes de análisis de laboratorios oficiales y autorizados.

1.2.3 Los productos que transporten los pasajeros o que se encuentren en su equipaje y que no estén autorizados a ingresar al país (Ver Anexo II)

serán DECOMISADOS y DESTRUIDOS.

1.3 PROCEDIMIENTO

| Paso | Responsable | Actividad |
|------|--|--|
| 1. | Inspector del SENASAG, en coordinación con personal de ADUANA. | Debe realizarse la respectiva verificación e inspección de todo el medio de transporte y pasajero que pretenda ingresar al país. |
| 2. | Inspector del SENASAG, en coordinación con personal de ADUANA. | Se deberá verificar e inspeccionar todo el equipaje acompañado en concordancia con la Declaración jurada del pasajero. |
| 3. | Inspector del SENASAG | Deberá verificarse que el pasajero traiga consigo solo productos y subproductos de origen agropecuario, alimentos y bebidas que estén autorizados a ingresar al país como equipaje acompañado (Ver Anexo I), en concordancia con los siguientes lineamientos: -Bebidas alcohólicas y analcohólicas hasta 3 litros -Demás alimentos permitidos conforme anexo I, hasta 5 kilos sin la presentación del certificado sanitario de origen. |
| 4. | Inspector del SENASAG | Toda verificación e inspección que se realice en los puestos de control y las respectivas medidas sanitarias que se adopten, se registrarán en el Libro de novedades, mismo que será enumerado para efectos de control. (Ver Anexo IV). |

Si como producto de la inspección de equipajes se determinare que algún pasajero quiere ingresar al país, productos que NO se encuentran permitidos y que el mismo haya declarado que NO contiene en su equipaje productos prohibidos, luego del decomiso de el o los productos deberá cancelar una Multa de 200 ufv's a ser depositados en la cuenta oficial del SENASAG.

2. PROCEDIMIENTO PARA VERIFICACION, INSPECCIÓN Y CERTIFICACION DE MERCANCÍAS

2.1 Objetivos

El presente procedimiento tiene por objetivos:

- Prevenir la introducción de plagas y enfermedades (prevalentes y exóticas).
- Prevenir la introducción de alimentos y bebidas que no cumplan con los requisitos sanitarios y de Inocuidad Alimentaria; en vigencia.
- Fundamentar la aplicación de medidas técnicas preventivas y restrictivas para manejar situaciones de riesgo de introducción de plagas cuarentenarias y enfermedades.

2.2 Criterios

2.2.1 Cuando se observe que un producto a introducirse al país, no se ajusta a los requisitos sanitarios y de Inocuidad alimentaria correspondientes, se deben tomar las medidas sanitarias descritas en el punto 2.3; de acuerdo a los siguientes casos:

CASOA. Detección de No conformidad de subsanables.

CASOB. Indicios de que la Mercancía se encuentra en mal estado o con presencia de algún síntoma o signo de plagas o enfermedades.

CASOC. Mercancía, objeto de Red de Alerta

CASOD. Mercancía compuesta por productos cuyo ingreso es prohibido.

2.3 Situaciones que requieren la toma de medidas sanitarias

2.3.1. CASOA– Detección de No conformidad de subsanables

Situación

Se considerará una No Conformidad Subsanable solamente cuando la documentación se encuentre incompleta como la falta de documentación original esencialmente el Certificado Sanitario de Origen o en su caso cuando el producto se encuentre maletiquetado (en caso de alimentos), debe exigirse completa la documentación, o se proceda al etiquetado complementario con la información obligatoria faltante (a excepción de Lote, Fecha de Vencimiento, Nombre del producto y Lista de Ingredientes) y de acuerdo a Etiqueta aprobada previamente, o se rectifique la no conformidad que ha sido observada.

Acciones

1. La Mercancía es RETENIDA en el recinto aduanero o bien se procede a su despacho provisional a almacenes del importador, previa firma del Acta de Compromiso de no comercialización del producto. Usando para este efecto el "Acta de Retención" (Anexo V) o la "Carta de Compromiso de No Comercialización", respectivamente (ver Anexo VI).

Nota Toda acción que implique un incumplimiento de la normativa, o una no conformidad, deberá reportarse a la Jefatura Distrital correspondiente.

2.3.2.CASOB–Mercancíaenmalestadooconalgúnsíntomaosignode plagasoenfermedades

Situación

Cuando existenciarosindiciosdequelaMercancíaseencuentraenmalestadoo tiene defectosinaceptables en gran cantidad de los envasesosedetectala presenciao indicios de plagas.

Acciones

1. Sedetallaloobservado, en el acta de Retención, sin incurrir en criterios subjetivos, adjuntando las pruebas que se consideren necesarias y se RETIENE la Mercancía en almacenes de aduana, según sea el caso, de acuerdo al riesgo que represente. (Ver proceso de retención.)
2. En caso de que se presente un riesgo de diseminación de plagas y/o enfermedades, por la sola introducción de la Mercancía al territorio nacional, debe procederse a la retención y destrucción inmediata (Ver proceso de Destrucción).
3. En caso de que se determine (si fuera posible y a criterio del inspector) que solo parte de la Mercancía ha sido afectada, se proceda a RETENER solo esa parte. El interesado podrá optar por la Reembarque de la mercancía, en caso de no representar riesgos sanitarios de introducción de plagas y/o enfermedades, o caso contrario se proceda a la DESTRUCCIÓN de la parte afectada.
4. En caso de que de acuerdo a Plan de Muestreo de Productos, se hubieren tomado muestras con fines de análisis Microbiológicos, fisicoquímicos y/o Toxicológicos, y que como resultado de ello los parámetros analizados se encontrasen fuera de los límites permitidos, se deberá decomisar el producto o posteriormente destrucción.

*Se consideran pruebas suficientes, una descripción detallada de lo observado, sin incurrir en opiniones personales, también los son fotografías del producto que demuestren esta situación o reportes de análisis de laboratorios oficiales o autorizados.

2.3.3CASOC–Mercancíaogrupodeproductosimplicadosenlarede de Alerta

Situación

Cuando la Mercancía o grupo de productos se encuentren en Red de Alerta Nacional, conforme instructivo de la Unidades Nacionales de Sanidad Animal, Vegetal o de Inocuidad Alimentaria.

Acciones

Proceder de acuerdo al manual de Red de Alerta y/o instrucciones específicas.

2.3.4CASOD–Productosprohibidosdeingresaralpaís

Situación

Cuando la Mercancía está compuesta por productos cuyo ingreso al país ha sido prohibido debido a una normativa expresa o en su caso cuando dentro la mercancía se determinare que existen productos o Lotes de Productos NO comprendidos en el permiso de Importación.

Acciones

Se tiene el producto como lo establece el punto 1 de Acciones del Caso B dando dos dictámenes:

- Cuando sean productos cuyo ingreso al país es Prohibido se procede a su destrucción.
- Cuando sean productos o lotes de productos NO consignados en el permiso de Importación, serán retenidos en Almacenes de la Aduana a la espera de que puedan ser subsanadas las observaciones.

2.4 PROCEDIMIENTO DE VERIFICACION, INSPECCIÓN Y CERTIFICACION DE MERCANCIAS QUE CUENTAN CON EL PERMISO DE INOCUIDAD ALIMENTARIA DE IMPORTACIÓN

Cuando la Mercancía arribe a frontera el inspector de frontera, deberá revisar toda la documentación para obtener datos del producto, SOLO en el caso de que identificare que existen productos comprendidos en el Anexo VII deberá necesariamente solicitar que presente el Permiso de Inocuidad Alimentaria de Importación y/o del Permiso Zoosanitario de Importación y/o del permiso Fitosanitario de Importación, obtenido previamente a su arribo a Frontera, independientemente del recinto aduanero en el cual se vaya a desaduanizar, caso contrario no podrá ingresar al país, para las demás mercancías que no se encuentren comprendidas en el Anexo VII, No será de exigencia obligatoria la presentación del permiso de Inocuidad Alimentaria y/o del Permiso Zoosanitario de Importación y/o del permiso Fitosanitario de Importación, en Frontera, para ambos casos el inspector luego de la verificación, dará visto bueno para el posterior tránsito aduanero.

Posteriormente todas las Mercancías, arribas a frontera, sujetas al Permiso de Inocuidad Alimentaria de Importación del SENASAG, deben cumplir ineludiblemente con la Inspección y producto de ella, con la CERTIFICACION DE LA IMPORTACION, por parte del Inspector del SENASAG en Recinto Aduanero de Destino, denominadas Zonas Primarias, independientemente del régimen de importación al que serán sometidas, el tipo de depósito aduanero al que estarán destinadas, y la modalidad de despacho aduanero al que serán presentadas, debiendo cumplir con la condición de ser verificados antes de su internación a la zona secundaria y/o de manera previa a su distribución y comercialización de acuerdo al siguiente procedimiento:

| Paso | Responsable | Actividad |
|------|---|--|
| 1. | Inspector en Frontera de SENASAG, en coordinación con personal de ADUANA. | <p>Cuando la Mercancía arribe a frontera o a recinto aduanero, donde se vaya a desaduanizar, el inspector deberá verificar y revisar toda la documentación además de solicitar la exigencia obligatoria (SOLO PARA LOS LISTADOS EN EL ANEXO VII) del Permiso Sanitario de Importación emitido por el SENASAG previo a su arribo de la mercancía y corroborar que el mismo corresponda a él o los productos que está ingresando.</p> <p>Para las mercancías que NO se encuentren comprendidas en el Anexo VII No será de exigencia obligatoria la presentación del Permiso Sanitario de Importación en Frontera.</p> <p>Inmediatamente luego de la verificación y el cumplimiento de lo dispuesto anteriormente, el inspector deberá dar un Visto Bueno a la Mercancía para su posterior tránsito aduanero.</p> |
| 2. | Inspector de SENASAG | <p>Al momento de realizar la Inspección, independientemente del recinto aduanero en el cual se vaya a desaduanizar, y como producto de la Inspección su posterior certificación, el inspector del SENASAG deberá solicitar y retener los originales del Certificado Sanitario de Origen, emitido por la autoridad competente, los cuales deben contemplar datos específicos de la Mercancía a importar y la certificación acerca del cumplimiento de todos los requisitos sanitarios, contenidos en el</p> |

| | | |
|---|----------------------|---|
| 3 | Inspector de SENASAG | <p>VERIFICACION DOCUMENTAL</p> <p>1ro.-Verificación documental, en ella se verificara los datos contenidos en los documentos presentados y que los mismos estén completos tanto en el contenido como en los documentos mínimos necesarios.</p> <p>INSPECCION FISICA DE LA MERCANCIA</p> <p>En base al Manual de Inspección y Control y del Inspector, realizará la inspección in situ debiendo verificar los siguientes aspectos a considerarse:</p> <p>1.- Identificar que el o los lotes de la mercancía en físico concuerden con los detallados en el permiso.</p> <p>IMPORTANTE: Si existiesen algunos Lotes que no se encuentren comprendidos en el Permiso de Importación, deberán ser retenidos en la ZONA PRIMARIA.</p> <p>2.-Verifica que las materias primas e insumos para la industria alimentaria o los alimentos y bebidas, no se encuentran almacenados con productos químicos no alimentarios, con la finalidad de evitar una contaminación cruzada de los mismos.</p> <p>3.-Verifica las Condiciones de Almacenamiento de el o los productos (almacenamiento simultaneo con otros alimentos de distinta naturaleza, que pueda provocar contaminación cruzada).</p> <p>4.-Verifica Presencia de Plagas o señales de estos (insectos, roedores, hongos, etc.)</p> <p>5.- Selecciona la cantidad de Muestra a ser inspeccionada de acuerdo a los criterios detallados en el Anexo VIII.</p> <p>6.-Verificar el Estado de los Envases y que los mismos No presenten los defectos inaceptables descritos en el Anexo IX, para ello deberá comparar con los criterios establecidos en el Anexo X para Aceptabilidad o rechazo.</p> <p>IMPORTANTE: Si existiese Parte de la mercancía afecta, deberán ser retenidos en la ZONA PRIMARIA.</p> |
|---|----------------------|---|

| | | |
|---|----------------------|--|
| | Inspector de SENASAG | <p>7.- Posteriormente verifica las etiquetas y/o su identificación de acuerdo a:</p> <p>Para el caso de productos preenvasados.- verifica que los productos estén debidamente Etiquetados en cuanto a: Nombre del Producto, N° de Lote, Fecha de Vencimiento (Al menos 60 días), Instrucciones de Uso, Conservación e Ingredientes, Marca, si contiene propiedades funcionales o terapéuticas, entre otros aspectos que considere importante y verifica que la etiqueta sea la aprobada por la jefatura distrital.</p> <p>IMPORTANTE: En este caso NO se considerara una No conformidad subsanable que en la etiqueta faltase datos como lote, fecha de vencimiento, lista de ingredientes, nombre del producto y ante la falta de estos NO podrá ser etiquetados por el Importador en Bolivia, para la demás información así como para temas de traducción si podrá autorizarse el etiquetado complementario, de acuerdo a la etiqueta aprobada previamente de acuerdo a lo descrito en el punto 2.3.1 CASO A.</p> <p>Para productos a granel.- deberá verificar que al menos tengan identificación en cuanto a Lote correspondiente detallado en el permiso.</p> |
| 4 | Inspector de SENASAG | <p>Una vez culminado el proceso de inspección deberá considerar la toma de muestra de productos (SI CORRESPONDEY DE ACUERDO A PLAN DE MUESTREO DE LA JEFATURA DISTRICTAL CORRESPONDIENTE ENFOCADO EN EL RIESGO) esta toma de muestras deberá hacerse de acuerdo a lo estipulado en el Anexo XI para ello debe utilizar el Acta de extracción de muestras detallada en el Anexo XII</p> <p>Nota.: En el caso de que se proceda a la toma de muestras la mercancía No podrá ser dictaminada aun Ni como despacho Provisional Ni como definitivo hasta poder contar con los Informes emitidos por el Laboratorio Autorizado al que se derivó las muestras.</p> |

Es importante mencionar que: **Toda la información contenida en los documentos y obtenida de la inspección física debe ser detallada en el Formulario INFORME TECNICO INSPECCION SANITARIA A LAS IMPORTACIONES (Ver ANEXO X) el cual debe ser firmado también por el representante de la empresa.**

Luego de culminada la inspección, el inspector evaluará si encuentra ante alguno de los cuatro casos descritos en el punto de "Situaciones que requieren la toma de Medidas Sanitarias", para proceder de acuerdo a cada caso.

Si el inspector determinare como producto de la inspección que la Mercancía no cuenta con los respaldos documentales correspondientes o que se encuentra con No conformidades que no se pueden subsanar, NO deberá firmar el reverso del Permiso de Importación y deberá levanta el acta de retención para determinar su disposición final en coordinación con la Aduana Nacional de Bolivia, adjuntando el Informe Técnico INSPECCION SANITARIA A LAS IMPORTACIONES.

De la misma manera en el caso en el que los resultados de laboratorio determinaren que se encuentran parámetros que no cumplen con los límites permitidos se procederá al decomiso y su destrucción posterior a cargo del importador.

Con los resultados de la inspección y para la CERTIFICACION DE LA MERCANCIA SUJETA A IMPORTACION Solo en el caso de que la mercancía haya pasado satisfactoriamente la inspección y se cuente con los informes de laboratorio correspondientes (si aplica), el inspector como constancia de ello deberá firmar y poner la fecha exacta de la inspección en el reverso del documento de importación emitido por el SENASAG, en el campo de DESPACHO DEFINITIVO.

| | | | |
|--------------------|----------|----------------------|---|
| Para Definitivo | Despacho | <input type="text"/> | Nota.-La autorización para Comercialización y Distribución en el País es automática. |
|--------------------|----------|----------------------|---|

En el caso de que luego de la inspección la misma haya pasado satisfactoriamente y que solamente se hayan encontrado NO CONFORMIDADES SUBSANABLES de acuerdo a lo descrito en el punto de "Situaciones que requieren la toma de Medidas Sanitarias" el inspector deberá firmar y poner la fecha exacta de la inspección en el reverso del documento de importación emitido por el SENASAG, en el campo de DESPACHO PROVISIONAL.

| | | | |
|---------------------|----------|----------------------|--|
| Para Provisional | Despacho | <input type="text"/> | Nota.-Este producto debe ser sujeto a análisis para definir la pertinencia de la autorización de su comercialización. |
|---------------------|----------|----------------------|--|

En ambos casos el inspector luego de ingresar al sistema Gran Paititi y verificar los datos concernientes al permiso de Importación otorgado para la Mercancía inspeccionada y registrar los datos y resultados de la inspección como ser: Numero de Formulario de Inspección, Numero de Boleta de Deposito, otros datos generales, imprimirá a través del sistema el Numero del Certificado de Importación, que será utilizado como documento soporte para fines de Desaduanización de la misma.

CANTIDAD
CERTIFICADA:

CERTIFICADO SANITARIO DE IMPORTACION

Nº

Posteriormente, luego de subsanadas las No Conformidades Subsanables por parte del Importador, el mismo deberá apersonarse a la oficina Distrital Correspondiente en el cual, el jefe distrital deberá firmar en la parte inferior del Documento Emitido por el SENASAG como constancia de que habiendo cumplido con los requisitos y las normas sanitarias y de Inocuidad Correspondientes, se autoriza la comercialización y distribución en todo el territorio nacional de los productos contemplados en el documento.

Nota. El Presente Permiso de importación solo será válido con la Firma del Inspector de frontera del SENASAG al momento de la internación de la mercadería.

(Usar solo en caso de despacho provisional)
HABIENDO CUMPLIDO CON LAS NORMAS Y REQUISITOS SANITARIOS CORRESPONDIENTES, SE AUTORIZA LA COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN EN TODO EL TERRITORIO NACIONAL DE ELLOS PRODUCTOS EXPRESADOS EN EL PRESENTE PERMISO.

Sello y Firma, jefe Distrital.....

Fecha:.....

En el caso de que el documento de Importación haya sido emitido en otra distrital distinta a donde se realizó la Certificación de Importación, deberá devolverse con una Nota oficial, adjuntando el certificado Sanitario de Origen en Formato Original y el acta de inspección correspondiente.

3. DOCUMENTOS

ACTAS—Las actas de Decomiso, Retención, Retorno, Destrucción y Reexpedición, serán de uso exclusivo del Personal del SENASAG, mismas que constan de un original y dos(2)copias:

- 1-Original destinado para el Interesado
- 2-Una copia para constancia de la Jefatura Distrital
- 3-Una copia para constancia del Puesto de Control

LIBRO DE NOVEDADES—El libro de novedades, debe ser numerado y validado por la Jefatura Distrital correspondiente. (Anexo IV)

Nota

Las actas constituyen instrumentos jurídico-legales que respaldan los procedimientos que en estas constan, por lo que deben completarse correctamente.

4. MEDIDAS SANITARIAS APLICABLES

4.1. DECOMISO

4.1.1 Los Inspectores del Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria—SENASAG, están autorizados a realizar el Decomiso de productos y subproductos, que no cumplan con los requisitos exigidos por el SENASAG.

4.1.2 El inspector del SENASAG que realice alguna actividad de Decomiso deberá llenar el acta correspondiente y remitir una copia a la Jefatura Distrital del SENASAG, respectiva.

4.1.3 El inspector del SENASAG que realice alguna actividad de Decomiso, deberá hacerlo en presencia de testigos para efectos de control y veracidad de los actos en dicho puesto de control, mismos que deberán firmar al pie del acta correspondiente.

4.1.4 Una vez realizado el decomiso de productos que formaban parte del equipaje de pasajeros, el inspector depositará el producto decomisado en una bolsa plástica o tacho sanitario de uso exclusivo del Servicio y se procederá a la DESNATURALIZACIÓN de los mismos, en presencia del propietario utilizando para este efecto el acta de DESTRUCCIÓN agregando un producto (desnaturalizante) sea este líquido o sólido que produzca mal aspecto o mal olor al producto como ser: Azul de metileno, Kerosene, Creolina, Formalina, etc.

4.1.5 En caso de Mercancías estas serán precintadas, hasta definir su DESTRUCCIÓN o REEXPEDICION.

4.2 RETENCIÓN

4.2.1 Los Inspectores del Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria–SENASAG, están autorizados a realizar la Retención de productos que no cumplan con los requisitos exigidos por el SENASAG, conforme lo señalado en el presente manual.

4.2.2 El inspector del SENASAG que realice alguna actividad de Retención deberá llenar el acta correspondiente especificando el motivo que ocasiono la retención y remitir una copia a la Jefatura Distrital del SENASAG, respectiva.

4.2.3. El inspector del SENASAG que realice alguna actividad de Retención, deberá hacerlo en presencia de un testigo para efectos de control y veracidad de los actos, mismo que deberá firmar al pie del acta correspondiente.

4.2.7 En caso que el interesado no cumpla con las exigencias especificadas en normativa vigente, en este plazo, los productos retenidos serán considerados Decomisados y se procederá a su Destrucción, para lo cual se utiliza el acta de Destrucción, en coordinación con Aduana.

4.4 DESTRUCCIÓN

4.4.1 La eliminación de animales o destrucción de vegetales, productos, subproductos agropecuarios, insumos agropecuarios, alimentos y bebidas se la realiza luego que estos fueran Decomisados o Retenidos principalmente en equipajes de pasajeros.

Para este fin se tiene: la eutanasia, desnaturalización, incineración y entierro sanitario.

4.4.2 Para la destrucción, dependiendo del caso, debe coordinarse con Aduana, fiscalía y ejecutarse en presencia de un funcionario de Aduana, quien firmará el Acta de Destrucción como testigo.

4.4.3 En lo que se refiere a la incineración y entierro sanitario, además, debe coordinarse con el Gobierno Municipal respectivo, para definir el lugar del entierro y llenar el Acta de Destrucción.

4.4.4 Si como producto de la realización de un análisis de Laboratorio, dependiendo del Plan de Muestreo de la correspondiente Jefatura Distrital o Plan nacional de Vigilancia de Contaminantes en Alimentos, el resultado mencionare parámetros que se encuentran fuera de los límites permitidos se procederá con el decomiso y posterior destrucción de la mercancía afectada, todos los gastos relacionados con el mismo, serán cubiertos por la empresa implicada.

ANEXOS

ANEXO I

Productos de origen vegetal transportados por los pasajeros autorizados a ingresar al país

Aceites de origen vegetal (comestibles, cosméticos, medicinales, etc.) sólidos o líquidos
Esencias vegetales (colorantes, aromatizantes, etc.)
Productos envasados al vacío
Productos en almíbar
Productos enlatados
Productos en salmueras y otros conservadores Especias
y sus muestras envasadas al detalle Té s envasados
Chocolates envasados
Yerba mate elaborada y envasada
Polvos para helados y postres envasados
Féculas envasadas
Manteca y pasta de cacao
Artesanías o manufacturas de fibras vegetales (esteras, tapetes, sombreros, cestos, etc.)
Café soluble
Café torrado y molido
Glucosa y azúcar refinada y envasada
Cigarrillos, cigarros y tabaco (de pipa) envasado.
Jugos de fruta u hortalizas envasadas
Bebidas de origen vegetal (vinos, licores, etc.)
Artesanías o tallos de madera pintada, laqueada, barnizada, etc. (collares, cruces, tallas, espejos, marcos de cuadros)
Maderas elaboradas: manufacturadas y pintadas, lustradas, laqueadas, barnizadas, (mesas, asientos, muebles, marcos de cuadros)
Algodón hidrófilo
Frutos secos y granos secos, tostados y salados y/o confitados
acondicionados
Vegetales y sus mezclas congelados o cocidos
Pan y productos panificados y de confitería o galletas.
Pastas alimenticias secas o frescas sin relleno o con relleno de origen vegetal
Desperdicios de hilandería de algodón
Carbón vegetal
Alimentos a base de cereales
Tubérculos de Papa elaborada (puré, croquetas, etc.) Arroz
blanco pulido en envase hermético.
Pasas, frutas cáscaras abrillantadas envasadas al vacío

Listado de animales, productos y subproductos de origen animal transportados por los pasajeros, autorizados a ingresar al país

Perros y gatos (con Certificado Sanitario Oficial de origen que cumpla con la Resolución 449 de la CAN)

Enlatados de origen animal

Plumas limpias, sin vestigio de material orgánico

Trofeos de caza tratados y fumigados Alimento

para animales en envase sellado Dulce de leche

Alimentos para bebe de origen animal (enlatado) Leche,

crema de leche y yogurt (larga vida)

Leche (cualquier especie en polvo) Manjar

blanco o dulce de leche Caldos y sopas

deshidratadas

Pastas rellenas de origen animal cocidas o pasteurizadas

Carnes bovinas, ovinas, de aves y suinas cocidas

Carnes bovinas, ovinas, de aves y suinas curadas por más de seis meses

Yogurt fresco, envasado y con etiqueta

Pastas con relleno de origen animal cocidas o pasteurizadas

Queso de cualquier tipo, menos fresco, envasado y etiquetado

Productos de pesca:

Pescado de agua dulce o salada y Mariscos, envasados al vacío y que mantengan la cadena de frio

Desecados en Salazón seca o húmeda

Ahumados

Deshidratados

Liofilizados Asados

Escabechados

Semi conservas y conservas

Subproductos

GENERAL.- Todos los Alimentos que ingresen como equipaje acompañado, son para consumo personal por lo que la cantidad no puede exceder:

Bebidas alcohólicas y analcoholicas hasta 3 litros

Demás alimentos permitidos hasta 5 kilogramos o su equivalente en Total sin la presentación del certificado sanitario de origen, debiendo venir en envases herméticos sin signos de alteración. No se permite el ingreso de los de fabricación casera.

ANEXO II

Listado de animales productos y subproductos de origen animal e insumos o productos de uso veterinario transportados por pasajeros; prohibido su ingreso al país

Carnes bovinas, ovinas, de aves y suinas crudas
Carne de animales silvestres (en cualquier estado)
Productos chacinados (hamburguesas, fiambres y embutidos en general)
Leche fluida cualquier especie cruda
Manteca cruda
Crema de leche cruda
Huevos de aves y reptiles frescos Huevos o sus partes en polvo Sangre de cualquier especie animal **y en cualquier estado**
Vísceras (de cualquier especie)
Cueros y pieles frescos, secos y salados (de cualquier especie) Pelos, astas y pezuñas de animales (de cualquier especie)
Lana sucia
Crines o cerdas (de cualquier especie) Huesos (de cualquier especie)
Alimentos para perros y gatos sin envase
Raciones para animales
Harinas de carne, hueso y sangre Otras harinas de origen animal Vacunas para animales
Sueros animales
Semen y embriones (de cualquier especie) Plumas de aves frescas
Cultivos invitro, bacterias, hongos y virus para fines científicos
Pastas frescas con relleno de origen animal Animales vivos, excepto los animales de compañía. Productos de uso veterinario

Lista de plantas productos y subproductos vegetales prohibidos de internación por pasajeros al país

Flores y adornos florales frescos
Frutas y hortalizas frescas
Semillas botánicas de especies cultivables forestales u ornamentales
Granos diversos que pueden ser utilizados con fines de siembra (como café en grano y similares)
Esquejes, bulbos, tubérculos u otro material de propagación vegetativa de especies cultivables, forestales y ornamentales
Maderas sin proceso industrial Plantas forestales u ornamentales Restos de suelo y abono

ANEXO III

ACTA DE RETENCION, DECOMISO, DESTRUCCION.

ANEXO IV

MODELO DE LIBRO DE NOVEDADES

LIBRO No.
PUESTO DE CONTROL
DEPARTAMENTO

| CASO N° | FECHA Y HORA DE LA OCURRENCIA | NOMBRE DEL INSPECTOR | NOMBRE DEL PASAJERO O TRANSPORTISTA | DESCRIPCION DEL MEDIO DE TRANSPORTE | DESCRIPCION DE LOS PRODUCTOS | NO CONFORMIDADES | PROCEDIMIENTOS QUE REALIZO |
|---------|-------------------------------|----------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|------------------------------|------------------|----------------------------|
| 1 | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | |
| 3 | | | | | | | |
| 4 | | | | | | | |
| 5 | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | |
| 16 | | | | | | | |
| 17 | | | | | | | |
| 18 | | | | | | | |
| 19 | | | | | | | |
| 20 | | | | | | | |
| 21 | | | | | | | |

ANEXO V

ACTA DE RETENCION

ANEXO VI

ACTA DE NO COMERCIALIZACION

ANEXO VII

PRODUCTOS QUE REQUIEREN PRESENTAR PERMISO EN FRONTERA (D.S 2522)

LISTA DE PRODUCTOS QUE DEBEN PRESENTAR COPIA DEL PERMISO DE IMPORTACION DE LAS UNIDADES DE INOCUIDAD ALIMENTARIA Y DE SANIDAD ANIMAL, EN FRONTERA.

- Carnes de bovino, suino, ovino, caprinos, équidos (caballo, mula o asno), lagomorfos (conejos, liebres y picas), roedores u otros mamíferos, en cualquier estado.
- Despojos comestible de cualquier especie animal y en cualquier estado.
- Carne de animales silvestres (en cualquier estado).
- Productos chacinados (hamburguesas, fiambres y embutidos) en cualquier estado.
- Leche fluida de cualquier especie cruda.
- Subproductos lácteos que necesiten refrigeración.
- Quesos.
- Miel.
- Manteca cruda.
- Crema de leche cruda.
- Huevos fértiles.
- Huevos de aves y reptiles frescos.
- Huevos o sus partes en polvo.
- Vísceras (de cualquier especie) en cualquier estado.

ANEXO VIII

SELECCION DE TAMAÑO DE MUESTRA A SER INSPECCIONADO

| Tabla 1. Letra Código de tamaño de Muestra | | |
|--|---------|------------------------------|
| Tamaño del Lote | | Nivel especial de Inspección |
| | | S - 4 |
| 2 a | 8 | A |
| 9 a | 15 | A |
| 16 a | 25 | B |
| 26 a | 50 | C |
| 51 a | 90 | C |
| 91 a | 150 | D |
| 151 a | 280 | E |
| 281 a | 500 | E |
| 501 a | 1 209 | F |
| 1 210 a | 3 200 | G |
| 3 201 a | 10 000 | G |
| 10 001 a | 35 000 | H |
| 35 001 a | 150 000 | J |
| 150 001 a | 500 000 | J |
| 500 000 o más | | K |

ANEXO IX

DEFECTOS INACEPTABLES, DETECTADOS EN UNA INSPECCIÓN VISUAL DE ALIMENTOS PRE-ENVASADOS



1. Corrosión extrema, con perforación.
2. Grave abolladura del cuerpo (fractura de la lata con evidente fuga del producto).
3. Grave abolladura del doble cierre.
4. Soldadura de la costura lateral defectuosa (quemadura profunda).
5. Soldadura de la costura lateral defectuosa (fuerte reventón).
6. Soldadura de la costura lateral incompleta.
7. Soldadura de la costura lateral incompleta y abierta (fuga evidente del producto).
8. Costura lateral mal cerrada.
9. Cuerpo del envase, perforado y/o punzado.
10. Hinchazón.
11. Corte.
12. Código grabado profundamente (envase roto).
13. Deslizamiento del rodillo de prensado.
14. Doble cierre incompleto.
15. Arista o cierre cortado.
16. Pestaña desgarrada.
17. Depresión del pliegue.
18. Depresión de la pestaña.
19. Sacos, Costales o Bolsas Rotas, Mojadas o húmedas.
20. Cajas Mojadas, húmedas, Rotas.
- 21.- Botellas Rotas, Lisiadas o con Fisuras.

ANEXO X

NORMA TÉCNICA COLOMBIANA NTC-ISO 2859-1 (Primera actualización)

Tabla 2.B- Planes de muestreo simple para Inspección estricta (tabla maestra)

| Letra código de tamaño de inspección | Tamaño de muestra | Nivel aceptable de calidad, NAC, en porcentaje de ítems no conformes o no conformidades por 100 ítems (inspección estricta) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------------------------------|-------------------|---|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--|
| | | 0,010 | 0,015 | 0,025 | 0,040 | 0,065 | 0,10 | 0,15 | 0,25 | 0,40 | 0,65 | 1,0 | 1,5 | 2,5 | 4,0 | 6,5 | 10 | 15 | 25 | 40 | 65 | 100 | 150 | 250 | |
| | | Ac Re | Ac Re | Ac Re | Ac Re | Ac Re | Ac Re | Ac Re | Ac Re | Ac Re | Ac Re | Ac Re | Ac Re | Ac Re | Ac Re | Ac Re | Ac Re | Ac Re | Ac Re | Ac Re | Ac Re | Ac Re | Ac Re | Ac Re | |
| A | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| C | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| D | 8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| E | 13 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| F | 20 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| G | 32 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| H | 50 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| J | 80 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| K | 125 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| L | 200 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| M | 315 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| N | 500 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| P | 800 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Q | 1 250 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| R | 2 000 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| S | 3 150 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

 = use el primer plan de muestreo debajo de la flecha. Si el tamaño de la muestra es igual o excede el tamaño del lote lleve a cabo inspección 100%
 = use el primer plan de muestreo arriba de la flecha
 Ac = número de aceptación
 Re = número de rechazo

PASOS A SEGUIR:

1. Identificar el tamaño del Lote con una Letra Código de la Tabla 1, dentro de un Nivel especial de Inspección S – 4.
2. Considerar un Nivel Aceptable de Calidad “NAC”, en un Plan de Muestreo simple para inspección estricta de: 6, 5 o bien de 10 (no será aceptable otro NAC), Tabla 2.B.
3. Ac: es menor o igual al número de muestras aceptables para validar un lote,
4. Re: es igual o mayor al número de muestras que determinan el rechazo total de un lote.

Por Ejemplo: Un Lote de productos de 1 000 latas, con un Nivel especial de Inspección S-4 tendrá una Letra Código de Tamaño de Muestra igual a: F. en conformidad con la Tabla 1.

Utilizando la Tabla 2.B del Anexo X, identificamos que para la letra F se tiene un tamaño de Muestra igual a 20, se entiende que tendremos que inspeccionar físicamente 20 latas.

Utilizando la Tabla 2.B, con la letra F de y considerando un Nivel de Calidad Aceptable de 10; se tiene que se aceptara el Lote, si como máximo se tienen 3 (Ac) muestras que presenten defectos inaceptables, si existiese 4 (Re) muestras que presenten defectos Inaceptables se debera rechazar el lote.

**ANEXO X
(ACTA DE INSPECCION)**



Servicio Nacional de Control Agropecuario e

**Inocuidad Alimentaria
"SENASAG"**

Nº 46302



**INFORME TÉCNICO
INSPECCIÓN SANITARIA A IMPORTACIONES**

FITOSANITARIO

INOCUIDAD

ZOOSANITARIO

I. DATOS DEL SOLICITANTE

| | |
|---|--|
| Nombre / Razón Social, N° Partida Sanitaria | Clasificación comercial del importador |
| Lugar y Fecha de inspección sanitaria | Inicio a hrs. Fin a hrs. |

II. DATOS DEL PRODUCTO

| Producto / Subproducto | Nombre / Técnico Identific | Cantidad | Marca | Nº de lote | Uso propuesto |
|-------------------------------|--------------------------------|------------------|-------|------------|---------------|
| | | | | | |
| Origen, Lugar de producción | Procedencia | Punto de ingreso | | | |
| Lugar de destino del producto | Medio de transporte y N° placa | Fecha de ingreso | | | |

III. INSPECCIÓN DOCUMENTAL

| | | | |
|---|---|--|--|
| Certificado Sanitario de Exportación del País Origen N° | Permiso Sanitario de Importación SENASAG N° | Cumple con requisitos similares SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> | Otros documentos que acompañe: Certificado de Origen: MCO/SP |
|---|---|--|--|

IV. INSPECCIÓN FÍSICA Y SANITARIA DEL PRODUCTO

| PRODUCTO | Cantidad | | Tipo y estado de empaque | Condiciones de transporte | Condiciones de almacenamiento |
|--|--|------------------------|--|---------------------------|-------------------------------|
| | Unidad de inspección | Cantidad inspeccionada | | | |
| | | | | | |
| Situación sanitaria del producto de importación: | Señales de plagas SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> | | Presencia de plagas SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> | | |

V. INSPECCIÓN SANITARIA A EMBALAJE DE MADERA (NIMP 15)

| | | | | | | |
|--|--|--|--|---|---|----|
| Embalaje de Madera: | (I) Madera con corteza: <input type="checkbox"/> | (II) Madera desbastada: <input type="checkbox"/> | Tratamiento: | SELUO | HT | MB |
| Embalaje inspeccionado: | Placa: <input type="checkbox"/> | Capas de madera: <input type="checkbox"/> | Adhesivo: <input type="checkbox"/> | Cemento: <input type="checkbox"/> | | |
| Bloques <input type="checkbox"/> | Madera para eslabes: <input type="checkbox"/> | Tarjetas para carga: <input type="checkbox"/> | Calce: <input type="checkbox"/> | Colchetas de plástico: <input type="checkbox"/> | | |
| Estado sanitario del embalaje de madera: | Señales de plagas SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> | | Presencia de plagas SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> | | Condición del embalaje de madera: Aceptado <input type="checkbox"/> Rechazado <input type="checkbox"/> | |

VI. TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS DE LABORATORIO

| Producto | Unidad de muestreo | Cantidad de muestra | Tipo de análisis | Laboratorio | Resultado de Laboratorio |
|----------|--------------------|---------------------|------------------|-------------|--------------------------|
| | | | | | |

VII. TRATAMIENTO SANITARIO

| | | | |
|-----------------------------------|---|-------------------|---------|
| Requiere tratamiento sanitario: | SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> | Producto: | Origen: |
| Mencionar el tipo de tratamiento: | | Tempo-exposición: | |

VIII. CONCEPTO FINAL

| ACEPTADO | CONDICIONADO | RECHAZADO |
|----------|--|---|
| | 1. Retención 2. Tratamiento sanitario | 1. Destrucción y destrucción 2. Retorno a origen |

OBSERVACIONES

| |
|--|
| |
|--|

Informe técnico de inspección, suscrito por el personal de origen animal, vegetal o producto alimentario y/o embalaje de madera que se menciona en el documento de referencia, ha sido inspeccionado de acuerdo a normas establecidas en el S.S. 25738, y a norma NIMP 15 de la OIE, PAC.

ANEXO XI

MUESTREO DE PRODUCTOS

Antes de realizar la toma de muestras para su remisión al laboratorio, deberá cerciorarse que cuenta con el Material, el Uniforme y los Instrumentos necesarios para cada situación apropiada, en conformidad con el Manual de Inspección y Manual del Inspector en vigencia.

NOTA: Para toma de muestras de envases pequeños a medianos, la muestra estará constituida por el contenido del recipiente intacto y no abierto. Se tomará una o varias unidades para formar la muestra (la muestra no deberá ser menor a 250 g).

MATERIALES:

Recipientes de muestreo: Envases perfectamente limpios, secos y estériles, su tamaño deberá guardar relación con la muestra, hermética e inaccesible a cualquier contaminación posterior a su esterilización, pudiendo ser: envases de vidrio de boca ancha, envases de plástico esterilizable, bolsa de plástico estéril, envases metálicos si amerita.

Instrumentos para apertura de muestras: El inspector deberá llevar consigo, tijeras, pinzas, cuchillos, taladros, cucharas, espátulas, termómetros y otros; todos estos instrumentos deben estar estériles para su uso si amerita.

Etiquetas y material para marcar: Etiquetas de cartulina, etiquetas adhesivas de papel, lápiz graso, rotuladores, bolígrafos.

Otros: Recipientes portátiles para transporte, líquido desinfectante: alcohol etílico al 70 %, algodón hidrófilo, otro que a su juicio considere importante.

PROCEDIMIENTO DE TOMA DE MUESTRAS (para envases grandes):

Una práctica de toma de muestras correcta influirá muy positivamente en la valoración objetiva de los resultados de los análisis, por lo que la cantidad de muestra deberá estar comprendida entre 250 a 500 g y/o ml, por tanto para muestras

Seleccione el Tamaño de Muestra de acuerdo al siguiente criterio:

- 1) Identificar el o los Grupos de Alimentos de la Mercancía Decomisada a Inspeccionar.
- 2) Seleccionar un Lote por cada Grupo de Alimentos a inspeccionar.
- 3) Tomar 5 muestras del Lote seleccionado de acuerdo al Grupo de alimentos al que correspondan.
- 4) Para **muestras de productos líquidos a granel**, es necesario limpiar y desinfectar el área de muestreo antes de abrir el recipiente, que contenga la muestra, con un desinfectante apropiado (por ejemplo solución al 70% (v/v) de alcohol etílico, amonio cuaternario alfaquat dilución 1 en 1000 y amquat dilución 1 en 64) o hipoclorito de sodio al 3 %. Usar instrumentos limpios y estériles para mezclar y extraer la muestra. La muestra debe ser transferida asépticamente a frascos limpios y estériles, los cuales deben ser cerrados inmediatamente y etiquetados.
- 5) Para **toma de muestras de productos sólidos a granel**, con una cuchara o espátula esterilizada, quitar la parte superior del producto, no menos de 5 mm de la zona de muestreo, usando instrumentos limpios y estériles, tomar la muestra asépticamente y transferirla a recipientes esterilizados para muestras, cerrarlos inmediatamente y etiquetarlos.

- 6) Rotular, Precintar para su remisión y envío al Laboratorio.
- 7) Llenar el Acta de Toma de Muestras, completando todos los campos de la misma.
- 8) Para productos contenidos en envases mayores a los 5 Kilogramos de peso, harinas, cereales, granos diversos, polvos, se deberá muestrear tomando porciones de distintas zonas con material estéril y pasándolas asépticamente a envases esterilizados.

Recomendaciones:

- En la medida de lo posible, la muestra deberá ser tomada en su envase original.
- Ocasionalmente, las muestras que se deben recoger son únicas, cuando se trata de alimentos sospechosos de toxiinfección alimentaria.
- El muestreo sobre lotes, partidas, remesas etc., se puede hacer siguiendo la técnica de muestreo aleatorio, aplicando la tabla de números al azar, sobre un número de muestras pre establecido.
- Si se trata de cajas grandes que contienen paquetes pequeños se escogen al azar dichas cajas y por el mismo procedimiento se separan los paquetes pequeños.
- Cuando los envases son muy grandes y difíciles de transportar se toman asépticamente muestras representativas y se pasan a envases estériles más pequeños.
- Los alimentos a granel se muestrean tomando porciones de distintas zonas con material estéril y pasándolas asépticamente a envases esterilizados.
- Si el producto para muestrear tiene una salida por conducto, se desechan las primeras porciones antes de tomar la muestra.
- Si son productos líquidos, se agitarán en su envase y se pasarán asépticamente a recipientes estériles.
- Procurar siempre obtener una muestra representativa.
- Se debe mezclar bien el producto hasta que esté homogenizado antes de tomar la muestra.
- Registrar la temperatura del alimento del que se obtiene la muestra, así como la temperatura ambiente de la sala de almacenamiento.

Etiquetado de los recipientes de las muestras:


Identificar todos los recipientes de las muestras inmediatamente antes o después de tomarlas, fijar las etiquetas para prevenir extravíos o confusiones accidentalmente durante las manipulaciones subsiguientes, en especial las que van a ser transportadas y refrigeradas por que la humedad puede desprenderlas.

Cada muestra será precintada y provista de una etiqueta que mencione la naturaleza del producto y el número de identificación asignado, así como el nombre y la firma de la persona que haya efectuado la toma de muestra.

Enumerar la etiqueta registrando en ella, toda la información necesaria para identificar la muestra.

Para remitir al Laboratorio se deberá acompañar del Acta de Extracción de Muestras Respectiva.

ANEXO XII

| N° 020751 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---------------------------------------|-----------------|-----------------|---|---------------|--|------|------|-------|-------|-------|---|-------|---|------|---|-------|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|---|--|---|--|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|  | Acta de Extracción de Muestras | | | Código Documento UNIA - ALAAR - ACT - 001B | | Acta N° | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | Jefatura Distrital: | | <table border="1" style="display: inline-table; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20px; text-align: center;">1</td> <td style="width: 20px; text-align: center;">2</td> <td style="width: 20px; text-align: center;">3</td> <td style="width: 20px; text-align: center;">4</td> <td style="width: 20px; text-align: center;">5</td> <td style="width: 20px; text-align: center;">6</td> <td style="width: 20px; text-align: center;">7</td> <td style="width: 20px; text-align: center;">8</td> <td style="width: 20px; text-align: center;">9</td> </tr> </table> | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PRODUCTO | MARCA O TIPO | ENVASE | CÓDIGO MUESTRA | LAB. DESTINO | TIPO ANALISIS | CANTIDAD | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.- | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2.- | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.- | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4.- | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5.- | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Razón social:..... R.S.:..... Dirección:..... N°..... Telf.:..... PROPIETARIO o RESPONSABLE: Factura de Compra:..... Fecha:..... Total Partida..... Cantidad de Muestra Tomada:..... Razón de Muestreo:..... Contra Muestras: Oficina SENASAG:..... Empresa:..... Tipo Muestreo..... Orden de Pago N°:..... Boleta de Depósito N°:..... TIPO: <table border="1" style="display: inline-table; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20px;">IND:</td> <td style="width: 20px;"></td> <td style="width: 20px;">SEMI:</td> <td style="width: 20px;"></td> <td style="width: 20px;">AETE:</td> <td style="width: 20px;"></td> <td style="width: 20px;">IMPO:</td> <td style="width: 20px;"></td> <td style="width: 20px;">COM:</td> <td style="width: 20px;"></td> <td style="width: 20px;">DIST:</td> <td style="width: 20px;"></td> </tr> </table> | | | | | | | IND: | | SEMI: | | AETE: | | IMPO: | | COM: | | DIST: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| IND: | | SEMI: | | AETE: | | IMPO: | | COM: | | DIST: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PROD. | SE DETALLA CLARAMENTE | ESTA CODIFICADA | VENCIMIENTO EN: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.- | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2.- | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.- | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4.- | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5.- | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PARTICIPANTES EN LA TOMA DE MUESTRAS: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Por la Empresa | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nombre:..... | | Nombre:..... | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| C.I.:..... | | C.I.:..... | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Firma:..... | | Firma:..... | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Observaciones:..... | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lugar y Fecha:..... de..... de 20..... | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| DEL REPORTE DE LABORATORIO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Indique el código de laboratorio de análisis: <table border="1" style="display: inline-table; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <tr> <td rowspan="6" style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">LABORATORIO</td> <td colspan="10">DISTRICTAL</td> </tr> <tr> <td></td><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td> </tr> <tr> <td>A</td><td>1A</td><td>2A</td><td>3A</td><td>4A</td><td>5A</td><td>6A</td><td>7A</td><td>8A</td><td>9A</td> </tr> <tr> <td>B</td><td>1B</td><td>2B</td><td>3B</td><td>4B</td><td>5B</td><td>6B</td><td>7B</td><td>8B</td><td>9B</td> </tr> <tr> <td>C</td><td>1C</td><td>2C</td><td>3C</td><td>4C</td><td>5C</td><td>6C</td><td>7C</td><td>8C</td><td>9C</td> </tr> <tr> <td>D</td><td>1D</td><td>2D</td><td>3D</td><td>4D</td><td>5D</td><td>6D</td><td>7D</td><td>8D</td><td>9D</td> </tr> <tr> <td>E</td><td>1E</td><td>2E</td><td>3E</td><td>4E</td><td>5E</td><td>6E</td><td>7E</td><td>8E</td><td>9E</td> </tr> </table> | | LABORATORIO | DISTRICTAL | | | | | | | | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | A | 1A | 2A | 3A | 4A | 5A | 6A | 7A | 8A | 9A | B | 1B | 2B | 3B | 4B | 5B | 6B | 7B | 8B | 9B | C | 1C | 2C | 3C | 4C | 5C | 6C | 7C | 8C | 9C | D | 1D | 2D | 3D | 4D | 5D | 6D | 7D | 8D | 9D | E | 1E | 2E | 3E | 4E | 5E | 6E | 7E | 8E | 9E | Código reporte:..... Fecha reporte:..... | | Resultado conforme: <table border="1" style="display: inline-table; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20px; text-align: center;">1</td> <td style="width: 20px; text-align: center;">2</td> <td style="width: 20px; text-align: center;">3</td> <td style="width: 20px; text-align: center;">4</td> <td style="width: 20px; text-align: center;">5</td> </tr> </table> Resultado no conforme: <table border="1" style="display: inline-table; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20px; text-align: center;">1</td> <td style="width: 20px; text-align: center;">2</td> <td style="width: 20px; text-align: center;">3</td> <td style="width: 20px; text-align: center;">4</td> <td style="width: 20px; text-align: center;">5</td> </tr> </table> Observaciones y Firma Encargado de Inocuidad: Fecha..... de..... de 20..... | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| LABORATORIO | DISTRICTAL | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | A | | 1A | 2A | 3A | 4A | 5A | 6A | 7A | 8A | 9A | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | B | | 1B | 2B | 3B | 4B | 5B | 6B | 7B | 8B | 9B | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | C | | 1C | 2C | 3C | 4C | 5C | 6C | 7C | 8C | 9C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | D | 1D | 2D | 3D | 4D | 5D | 6D | 7D | 8D | 9D | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| E | 1E | 2E | 3E | 4E | 5E | 6E | 7E | 8E | 9E | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

