



ESTADO PLURINACIONAL DE BOLIVIA

MINISTERIO DE DESARROLLO RURAL Y TIERRAS
VICEMINISTERIO DE DESARROLLO RURAL Y AGROPECUARIO
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD AGROPECUARIA E INOCUIDAD ALIMENTARIA



INSTRUCTIVO

SENASAG/DN/0119/2015

A: JEFE NACIONAL DE SANIDAD VEGETAL
 JEFE NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL
 JEFE NACIONAL DE INOCUIDAD ALIMENTARIA
 JEFES DISTRITALES
 COORDINADORES DEPARTAMENTALES

DE: Ing. Mauricio Ordoñez Castillo
DIRECTOR GENERAL EJECUTIVO

REF.: PLAN DE VIGILANCIA PARA PRODUCTOS IMPORTADOS

FECHA: Santísima Trinidad, 22 de diciembre de 2015



De mi mayor consideración:

En cumplimiento a instructivo MDRyT/DESPACHO/N°094/2015 emitido por el Ministro de Desarrollo Rural y Tierras, Dr. Cesar Cocarico Yana, a través del cual instruye que a partir de la emisión del presente instructivo se debe realizar el análisis de 5 muestras por lote de los productos: azúcar, aceite, arroz, leche y derivados; carne (bovina, pollo, cerdo y pavo) y sus derivados; al momento de realizar la inspección de estas mercaderías ya sea en Frontera o en Recintos Aduaneros.

Una vez tomadas las muestras deberán ser remitidas a laboratorios autorizados por la Red de Laboratorios Oficiales de Análisis de Alimentos RELOAA, cuando se obtengan los resultados y estos se encuentren dentro de los parámetros permisibles se podrá emitir el despacho definitivo (Certificación). Se aclara que no se debe emitir el Despacho Provisional a ninguno de estos productos.

Los parámetros a analizar por producto son detallados en el siguiente cuadro:

No.	Nombre del Alimento	Parámetro a Analizar	Requisito
1	Azúcar refinado	<input checked="" type="checkbox"/> Mesófilas aerobias <input checked="" type="checkbox"/> Coliformes <input checked="" type="checkbox"/> Mohos <input checked="" type="checkbox"/> Levaduras	Microbiológico
		<input checked="" type="checkbox"/> Humedad <input checked="" type="checkbox"/> Color <input checked="" type="checkbox"/> Cobre <input checked="" type="checkbox"/> Plomo	Fisicoquímico
2	Aceite	<input checked="" type="checkbox"/> Levaduras	Microbiológico
		<input checked="" type="checkbox"/> Índice de yodo <input checked="" type="checkbox"/> Índice de peróxido <input checked="" type="checkbox"/> Acidez <input checked="" type="checkbox"/> Rancidez <input checked="" type="checkbox"/> Plomo <input checked="" type="checkbox"/> Arsénico	Fisicoquímico
3	Arroz	<input checked="" type="checkbox"/> Mohos <input checked="" type="checkbox"/> Levaduras	Microbiológico
		<input checked="" type="checkbox"/> Aflatoxinas <input checked="" type="checkbox"/> Humedad	Fisicoquímico

SENASAG D.N. RECIBIDO FECHA 23/12/15 No. Hojas





ESTADO PLURINACIONAL DE BOLIVIA

MINISTERIO DE DESARROLLO RURAL Y TIERRAS
VICEMINISTERIO DE DESARROLLO RURAL Y AGROPECUARIO
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD AGROPECUARIA E INOCUIDAD ALIMENTARIA



5	Leche y derivados		
	Leche en polvo	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Aerobias mesófilas ✓ Coliformes totales ✓ E. coli ✓ Mohos y Levaduras ✓ Staphylococcus aureus ✓ Salmonella ✓ Listeria monocitógenes 	
	Yogurt	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Coliformes totales ✓ E. coli ✓ Mohos y Levaduras 	Microbiológico
		<ul style="list-style-type: none"> ✓ pH ✓ Acidez 	Fisicoquímico
	Queso	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Coliformes totales ✓ Coliformes fecales ✓ Staphylococcus aureus ✓ Salmonella ✓ Listeria monocitógenes 	Microbiológico
6	Carne (bovina, pollo, cerdo y pavo)		
	Carne fresca	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Mesófilas aerobias ✓ Salmonella ✓ E. coli ✓ Staphylococcus aureus 	Microbiológico
	Producto crudo	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Mesófilas aerobias ✓ E. coli ✓ Mohos y levaduras ✓ Staphylococcus aureus ✓ Salmonella 	Microbiológico
	Producto escaldado, ahumado y/o cocido	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Mesófilas aerobias ✓ E. coli ✓ Staphylococcus aureus ✓ Salmonella 	Microbiología
	Producto madurado y/o curado	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Staphylococcus aureus ✓ Salmonella 	

El objetivo de estas acciones es dar cumplimiento al Plan de Vigilancia de Residuos y Contaminantes que viene implementando el SENASAG y de esta manera reducir el riesgo relativo a los alimentos importados; identificar y aplicar medidas adecuadas para controlarlos y comunicarnos con las partes interesadas para notificarles los riesgos y las medidas adoptadas. Considerando que la presencia de contaminantes en los productos alimenticios debe reducirse al máximo para prevenir los riesgos para la salud pública

Así mismo, se reitera que todo ingreso al país de mercancías es con permiso de importación; ya sea a través del régimen general o por mínima cuantía y que el Despacho Fronterizo es solamente para consumo en Frontera de los productos autorizados; por lo tanto no se podrá emitir despacho fronterizo para productos de alto riesgo y/o prohibidos de acuerdo a normativa vigente.

De la misma manera se deberá notificar a las empresas importadoras sobre el contenido del presente instructivo para que tomen las previsiones correspondientes.

Atentamente,

Mauricio Samuel Quiroga Castillo
DIRECTOR GENERAL EJECUTIVO
SENASAG - MDRVT

