



REPUBLICA DE BOLIVIA
Ministerio de Asuntos
Campesinos y Agropecuarios



Servicio Nacional de Sanidad
Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria

RESOLUCION ADMINISTRATIVA N°. 068/2005

Santísima Trinidad, 28 de Junio de 2005

VISTOS Y CONSIDERANDO

Que, mediante Ley de la República N°. 2061 del 16 de Marzo de 2000, se crea el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria "**SENASAG**", como estructura operativa del ahora Ministerio de Asuntos Campesinos y Agropecuarios (MACA), encargado de Administrar el Régimen de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria.

Que, el Art. 2 de la citada ley, referida a la competencia del "**SENASAG**" determina en el inciso b) extender la Certificación de la Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria de Productos de Consumo Nacional, de Exportación e Importación, c) La acreditación de personas naturales o jurídicas, idóneas para la prestación de servicios de sanidad agropecuaria e inocuidad alimentaria y e) El control y garantía de la inocuidad de los alimentos, en los tramos productivos y de procesamiento que correspondan al sector agropecuario entre otras.

Que, mediante Decreto Supremo N°. 25729, de fecha 07 de abril del 2000, se establece la organización y funcionamiento del Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria "**SENASAG**", determinando al mismo tiempo su misión institucional.

Que, el citado Decreto Supremo, en su Art. 7 establece entre las atribuciones del "**SENASAG**" en el inc. a) Administrar el régimen legal específico de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria; b) Resolver los asuntos de su competencia mediante Resoluciones Administrativas; i) Reglamentar los procedimientos para la fiscalización, control y seguimiento para la inocuidad alimentaria en los tramos productivos y de procesamiento; j) Reglamentar el decomiso, la destrucción, retorno o disposición final de animales, vegetales, productos, subproductos de origen agropecuario, forestal e insumos agropecuarios; y n) Autorizar y certificar el funcionamiento de establecimientos agropecuarios, en materia sanitaria e inocuidad alimentaria entre otras.

Que, el Decreto Supremo N° 23850, de 09 de julio de 1991, encarga al Ministro de Asuntos Campesinos y Agropecuarios, ejecutar y cumplir la Decisión N°197 de la Comisión del Acuerdo de Cartagena: "Norma y programa subregional sobre Tecnología, Higiene e Inspección Sanitaria del Comercio de Ganado Bovino para Beneficio, Mataderos y Comercio de Carne Bovina."

Que, la Decisión N°197 del Acuerdo de Cartagena, en sus artículos 5 al 10, Capítulo II, señala que cada país podrá definir los plazos para aplicar de forma íntegra o de forma paulatina cada uno de los aspectos que contempla la norma.

Que, Mediante Ley N°. 2215 de fecha 11 de junio de 2001, se declara de interés y Prioridad Nacional, el Programa Nacional de Erradicación de la Fiebre Aftosa "**PRONEFA**" dependiente del "**SENASAG**". Así como la realización de inspecciones sanitarias a los lugares destinados al faeneo, expendio de carnes y todos aquellos que tengan relación con la producción y comercialización de animales, productos y sub-productos de origen pecuario.

Que, mediante Resolución Administrativa N°. 087/2001 del 11 de diciembre de 2001, se aprueban los REQUISITOS SANITARIOS PARA TRANSPORTE DE ANIMALES, INFRAESTRUCTURA Y CLASIFICACIÓN DE MATADEROS, PROCESO, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE LA CARNE, de igual forma mediante Resolución Administrativa Nr. 012/04, se establece el procedimiento de Regularización de los Mataderos de bovinos y asimismo la Resolución Administrativa Nr. 013/04, se establece la fiscalización de mataderos de bovinos.

///...

Dirección Nacional
Calle: José Natusch Velasco.
Trinidad-Beni-Bolivia

Telf/ 591-3-46-28105
591-3-46-28106
Fax: 591-3-46-28107

Email: senasagdir@hotmail.com
senasagunaj@hotmail.com
WEB: www.senasag.gov.bo



REPUBLICA DE BOLIVIA
Ministerio de Asuntos
Campesinos y Agropecuarios



Servicio Nacional de Sanidad
Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria

...///

Que, el transporte de la carne es una operación a la cual deben exigirse determinados requisitos y procedimientos sanitarios a fin de evitar cualquier riesgo de contaminación en la carne, por diversas causas y en la que resulta más difícil mantener un ambiente y temperatura adecuada que garanticen la inocuidad y salubridad de la carne.

Que, en base a los antecedentes técnicos y legales enunciados en el Informe Técnico SENASAG/UNIA/INF.TEC./N°03/05, emitido por la Jefatura Nacional de Inocuidad Alimentaria del **SENASAG**, y con el objeto de garantizar la inocuidad de la carne (posterior), al proceso de transformación primaria (Faena), y para dar cumplimiento a las normas citadas, se hace necesario aprobar los requisitos sanitarios que deben cumplirse, en el transporte de carne a los centros de distribución o procesamiento.

POR TANTO:

El Director General Ejecutivo del Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria "**SENASAG**", con las atribuciones conferidas por el Art. 10 inc. e), del Decreto Supremo N°. 25729 de 7 de abril de 2000:

RESUELVE:

ARTICULO PRIMERO.- Los mataderos o frigoríficos que cuenten con el servicio de transporte de carne bovina a los diferentes centros de distribución, comercialización o procesamiento, están obligados a registrar estos vehículos en el **SENASAG**; en el caso de utilizar la prestación de este servicio, por un medio de transporte que no sea de su propiedad, exigirán este registro sanitario a sus propietarios.

ARTICULO SEGUNDO.- APRUÉBESE, el procedimiento para el **REGISTRO DE LOS VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE CARNE BOVINA**, el cual en Anexo I forma parte indivisible de la presente Resolución Administrativa.

ARTICULO TERCERO.- En el Plazo de 45 días calendario, a partir de la emisión y difusión de la presente Resolución Administrativa, todos los mataderos deben registrar en el **SENASAG**, los vehículos que transportan carne bovina desde éstos hacia los centros de distribución, comercialización o procesamiento.

ARTÍCULO CUARTO.- El **SENASAG** podrá inspeccionar los vehículos de transporte de carne en cualquier momento y sin previo aviso, pudiendo cancelar el registro del vehículo si las condiciones técnicas y/o sanitarias han sido modificadas o alteradas, y representan un riesgo para la inocuidad del producto y consiguientemente para la Salud.

ARTICULO QUINTO.- El registro de los vehículos que transportan carne bovina tendrá vigencia de 1 año, pudiendo ser renovado, previo informe técnico, el cual debe ser emitido por el Área de Inocuidad Alimentaria correspondiente, con anticipación de 30 días calendarios previos al vencimiento del Registro.

ARTICULO SEXTO.- APRUÉBESE, de acuerdo al anexo II, **LA FORMA DE IDENTIFICACION DE LAS MEDIAS CANALES DE BOVINO** aplicable a todos los mataderos o frigoríficos existentes en el País.

ARTICULO SEPTIMO.- Todo matadero o frigorífico que despache o comercialice carne bovina en medias o cuartas canales, está obligado a darle una correcta identificación a las mismas.

///...

Dirección Nacional
Calle: José Natusch Velasco.
Trinidad-Beni-Bolivia

Telf/ 591-3-46-28105
591-3-46-28106
Fax: 591-3-46-28107

Email: senasagdir@hotmail.com
senasagunaj@hotmail.com
WEB: www.senasag.gov.bo



REPUBLICA DE BOLIVIA
Ministerio de Asuntos

Campesinos y Agropecuarios



Servicio Nacional de Sanidad
Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria

...///

ARTICULO OCTAVO.- En el Plazo de 45 días calendario, a partir de la emisión y difusión de la presente Resolución Administrativa, todos los mataderos o frigoríficos deben implementar el proceso de identificación de las medias y cuartas canales de acuerdo a lo establecido en el presente instrumento legal.

ARTICULO NOVENO.- APRUÉBASE el formato del Certificado de Registro Sanitario de Transporte de carne bovina de acuerdo al anexo IV.

ARTÍCULO DÉCIMO.- MODIFÍCASE el artículo 61 del Reglamento aprobado mediante la Resolución Administrativa N° 088/01, quedando su redacción y contenido de la siguiente forma:

(DESIGNACIÓN DE SELLOS) Los mataderos se clasifican en cuatro categorías conforme lo indica la Resolución Administrativa que aprueba los **Requisitos Sanitarios para el Transporte de Animales, Infraestructura, Clasificación de Mataderos, Proceso, Almacenamiento y Transporte de la Carne**. Por tanto para cada categoría se asigna un modelo de sello conforme se indica:

Sello modelo 1: para mataderos de Primera Categoría;

Sello modelo 2: para mataderos de Segunda Categoría;

Sello modelo 3: para mataderos de Tercera Categoría; debe llevar el nombre del departamento donde se encuentra ubicado el matadero.

Sello modelo 4: para mataderos de Cuarta Categoría; debe llevar el nombre del municipio donde se encuentra ubicado el matadero.

El "R.A.No." que aparece en los cuatro modelos de sello es una indicación de que se requiere colocar el número del Registro sanitario del matadero.

ARTICULO DÉCIMO PRIMERO.- Los infractores a la presente Resolución Administrativa serán sancionados de acuerdo a lo establecido en el anexo III.

ARTÍCULO DECIMO SEGUNDO.- (TRANSITORIO). Mientras concluya el proceso de adecuación, de acuerdo al plan y plazo aprobado por el **SENASAG**, los mataderos están autorizados a emplear el modelo de sello de la categoría a la que pretenden pertenecer; aspecto que podrá confirmarse si se logra la recategorización o deberá cambiarse al modelo que corresponda de acuerdo la categoría y normativa vigente luego de culminado el mencionado plazo.

ARTÍCULO DECIMO TERCERO.- El **SENASAG**, de acuerdo a sus atribuciones, procedimientos y normas sanitarias vigentes, podrá disponer de la carne cuyas condiciones de transporte comprometan la calidad sanitaria de la misma, pudiendo esta ser incinerada, objeto de entierro sanitario, luego de la retención respectiva en base al informe técnico correspondiente.

El Jefe Nacional de la Unidad de Inocuidad Alimentaria y los Jefes Distritales del "**SENASAG**" quedan encargados de la ejecución y cumplimiento de la presente Resolución Administrativa a partir de la fecha.

Regístrese, Comuníquese, Cúmplase Y Archívese.

Dr. Bernabé Arteaga Temo
ABCGADO
M.C.A. 000576 - R.U.C. 1033743
JEFE NACIONAL ASUNTOS JURIDICOS
SENASAG - MAGDÉ

C./Arch.
Mencionados
UNIA/ Ing. Havivi.
UNAJ / Dr. B. Arteaga.

Dr. Rodolfo Juan Jonefi Justiniano
DIRECTOR GENERAL EJECUTIVO
Servicio Nacional de Sanidad
Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria
SENASAG - MACA

Dirección Nacional
Calle: José Natusch Velasco.
Trinidad-Beni-Bolivia

Telf/ 591-3-46-28105
591-3-46-28106
Fax: 591-3-46-28107

Email: senasagdir@hotmail.com
senasagunaj@hotmail.com
WEB: www.senasag.gov.bo

ANEXO I

PROCEDIMIENTO PARA EL REGISTRO SANITARIO DE TRANSPORTE DE CARNE BOVINA

1 (OBJETO). Todo vehículo que transporte carne y despojos comestibles deberá contar con el registro del Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG-, sin cuyo requisito no podrá efectuar dicha función.

2. (REQUISITOS DOCUMENTALES) Para solicitar el registro sanitario de transporte de carne y despojos comestibles, los mataderos autorizados por el SENASAG a personas particulares o empresas que presten este servicio, deberán presentar los siguientes documentos:

- Copia del carnet de propiedad del vehículo,
- Carnet Sanitario del conductor y cargadores,
- Copia del Certificado de Registro Sanitario.
- Copia del Formulario de Solicitud de Registro Sanitario, en caso de un Nuevo Registro Sanitario.

3. (REQUISITOS SANITARIOS DE LOS VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE CARNE BOVINA):

3.1 Requisitos mínimos.

- a) El vehículo externamente debe estar bien pintado y lucir el nombre y el logotipo del matadero o frigorífico de donde procede la carne, además de llevar en su parte exterior con caracteres perfectamente legibles la siguiente inscripción “Transporte de Carne” y el número de registro sanitario del vehículo.
- b) Los vehículos de transporte de carne bovina deben tener una bodega que puede ser isotérmica 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 interior revestidos de material impermeable, fácilmente higienizable y de materiales no tóxicos.
 3. Debe asegurar el mantenimiento de la temperatura de la carne con la que sale del matadero.
 4. En los municipios que no se exija la cadena de frío en el comercio minorista de la carne y hasta que esta condición no sea cambiada por las autoridades municipales, se permitirán el uso de bodegas isotérmicas, para el transporte de la carne, las mismas que deben ser totalmente cerradas y 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, tener siempre cierre hermético en todo su perímetro.
 6. Las bandejas y otros materiales usados para el transporte de la carne o despojos comestibles, en todos los casos, deben ser de material no tóxico y de fácil limpieza y desinfección.
 7. Los rieles y los ganchos deben ser limpios, sin pintura y engrasados con aceites comestibles o vaselina para evitar su oxidación. El uso de ganchos oxidados es considerado práctica no higiénica.
- c) Las medias canales o cuartos de canal que no estén congeladas, enfriadas ni envasadas deberán transportarse colgadas de manera que no toquen el piso y las carnes troceadas, los subproductos y derivados cárnicos comestibles en recipientes, bolsas plásticas o bandejas limpias, de superficie lisa, de material inoxidable que permitan un adecuado lavado y desinfección.
 - d) Debe asegurarse que el medio de transporte esté limpio y desinfectado y que existe un efectivo sistema de verificación de su estado de mantenimiento antes de cargarlo.
 - e) No debe utilizarse para los productos cárnicos ningún medio de transporte que se emplee para transportar animales vivos u otras mercancías de modo que pueda tener efectos perjudiciales sobre los mismos. Los subproductos o despojos comestibles deben ser transportados de acuerdo a lo establecido en el artículo 87 del Reglamento aprobado por la Resolución Administrativa No. 87/01 del 11 de diciembre de 2001.
 - f) Los operadores en el transporte de la carne 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 la carne en el transporte. Los operadores durante el transporte deben cumplir la Buenas Prácticas de Higiene. Durante el transporte, están prohibidos de fumar, escupir, masticar coca e ingerir alimentos.

3.1 Requisitos para vehículos que transporten carne con una duración igual o mayor a 6 horas.

Si el transporte de la carne durara mas de 6 horas los vehículos de transporte obligatoriamente deberán ser refrigerados y ser capaces de mantener la carne a una temperatura de 2-7 °C durante todo el recorrido. Cuando el transporte se realiza en condiciones de refrigeración, 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 recorrido.

4. (DEL PROCESO DE OBTENCIÓN DEL REGISTRO SANITARIO PARA VEHÍCULOS QUE TRANSPORTAN CARNE BOVINA)

- 4.1. El representante del matadero deberá presentar los documentos exigidos en el punto 2 y una vez verificados y en constancia de la conformidad se asignará un número al trámite en un libro de registro destinado para tal fin, en caso contrario se devolverá la documentación al interesado.
- 4.2. Una vez cumplida la etapa detallada en el punto 1, se realizará la inspección sanitaria de los vehículos para verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos en el punto 3, utilizándose el acta de verificación del anexo V.



4.3. Si el vehículo cumple con los requisitos mínimos, establecidos en 3.1, la Jefatura Distrital le otorgará registro sanitario para transporte local, considerándose una duración máxima de transporte menor a 6 horas, caso contrario se denegará el otorgamiento del certificado respectivo. Si el vehículo, adicionalmente cumple con los requisitos establecidos en el punto 3.2, se le otorgará registro sanitario para transporte a nivel nacional, siempre y cuando el matadero que solicita su registro pertenezca a la segunda categoría o esté en adecuación a la misma de acuerdo a las resoluciones e instructivos en vigencia.

5. (CÓDIGO DEL REGISTRO SANITARIO) Constará de los siguientes campos; 1. del 01 al 09 correspondiente al código de la Jefatura Distrital; 2. 01 si se trata de transporte local (considerándose una duración máxima de transporte menor a 6 horas), 02 si se trata de transporte a nivel nacional y 3) número de secuencia
6. (MODIFICACIÓN DE CONDICIONES) Cuando al vehículo registrado sea objeto de alguna modificación que cambie las condiciones y características con las que fuera registrado, deberá pedirse el visto bueno del SENASAG para que previa verificación autorice la continuación de la vigencia del registro, realice el cambio del mismo o cancele el registro hasta el vehículo cuente con las condiciones que lo califiquen para contar con el certificado respectivo.
7. El formato del certificado de Registro Sanitario para vehículos, se establece en el anexo IV.



ANEXO II
GUIA DE REMISION E IDENTIFICACION DE CARNE BOVINA

I. GUIA DE REMISION:

1. La carne de bovinos y despojos comestibles que se despachan de los mataderos deberán ser acompañados por una guía de remisión de carne bovina. Esta guía será emitida por la res completa, media canal o cuarta canal que se distribuya según la práctica de comercialización del matadero.
2. La salida de la carne y despojos comestibles de cualquier categoría de matadero y en cualquier forma de presentación o expendio, será expedida por el Veterinario acreditado por el SENASAG de ese matadero mediante una guía de remisión.
3. La guía de remisión de carne deberá ser pre-impresa y con números correlativos, el nombre y logotipo del frigorífico y la misma debe mínimamente tener el siguiente contenido:
 - a) Matadero de origen (número de registro sanitario, nombre y ubicación);
 - b) Cantidad, peso y forma de envío de las unidades (canales enteras, medias, cuartos, cajas, bultos y otros.);
 - c) Numero de identificación del animal
 - d) Lugar de destino y destinatario;
 - e) Número de registro del vehículo transportador;
 - f) Fecha y horas de extensión de la guía.
 - g) Sellos del frigorífico de origen
 - h) Verificar que el camión ha sido limpiado y desinfectado
 - i) Fiscalización de la inspección post-mortem
4. El SENASAG, bimensualmente remitirá a los municipios la lista de mataderos que cuentan con registro sanitario y el nivel de mercado autorizado.

II. SELLADO DE LAS CARCAZAS

- El sellado de la carne se debe realizar de acuerdo a lo establecido en los artículos 60, 61 y 62 de la Resolución Administrativa No. 088/01 del 11 de diciembre de 2001.
- La tinta utilizada para el sellado debe ser indeleble y atóxicas con características iguales para todos los establecimientos.
- Para el marcado de las canales y productos aprobados para consumo humano se utilizará tinta de color azul y los productos decomisados deberán marcarse con tinta negra.
- Los sellos para el marcado de las canales serán metálicos, de forma rectangular y con ángulos redondeados, de fácil manejo, con mango y bajo las siguientes dimensiones:



Para canales será de 11 cm de largo por 9.5 cm de ancho.

- La característica de los sellos, se describen en el artículo 61 de la norma aprobada por la Resolución 88/01.
- Cuando la tinta, sellos, marcadores y demás materiales necesarios para estas funciones no se encuentren en uso, se guardarán bajo llave u otro sistema de seguridad controlado por el Médico Veterinario oficial o aprobado por el SENASAG.
- Los propietarios o encargados de los mataderos proporcionarán los sellos, marcadores, tinta y demás materiales necesarios, elaborados de acuerdo con las instrucciones de esta norma. Las letras y los números serán de un estilo y tipo que produzcan una impresión clara y legible.
- EL SENASAG, remitirá mensualmente a los Municipios la lista de medios de transporte que cuenten con registro vigente, para efectos de control.



ANEXO III SANCIONES Y MULTAS

Los infractores a las disposiciones establecidas en la presente resolución administrativa serán sancionados de acuerdo a lo siguiente:

1.- Quien se encuentre transportando carne bovina en vehículos que no cuente con el registro sanitario del SENASAG será sancionado de la siguiente manera:

La primera vez: Notificación de la infracción

La segunda vez: Notificación de la infracción y multa de 500 Bs.

La tercera vez: Notificación de la infracción y multa de 1000 Bs.

2.- El matadero o Frigorífico que despache carne bovina en vehículos que no cuente con el registro sanitario del SENASAG será sancionado de la siguiente manera:

La primera vez: Notificación de la infracción

La segunda vez: Notificación de la infracción y multa de 500 Bs.

La tercera vez: Notificación de la infracción y cancelación del registro del matadero

3.- Los mataderos que no cumplan con la identificación de la carne bovina de acuerdo a lo establecido en la presente Resolución Administrativa serán sancionados de la siguiente manera:

La primera vez: Notificación de la infracción

La segunda vez: Notificación de la infracción y multa de 500 Bs.

La tercera vez: Notificación de la infracción y cancelación del registro del matadero

4. El transporte registrado que realice distribución de carne clandestina será sujeto a decomiso de la carne ya que se sobre-entiende que no ha sido obtenida en un establecimiento que cumple con la normativa sanitaria en vigencia.

5.- El transporte que cuente con Registro Sanitario del SENASAG y que posteriormente haya modificado las características técnicas del vehículo, será sancionado de la siguiente manera:

La primera vez: Notificación de la infracción

La segunda vez: Notificación de la infracción y multa de 500 Bs

La tercera vez: Notificación de la infracción y cancelación del registro del matadero

6.- Si el personal del transporte que no está cumpliendo las Buenas Prácticas de Higiene (BPM's), será sancionado de la siguiente manera:

La primera vez: Notificación de la infracción

La segunda vez: Notificación de la infracción y decomiso de la carne

La tercera vez: Notificación de la infracción y cancelación del registro del matadero

De persistir las infracciones las jefaturas distritales del SENSAG deberán iniciar de oficio las acciones legales ante el ministerio público por incumplimiento a las normas sanitarias y atentado a la salud pública.



ANEXO IV
FORMATO DEL REGISTRO DE VEHICULOS DE TRANSPORTE DE CARNE



REPUBLICA DE BOLIVIA

Ministerio de Asuntos Campesinos y Agropecuarios (MACA)
Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria
(SENASAG)

**CERTIFICADO DE REGISTRO SANITARIO DE
VEHÍCULOS QUE TRANSPORTAN CARNE BOVINA**

SE CERTIFICA

Que el vehículo con placa:.....

Que realiza el servicio de transporte de carne bovina para la empresa

Con Registro Sanitario:

SENASAG

Cumple con la normativa sanitaria del SENASAG, por lo que se le asigna el registro:

--

Jefatura Distrital :

Nivel de transporte :

Certificado válido hasta :

SELLOS Y FIRMAS

MACA
BOLIVIA

..... de de 200...

ANEXO V

ACTA DE INSPECCION REQUISITOS PARA VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE CARNE BOVINA
UNIA-INSPECTRL-ACT-011

Fecha:	<input style="width:90%; height: 20px;" type="text"/>	<input style="width:90%; height: 20px;" type="text"/>	<input style="width:90%; height: 20px;" type="text"/>
	Jefatura Distrital	No. Secuencia	Año

Nombre de la empresa o matadero:

Nombre del responsable:

Vehículo placa:

Basada en la Resolución Administrativa No. 87/2001 y la presente Resolución Administrativa

A. REQUISITOS	Conforme	No Conforme
3.1. Requisitos mínimos		
<i>La bodega en la que se transporta la carne el completamente cerrada previniendo el ingreso de plagas y otra fuente de contaminación</i>		
<i>Las paredes, techos y pisos son de material impermeable, higienizable y no tóxico</i>		
<i>La construcción de la bodega asegura el mantenimiento de la temperatura con la que la carne sale del matadero hasta los centros de distribución y comercialización</i>		
<i>Cuentan con sistemas de extracción de aire, (si aplica)</i>		
<i>Las puertas se abren hacia fuera y aseguran un cierre hermético</i>		
<i>Las bandejas y otros materiales usados para el transporte de la carne o despojos comestibles, son de material no tóxico y de fácil limpieza y desinfección</i>		
<i>Los rieles y los ganchos deben ser limpios, sin pintura y engrasados con aceites comestibles o vaselina para evitar su oxidación</i>		
<i>Los rieles y los ganchos deben ser limpios, sin pintura y engrasados con aceites comestibles o vaselina para evitar su oxidación</i>		
<i>El medio de transporte el limpiado y desinfectado previo al transporte de carne</i>		
<i>El medio de transporte es de uso exclusivo para el transporte de la carne</i>		
<i>Los operadores en el transporte de la carne usan uniforme de color blanco, gorro y botas y mantener un alto grado de higiene personal</i>		
3.1. Requisitos mínimos		
<i>La bodega en la que se transporta la carne el completamente cerrada previniendo el ingreso de plagas y otra fuente de contaminación</i>		
<i>Las paredes, techos y pisos son de material impermeable, higienizable y no tóxico</i>		
3.1. Requisitos mínimos		
<i>Cuenta con un sistema de refrigeración y un sistema eficiente para el monitoreo de la temperatura</i>		
EL VEHÍCULO ES APTO PARA EL TRANSPORTE DE LA CARNE	SI	NO

OBSERVACIONES:

Firma del Inspector:	Firma del responsable del matadero:
Nombre: _____	Nombre: _____
C.I.: _____	C.I.: _____



Ministerio de Asuntos
Campesinos y Agropecuarios
Republica de Bolivia

Santísima Trinidad, 14 de junio de 2005

CITE: SENASAG/UNIA/ No. 0122/2005

Señor
Dr. Rodolfo Tonelli J.
Director Nacional del SENASAG
Presente.-

De mi consideración:

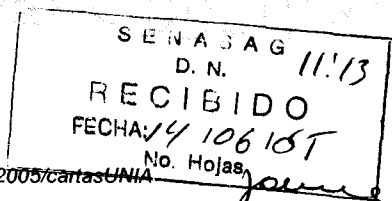
Como es de su conocimiento, el SENASAG a partir de la emisión de las Resoluciones Administrativas 012 y 013/2004 ha priorizado el aplicación de la normativa de mataderos a nivel nacional. En este sentido y con la intención de velar por la inocuidad de la carne bovina en los eslabones de la cadena que son de competencia del SENASAG, la Unidad de Inocuidad Alimentaria ha visto la necesidad de contar con una normativa que reglamente el Transporte de la carne, por lo que se ha elaborado y sometido a consulta con las Comisiones Departamentales de la Carne y el Comité Nacional de la Carne –CONACARNE un proyecto de Resolución Administrativa que apruebe el reglamento “Registro de los Vehículos Transportadores de Carne Bovina” en todo el territorio nacional.

Asimismo, me permito comentarle que este proyecto de norma fue socializado y dado a conocer a todas la Jefaturas Distritales en fecha 16 de mayo solicitando la remisión de observaciones, no contando con ninguna hasta la fecha.

En este sentido, adjunto a la presente para su consideración y remisión a la Unidad de Asuntos Jurídicos, el reglamento “Registro de los Vehículos Transportadores de Carne Bovina” y el proyecto de Resolución Administrativa que aprobaría el mismo.

De igual forma, y debido a que las Resoluciones Administrativas de mataderos 012 y 013/2005 no lo contemplan, solicito a usted instruya a la Unidad Nacional de Asuntos Jurídicos, para que en coordinación con la unidad de Inocuidad Alimentaria, elabore un “Procedimiento de Cierre de Mataderos” que facilitará y respaldará en forma legal, las acciones que se están tomando en contra de los mataderos que no cumplen con la normativa en actual vigencia (se adjunta proyecto de procedimiento de cierre).

Sin otro particular, aprovecho la oportunidad para expresarle mis más distinguidas consideraciones.



[Firma]
Dr. Ing. Fernando Perdomo
JEFE NACIONAL a.i.
Inocuidad Alimentaria
SENASAG

Cc. Arch./Mis Documentos/Archivos2005/cantab-UNIA
UNAJ



INFORME TÉCNICO

SENASAG/UNIA/INFTEC/No.03/05

13 de junio de 2004

JUSTIFICACIÓN TÉCNICA PARA LA APROBACIÓN MEDIANTE RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA DEL SENASAG DEL REGLAMENTO DE "REGISTRO DE LOS VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE CARNE BOVINA".

I. Antecedentes

El Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria –SENASAG creado mediante Ley 2061 de 16 de marzo de 2000 tiene entre sus objetivos administrar el Régimen de la Sanidad agropecuaria y la Inocuidad Alimentaria, así como el control y la garantía de la inocuidad de los alimentos, en los tramos productivos y de procesamiento que correspondan al sector agropecuario.

En fecha 7 abril de 2000 mediante el Decreto Supremo N° 25729 se establece entre las atribuciones del SENASAG, reglamentar los procedimientos para la fiscalización, control y seguimiento para la inocuidad alimentaria; autorizar y certificar el funcionamiento de establecimientos agropecuarios, en materia sanitaria e inocuidad alimentaria

En fecha 11 de diciembre de 2001 mediante Resolución Administrativa del SENASAG N° 087/2001, se aprueban los REQUISITOS SANITARIOS PARA TRANSPORTE DE ANIMALES, INFRAESTRUCTURA Y CLASIFICACIÓN DE MATADEROS, PROCESO, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE LA CARNE.

En fecha 29 de noviembre de 2001 mediante Resolución Administrativa 088/01, se aprueba la norma de Inspección Ante mortem y post mortem.

En fecha 26 de noviembre de 2001 mediante Resolución Administrativa 089/01, se aprueba el procedimiento de Registro Sanitario y Autorización Sanitaria de Construcción de Mataderos.

En fecha 21 de enero de 2004 mediante las Resoluciones Administrativas 012 y 013/04 se establecen los procedimientos de Regularización y Fiscalización de mataderos.

En Fecha 11 de agosto de 2004 mediante Resolución Administrativa del SENASAG N°074/2004 se crea el Comité Nacional de La Carne –CONACARNE.

En Fecha 17 de enero de 2005 mediante Resolución Administrativa del SENASAG N°008/2005. e aprueba el Programa Nacional de Aseguramiento de la Inocuidad de la Carne (PAI-Carne)



Ministerio de Asuntos
Campesinos y Agropecuarios
República de Bolivia

II. Justificación

En base a los antecedentes citados en el Punto I, tomando en cuenta que el control y fiscalización del transporte de la carne es una operación bajo tuición del SENASAG, que esta es una operación que acarrea un significativo riesgo de contaminación de la carne destinada al consumo de la población por diversas causas, lo que convierte a la carne en una potencial causa de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA's).

Resulta muy fácil verificar que en todo el territorio nacional el transporte de la carne desde los centros de faena hacia los lugares de expendio, tanto locales departamentales como interdepartamentales, se realiza en pésimas condiciones higiénicas, tanto del transporte, como del manipuleo.

Para evitar la contaminación de la carne en la etapa de transporte, es necesario que el vehículo en el cual será transportada, cuente con el ambiente, temperatura adecuados, así como la adecuada manipulación en las acciones de carga y descarga correspondientes.

En la actualidad, es de conocimiento de toda la población que solo algunos frigoríficos cuentan con el transporte adecuado para la carne y lo realizan con relativa higiene: sin embargo la gran mayoría realiza el transporte de carne en moviidades como vehículos particulares, autos, taxis, camionetas, camiones y hasta carros tirados por animales, los cuales no protegen a la carne de las condiciones ambientales externa y de la exposición de esta a diferentes niveles de contaminación.

Por las razones anteriormente citadas, la Unidad Nacional de Inocuidad Alimentaria, a sugerencia de la Comisión Departamental de la Carne de Santa Cruz y a objeto de completar el control sanitario de los eslabones de la cadena que está bajo tuición de nuestra institución, ha visto la importancia de contar un una reglamentación para asegurar que los vehículos que se dedican al transporte carne y despojos comestibles en todo el territorio nacional, desde los mataderos hasta los centros de expendio o comercialización; cuenten con requisitos mínimos para una adecuada actividad. Asimismo corresponde comentar que el presente proyecto de norma ha sido puesto a consideración de la Comisión Nacional de la Carne de la que el SENASAG como cabeza de la misma.

Por otro lado, la normativa que se pretende aprobar permitirá el control del abigeato y la faena clandestina de bovinos, puesto que se pretende implementar un sistema de identificación de las canales que permitirá determinar si la canal o la carne que se esta comercializando en el mercado proviene de un matadero que cuenta con Registro Sanitario otorgado por el SENASAG avalando que esta ha sido elaborada por un matadero que cumple con la normativa en vigencia.



Ministerio de Asuntos
Campesinos y Agropecuarios
Republica de Bolivia

Asimismo, esta normativa contribuirá a fortalecer el control de la FIEBRE AFTOSA, puesto que al exigirse que los vehículos que transportan carne cuenten con el Registro Sanitario del SENASAG, se entiende que estos solo podrán transportar carne que provenga de mataderos con Registro Sanitario, lo que además significa, que la carne proviene de ganado que al ingresar al matadero contaba con la guía de movimiento respectiva.

En lo que respecta al procedimiento de Cierre de Mataderos, es indispensable uniformizar los mismos en todas las Jefaturas Distritales, así como determinar los pasos correctos a objeto de evitar errores en su aplicación.

III. Recomendaciones.

Por lo justificado anteriormente se recomienda que mediante Resolución Administrativa del SENSAG se ponga en vigencia a nivel nacional el REGISTRO DE LOS VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE CARNE BOVINA y Sistema de IDENTIFICACIÓN DE CANALES, así como la Resolución Administrativa para implementar los procedimientos a seguir en los casos de CIERRE DE MATADEROS.



Dr. Ing. Fernando Benarrieta
JEFE NACIONAL a.i.
Inocuidad Alimentaria
SENASAG