



REPUBLICA DE BOLIVIA
Ministerio de Asuntos
Campesinos y Agropecuarios



Servicio Nacional de Sanidad
Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria

RESOLUCION ADMINISTRATIVA N°. 008/2005

Trinidad, 17 de enero de 2005

VISTOS Y CONSIDERANDO:

Que, mediante Ley de la República N°. 2061 de 16/03/2000, se crea el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria "SENASAG", como estructura operativa del antes Ministerio de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural (MAGDER) ahora Ministerio de Asuntos Campesinos y Agropecuarios (MACA); para ser el encargado de Administrar el Régimen de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria.

Que, mediante Decreto Supremo N°. 25729 de 07/04/2000, se establece la organización y funcionamiento del "SENASAG", determinando al mismo tiempo su misión institucional.

Que, en los incs. e y m) del Art. 10 del mencionado Decreto Supremo, estable que es atribución del Director Nacional del "SENASAG", el dictar Resoluciones Administrativas sobre asuntos de su competencia, entre otras.

Que, el "SENASAG" cuenta con la Unidad Nacional de Inocuidad Alimentaria, quien depende directamente de la Dirección General Ejecutiva del Servicio; la que tiene como atribución específica el control y supervisión de la inocuidad de los alimentos en todo el territorio nacional, entre otras.

Que, dicha Unidad Nacional, para realizar sus atribuciones y competencias, al ser la responsable de la inocuidad de los alimentos en el territorio nacional entre otras, de acuerdo al Art. 16 inc. a) del Decreto Supremo N°. 25729, conducirá el sistema de control y supervisión de la inocuidad de los alimentos en los tramos de producción y procesamiento del sector agropecuario en el comercio interno y externo.

Que, al haberse elaborado al interior de esta Unidad Nacional, la Programación de Aseguramiento de la Inocuidad de la Carne (PAI-CARNE), la cual prevé promover la implementación de sistemas de aseguramiento de la inocuidad de la carne en mataderos y en los diferentes eslabones de la cadena de ésta, se hace necesario, para que esta programación tenga la validez correspondiente, aprobarla mediante la Resolución Administrativa pertinente:

POR TANTO:

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

RESUELVE:

ARTÍCULO UNICO.- APRUEBASE, la Programación de Aseguramiento de la Inocuidad de la Carne (PAI-CARNE), en toda su extensión, misma que en anexos viene a ser parte indivisible de la presente Resolución Administrativa.

///...

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



REPUBLICA DE BOLIVIA
Ministerio de Asuntos
Campesinos y Agropecuarios



Servicio Nacional de Sanidad
Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria

...///

Quedan encargados de la ejecución y cumplimiento de la presente Resolución Administrativa, el Jefe Nacional de la Unidad Nacional de Inocuidad Alimentaria y los Jefes Distritales del "SENASAG" respectivamente, a partir de la fecha.

Regístrese, Comuníquese, Cúmplase y Archívese.

Alan Jorge Bojanic Helbingen Ph. D.
DIRECTOR GENERAL EJECUTIVO
Servicio Nacional de Sanidad
Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria
SENASAG - MACA

Dr. Bernabé Arceaga Temo
ABOGADO
M.C.A. 000576 - RUC 1033748
JEFE NACIONAL ASUNTOS JURIDICOS
SENASAG - MAGDER

cc/arch.
mencionados
Dr. Farah

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

PROGRAMA DE ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD EN LA CARNE BOVINA (PAI-Carne)	Documento No Controlado		
	Elab. 27-07-2004	Rev. 19-11-2004	
	Página 1 de 12		

1. ANTECEDENTES

En fecha 15 de enero de 2001 el SENASAG recibió una nota de la Contraloría General de la República CITE: GEA/020/01 de fecha 03 de enero de 2001, mediante la cual solicitaban información sobre la normativa vigente en el país con relación a Mataderos públicos y privados y las acciones que los organismos de control oficial estaban ejecutando principalmente con los mataderos municipales de La Paz, El Alto, Santa Cruz y Cochabamba.

En fecha 11 de diciembre de 2001, el SENASAG, en cumplimiento de su misión institucional y como autoridad competente en la temática, a través de la Resolución Administrativa N°. 87/2001 aprobó los “Requisitos sanitarios para transporte de animales, infraestructura y clasificación de mataderos, proceso, almacenamiento y transporte de la carne”, con el propósito de iniciar un proceso de fiscalización de los mataderos que faenan animales de abasto, para garantizar la inocuidad de la carne que consume la población.

Con la finalidad de fortalecer el proceso de fiscalización en fecha 21 de enero de 2004, el SENASAG a través de la Resolución Administrativa No. 13/2004, estableció la fiscalización periódica de mataderos de ganado bovino, debiendo verificarse que los mismos cumplan con las Buenas Prácticas Higiénico Sanitarias, Mantenimiento de Infraestructura y Equipamiento e Inspección Veterinaria, en el beneficio de animales bovinos destinados al consumo humano.

2. OBJETIVO DEL PROGRAMA

El objetivo del Programa es promover la implementación de sistemas de aseguramiento de la inocuidad de la carne en mataderos y en los diferentes eslabones de la cadena productiva de la carne.

Este programa estará coordinado entre el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG, el Comité Nacional de la Carne-CONACARNE, Jefaturas Dsitrtales, Comisiones Departamentales de Seguimiento y la Asociación Nacional de Municipios.

3. VISION

Todos los eslabones de la cadena de la carne, garantizan el procesamiento y manipuleo de la carne bovina, bajo las normas sanitarias vigentes, a fin de garantizar el abastecimiento de aquellos, en forma segura a la población.

4. MISION

Involucrar y concienciar a todos los actores de la cadena de la carne bovina en la importancia de cuidar la inocuidad de esta en todos los procesos y tramos de producción, logrando a través de aquello, la adopción e implementación permanente y definitiva de toda la normativa sanitaria vigente.

5. DEFINICIONES

ACREDITACIÓN: Procedimiento por el cual el Organismo de Control Oficial Competente reconoce formalmente la competencia técnica de un profesional o empresa, bajo una especificación de alcance y de acuerdo a los requisitos de la norma correspondiente.

ALIMENTO INOCUO, es aquel que por sus propiedades y condiciones es apto para el consumo humano, sin representar riesgos para la salud.

BPH- BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE, principios básicos de higiene personal, hábitos higiénicos.

PROGRAMA DE ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD EN LA CARNE BOVINA (PAI-Carne)	Documento No Controlado		
	Elab. 27-07-2004	Rev. 19-11-2004	
	Página 2 de 12		

cos en planta y sanidad en empresas elaboradoras de alimentos.

Están compuestas por los aspectos: Personal, limpieza y desinfección.

BPM- BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, principios generales de manipulación, diseño, proceso, higiene y sanidad que tiene como objetivo crear condiciones favorables a la producción de alimentos inocuos.

Están compuestos por 10 aspectos: Infraestructura, materia prima e insumos, procesos, personal, producto terminado, equipo, servicios, manejo de desechos, control de plagas y transporte.

CARNE es la parte comestible de cualquier animal beneficiado en un matadero e incluye los despojos o subproductos comestibles.

CONTAMINACIÓN, la introducción o presencia de cualquier material objetable, de origen físico, químico y/o biológico, en el alimento o en el medio ambiente alimentario.

CONSUMIDOR, toda persona natural, colectiva o jurídica que, adquiera, utilice o disfrute productos alimenticios en el mercado nacional como destinatario final de los mismos; no son consumidores quienes sin constituirse en destinatarios finales adquieran, almacenen o utilicen productos o servicios con el fin de integrarlos en procesos de producción, transformación, comercialización o prestación a terceros.

INSPECCION: es el examen de los productos o de los sistemas de control de los productos, las materias primas, su elaboración y su distribución, incluidos los ensayos durante la elaboración y de productos terminados, con el fin de comprobar que los productos se ajustan a los requisitos.

MATADERO, es el recinto donde se desarrollan las actividades y servicios relacionados con el beneficio de animales de abasto.

SEGURO Y SANO, se refiere a la carne que ha sido dictaminada como apta para el consumo humano, en base a los siguientes criterios:

- a) que no va a causar ninguna infección o intoxicación si se ha manipulado y preparado adecuadamente
- b) esta libre de contaminación visible
- c) esta libre de defectos que puedan ser objetados por los consumidores
- d) que ha sido producido bajo un adecuado control higiénico y
- e) que no ha sido tratada con sustancias ilegales o especificadas como tal por la legislación vigente

SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN, se denomina así a los establecimientos donde se elaboran, preparan y ofertan alimentos, para su consumo directo; tales como restaurantes, bares, pensiones, hoteles u otros servicios de atención directa al consumidor.

SISTEMA DE ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD, cualquier sistema que aplique la empresa de forma que garantice la producción, elaboración, comercialización de un alimento inocuo. Ejemplo de estos sistemas son las Buenas Prácticas de Higiene-BPH, o las Buenas Practicas de Manufactura-BPM.

Para efectos del presente Programa se usara el término carne, solamente para la proveniente de la especie bovina.

6. ALCANCE DEL PROGRAMA

El Programa para el Aseguramiento de la Inocuidad de la Carne se aplicará a aquellos mataderos del

PROGRAMA DE ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD EN LA CARNE BOVINA (PAI-Carne)	Documento No Controlado		
	Elab. 27-07-2004	Rev. 19-11-2004	
	Página 3 de 12		

país que faenan animales bovinos, a los medios de transporte de carne bovina, procesadoras de productos cárnicos y lugares de expendio de carne bovina.

7. JUSTIFICACIÓN DEL PROGRAMA

La carne inadecuadamente procesada o manipulada, puede ser una importante fuente de microorganismos patógenos que pueden ser la causa de enfermedades o toxiinfecciones alimentarias (TIA). Las más destacables son: *Salmonella* spp., *Escherichia coli* O157/H7, *Campylobacter jejuni*, *Staphylococcus aureus*, *Listeria monocytogenes*, *Clostridium botulinum*, *Clostridium perfringens*.

La gran mayoría de casos de TIA causadas por estos microorganismos se resuelven en pocos días, no precisando la mayoría una terapia con antibióticos. Pero en algunos casos concretos, como las causadas por *E. Coli* O157/H7, la tasa de mortalidad puede ser significativamente mayor. Esta bacteria es la principal causa de fallo renal en niños. La muerte por *Salmonella* no es rara, dependiendo de los serotipos y de la predisposición de las personas afectadas. El consumo de productos cárnicos contaminados con *Listeria monocytogenes* se ha asociado a cuadros graves en forma de meningitis y abortos en mujeres embarazadas. También pueden ocurrir complicaciones con otros agentes patógenos, como es el caso de la aparición de artritis reactiva en infecciones por *Campylobacter* y *Yersinia enterocolitica*.

Las estadísticas oficiales subestiman la verdadera incidencia de la TIA ya que muchos brotes son poco severos o no se registran finalmente porque los afectados no requieren asistencia médica, acarreando complicaciones posteriores.

El grado de contaminación de las canales depende mucho de la incidencia y del número de gérmenes presentes en el tracto intestinal, e incluso del grado de contaminación de la piel. También está influenciado por el cuidado observado durante el sacrificio y procesamiento ulterior. Una vez contaminada la carne, estos microorganismos pueden sobrevivir en su superficie, aunque en algunos casos, como *Campylobacter*, son sensibles a la desecación superficial que ocurre durante la refrigeración forzada de las canales. En este punto es muy importante extremar las medidas que eviten la contaminación de la carne.

Una vez la carne llega a las salas de despiece, a las de ulterior procesamiento y comercialización, fases más próximas al consumidor, es especialmente importante que la temperatura se mantenga siempre baja, es decir, que el producto este bajo refrigeración. Esto limita la multiplicación de los microorganismos y previene del riesgo. Es también especialmente importante el control de las manipulaciones y de la higiene de manos y superficies que entren en contacto con la carne.

Por lo cual, el control en la producción primaria, mataderos, plantas procesadoras de productos cárnicos, medios de transporte y en el producto final es esencial para reducir el nivel de contaminación de la carne.

8. FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES DEL SENASAG Y DE CONACARNE

El SENASAG tendrá las siguientes responsabilidades y atribuciones:

- Ejecutar actividades de difusión, capacitación y coordinación del Programa en el marco de sus atribuciones legales
- Involucrar a las Jefaturas Dsitorales del SENASAG, las Comisiones Departamentales de Segu-

PROGRAMA DE ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD EN LA CARNE BOVINA (PAI-Carne)	Documento No Controlado		
	Elab. 27-07-2004	Rev. 19-11-2004	
	Página 4 de 12		

miento y la Asociación Nacional de Municipios.

- Otorgar, suspender, modificar, cancelar y renovar los registros sanitarios de mataderos, plantas procesadoras de productos cárnicos y transportadoras de carne bovina;
- Establecer convenios con instituciones públicas y privadas para coadyuvar en el control de la cadena de la carne.
- Entrenar y capacitar a los inspectores del SENASAG y personal de los coadyuvantes.
- Brindar cursos de actualización sobre la normativa relacionada a usuarios e interesados.
- Sancionar y/o multar a mataderos, empresas transportadoras de carne, plantas procesadoras de productos cárnicos; que contravengan la normativa sanitaria vigente.
- Informar al CONACARNE sobre avances en el Plan de Acción Nacional.
- Gestionar recursos que permita la ejecución exitosa del programa.

El Comité Nacional de la Carne – CONACARNE, tendrá las siguientes responsabilidades y atribuciones:

- Apoyar el programa;
- Apoyar en la elaboración de publicaciones técnicas informativas, basadas en las normas vigentes;
- Promover que los mataderos del país, las empresas transportadoras de carne, plantas procesadoras de productos cárnicos, acaten la norma sanitaria vigente;
- Sugerir eventualmente la elaboración, actualización o modificación de ordenanzas municipales, con el objetivo de que estas se enmarquen al presente programa.
- Sugerir y colaborar en la elaboración y ejecución de programas municipales para el mejoramiento de la higiene en el comercio minorista de la carne.
- Apoyar al SENASAG en las gestiones para la obtención de recursos para la ejecución del presente programa.

Los Gobiernos Municipales tendrán las siguientes atribuciones y responsabilidades:

- Actualizar normativas municipales sobre comercio minorista de la carne, en coordinación con el SENASAG.
- Coadyuvar en el cumplimiento del Plan de Acción Nacional elaborado por el **programa**
- Fiscalizar el cumplimiento de la normativa municipal, como también la normativa sanitaria del SENASAG en coordinación con éste.
- Desarrollar cursos de capacitación destinados a los comercializadores de carne y programas de capacitación y concientización a los consumidores.

PROGRAMA DE ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD EN LA CARNE BOVINA (PAI-Carne)	Documento No Controlado		
	Elab. 27-07-2004	Rev. 19-11-2004	
	Página 5 de 12		

9. COMPONENTES DEL PROGRAMA

- 9.1 Legislación**, el objetivo de este componente es elaborar la legislación alimentaria (específicamente de carne bovina) nacional, para todos los eslabones de la cadena productiva de la carne, enmarcada en normas internacionales.
- 9.2 Difusión**, cuyo objetivo a corto plazo es que el productor (primario o secundario) así como el distribuidor y comercializador de la carne, conozca y acate la normativa vigente y a largo plazo el consumidor este informado sobre la responsabilidad y elección de alimentos seguros.
- 9.3 Capacitación**, el objetivo de este componente es contar con inspectores, tanto del SENASAG como de los municipios, entrenados y actualizados en la aplicación de la legislación alimentaria vigente.
- 9.4 Fiscalización y Registro**, el objetivo de este componente es asegurar que la carne bovina y los productos cárnicos se ajusten a la legislación vigente, mediante la fiscalización de los mataderos, las plantas procesadoras de productos cárnicos, los medios de transporte y los lugares de expendio. El aval a este cumplimiento es el Registro Sanitario del SENASAG en el caso de mataderos, plantas procesadoras y transportadora de carne; la Licencia de Funcionamiento emitida por la H. Alcaldía Municipal en el caso de lugares de expendio.
- 9.5 Sanciones**, cuyo objetivo es que el SENASAG ejerza acciones coercitivas sobre los productores primarios, secundarios, transportadores y comercializadores, al igual que los Gobiernos Municipales sobre los comercializadores, que incumplan con la legislación vigente.
- 9.6 Servicios Analíticos**, a través de la Red de Laboratorios Oficiales de Análisis de Alimentos (RELOAA), cuyo objetivo es coadyuvar al control oficial mediante la emisión de datos confiables y seguros en la verificación del cumplimiento de la normativa en vigencia.
- 9.7 Plan de control de residuos**, cuyo objetivo es lograr la implementación de un plan de control de residuos de medicamentos veterinarios en productos cárnicos de exportación, para determinar si se ajustan a los límites máximos establecidos en normas nacionales e internacionales.
- 9.8 Acreditación**, cuyo objetivo es contar con un programa de acreditación a empresas o personas para terciarizar ciertas actividades que el control oficial puede delegar.
- 9.9 Coordinación Interinstitucional**, siendo el CONACARNE el centro de la coordinación entre todas las instituciones involucradas en el control y fiscalización de toda la cadena de la carne. Estas instituciones efectúan la coordinación a través de las Comisiones Departamentales de Coordinación y Seguimiento y las Jefaturas Distritales del SENASAG (a través de las UEP's).

10. LA CADENA PRODUCTIVA DE CARNE BOVINA

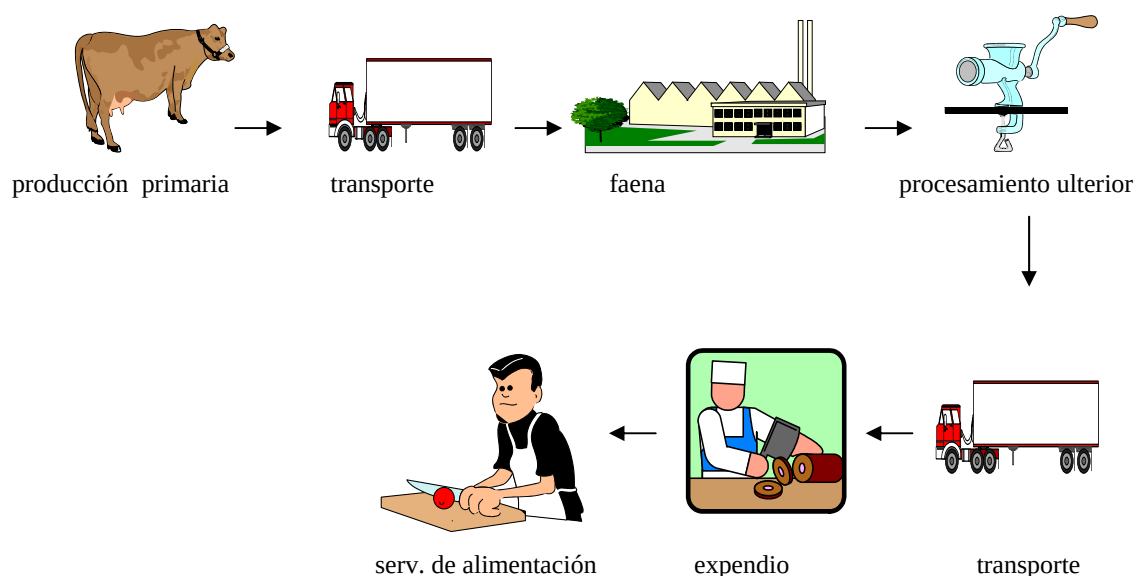
En la *Figura 1.*, se muestra las diferentes etapas de producción en la cadena de la carne bovina, así como de las diferentes instituciones que ejercen control sobre éstas.

Si hacemos un análisis sobre la cadena productiva de la carne bovina con relación a las instituciones que fiscalizan y controlan cada etapa, se tiene que el SENASAG es el organismo encarga-

PROGRAMA DE ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD EN LA CARNE BOVINA (PAI-Carne)	Documento No Controlado		
	Elab. 27-07-2004	Rev. 19-11-2004	
	Página 6 de 12		

do del control de la producción primaria, el transporte de los animales, la faena de los mismos, y el procesamiento ulterior de la carne, los gobiernos municipales por su parte ejercen control sobre la distribución y comercialización de la misma, así como de los servicios de alimentación.

FIGURA 1. Cadena productiva de carne bovina



10. ACTIVIDADES PRINCIPALES Y CRONOGRAMA

10.1 Actividades principales

Se establecen las siguientes actividades señaladas en el *Cuadro 1.*, para el desarrollo del Programa de Aseguramiento de la Inocuidad de la Carne (PAI-Carne).

CUADRO 1: Actividades principales para la ejecución del programa

Organización General		
Creación de CONACARNE	Mediante Resolución Administrativa del SENASAG.	SENASAG
Reuniones de coordinación	Definición, aprobación del Programa y Coordinación de actividades y seguimiento en la ejecución.	CONACARNE – SENASAG
Marco Legal	El SENASAG emitirá una Resolución Administrativa que apruebe el programa y otorgue a CONACARNE competencias en el programa. (obs. es la misma R.A. del punto 1.)	SENASAG
Definición de los documentos básicos para su discusión	CONACARNE y SENASAG elaborarán los documentos básicos, en el marco de los componentes del Programa, para su discusión y aprobación	CONACARNE – SENASAG
Incorporar a la Asociación Nacional de Municipios en la ejecución del Plan de Acción	CONACARNE realizará las gestiones para involucrar a la Asociación Nacional de Municipios en el control y fiscalización de la cadena productiva de la carne.	CONACARNE

PROGRAMA DE ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD EN LA CARNE BOVINA (PAI-Carne)	Documento No Controlado		
	Elab. 27-07-2004	Rev. 19-11-2004	
	Página 7 de 12		

Nacional		
Conformación de Sub Comités Técnicos entre SENASAG y CONACARNE	Establecimiento de una instancia de estudio donde se inviten a expertos seleccionados con experiencia en la temática como invitados y a las otras instituciones involucradas en el Programa.	SENASAG – CONACARNE
Estudio de los documentos	Reuniones de discusión de los requisitos, criterios, proyectos de normas y reglamentos.	Sub Comité Técnico
Presentación de los borradores consensuados	Los sub comités técnico presentarán los documentos estudiados y definidos.	Sub Comité Técnico
Aprobación de requisitos, criterios.	CONACARNE y en última instancia el SENASAG (en el marco de su competencia) aprobarán los requisitos y criterios elaborados.	SENASAG - CONACARNE
Gestión sobre proyectos de normas y reglamentos.	CONACARNE realizará las gestiones para la aprobación de normas y reglamentos cuya competencia no sea de SENASAG.	CONACARNE
Implantación	Los usuarios implantarán los requisitos establecidos para su registro o autorización.	Usuarios
Programa de Capacitación	Seminarios y cursos de entrenamiento para técnicos y jefes de mataderos y plantas procesadoras y manipuladores e inspectores de SENASAG y Gobiernos Municipales.	SENASAG – CONACARNE
Formación de inspectores - auditores.	Calificación de inspectores y auditores.	SENASAG
Programa de Acreditación	Acreditación a empresas o profesionales inspectores y auditores.	SENASAG
Terciarización de servicios.	En un plazo prudencial de 6 meses después de aprobado el Programa de Acreditación, se terciarizan servicios.	SENASAG
Programa de Evaluación.	Evaluación de los resultados y realimentación para rediseñar y reestructurar PAI-Carne.	CONACARNE-SENASAG
Aprobación de nuevo PAI-Carne	El SENASAG aprobará el nuevo programa (PAI-Carne) a través de Resolución Administrativa.	SENASAG

PROGRAMA DE ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD EN LA CARNE BOVINA (PAI-Carne)	Documento No Controlado		
	Elab. 27-07-2004	Rev. 19-11-2004	
	Página 8 de 12		

10.2 Cronograma de trabajo

	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8	Mes 9	Mes 10	Mes 11	Mes 12	Mes 13	Mes 14	Mes 15	Mes 16	Mes 17	Mes 18	Mes 19	Mes 20	Mes 21	Mes 22	Mes 23	Mes 24
1																								
2																								
3																								
4																								
5																								
6																								
7																								
8																								
9																								
10																								
11																								
12																								
13																								
14																								
15																								
16																								
17																								

11. RESULTADOS ESPERADOS

A continuación se presentan los resultados esperados en cada componente del Programa en el corto plazo, vale decir hasta dentro los 6 meses de ejecución del mismo, en mediano plazo, vale decir dentro de los dos primeros años de ejecución del mismo y a largo plazo, o sea dentro los cinco años de validez del programa.

11.1 Resultados esperados a Corto Plazo

CUADRO 2: Resultados esperados por componente en el corto plazo.

Componente \ Eslabón	Producción Primaria	Transporte	Matadero	Transporte	Comercio
Legislación	Legislación sanitaria existente revisada. Aspectos que faltan legislar determinados y priorizados.	Legislación sanitaria existente revisada. Aspectos que faltan legislar determinados y priorizados.	ninguna	Legislación sanitaria existente revisada y propuesta de cambio o nueva legislación elaborada. Aspectos que deben ser legisladados determinados y priorizados.	Legislación sanitaria existente en 4 dptos revisada. Estudio de "mercados saludables" elaborado con apoyo de OPS/OMS, revisado.

PROGRAMA DE ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD EN LA CARNE BOVINA (PAI-Carne)	Documento No Controlado		
	Elab. 27-07-2004	Rev. 19-11-2004	
	Página 9 de 12		

Difusión	Material de difusión utilizado por SENASAG determinado y analizado.		Plan de difusión nacional de la normativa vigente elaborado y en ejecución.		
Capacitación	Numero capacitaciones realizadas por SENASAG, determinadas, así como el alcance evaluado.		Plan de Capacitación a nivel nacional elaborado y en ejecución. Numero de cursos brindados por SENASAG determinados, así como el analisis del alcance de los mismos revisado.		Plan de capacitación en 2 dptos elaborado y en ejecución. Numero de cursos brindados por OPS/OMS y por SENASAG determinados, así como el nivel de los mismos.
Fiscalización y Registro	Alcance de los Registros PABCO verificado. Falencias en los recursos asignados por SENASAG determinados.	Existencia de algún sistema de registro de camiones de transporte de ganado a nivel país verificado. Recursos necesarios para la ejecución del Registro determinados.	Registro y fiscalización de mataderos ejecutado de acuerdo a Plan de Acción. Falencias en los recursos asignados por SENASAG determinados.	Existencia de algún sistema de registro de medios de transporte de carne a nivel nacional verificado. Recursos necesarios para la ejecución del Registro determinados.	Existencia de algún sistema de registro de lugares de expendio a nivel nacional verificado. Recursos necesarios para la ejecución del registro determinados.
Sanciones	Mecanismos punitivos para el cumplimiento de la norma existente, determinados.	Mecanismos punitivos para el cumplimiento de la norma existente, determinados.	Falencias en aplicación o en la normativa de sanciones existente, evaluadas. Plan de mejora para la ejecución de sanciones presentado al SENASAG.	Existencia de mecanismos de acción punitiva, determinada.	Existencia de mecanismos de acción punitiva en 4 dptos, determinada.

En los componentes de Servicios Analíticos, Plan de Control de Residuos y Acreditación en el corto plazo se tendrán los siguientes resultados.

Servicios Analíticos.- La capacidad analítica de los laboratorios de la Red de Laboratorios de Análisis de Alimentos y Residuos determinada.

Plan de Control de Residuos.- El perfil de proyecto para el control de residuos en carne elaborado y revisado por CONACARNE y los Términos de Referencia para la contratación de un consultor que elabore el plan, revisados por CONACARNE.

PROGRAMA DE ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD EN LA CARNE BOVINA (PAI-Carne)	Documento No Controlado		
	Elab. 27-07-2004	Rev. 19-11-2004	
	Página 10 de 12		

Acreditación.- Los Términos de Referencia para la contratación de un consultor que elabore el programa, elaborado y revisado por CONACARNE y SENASAG

11.2 Resultados esperados a mediano plazo por componente.

CUADRO 3: Resultados esperados por componente a mediano plazo.

Eslabón Componente	Producción Primaria	Transporte	Matadero	Transporte	Comercio
Legislación	Propuesta de norma en los aspectos priorizados elaborada, presentada al sector privado implicado y consensuada.	Norma de transporte elaborada (consensuada y aprobada). Plan de acción para su aplicación elaborado y en ejecución.	Norma de mataderos vigente revisada, propuesta de actualización revisada y consensuada con el sector privado implicado.	Norma de transporte elaborada (consensuada y aprobada). Plan de acción para su aplicación elaborado y en ejecución.	Legislación sanitaria existente en los restantes dptos revisada. Propuesta de Ordenanzas municipales con los requisitos sanitarios y para el registro de lugares de expendio de carne bovina elaboradas y presentadas a los Gobiernos Municipales de 4 dptos.
Difusión	Plan de difusión elaborado, incluido en el plan de difusión del SENASAG nacional y en ejecución.	Plan de difusión elaborado, incluido en el plan de difusión del SENASAG y en ejecución.	Plan de difusión nacional de la normativa vigente revisado y en ejecución.	Plan de difusión elaborado, incluido en el plan de difusión del SENASAG y en ejecución.	Propuestas de planes de difusión elaborados y presentados a 4 Gobiernos Municipales.
Capacitación	Plan de capacitación elaborado, incluido en el plan del SENASAG y en ejecución.	Plan de capacitación elaborado, incluido en el plan del SENASAG y en ejecución.	Plan de Capacitación a nivel nacional revisado, actualizado, incluido en el plan de capacitación del SENASAG y en ejecución.	Plan de capacitación elaborado, incluido en el plan del SENASAG y en ejecución.	Plan de capacitación en otros 2 dptos elaborado y en ejecución.
Fiscalización y Registro	Censo de predios ganaderos ejecutado.	Normas para el registro de camiones revisadas, actualizadas o elaboradas. Sistema de registro de camiones transportadores	Registro y fiscalización de mataderos ejecutado de acuerdo a norma vigente.	Empresa (s) encargadas del registro de vehículos Transportadoras de carne acreditada. Se ejecutan los registros en 3 dptos.	Sistema de registro de lugares de expendio de carne vacuna mejorado, actualizado e implementado en 4 Gobiernos Municipales.

PROGRAMA DE ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD EN LA CARNE BOVINA (PAI-Carne)	Documento No Controlado		
	Elab. 27-07-2004	Rev. 19-11-2004	
	Página 11 de 12		

		en ejecución.			
Sanciones	Mecanismos punitivos para el cumplimiento de la norma existente, elaborados y en ejecución en 4 dptos.	Mecanismos punitivos para el cumplimiento de la norma existente, elaborados y en ejecución en 4 dptos.	SENASAG fortalecido y aplicando sanciones en 4 dptos.	SENASAG fortalecido y aplicando sanciones en 3 dptos.	Mecanismos punitivos para el cumplimiento de normas elaborados y presentados a 4 Gobiernos Municipales.

En los componentes de Servicios Analíticos, Plan de Control de Residuos y Acreditación en el mediano plazo se tendrán los siguientes resultados.

Servicios Analíticos.- Los laboratorios de la RELOAA apoyan la vigilancia que realizan los organismos de control oficial (SENASAG y G.M). Un laboratorio de la RELOAA fortalecido para análisis de residuos de medicamentos veterinarios y de pesticidas.

Plan de Control de Residuos.- Plan en ejecución en 4 departamentos del país.

Acreditación.- Una empresa o mas acreditadas para el registro de medios de transporte de carne bovina. Empresas de inspección o inspectores acreditados para fiscalización de mataderos en 2 departamentos.

CUADRO 4: Resultados esperados por componente a largo plazo.

Eslabón Componente	Producción Primaria	Transporte	Matadero	Transporte	Comercio
Legislación	Proyecto de ley de carnes, presentado a la instancia competente.				
Difusión	Plan de difusión integral elaborado, financiado y en ejecución.				
Capacitación	Plan de capacitación integral, elaborado, financiado y en ejecución.				
Fiscalización y Registro	Sistema de registro de predios ganaderos en ejecución.	Sistema de registro de camiones transportadores en ejecución.	Registro y fiscalización de mataderos ejecutado de acuerdo a norma vigente.	Empresa (s) encargadas del registro de vehículos Transportadoras de carne acreditada. Se ejecutan los registros en 9 dptos.	Sistema de registro de lugares de expendio de carne vacuna mejorado, actualizado e implementado en 4 nuevos Gobiernos Municipales mas.
Sanciones	Mecanismos punitivos para el cumplimiento de la norma existente, elaborados y en ejecución en 9 dptos.	Mecanismos punitivos para el cumplimiento de la norma existente, elaborados y en ejecución en 9 dptos.	SENASAG fortalecido y aplicando sanciones en 9 dptos.	SENASAG fortalecido y aplicando sanciones en 9 dptos.	Mecanismos punitivos para el cumplimiento de normas elaborados y presentados a 4 nuevos Gobiernos Municipales mas.

PROGRAMA DE ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD EN LA CARNE BOVINA (PAI-Carne)	Documento No Controlado		
	Elab. 27-07-2004	Rev. 19-11-2004	
	Página 12 de 12		

En los componentes de Servicios Analíticos, Plan de Control de Residuos y Acreditación a largo plazo se tendrán los siguientes resultados:

Servicios Analíticos.- Los laboratorios de la RELOAA apoyan la vigilancia que realizan los organismos de control oficial (SENASAG y G.M). Un laboratorio de la RELOAA fortalecido para análisis de residuos de medicamentos veterinarios y de pesticidas y reconocido internacionalmente.

Plan de Control de Residuos.- Plan en ejecución en 9 departamentos del país.

Acreditación.- Una empresa o mas acreditadas para el registro de medios de transporte de carne bovina. Empresas de inspección o inspectores acreditados para fiscalización de mataderos en 4 departamentos.