RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 106/2006
Santísima Trinidad, 30 junio de 2006

VISTOS Y CONSIDERANDO:

Que, mediante Ley N° 2061 de fecha 16 de marzo de 2000, se crea el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria **"SENASAG"**, como estructura operativa del ahora Ministerio de Desarrollo Rural, Agropecuario y Medio Ambiente, encargado de administrar el Régimen de la Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria.

Que, la citada Ley en su Art. 2, referido a las competencias del **"SENASAG"**, determina en sus incs. b), d) y e) La certificación de la sanidad agropecuaria e inocuidad alimentaria de productos de consumo nacional, de exportación e importación; el control, prevención y erradicación de plagas y enfermedades, en animales y vegetales; 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 Nº 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 referente a las atribuciones del **"SENASAG"** establece en sus incs. a), b), d), e), i), j) y n) Administrar el régimen legal específico de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria; Resolver los asuntos de su competencia mediante Resoluciones Administrativas; Administrar los sistemas de vigilancia y diagnósticos de plagas y enfermedades; Administrar programas de control y erradicación de plagas y enfermedades; Reglamentar los procedimientos para la fiscalización, control y seguimiento para la inocuidad alimentaria, en los tramos productivos y de procesamiento del sector agropecuario; Reglamentar el decomiso, la destrucción, retorno o disposición final de animales, vegetales, productos, subproductos de origen agropecuario, forestal e insumos agropecuarios, y autorizar y certificar el funcionamiento de establecimientos agropecuarios, en materia sanitaria e inocuidad alimentaria, entre otras.

Que, mediante Resolución Administrativa N°. 089/2001 del 26 de noviembre de 2001, se aprueba el REGLAMENTO PARA AUTORIZACIÓN SANITARIA DE CONSTRUCCIÓN DE MATADEROS, INSCRIPCIÓN, RENOVACIÓN, MODIFICACION, TRANSFERENCIA Y CANCELACIÓN DEL REGISTRO SANITARIO.

Que, en el Art. 2 de la mencionada Resolución Administrativa, se señala que, la adecuación a los requisitos sanitarios por parte de los mataderos existentes se hará en los plazos definidos por el **"SENASAG"**.

Que, la carne proveniente de mataderos sin Registro Sanitario, es carne que se expende, sin ningún control ni garantía sanitaria lo que conlleva a un serio riesgo, a los consumidores en general y consiguientemente a la salud humana.

Que, Mediante Resolución Administrativa del SENASAG N° 156/2002, se aprueban los **REQUISITOS SANITARIOS PARA EL TRANSPORTE DE AVES, INFRAESTRUCTURA Y CATEGORIZACIÓN DE MATADEROS AVÍCOLAS, PROCESO, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE CARNE DE AVES**.

Que, en base a los antecedentes enunciados, y, con el objeto de dar cumplimiento a las normas sanitarias citadas, se hace necesario establecer un plazo definitivo, para que todos los mataderos avícolas existentes a la fecha en el país, sin excepción, regularicen su situación ante el **"SENASAG"**, de acuerdo a la norma sanitaria en vigencia.

POR TANTO:

El Director Nacional del Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria **"SENASAG"**, en estricta atribución conferida por el Decreto Supremo No 25729 en su Art. 10 inc e).

RESUELVE:

ARTICULO PRIMERO.- APRUEBASE el **"PROCEDIMIENTO DE REGULARIZACIÓN DE LOS MATADEROS AVÍCOLAS A LA RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA No.0156/2002",** en sus 10 (diez) Anexos mismos que forma parte indivisible de la presente resolución Administrativa.

ARTICULO SEGUNDO.- CONCEDESE el plazo de cuarenta y cinco (45) días calendario, computables a partir de la publicación de la presente Resolución, para que los propietarios de los mataderos avícolas que no cuenten con el Registro Sanitario, se apersonen ante el **"SENASAG"** a objeto de acogerse al Procedimiento de Regularización de Mataderos Avícolas, aprobado en el ARTÍCULO PRIMERO.

Los mataderos avícolas que no se acojan al Procedimiento de Regularización, no podrán funcionar en tanto y en cuanto no cuenten con el correspondiente Registro Sanitario otorgado por el SENASAG.

Los mataderos que faenan aves, que se hayan acogido al Procedimiento de Regularización de Mataderos Avícolas y no cumplan con los requisitos exigidos de acuerdo a norma, para cualquiera de los dos categorías existentes; pero que de acuerdo al Procedimiento de Regularización es considerado como susceptible a adecuación, podrán realizar sus adecuaciones, de acuerdo a los plazos establecidos en el Anexo I, a objeto de subsanar las no conformidades de infraestructura, evidenciadas en la inspección de verificación, para optar por el Registro Sanitario del SENASAG.

ARTICULO TERCERO- APRUÉBASE, el **PROCEDIMIENTO PARA EL REGISTRO SANITARIO DE VEHÍCULOS QUE TRANSPORTAN CARNE DE AVES"** y **sus 4 (cuatro) Anexos**, como parte indivisible del la presente Resolución Administrativa.

ARTICULO CUARTO.- Se otorga el plazo de 90 días, a partir de la puesta en vigencia de esta Resolución Administrativa para el Registro correspondiente.

ARTICULO QUINTO.- Los Inspectores del SENASAG, realizarán la fiscalización periódica a los mataderos (ambas categorías), debiendo verificarse que los mismos cumplan con las **Buenas Prácticas Higiénico Sanitarias, Mantenimiento de Infraestructura y Equipamiento, Inspección ante y post mortem y que el flujo de faena no exceda la capacidad del matadero;** en el beneficio de aves destinadas al consumo humano.

Si durante la fiscalización de mataderos avícolas, se observan deficiencias que comprometan la calidad higiénico sanitaria de la carne, los inspectores del **"SENASAG"**, deben instruir la rectificación de las prácticas observadas, pudiendo disponer la reducción o paralización de la producción o en su caso la retención o decomiso de la carne, sin perjuicio de la aplicación de multas y sanciones establecidas en el Anexo VIII de la presente Resolución Administrativa.

ARTICULO SEXTO.- En lo que respecta a los inspectores veterinarios de los mataderos de primera categoría, se establecerán convenios entre el SENASAG y los representantes de los mataderos avícolas por el que se definirá los mecanismos de financiamiento del monto que cubra los salarios de éstos, a cargo de los mataderos y la capacitación y dependencia laboral del SENASAG, así como las que correspondan a la factibilidad de este sistema, asegurando su continuidad en el tiempo en el marco de las normas en vigencia.

Se establece el plazo de 90 días calendario para la realización de los mencionados convenios.

La faena de aves debe realizarse con la inspección sanitaria (antemortem y postmortem) correspondiente que apruebe su beneficio.

ARTICULO SÉPTIMO.- Los mataderos avícolas que no cuenten con Registro Sanitario emitido por el **"SENASAG"** como Organismo Oficial Competente del Estado Boliviano en esta materia, serán clausurados y los propietarios estarán sujetos a las responsabilidades correspondientes.

ARTICULO OCTAVO.- Todo matadero avícola, para iniciar su construcción, deberá contar con la Autorización Sanitaria emitida por el **"SENASAG",** autorización que será exigida al momento de solicitar el matadero, el registro sanitario.

ARTICULO NOVENO.- El SENASAG, en el marco de sus competencias y las correspondientes a las prefecturas y municipios, de acuerdo a sus objetivos en materia de Sanidad Animal e Inocuidad Alimentaria coordinará con estas instancias y verificará que la disposición final de los desechos sólidos y líquidos cumplan con la normativa en vigencia a objeto de preservar la calidad sanitaria de los alimentos y el estatus sanitario en materia de sanidad animal.

El SENASAG, verificará que los Mataderos garanticen un sistema apropiado de disposición final de desechos sólidos en coordinación con los Municipios y Prefecturas, puesto que este material constituye un riesgo de diseminación de enfermedades aviares.

Si los sistemas de evacuación de desechos sólidos y líquidos afectan directamente la inocuidad de la carne en el proceso de faena o generan un riesgo de propagación de enfermedades en materia de sanidad animal, el SENASAG exigirá la aplicación inmediata de medidas correctivas en el marco de sus competencias.

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"** en coordinación con el Programa Nacional de Sanidad Aviar, a partir de la fecha.

Regístrese, Comuníquese, Cúmplase Y Archívese.

Dr. Cuéllar Arauz
ABOGADO
Reg. 0033
ASUNTOS JURÍDICOS a.i.
SENASAG - MACA

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

C/Arch.
D.N.
Interesados.
Jurídico.

Documento aprobado por: Resolución Administrativa SENASAG N°106/2006

PROCEDIMIENTO DE REGULARIZACIÓN DE REGISTRO SANITARIO DE MATADEROS a la Res. Ad. 156/2002

I. Dentro del plazo establecido en el artículo segundo de la presente Resolución Administrativa, el representante legal del matadero, deberá apersonarse a la oficina Distrital del **"SENASAG"**, donde se encuentra ubicado su matadero, a fin de presentar su solicitud de acogerse al presente procedimiento indicando la clasificación de matadero a la que pretenda pertenecer, adjuntando: fotocopia del documento ambiental aprobado por autoridades competentes o una carta de la autoridad ambiental competente que certifique que éste está en tramite, fotocopia del Número de Identificación Tributaria (NIT) y fotocopia del Padrón Municipal (Licencia de Funcionamiento).

II. La Jefatura Distrital del **"SENASAG"**, mediante notificación fijará día y hora de Inspección de Infraestructura mediante el Acta de Inspección de Infraestructura en Mataderos Avícolas -Anexo II, de acuerdo al cronograma aprobado por la Unidad Nacional de Inocuidad Alimentaria para aquellos mataderos que cumplan los requisitos señalados en el párrafo anterior, para verificar el cumplimiento de los requisitos sanitarios vigentes y determinar su clasificación de acuerdo a normativa vigente.

Las inspecciones realizadas a los mataderos darán lugar a los siguientes dictámenes o calificaciones:

a) Aprobado;
b) Susceptible de Adecuación;
c) No susceptible de Adecuación;

Estos dictámenes, así como la descripción de las no conformidades evidenciadas, en lo que respecta a infraestructura, de acuerdo a la categoría a la que el matadero pretende pertenecer, serán dadas a conocer por escrito a los responsables del matadero en los siguientes 5 días hábiles, luego de realizada la inspección.

Estos dictámenes darán lugar a las siguientes acciones:

a) Aprobado: El interesado podrá acceder al Registro Sanitario, de acuerdo a la categoría a la que pertenece, resultado de la evaluación realizada.

b) Susceptible de Adecuación:
El matadero puede adecuarse a la Resolución 156/02, y para ello el matadero deberá realizar sus adecuaciones, de acuerdo a los plazos establecidos en el Anexo I, a objeto de subsanar las no conformidades de infraestructura, evidenciadas en la inspección de verificación.

Los mataderos susceptibles de adecuación, mientras duren los trabajos de adecuación, podrán seguir operando, siempre y cuando a criterio de la Unidad Nacional de Inocuidad Alimentaria no comprometan seriamente las condiciones higiénico-sanitarias de los productos.

c) No susceptible de Adecuación: Se dispondrá el cierre del matadero, de acuerdo al procedimiento de cierre, en vigencia.

Un matadero no será susceptible a adecuación si:

- Los mataderos. están situados en lugares no autorizados por las autoridades competentes para tal fin.
- No cuentan con espacio suficiente dentro del establecimiento para que las operaciones se realicen satisfactoriamente.
- Los mataderos están conectados en forma directa con viviendas, locales u otros ambientes en los que se realicen actividades distintas que comprometen seriamente la calidad sanitaria del producto por las condiciones imperantes.

III. Una vez recibido el dictamen y establecida la categoría a la que el matadero deberá adecuarse, el **"SENASAG"** determinará la clasificación a la que corresponde el matadero, debiendo la Jefatura Distrital del **"SENASAG"**, emitir la "Orden de Verificación en Funcionamiento", la misma que, permitirá el funcionamiento de este por un plazo de **NOVENTA DIAS** (90) días calendario, plazo dentro del cual, la Jefatura Distrital del **"SENASAG"**, realizará la inspección técnica al proceso de faena y completará los trámites para la obtención del Registro Sanitario.

IV. La inspección técnica al proceso de faena, será realizada, conforme a los requisitos establecidos en la Resolución Administrativa 156/02, utilizando para ello, el Acta de Inspección de Buenas Prácticas en Mataderos, aprobada en el anexo IV de la presente Resolución Administrativa. En esta inspección se tomarán muestras de la carne y del agua utilizada por la empresa a objeto de que se realicen análisis de laboratorio; cuyo costo es asumido por el interesado.

V. Una vez cumplido el tiempo provisional (90 días), los inspectores del SENASAG de las respectivas Jefaturas Distritales verificarán que se hayan cumplido todas las no conformidades que tienen un plazo máximo de 3 meses. De verificarse esta situación, se otorgará el certificado de Registro Sanitario de segunda categoría, de acuerdo al procedimiento en vigencia; caso contrario se procederá con el cierre del matadero hasta que se cumplan las condiciones respectivas.

Otorgado el Registro Sanitario, el matadero quedará sujeto a la fiscalización periódica por parte de la Jefatura Distrital del **"SENASAG"**.

VI. Si se tratara de un matadero que a la fecha cuenta con registro sanitario y con

una categoría que figura en el mismo, si en la inspección técnica de infraestructura se verificara que no cumple con todos los requisitos establecidos para esa categoría, el mismo deberá adecuarse de acuerdo a los plazos establecidos en el Anexo I. Los plazos establecidos por el SENASAG y en el caso de que este no llegara a cumplir con todos los requisitos establecidos en norma vigente para la categoría que figura en su registro, al momento de renovarse, se le asignara la categoría en la que realmente se encuentra o se cerrará de no cumplir con la segunda categoría como mínimo.

VII. Los plazos de adecuación aprobados en el Anexo I, serán fiscalizados por la Jefatura Distrital correspondiente y, estos se computan desde el día que la Jefatura Distrital notifica al interesado mediante el informe técnico cuales son sus deficiencias y las adecuaciones que debe realizar para cada categoría y son las responsables de ejecutar las sanciones correspondientes.

VIII. El incumplimiento de cualquiera de los plazos, dará lugar a la suspensión del Registro Sanitario y al respectivo cierre temporal hasta que el propietario del matadero de cumplimiento a las observaciones realizadas y notificadas mediante informe técnico.

IX. Una vez concluido el plazo máximo de 1 año y no habiéndose cumplido con todas las adecuaciones que el matadero debía realizar para alcanzar la categoría que pretende, el matadero solicitante; no podrá acceder a una nueva categoría, debiendo continuar sus actividades en la categoría inicial y dentro del mercado asignado a la misma de conformidad a la normativa en actual vigencia que rige sobre la materia y en caso de tratarse de un matadero que pretende adecuarse a segunda categoría, se cerrará hasta que cumpla con todas las exigencias respectivas.

X. Una vez concluido el plazo total y si el matadero cumplió con el mismo, para optar con el Registro Sanitario deberá adjuntar a su solicitud de renovación de Registro Sanitario: los Manuales de Procedimiento, de Limpieza y Desinfección y de Control de Plagas.

XI. Cuando el usuario se crea afectado en sus derechos por las determinaciones emitidas por las Jefaturas Distritales, podrán elevar sus reclamos ante la Dirección Nacional, instancia que previo informe y evaluación decidirá la viabilidad o rechazo del reclamo, estableciendo en su caso las medidas pertinentes, sin ulterior recurso administrativo.

Documento aprobado por: Resolución Administrativa SENASAG N°106/2006

ANEXO I **PLAZOS DE ADECUACION PARA MATADEROS AVICOLAS**	
Basado en el *Reglamento para los requisitos sanitarios para el transporte de aves, infraestructura y categorización de mataderos avícolas, proceso almacenamiento y transporte de carne de ave (R.A 156/2002).*	
REQUISITOS GENERALES DE INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO **1. INFRAESTRUCTURA**	**TIEMPO**
<u>Ubicación y áreas circundantes</u>	
La ubicación es considerada satisfactoria	Si cumple, se adecua
Las vías de acceso internas, son adecuadas, se encuentran en buen estado y son suficientes	Hasta 1 año
Esta exenta de conexión directa a viviendas o locales en los que se realicen otras actividades	Si cumple, se adecua
Existe limpieza y buena organización en el perímetro del matadero	Inmediato
Está exenta de fuentes de contaminación (ruidos, Inundaciones, humo, polvo, etc.)	Si cumple, se adecua
<u>Edificios</u>	
Las puertas y ventanas previenen la entrada de insectos, aves o animales	Hasta 3 meses
Las paredes están construidas en materiales impermeables, durables, lisos, fáciles de limpiar y adecuados para las condiciones de proceso.	Hasta 3 meses
Los pisos son de materiales impermeables, durables, lisos, fáciles de limpiar y adecuados para las condiciones de procesamiento.	Hasta 3 meses
Los techos, estructuras suspendidas y escaleras han sido construidos y son mantenidos para prevenir contaminación.	Hasta 3 meses
Existe separación entre la zona de procesamiento y recepción de aves	Hasta 3 meses
Existe separación física entre las diferentes zonas de proceso: zona sucia y limpia (segunda categoría)	Hasta 3 meses
Existe salas diferenciadas entre productos comestibles, no comestibles y vísceras	Hasta 3 meses
Se cuenta con instalaciones adecuadas para la recepción y evacuación de los desperdicios y despojos que se generan en la faena	Hasta 3 meses

Cada sala cuenta con instalaciones (lavabos) para el lavado de manos, equipadas adecuadamente con sistemas de secado adecuado y sus efluentes se encuentran conectados al sistema de drenaje del matadero	Hasta 3 meses
Cada sala cuenta con instalaciones para la limpieza y desinfección de utensilios, equipadas adecuadamente y sus efluentes se encuentran conectados al sistema de drenaje del matadero	Hasta 3 meses
Las puertas de las salas donde se procesan productos comestibles son sólidas y permanecen cerradas	Hasta 6 meses
Las ventanas de las zonas de faena cuentan con paneles de cristal y aquellas que se abren cuentan con un paneles de tela metálica fácilmente desmontables para la limpieza	Hasta 6 meses
Las ventanas están limpias y en buenas condiciones	Inmediato
Iluminación	
La iluminación es apropiada para las operaciones de producción e inspección	3 meses
Las luminarias están protegidas y no producen sombras o reflejo sobre el producto.	Hasta 3 meses
Ventilación y humedad	
La ventilación es suficiente para facilitar intercambio de aire que prevenga acumulación inaceptable de vapor, condensación o polvo y para remover aire contaminado	Hasta 3 meses

Documento aprobado por: Resolución Administrativa SENASAG N°106/2006

Instalaciones para personal	
Las instalaciones para el personal (servicios higiénicos y vestidores) están diseñadas y se operan de forma que se minimiza el riesgo de contaminación de productos.	Hasta 6 meses
Número de servicios sanitarios suficientes	Hasta 1 año
Grupos sanitarios ubicados adecuadamente y construidos con materiales que permiten una adecuada limpieza	1 año
Las puertas de ingreso a los grupos sanitarios garantizan un cierre adecuado	Hasta 3 meses
Número de lavabos suficiente, tanto en los servicios sanitarios como en planta	Hasta 3 meses
Lavabos equipados adecuadamente	Inmediato
Basureros y papeleros suficientes	Inmediato
Número de duchas suficiente	1 año
Se cuenta con un área amoblada apropiadamente para la los implementos personales de los operarios	1 año

Documento aprobado por: Resolución Administrativa SENASAG N°106/2006

2. MAQUINARIA, EQUIPOS Y UTENSILIOS	Tiempo
Los equipos y utensilios han sido diseñados, construidos e instalados para cubrir los requerimientos de los procesos relacionados con la inocuidad	Hasta 3 meses
El equipo de las salas de proceso se encuentra en perfecto estado de funcionamiento	Inmediato
El matadero cuenta con mobiliario adecuado para el almacenaje y clasificación de los utensilios	Hasta 1 año
El matadero cuenta, al menos, con tanques de escaldado (Segunda Categoría)	Hasta 1 año
El matadero cuenta, al menos, con una máquina de pelado (Segunda Categoría)	Hasta 1 año
El matadero cuenta, al menos, con tanques de enfriamiento para la carcasa y para las vísceras, los cuales son independientes y exclusivos (Segunda Categoría)	Hasta 1 año
3. AGUA	Tiempo
Cuenta con abastecimiento de agua en cantidad y presión suficiente	Hasta 1 año
El agua empleada es de calidad sanitaria adecuada	Inmediato
Los tanques y conductos de agua potable se encuentran protegidos para evitar contaminación y su acceso a la inspección y limpieza es fácil	Hasta 6 meses
No existe conexión cruzada entre el agua potable y no potable	Inmediato
4. ELIMINACIÓN DE DESECHOS Y EFLUENTES	Tiempo
Los desperdicios sólidos y líquidos se tratan por separado y sus sistemas de evacuación no constituyen un riesgo de contaminación de la carne	Hasta 1 año
Los drenajes en los pisos son funcionales	Hasta 6 meses
Los drenajes están cubiertos contra un posible reflujo	Hasta 6 meses
Los desperdicios son frecuentemente retirados, sanitariamente	Inmediato
Existen sistema adecuado para la recolección, colación y eliminación de efluentes Aprobado por la Autoridad de Medio Ambiente	Hasta 6 meses
5. ALMACENAJES FRIGRORIFICOS Y CAMARAS FRIGORIFICAS	Tiempo
Existe playas de recepción y despacho de mercadería	Hasta 1 año
Las cámaras frigoríficas cumplen con todos los requisitos establecidos para evitar contaminación del producto	Ver nota al final de este anexo

Existe un control y registró adecuado de temperatura	Ver nota al final de este anexo
Cuenta con un buen sistema de almacenaje de carne de ave y/o envasado	Ver nota al final de este anexo
6. TRANSPORTE	Tiempo
Todos los vehículos utilizados para el transporte de aves vivas, insumos y carne de aves, deberán ser apropiados para su propósito y mantenerse en buenas e higiénicas condiciones (De acuerdo al procedimiento de registro de vehículos)	Ver nota al final de este anexo
Se cuenta con instalaciones para el lavado y desinfección de vehículos y canastillas	Hasta 1 año
REQUISITOS ESPECÍFICOS DE PRIMERA CATEGORÍA	**Conforme** **No conforme**
El matadero cuenta con tres zonas diferenciadas y separadas físicamente, sucia, intermedia y limpia	Hasta 6 meses
Los ingresos a la zona de faena y productos comestibles cuentan con cortinas de aire o plástico	Hasta 6 meses
Cuenta con facilidades para el control del ingreso y salida de vehículos	Hasta 1 año
Los ingresos de aves vivas y salida de carne de aves son totalmente independientes	Hasta 1 año
Cuenta con instalaciones para la generación y distribución de agua caliente	Hasta 1 año
Cuenta con un área de recepción, dotada de una plataforma de recepción de aves vivas e instalaciones para el lavado de jaulas, separada del resto	Hasta 6 meses
Cuenta con un área de sacrificio donde se realiza el aturdido, separada del resto	Hasta 6 meses
Cuenta con un área específica para el sangrado y desplumado, separada del resto	Hasta 6 meses
El escaldado deberá realizarse en instalaciones que cuenten con procesos de transporte mecánicos en línea y con sistemas de limpieza de cadenas y de correas transportadoras	Hasta 1 año
Cuenta con equipo para el desplume mecánico y con sistemas que eviten al máximo la dispersión de plumas y faciliten la evacuación de las mismas	Hasta 1 año
Cuenta con una zona de eviscerado y limpieza, dotada de conductos para la recepción y traslado de las vísceras; con salidas que permitan diferenciar las partes comestibles de las no comestibles	Hasta 6 meses
Cuenta con una zona de enfriamiento rápido	Ver nota al final de este anexo
Cuenta con una zona de almacenamiento con cámara frigorífica de capacidad mayor o igual a la faena del día, de condiciones y aislamiento adecuado así como también sistemas de control de la temperatura	Ver nota al final de este anexo

Cuanta con una zona destinada para la incineración y/o tratamiento de residuos, equipada adecuadamente	Hasta 1 año
El matadero cuenta con dependencias exclusivas para el almacenaje de carne bajo sospecha, condenada y/o decomisada	Hasta 6 meses
El matadero cuenta con una zona para la distribución y despacho; adecuadamente aislada	Hasta 1 año
El matadero cuenta con una zona e instalaciones adecuadas para la limpieza y desinfección de canastillos	Hasta 6 meses
Cuenta con filtros sanitarios en todos los ingresos a la zona de proceso	Hasta 1 año

NOTA:

1. Bajo responsabilidad de los propietarios de los vehículos de transporte, que serán sujetas a verificación por parte del SENASAG. Sin embargo los responsables de los mataderos deberán coadyuvar a esta verificación a objeto de que se asegure un transporte adecuado de la carne.
2. Las exigencias para la implementación de sistemas de frío dentro del matadero y para las condiciones de transporte se adecuarán a las que implementen los municipios en lo que respecta al expendio, aspecto que el SENASAG coordinará con estas instancias.
3. Cuando se transporte carne a nivel interdepartamental o interprovincial, el SENASAG verificará que las condiciones tanto dentro del matadero como de transporte aseguren el cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 60 de la norma aprobada por Resolución Admnistrativa 156/02

Documento aprobado por: Resolución Administrativa SENASAG N°106/2006

ANEXO II

ACTA DE INSPECCION DE INFRAESTRUCTURA EN MATADEROS AVICOLAS

UNIA-INSPECTRL-ATC-013

Fecha: Hora de inicio de la inspección: ..... Hora de finalización de la inspección: ..... Tiempo total de inspección:	**Jefatura Dist.** **No. Secuencia** **Año** Conforme con la Solicitud No..... ..... Registro Sanitario No..... .....
Nombre de la empresa	
Registro □ Renovación □ Rutinaria □ Modificación □ Traspaso □ Extraordinaria □	
Categoría : Primera □ Segunda □	
Área construida: Numero de operarios:	Capacidad Instalada: (aves beneficazas / día) Nro. de zonas diferenciadas en planta:

CONTROL PARA INSPECCION

Basado en el *Reglamento para los requisitos sanitarios para el transporte de aves, infraestructura y categorización de mataderos avícolas, proceso almacenamiento y transporte de carne de ave (R.A 156/2002).*

REQUISITOS GENERALES DE INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO **1. INFRAESTRUCTURA**	Conforme	No conforme
<u>Ubicación y áreas circundantes</u>		
La ubicación es considerada satisfactoria		
Las vías de acceso, son adecuadas, se encuentran en buen estado y son suficientes		
Esta exenta de conexión directa a viviendas o locales en los que se realicen otras actividades		
Existe limpieza y buena organización en el perímetro del matadero		
Está exenta de fuentes de contaminación (ruidos, Inundaciones, humo, polvo, etc.)		
<u>Edificios</u>		
Las puertas y ventanas previenen la entrada de insectos, aves o animales		

Las paredes están construidas en materiales impermeables, durables, lisos, fáciles de limpiar y adecuados para las condiciones de proceso.		
Los pisos son de materiales impermeables, durables, lisos, fáciles de limpiar y adecuados para las condiciones de procesamiento.		
Los techos, estructuras suspendidas y escaleras han sido construidos y son mantenidos para prevenir contaminación.		
Existe separación entre la zona de procesamiento y recepción de aves		
Existe separación física entre las diferentes zonas de proceso: zona sucia y limpia (segunda categoría)		
Existe salas diferenciadas entre productos comestibles, no comestibles y vísceras		
Se cuenta con instalaciones adecuadas para la recepción y evacuación de los desperdicios y despojos que se generan en la faena		
Cada sala cuenta con instalaciones (lavabos) para el lavado de manos, equipadas adecuadamente con sistemas de secado adecuado y sus efluentes se encuentran conectados al sistema de drenaje del matadero		
Cada sala cuenta con instalaciones para la limpieza y desinfección de utensilios, equipadas adecuadamente y sus efluentes se encuentran conectados al sistema de drenaje del matadero		
Las puertas de las salas donde se procesan productos comestibles son sólidas y permanecen cerradas		
Las ventanas de las zonas de faena cuentan con paneles de cristal y aquellas que se abren cuentan con paneles de tela metálica fácilmente desmontables para la limpieza		
Las ventanas están limpias y en buenas condiciones		
Iluminación		
La iluminación es apropiada para las operaciones de producción e inspección		
Las luminarias están protegidas y no producen sombras o reflejo sobre el producto.		
Ventilación y humedad		
La ventilación es suficiente para facilitar intercambio de aire que prevenga acumulación inaceptable de vapor, condensación o polvo y para remover aire contaminado		
Instalaciones para personal		
Las instalaciones para el personal (servicios higiénicos y vestidores) están diseñadas y se operan de forma que se minimiza el riesgo de contaminación de productos.		

Número de servicios sanitarios suficiente		
Grupos sanitarios ubicados adecuadamente y construidos con materiales que permiten una adecuada limpieza		
Las puertas de ingreso a los grupos sanitarios garantizan un cierre adecuado		
Número de lavabos suficiente		
Lavabos equipados adecuadamente		
Basureros y papeleros suficientes		
Número de duchas suficiente		
Se cuenta con un área amoblada apropiadamente para la los implementos personales de los operarios		
2. MAQUINARIA, EQUIPOS Y UTENSILIOS		
Los equipos y utensilios han sido diseñados, construidos e instalados para cubrir los requerimientos de los procesos relacionados con la inocuidad		
El equipo de las salas de proceso se encuentra en perfecto estado de funcionamiento		
El matadero cuenta con mobiliario adecuado para el almacenaje y clasificación de los utensilios		
El matadero cuenta, al menos, con tanques de escaldado (Segunda Categoría)		
El matadero cuenta, al menos, con una máquina de pelado (Segunda Categoría)		
El matadero cuenta, al menos, con tanques de enfriamiento para la carcasa y para las vísceras, los cuales son independientes y exclusivos (Segunda Categoría)		
3. AGUA		
Cuenta con abastecimiento de agua en cantidad y presión suficiente		
El agua empleada es de calidad sanitaria adecuada		
Los tanques y conductos de agua potable se encuentran protegidos para evitar contaminación y su acceso a la inspección y limpieza es fácil		
No existe conexión cruzada entre el agua potable y no potable		
4. ELIMINACIÓN DE DESECHOS Y EFLUENTES		

Los desperdicios sólidos y líquidos se tratan por separado y sus sistemas de evacuación no constituyen un riesgo de contaminación de la carne		
Los drenajes en los pisos son funcionales		
Los drenajes están cubiertos contra un posible reflujo		
Los desperdicios son frecuentemente retirados, sanitariamente		
Existen sistema adecuado para la recolección, colación y eliminación de efluentes Aprobado por la Autoridad de Medio Ambiente		

Documento aprobado por: Resolución Administrativa SENASAG N°106/2006

5. ALMACENAJES FRIGRORIFICOS Y CAMARAS FRIGORIFICAS		
Existe playas de recepción y despacho de mercadería		
Las cámaras frigoríficas cumplen con todos los requisitos establecidos para evitar contaminación del producto		
Existe un control y registro adecuado de temperatura		
Cuenta con un buen sistema de almacenaje de carne de ave y/o envasado		
El personal encargado esta adecuadamente adiestrado en procedimientos de almacenaje, rotación de productos e higiene y manipuleo de alimentos		
6. TRANSPORTE		
Todos los vehículos utilizados para el transporte de aves vivas, insumos y carne de aves, deberán ser apropiados para su propósito y mantenerse en buenas e higiénicas condiciones.		
Se cuenta con instalaciones para el lavado y desinfección de vehículos y canastillas		
REQUISITOS ESPECÍFICOS DE PRIMERA CATEGORÍA		
El matadero cuenta con tres zonas diferenciadas y separadas físicamente, sucia, intermedia y limpia		
Los ingresos a la zona de faena y productos comestibles cuentan con cortinas de aire o plástico		
Cuenta con facilidades para el control de ingreso y salida de vehículos		
Los ingresos de aves vivas y salida de carne de aves son totalmente independientes		
Cuenta con instalaciones para la generación y distribución de agua caliente		
Cuenta con un área de recepción, dotada de una plataforma de recepción de aves vivas e instalaciones para el lavado de jaulas, separada del resto		
Cuenta con un área de sacrificio donde se realiza el aturdido, separada del resto		
Cuenta con un área específica para el sangrado y desplumado, separada del resto		
El escaldado deberá realizarse en instalaciones que cuenten con procesos de transporte mecánicos en línea y con sistemas de limpieza de cadenas y de correas transportadoras		

Documento aprobado por: Resolución Administrativa SENASAG N°106/2006

Cuenta con equipo para el desplume mecánico y con sistemas que eviten al máximo la dispersión de plumas y faciliten la evacuación de las mismas		
Cuenta con una zona de eviscerado y limpieza, dotada de conductos para la recepción y traslado de las vísceras; con salidas que permitan diferenciar las partes comestibles de las no comestibles		
Cuenta con una zona de enfriamiento rápido		
Cuenta con una zona de almacenamiento con cámara frigorífica de capacidad mayor o igual a la faena del día, de condiciones y aislamiento adecuado así como también sistemas de control de la temperatura		
Cuanta con una zona destinada para la incineración y/o tratamiento de residuos, equipada adecuadamente		
El matadero cuenta con dependencias exclusivas para el almacenaje de carne bajo sospecha, condenada y/o decomisada		
El matadero cuenta con una zona para la distribución y despacho; adecuadamente aislada		
El matadero cuenta con una zona e instalaciones adecuadas para la limpieza y desinfección de canstillos		
Cuenta con filtros sanitarios en todos los ingresos a la zona de proceso		
EL MATADERO CUMPLE A CABALIDAD CON LOS REQUISITOS DE PRIMERA____ SEGUNDA_____ CATEGORÍA (Encerrar en un circulo SI en caso de que cumpla con el total de los requisitos, basta que no cumpla uno para que sea NO)	**SI**	**NO**

Firma del Inspector: **Nombre:** _____ **C.I.:** _____	**Firma del Representante legal:** **Nombre:** _____ **C.I.:** _____

Documento aprobado por: Resolución Administrativa SENASAG N°106/2006

OBSERVACIONES	
1.- NEGATIVA a firmar por parte del interesado	
Lugar	
Fecha y hora	
Testigo de actuación Nombre C.I.	Firma
2.- OBJECIONES de parte del interesado	
Lugar	
Fecha y hora	
Nombre C.I.	Firma

Documento aprobado por: Resolución Administrativa SENASAG N°106/2006

ANEXO III

ACTA DE INSPECCION DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM´s)

EN MATADEROS AVICOLAS

UNIA-INPCTRL-ACT-014

Fecha: Hora de inicio de la inspección: ..... Hora de finalización de la inspección: ..... Tiempo total de inspección:	 **Jefatura Dist.** **No. Secuencia** **Año** Conforme con la Solicitud No..... ..... Registro Sanitario No..... .....
Nombre de la empresa	
Registro □ Renovación □ Rutinaria □ Modificación □ Traspaso □ Extraordinaria □	
Categoría : Primera □ Segunda □	
Área construida: Numero de operarios:	Capacidad Instalada: (aves beneficazas / día) Nro. de zonas diferenciadas en planta:

CONTROL PARA INSPECCION

Basado en el *Reglamento para los requisitos sanitarios para el transporte de aves, infraestructura y categorización de mataderos avícolas, proceso almacenamiento y transporte de carne de ave (R.A 156/2002).*

	Sa	**III** Men	**II May**	**I Críticas**
1. MATERIAS PRIMAS (PROCEDENCIA Y RECEPCCION)				
Las aves destinas al beneficio provienen de granjas certificadas		**N/A**		
El matadero cuenta con un procedimiento establecido para la recepción, permanencia y beneficiado de las aves.				

Documento aprobado por: Resolución Administrativa SENASAG N°106/2006

El matadero cuenta con un procedimiento establecido para la aprobación y monitorización de sus proveedores.				
El matadero cuenta con un procedimiento de inspección sanitaria que es realizada por un medico veterinario o técnico autorizado.		**N/A**		
2. PROCESOS				
El proceso de beneficiado está diseñado para garantizar la inocuidad del producto.				
El sentido de flujo de proceso de beneficiado es único, evitando contaminación cruzada entre la zona sucia y la limpia.				
Se realiza un tratamiento especial para la manipulación de los despojos (material no comestible).				
Las operaciones de escaldado aseguran un reemplazo continuo del agua destinada para este fin y en sentido contrario al movimiento de las aves.				
Se retiran las plumas constantemente y se evita que se esparzan en la zona de proceso.				
Las operaciones de limpieza y lavado de las canales se realiza en forma eficiente				
Se minimiza el riesgo de contaminación de la carne, por materia contenida en el aparato digestivo.				
Se cuenta con sistemas que eviten que las canales toquen el piso o las estructuras fijas (no diseñadas para las operaciones con la carne), cuando se transportan y manipulan.				
Se realiza un tratamiento especial para la manipulación de los despojos (material no comestible).				
Existe un sistema de seguimiento de las variables de control sanitario del proceso				
Se llevan a cabo las inspecciones postmortem, satisfactoriamente		N/A		
Existen registros de pruebas y análisis realizados a las aves de absto, carne y superficies de contacto en las diferentes zonas.				
Existe un control adecuado de la temperatura de las salas de troceado				
3. MAQUINARIA, EQUIPOS Y UTENSILIOS				
Los equipos y utensilios han sido diseñados, construidos e instalados para cubrir los requerimientos de los procesos relacionados con la inocuidad				

Los equipos e instalaciones destinados a recoger la sangre, permiten la limpieza adecuada de estos y el flujo de la sangre.				
Se limpian y desinfectan los utensilios, antes de reingresar a una zona limpia, luego de haber pasado por una zona sucia (especialmente las cintas transportadoras).				
Existe un mobiliario apropiado para el almacenaje y la separación de los utensilios y herramientas.				
4. PERSONAL				
La dirección del establecimiento asegura que el personal sea sometido periódicamente a exámenes médicos y los mismos cuentan con el" Carné Sanitario" vigente.				
El establecimiento asegura que los empleados estén adecuadamente adiestrados, instruidos y supervisados en lo referente a temas de higiene y sanidad de los alimentos.				
Las normas del establecimiento sobre higiene personal están documentadas y son adoptadas por todo el personal, incluyendo los visitantes.				
5. MANIPULACION DE CARNE DE AVES				
La carne de ave es almacenada, y manipulada a temperaturas inferiores a 4 ºC.				
Existe control de los materiales de envase y embalaje de modo que no causen peligros biológicos, químicos o físicos.				
El proceso de envasado es controlado a fin de prevenir contaminación de la carne.				
La empresa cuenta con un sistema de identificación de las aves, para poder rastrearlas durante el trabajo, en proceso, almacenamiento, envío y, donde proceda la distribución al cliente.				
6. ALMACENAJES				
Las instalaciones se encuentran limpias, saneadas y en buenas condiciones.				
Se almacena la carne con otro tipo de producto.				
Se restringe la entrada a las cámaras de almacenamiento.				
Existe un sistema de registro de temperatura en las cámaras frías.				
Las cámaras frigoríficas cumplen con todos los requisitos establecidos para evitar contaminación del producto.				

El personal encargado esta adecuadamente adiestrado en procedimientos de almacenaje, rotación de productos e higiene y manipuleo de alimentos.				
Existe posibilidad de contaminación de la carne, por contacto con agua escurrida, entre canales.				
La carne toca el piso de las cámaras de almacenaje				
Los pisos y paredes de las cámaras de almacenamiento no son higienizados, regularmente.				

Se clasifica la carne por lotes				
El equipo e implementos de limpieza se guardan apropiadamente				
7. EFRIAMIENTO Y REFRIGERACIÓN				
Las cámaras de enfriamiento se encuentran exentas de malos olores y se mantienen en condiciones sanitarias				
La carne está almacenada a la temperatura y humedad apropiadas				
Los termómetros indican la temperatura en forma representativa				
8. HIELO Y AGUA				
Se comprueba la potabilidad del agua				
El agua es de fácil accesibilidad y en cantidad adecuada				
Existe suministro de agua caliente, disponible en forma contínua				
La calidad del agua, vapor o hielo que entre en contacto con las aves, es controlada con regularidad y no representa riesgo alguno para la inocuidad de la carne.				
El hielo es producido con agua potable y es manipulado y almacenado apropiadamente				
9. MANEJO DE DESECHOS				
Existe un sistema adecuado para la recolección, colación y eliminación del material residual sólido.				
Existe un sistema adecuado para la recolección, colación y eliminación de efluentes líquidos.				
10. CONTROL DE PLAGAS				
La empresa cuenta con un plan de control de plagas para minimizar el riesgo de que proliferen las plagas en la planta, ya sea propio o terciarizado y se aplica.				
No existe presencia de plagas en el área de proceso				
11. TRANSPORTE				
Todos los vehículos utilizados para el transporte de aves vivas, insumos y carne de aves, son apropiados para su propósito y se mantienen en buenas e higiénicas condiciones.				
Se cuenta con instalaciones para el lavado y desinfección de vehículos y canastillas				

Documento aprobado por: Resolución Administrativa SENASAG N°106/2006

B. PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES ESTANDARIZADOS DE SANIDAD				
1. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
El matadero tiene en funcionamiento un programa efectivo de limpieza y desinfección de instalaciones, equipos y utensilios que prevenga la contaminación de la carne de aves.				
Se cuenta con un documento del procedimiento de limpieza y desinfección				

TOTAL PRINCIPIOS **54**	**SATISFACTORIAS**	**DEFICIENCIAS CRITICAS I**	**MAYORES II**	**MENORES III**
CALIFICACION				

OBSERVACIONES:	

Firma del Inspector: Nombre: _____ C.I.: _____	Firma del Responsable del Establecimiento:	Nombre: C.I.:

ANEXO IV
PROCEDIMIENTO DE CIERRE
MATADEROS AVICOLAS

De acuerdo a normativa vigente, y en caso que a través de un informe técnico, se determine que un matadero avícola debe ser clausurado, se procederá de la siguiente manera:

1. El responsable del área de inocuidad alimentaria, que habiendo constatado que de acuerdo a normativa vigente debe procederse con el cierre de un determinado matadero y luego de haberse agotado todas las vías pertinentes para el cumplimiento de la normativa, el funcionario del SENASAG debe elevar el informe correspondiente al Jefe Distrital, para que este instruya la elaboración y firme la notificación de cierre del matadero.

2. El funcionario del SENASAG, designado, hará conocer y entregará la notificación de cierre al representante legal del Matadero, objeto de la sanción, por lo menos 72 horas antes de la ejecución del cierre

3. Habiendo transcurrido el plazo señalado en el punto 2, el funcionario del SENASAG hará conocer al matadero objeto de la sanción, el dictamen de cierre del mismo, para lo cual firmara y hará firmar el acta respectiva de cierre y clausura con el representante legal del matadero.

4. En caso de presentarse una negativa a la recepción y firma del acta de cierre por parte del representante legal del matadero, el funcionario del SENASAG hará certificar su actuación, haciendo firmar el acta de cierre con un testigo, pudiendo ser éste, un ciudadano o un funcionario de la Policía Nacional.

5. La Jefatura Distrital que determina y ejecuta el cierre y clausura de un matadero, hará llegar al Alcalde Municipal correspondiente, una copia del Acta de Cierre mediante una nota a través de la cual se haga conocer al Gobierno Municipal sobre las razones del cierre y clausura del matadero.

6. Si a pesar de ésta disposición, se evidencia que este continua desarrollando actividades de faena, se deberá hacer conoces esta irregularidad al Alcalde Municipal, mediante una nota, a través de la cual se haga notar las consecuencias y el peligro que esta actividad ilegal del matadero podría representar para la salud pública y la violación de la Ley

7. De persistir la resistencia del propietario o representante legal del matadero al cierre del mismo, se deberá, a través del Área de Asesoría Legal de la Jefatura Distrital correspondiente, o en su caso a la Unidad Nacional de Asuntos Jurídicos, en aquellas Jefaturas Distritales donde no se cuente con esta Área Legal, proceder a denunciar el hecho al Ministerio Público, para que este inicie el proceso penal correspondiente. Para lo cual, el inspector deberá preparar un expediente con todos los antecedentes y documentación correspondiente al matadero objeto de la sanción.

ANEXO V

NOTIFICACIÓN DE CIERRE N° …
MATADERO AVICOLA

Lugar: .....
Fecha: .....

Señor:

…….

PROPIETARIO/REPRESENTANTE LEGAL DEL MATADERO .....

De acuerdo a lo informado mediante ….(Citar los informes técnicos) por la Unidad de Inocuidad Alimentaria de la Jefatura Distrital…….. del SENASAG, en el marco del proceso de regularización y fiscalización de mataderos avícolas establecido en la Resolución Administrativa 000/06, se ha evidenciado que el matadero que usted representa no ha cumplido con actividades correspondientes para subsanar XX no conformidades que se le diera a conocer en fecha……..... mediante Informe Técnico N° ---------- y de acuerdo a los plazos establecidos en el Anexo II de la presente resolución Administrativa
.

Por tanto, en aplicación del Art. XX de la Resolución Administrativa No. 106/06 que establece:
"……
……
…."; se procede con el **CIERRE** del mencionado matadero hasta que se evidencie el cumplimiento de las actividades programadas del plan de adecuación aprobado, de acuerdo a los plazos establecidos.

La ejecución del Cierre del matadero, se realizará dentro de las 48 horas, luego de haberse recibido la presente notificación, para tal efecto se le insinúa tomar los recaudos respectivos.

Firma Jefe Distrital Firma Notificante

Firma Notificado

Nota.- en caso de que el notificado se niegue a firmar la recepción del documento, se solicitará la firma de un testigo y se incluirá la leyenda RECHAZÓ FIRMAR, en el área destinada a su firma.

ANEXO VI

ACTA DE CIERRE DE MATADEROS AVICOLAS N°...

En la ciudad/Localidad de ……a horas ……del día…….del año……los funcionarios del Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria "SENASAG", señor (es)……y……con CI N°…….y……..... respectivamente, se constituyeron en el Matadero Avícola …….de propiedad del señor ……..… con NIT N° ……..…, situado en……..de la ciudad de …… ,al cual, de acuerdo a la notificación N°…….. de fecha ……. …y transcurrido el plazo en ésta establecido, se procede con El CIERRE de este matadero, en cumplimiento del punto VIII del Anexo II de la presente Resolución Administrativa que aprueba el presente documento; hasta que aquel cumpla con ……
…….
……..
Con lo que termino el presente acto. El acta, leída que le fuera, se le entregó al Sr. …… …… ……...en forma personal, una copia, firmada y rubricada.

NOTIFICADO FUNCIONARIO

FUNCIONARIO

TESTIGO DE ACTUACIÓN

Nota.- en caso de que el notificado se niegue a firmar la recepción del documento, se solicitará la firma de un testigo de actuación y se incluirá la leyenda RECHAZÓ FIRMAR, en el área destinada a su firma

ANEXO VII
MULTAS Y SANCIONES POR INCUMPLIMIENTO Y CONTRAVENCIONES A LA NORMATIVA DE MATADEROS AVICOLAS

(Montos reflejados en Bs.-)

1.- POR HACER CASO OMISO A NOTIFICACIONES.

	Primera Vez	Reincidente
a) Ambas categorías	350.-	Cancelación del Registro Sanitario

2.- DESACATO A RESOLUCIONES O NORMA LEGAL EN VIGENCIA.

a) Ambas categorías CIERRE TEMPORAL O DEFINITIVO.

Esta medida será adoptada, de forma gradual y de acuerdo al tipo y gravedad de la contravención.

3.- POR NO ESTAR REGISTRADO.

a) Ambas categorías CIERRE DEFINITIVO

4.- POR NO RENOVAR REGISTRO.

a) Ambas categorías CIERRE TEMPORAL.

Medida, que no será levantada, hasta que se proceda a la renovación respectiva.

5.- POR SOLICITUD DE RENOVACION DE REGISTRO, CON PLAZO VENCIDO (hasta 15 días hábiles de vencida su vigencia) (Multa Progresiva de acuerdo al grado de reincidencia)

a)	Categoría 2.-	400.-	800.-
b)	1.-	400.-	800.-

6.- POR INICIAR CONSTRUCCIÓN, SIN AUTORIZACIÓN SANITARIA DE CONSTRUCCION.

Multa de 1.000.-

La autorización será exigida al momento de la solicitud del registro sanitario, por parte del matadero

7.- POR FAENEAR AVES FUERA DEL RECINTO AUTORIZADO.

a)	Persona Natural	Decomiso de las Aves
b)	Cualquier categoría	Decomiso de las Aves y Cancelación del R. Sanitario

DEFICIENCIAS MENORES. (Valor único independiente al número de deficiencias menores encontradas)

		Primera Vez	Segunda Vez	Tercera Vez
a) Categoría	2.-	NOTIFICACION	400.-	Cancelación del R.S.
b)	1.-	"	400.-	"

8.- DEFICIENCIAS MAYOR. (Valor único independiente al número de deficiencias mayores encontradas)

		Primera Vez	Segunda Vez	Tercera Vez
a) Categoría	2.-	450.-	900	Cancelación del R. Sanitario
b)	1.-	450.-	900	Cancelación del R. Sanitario

9.- DEFICIENCIA CRÍTICA. (Valor único independiente al número de deficiencias críticas encontradas)

a) Categoría	2.-	500.-	1000	Cancelación del R. Sanitario
b)	1.-	500.-	1000	Cancelación del R. Sanitario

Se aclara que las sanciones a las deficiencias antes mencionadas, se aplicarán indistintamente, en caso de haber más de un tipo de deficiencia, se aplicará la de mayor gravedad.

En caso de observarse en la misma inspección, cuatro (4) o mas deficiencias criticas, la Jefatura Distrital del **"SENASAG"**, procederá a suspender temporalmente el Registro Sanitario del matadero hasta que se apruebe un "Plan de adecuación y mejora", presentado por el interesado; mismo que debe ser verificado en funcionamiento, aprobación que no podrá exceder de los diez (10) días hábiles, desde la presentación de aquel.

10.- POR NO EXIBIR DENTRO DEL MATADERO EL CERTIFICADO DE REGISTRO SANITARIO, O DISPONIBLE EN EL MOMENTO DE SU REQUERIMIENTO . (Multa Progresiva)

a) Categoría	2.-	350.-	700.-
b)	1.-	350.-	700.-

11.- POR NO PERMITIR EL INGRESO DEL INSPECTOR DEL SENASAG

	Primera Vez	Segunda Vez	Tercera Vez
a) Ambas categorías	Notificación	1000.-	Cancelación del R. Sanitario

Queda claramente establecido, que los montos antes mencionados, se harán efectivo en moneda nacional, mismos que solo pueden ser modificados por el instrumento legal respectivo.

ANEXO VIII
Notificación de Contravenciones a las Normas Sanitarias en Mataderos Avícolas

En la ciudad de..... a horas..... del día..... de..... del año..... el (los) inspector (es) del Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria "SENASAG", Señor (es) ..... y ..... con C. I. N°(s) ..... y ..... respectivamente, autorizados al efecto, se constituyeron en el Matadero Avícola ….....con NIT No. …… , situado en …….. ..... del municipio de ....., donde fueron atendidos por ……..... con C.I. N°..... en su condición de …….....

Luego de realizar la inspección correspondiente, usando para tal efecto el Acta de Inspección N°……..; se le notificó personalmente, mediante el Acápite de "Observaciones" de la citada acta, por haber incurrido en ....., considerado (s) esto(s), como deficiencia (s) ……., contempladas en el Anexo 5 de la Resolución Administrativa "SENASAG" N° ……

Se le notifica que: …… tiene un plazo de …….. días para subsanar esta observación, caso contrario será pasible a multas y sanciones. Luego de leída se le entregó al señor ….....en forma personal, una copia, firmada y rubricada, quien firma ( ), se niega a firmar ( ) la misma.

……., …….. de …….. de …….

REPRESENTANTE
CI.

FUNCIONARIO DEL SERVICIO
CI.

PARTICULAR
TESTIGO DE ACTUACIÓN
CI.

ANEXO IX
Acta de Aplicación de Multas por Incumplimiento a las Normas Sanitarias en Mataderos Avícolas

En la ciudad de..... a horas..... del día..... de..... del año..... el (los) inspector (es) del Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria "SENASAG", Señor (es) ..... con C.I. N° ..... y .....respectivamente, autorizados al efecto, se constituyo (eron) en el Matadero Avícola…....., situado en.....del municipio de ....., donde fueron atendidos por ..... con C.I. N°....., en su condición de …….....

Luego de realizar la inspección correspondiente, usando para tal efecto el Acta de Inspección N°……. de fecha …….. ……..; se le notificó personalmente, mediante el Acápite de "Observaciones" de la citada acta, por haber incurrido en …….....,
considerado (s) esto (s), como incumplimiento (s) y/o contravención (es) a Normas Sanitarias en Vigencia, contempladas y aprobados en el Anexo VII de la Resolución Administrativa N°……. del SENASAG

En consecuencia, en aplicación a la Resolución Administrativa SENASAG No…….., que aprueba la Tabla de MULTAS Y SANCIONES POR INCUMPLIMIENTO Y CONTRAVENCIONES A NORMAS SANITARIAS EN MATADEROS AVÍCOLAS, se concede al representante legal del Matadero.....señor …….....,, el plazo de TRES (3) días para que se apersone a las oficinas del "SENASAG", a objeto de presentar la boleta de deposito de Bs.-…….. realizada en la cuenta del SENASAG No……..del Banco ……..

Con lo que terminó el levantamiento del presente Acta leída que le fuera, se le entregó al señor.....en forma personal, una copia, firmada y rubricada, quien firma ( ), se niega a firmar (x) la misma.

NOTIFICADO JEFE DISTRITAL

FUNCIONARIO

TESTIGO DE ACTUACIÓN

Documento aprobado por: Resolución Administrativa SENASAG N°106/2006

	Solicitud para Registro Sanitario de Matadero Avícolas	Documento Nº UIA – REG – FORM – 005	J.D.
		Vigente desde: 30 de junio de 2006	

Fecha:	**Numero de Solicitud**		
	Jefatura Dist.	No. Secuencia	Año

DATOS DE LA EMPRESA

Nombre o Razón Social

Dirección

Manzano	UV
Provincia	Ciudad
e-mail	País
Teléfono	Fax

NIT

Especie de ave a beneficiar

Otros productos avícolas obtenidos:

Número de zonas en planta

Capacidad de producción (Aves/día)

Nivel de comercialización Local ☐ Departamental ☐ Nacional ☐ Internacional ☐

DATOS DEL SOLICITANTE

Nombre

Relación con la empresa o cargo

Firma	C. I. Nº

(Área a ser llenada por el personal autorizado)

CLASIFICACION DE LA EMPRESA

CLASIFICACION: Primera ☐ Segunda ☐

FIRMA PERSONAL AUTORIZADO Y SELLO

Documento aprobado por: Resolución Administrativa SENASAG N°106/2006

Documento aprobado por: Resolución Administrativa SENASAG N°106/2006

PROCEDIMIENTO PARA EL REGISTRO SANITARIO DE VEHICULOS QUE TRANSPORTAN CARNE DE AVES

INTERPROVINCIAL – INTERDEPARTAMENTAL

I. Consideraciones Generales.

1. Los propietarios de los vehículos que realizan el servicio interdepartamental e interprovincial de transporte de carne de aves y despojos comestibles a los diferentes centros de distribución, comercialización o procesamiento, están obligados a registrar estos vehículos en el **SENASAG**.

2. De tratarse de un traslado no habitual, el propietario del vehículo de transporte podrá recabar del inspector oficial, en el matadero, una autorización de transporte provisional (válida solo para un tramo), con la copia del carné de propiedad del vehículo y habiéndose verificado que se cumple con los incisos a) hasta el e) del punto II. 2; del presente procedimiento.

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

II. Requisitos

1. (REQUISITOS DOCUMENTALES) Para solicitar el Registro Sanitario de Transporte de carne de Aves y menudencias, los mataderos autorizados por el SENASAG a personas particulares o empresas que presten este servicio, deberán presentar los siguientes documentos:

- Solicitud de Registro Sanitario de e Vehículos que Transportan Carne de Aves (Anexo 1) debidamente completado.
- Copia del carné de propiedad del vehículo,
- Carné Sanitario del personal que manipula el producto, envases o contenedores.
- Copia del Certificado de Registro Sanitario del Matadero.

2. (REQUISITOS SANITARIOS DE LOS VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE CARNE DE AVES):

a) Los vehículos de transporte de carne de Aves y despojos comestibles deben tener una bodega, contenedor(es) con las siguientes características:

1. Cerrados de forma que prevengan la entrada de plagas y otras fuentes de contaminación.

2. En su interior revestidos de material impermeable, fácilmente higienizable y de materiales no tóxicos.

3. Las puertas de las bodegas deben abrirse hacia afuera, tener siempre cierre hermético en todo su perímetro.

4. Las bandejas, canastillos y otros materiales usados para el transporte de la carne de aves y despojos comestibles, en todos los casos, deben ser de material no tóxico y de fácil limpieza y desinfección.

b) Capacidad de mantener la carne y menudencias a una temperatura entre 0-4 º en caso de transportar carne congelada y hasta 10° C en caso de transportar carne refrigerada durante todo el recorrido.

c) 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.

d) No debe utilizarse para el transporte de carne de aves, ningún medio de transporte que se emplee para transportar animales vivos u otras mercancías de modo que pueda tener efectos perjudiciales sobre los mismos.

e) Los operadores en el transporte de la carne de aves y despojos comestibles deberán usar ropa de trabajo adecuada para garantizar las condiciones higiénicas de manipulación de la carne. 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. (DEL PROCESO DE OBTENCIÓN DEL REGISTRO SANITARIO PARA VEHÍCULOS QUE TRANSPORTAN CARNE DE AVES)

3.1 El responsable del vehículo deberá presentar los documentos exigidos en el punto 1 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.

3.2 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 2, utilizándose el acta de verificación del Anexo 2.

3.3 Si el vehículo cumple con los requisitos establecidos, El área de Inocuidad Alimentaria de la Jefatura Distrital le otorgará Registro Sanitario

3.4 CÓDIGO DEL REGISTRO SANITARIO) Constará de los siguientes campos; 1. del 01 al 09 correspondiente al código de la Jefatura Distrital; y 2. número de secuencia.

3.5 El formato del certificado de Registro Sanitario para vehículos, se establece en el anexo III.

4. (GUÍA DE REMISIÓN E IDENTIFICACIÓN DE CANALES DE AVES)

La carne de Aves y menudencias que se despachan de los mataderos avícolas, deberán ser acompañados por una autorización de remisión o Guía de Remisión e Identificación de Canales de aves (Anexo IV)

Documento aprobado por: Resolución Administrativa SENASAG N°106/2006

ANEXO I

	Solicitud de Registro Sanitario de Vehículos que Transportan Carne de Aves	Documento Nº UIA – REG – FORM – 005	J.D.
		Vigente desde:	

Fecha:	**Numero de Solicitud** Jefatura Dist. No. Secuencia Año

DATOS DE LA EMPRESA

Nombre o Razón Social

Dirección

Manzano	Marca del Vehículo
Provincia	Color
Ciudad	Placa
Teléfono	Propietario
NIT	

Empresa o Matadero Avícola al que Pertenece o presta Servicio de Transporte de Carne de Aves

N° de Rgistro Sanitario de la Empresa o Matadero Avicola al que presta el servicio:

Capacidad de Transporte (Kg. y Canales)

Nivel de Transporte Local ☐ Departamental ☐ Nacional ☐ Internacional ☐

DATOS DEL SOLICITANTE

Nombre

Relación con la empresa o cargo

Firma	C. I. Nº

(Área a ser llenada por el personal autorizado)

CLASIFICACION DE LA EMPRESA

Categoría de Matadero Avicola al que presta el Servicio de Transporte:

Primera ☐ Segunda ☐

FIRMA PERSONAL AUTORIZADO Y SELLO

Documento aprobado por: Resolución Administrativa SENASAG N°106/2006

ANEXO II

ACTA DE INSPECCION REQUISITOS PARA VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE CARNE DE AVES UNIA-INSPCTRL-ACT-015			
Fecha:			
	Jefatura Distrital	No. Secuencia	Año
Nombre de la empresa o matadero avícola:			
Nombre del responsable:			
Vehículo placa:			
Basada en la Resolución Administrativa No. 156/2002 y la presente Resolución Administrativa			
A. REQUISITOS		**Conforme**	No Conforme
3.1. Requisitos mínimos			
La bodega o contenedores en la que se transporta la carne el completamente cerrada previniendo el ingreso de plagas y otra fuente de contaminación			
Las paredes, techos y pisos son de material impermeable, higienizable y no tóxico			
Asegura el mantenimiento ***la carne y menudencias a una temperatura entre 0-4 º en caso de transportar carne congelada y hasta 10° C en caso de transportar carne refrigerada durante todo el recorrido***			
Las puertas se abren hacia fuera y aseguran un cierre hermético			
Las bandejas ,canastillos y otros materiales usados para el transporte de la carne de aves y menudencias, son de material no tóxico y de fácil limpieza y desinfección			
El medio de trasporte el limpiado y desinfectado previo al transporte de carne de aves y menudencias			
El medio de transporte es de uso exclusivo para el transporte de la carne de aves y menudencias			
Los operadores en el transporte de la carne de aves usan uniforme de color blanco, gorro y botas y mantener un alto grado de higiene personal			
La bodega en la que se transporta la carne de aves y menudencias es completamente cerrada y previene el ingreso de plagas y otra fuente de contaminación			
Las paredes, techos y pisos son de material impermeable, higienizable y no tóxico			
3.1. Requisitos mínimos			
Cuenta con un sistema de refrigeración y un sistema eficiente para el monitoreo permanente de la temperatura.			
EL VEHÍCULO ES APTO PARA EL TRANSPORTE DE LA CARNE DE AVES		**SI**	**NO**
OBSERVACIONES:			
Firma del Inspector: **Nombre:** _____ **C.I.:** _____		**Firma del responsable del matadero:** **Nombre**: _____ C.I.: _____	

ANEXO III
FORMATO DEL R.S. DE VEHICULOS DE TRANSPORTE DE CARNE DE AVES

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 DE AVES

SE CERTIFICA

Que el vehículo con placa:.....

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

.....,.....de..... de 200…

ANEXO IV
AUTORIZACIÓN DE REMISION E IDENTIFICACION DE CARNE DE AVES TRNASPORTE INTERDEPARTAMENTAL - INTERPROVINCIAL

I. GUIA DE REMISION:

1. La carne de Aves y menudencias que se despachan de los mataderos avícolas, deberán ser acompañados por una autorización de remisión.
2. para la autorización de remisión el veterinario oficial deberá verificar:
    a. Que la carne se encuentra en condiciones adecuadas desde el punto de vista de la inocuidad.
    b. Que el transporte de la carne se realiza en vehículos de transporte registrados por el SENASAG o que cuentan con la autorización provisional.
    c. Que la carne y despojos comestibles se han dispuesto de manera adecuada al interior de los vehículos, para su respectivo transporte.
    d. Que el camión ha sido higienizado y desinfectado.
3. La salida de la carne de aves y despojos comestibles del matadero y en cualquier forma de presentación, será expedida por el veterinario oficial del matadero mediante una autorización de remisión.
4. La autorización de remisión de carne deberá ser pre-impresa y con números correlativos, el nombre y logotipo del frigorífico y la misma debe como mínimo tener el siguiente contenido:

    a) Matadero Avícola de origen (número de registro sanitario, nombre y ubicación);

    b) Cantidad, peso y forma de envío de las unidades (canales, cajas, bultos y otros.);

    c) Identificación de los lotes de aves

    d) Lugar de destino y destinatario;

    e) Número de registro del vehículo transportador;

    f) Fecha y horas de extensión de la guía;