

RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 018/2015.

Santísima Trinidad, 13 de febrero de 2015.

VISTOS Y CONSIDERANDO:

Que, mediante Ley de la República N° 2061, se crea el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria "SENASAG", como estructura operativa del Ministerio de Desarrollo Rural y Tierras (MDRyT), encargado de Administrar el Régimen de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria.

Que, la mencionada Ley 2061 en su artículo 2.- Las competencias del SENASAG son:

- b) La certificación de la sanidad agropecuaria e inocuidad alimentaria de productos de consumo nacional, de exportación e importación.

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

Que, el mencionado Decreto Supremo N°25729, en su artículo 7 (ATRIBUCIONES).

- a) Administrar el régimen legal específico de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria.
- b) Resolver los asuntos de su competencia mediante Resolución Administrativa.

Que, la Ley N° 615/2014 del 15 de diciembre de 2014, que Modifica el Código Tributario Boliviano y la Ley General de Aduanas, en su artículo 2, el cual modifica el artículo 192 de la Ley N°2492 de 2 de agosto de 2003 "Código Tributario Boliviano".

II En caso de alimentos frescos, verduras, frutas, hortalizas, lácteos y sus derivados, el acta de intervención deberá ser elaborada en un plazo no mayor a un (1) día hábil posterior a la intervención, la Resolución Sancionatoria o Determinativa deberá ser emitida en un plazo no mayor a tres (3) días hábiles después de formulada dicha acta de intervención. En caso de que estos alimentos requieran certificado para despacho aduanero, de forma paralela al acta de intervención, la Administración Aduanera **solicitará la certificación del órgano competente, el cual deberá ser emitida en un plazo no mayor a tres (3) días hábiles a partir de su requerimiento, bajo responsabilidad del Ministerio cabeza de sector.**

III En caso de alimentos, definidos por reglamento, el acta de intervención deberá ser elaborada en un plazo no mayor a tres (3) días hábiles posterior a la intervención. La Resolución Sancionatoria o Determinativa deberá ser emitida en un plazo no mayor de tres (3) días hábiles después de formulada dicha acta de intervención. En caso que estas mercancías requieran certificación para el despacho aduanero, la Administración Aduanera, al día siguiente hábil de emitida la Resolución Sancionatoria o Determinativa, **solicitará la certificación oficial del órgano competente, la cual deberá ser emitida en un plazo no mayor a diez (10) días hábiles a partir de su requerimiento, bajo responsabilidad del Ministerio cabeza del sector.**

IV En caso de mercancías perecederas, alimentos enlatados y otro tipo de mercancías, el acta de intervención deberá ser elaborado



2014
Año Internacional de la
Agricultura Familiar

Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria (SENASAG).

Beni - Av. José Natusch Esq. Felix Sattori - Telf. / Fax: 591-3-4628105 - 4628106 - WEB: www.senasag.gov.bo



en un plazo no mayor a tres (3) días hábiles posteriores a la intervención. La Resolución Sancionatoria o Determinativa deberá ser emitida en un plazo no mayor a tres (3) días hábiles después de formulada el acta de intervención. En caso que estas mercancías requieran certificados para el despacho aduanero, la Administración Aduanera, al día siguiente hábil de emitida la Resolución Sancionatoria o Determinativa, **solicitará la certificación oficial del órgano competente, la cual deberá ser emitida en un plazo no mayor a diecisiete (17) días hábiles a partir de su requerimiento, bajo responsabilidad del Ministerio cabeza de sector.**

Que, mediante **INFORME TECNICO SENASAG/JNIA/N°001/2014** Referente a solicitud de aprobación del Manual de Procedimiento para la Certificación de Mercaderías Decomisadas por Aduana Nacional de Bolivia, en el cual según recomendaciones de la **Ing. Alejandro Mattos Villarroel**, JEFE NACIONAL DE INOCUIDAD ALIMENTARIA-SENASAG, recomienda emitir Resolución Administrativa para aprobar dicha normativa.

POR TANTO:

El Director General Ejecutivo del Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria "SENASAG", en uso de las atribuciones conferidas por el Art. 10 Inc.e) del Decreto Supremo 25729.

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO.- Apruébese el **Manual de Procedimiento para la Certificación de Mercaderías Decomisadas por Aduana Nacional de Bolivia**, juntamente con sus anexos respectivos, los que forman parte indivisible de la presente Resolución Administrativa los cuales se detallan a continuación:

- ANEXO I** Acta de Inspección.
- ANEXO II** Lista de Productos decomisados para Certificación en el lapso de tres (3) hábiles como máximo.
- ANEXO III** Lista de Productos decomisados para Certificación en el lapso de diez (10) hábiles como máximo.
- ANEXO IV** Lista de Productos decomisados para Certificación en el lapso de diecisiete (17) hábiles como máximo.
- ANEXO V** Defectos inaceptables, detectados en una inspección visual de alimentos pre-ensados.
- ANEXO VI** Modelo de Certificación para destrucción.
- ANEXO VII** Modelo de Certificación para adjudicación.
- ANEXO VIII** Muestreo para determinar defectos inaceptables.
- ANEXO IX** Tabla 2.B plan de Muestreo simple para inspección estricta.
- ANEXO X** Muestreo de Productos Pre-ensados.
- ANEXO XI** Acta de extracción de muestras.

ARTÍCULO SEGUNDO.-El Jefe Nacional de la Unidad Nacional de Inocuidad Alimentaria y los Jefes Distritales del **"SENASAG"**, quedan encargados de la ejecución y cumplimiento de la presente Resolución Administrativa.

REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE, CÚMPLASE Y ARCHÍVESE.

Cc. / Arch.
DN/ Ing. Mauricio Ordoñez C.
UNAJ/ Dr. Leonardo Franck.
Luis P. Flores T.

Ing. Mauricio Samuel Ordoñez Castillo
DIRECTOR GENERAL EJECUTIVO
SENASAG - MDR/T

Dr. Henry Leonardo Franck
JEFE NACIONAL
UNIDAD ASUNTOS JURIDICOS
SENASAG - MLU



2014
Año Internacional de la
Agricultura Familiar

Manual de Procedimientos para la Certificación de Mercaderías Decomisadas por Aduana Nacional de Bolivia



Manual SENASAG-001/2015
Referencial con el documento guía:
Manual de Medidas Sanitarias del SENASAG Bolivia para las Importaciones
Versión 001

PARTE I SIGLAS Y DEFINICIONES _____ 3

1. SIGLAS _____ 3

2. DEFINICIONES _____ 3

PARTE II: GENERALIDADES _____ 5

3. OBJETIVO _____ 5

4. CAMPO DE APLICACIÓN _____ 5

5. DOCUMENTOS DE REFERENCIA _____ 5

5. CONDICIONES GENERALES _____ 7

PARTE III: PROCEDIMIENTOS _____ 8

7. PROCEDIMIENTO PARA LA CERTIFICACIÓN DE MERCADERIAS
DECOMISADAS _____ 8

8. ANEXOS _____ 12 - 28



PARTE I: SIGLAS Y DEFINICIONES

1. SIGLAS

ANB – Aduana Nacional de Bolivia

CIPF – Convención Internacional de Protección Fitosanitaria **CMSF** –
Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la OMC.

FAO – Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación

OIE – Oficina Mundial de Sanidad Animal.

OMC – Organización Mundial del Comercio.

OPS/OMS – Organización Panamericana de la Salud, Organización Mundial de la Salud.

SENASAG – Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria.

2. DEFINICIONES

Alimento.-Producto que se destina al consumo humano, obtenido por transformación física, química o biológica de insumos de origen vegetal, animal o mineral y que contiene o no aditivos alimentarios; además se considera alimento al aditivo alimentario, al chicle y a los alimentos y bebidas procesados, semi procesados o al natural que podrán ser consumidos como tal o servir de materia prima para otras industrias. No se incluye en alimentos aquellas sustancias utilizadas como medicamentos.

Alimento pre envasado.- Todo alimento envuelto, empaquetado o embalado previamente, listo para ofrecerlo al consumidor o para fines de hostelería.

Aprobación Aceptación del SENASAG de una mercadería, para su adjudicación al Ministerio que corresponda.

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

Categoría de riesgo fitosanitario.- Clasificación de los vegetales y productos vegetales en relación a su riesgo fitosanitario, en función de su nivel de procesamiento y uso propuesto.



Certificado sanitario oficial.- (exigidos por el país de destino) – Documento emitido por los organismos oficiales de certificación o las autoridades sanitarias oficiales reconocidas, que garantiza que los productos sean conformes a los requisitos.

Contaminación visible.- Presencia de plagas o restos vegetales en productos de origen vegetal.

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

Enfermedad.- Designa la manifestación clínica y patológica de una infección.

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

Grupo de productos alimenticios.- Son aquellos productos alimenticios elaborados por un mismo fabricante, con la misma composición cualitativa de ingredientes básicos que distingue al grupo, el mismo proceso productivo y que comparten aditivos alimentarios semejantes.

Inspección.- Examen visual, por un inspector oficial, de la mercadería que pretende ser certificada, para determinar el cumplimiento de las reglamentaciones o normas sanitarias en actual vigencia.

Medida sanitaria.- Cualquier legislación, reglamento o procedimiento oficial que tenga el propósito de prevenir la introducción y/o diseminación de enfermedades o plagas y evitar riesgos en la salud humana, sanidad animal y vegetal.



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

Plaga.- Presencia o signos de presencia de insectos, roedores, hongos u otro agente biológico capaz de ocasionar un daño o contaminación del producto alimenticio.

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

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

Verificación.- Verificación del cumplimiento de las reglamentaciones sanitarias.

PARTE II: GENERALIDADES

3. OBJETIVO

Brindar la guía necesaria a los técnicos del SENASAG y establecer el procedimiento para la Certificación de Mercaderías Decomisadas por la ANB además de las medidas a tomar, ante el incumplimiento de normas sanitarias y de Inocuidad Alimentaria por parte de las mercaderías, a objeto de determinar su aptitud para la adjudicación o determinar su destrucción, en resguardo de la Inocuidad Alimentaria y la Sanidad Agropecuaria del Estado Plurinacional de Bolivia.

4. CAMPO DE APLICACIÓN

Este manual es de aplicación estricta por las Jefaturas Distritales del Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria (SENASAG), para la emisión de Certificaciones de Mercaderías de competencia del Servicio, Decomisadas por la ANB, enmarcado en el objetivo del presente manual.

5. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

5.1 Base legal

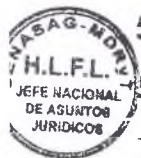
Ley No. 2061, del 16 de marzo de 2000 a través de la cual se crea el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.

Ley No. 615/2014 del 15 de diciembre de 2014, que Modifica el Código Tributario Boliviano y la Ley General de Aduanas.

Decreto Supremo No. 25729, del 7 abril de 2000 Reglamenta la organización y atribuciones del Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.

Decreto Supremo 26510 de 21 de febrero de 2002 que establece el etiquetado obligatorio de alimentos pre envasados, que se comercialicen a nivel nacional, sean producidos en mercado interno o importados.

Decreto Supremo 26590 de 17 de abril de 2002 que establece que el Permiso Zoosanitario, Fitosanitario y/o de Inocuidad Alimentaria emitido por el SENASAG



será de exigencia obligatoria para la importación de productos y subproductos de origen agropecuario.

Resolución Ministerial 017/01, que prohíbe la importación de animales y productos provenientes de animales bovinos, provenientes de países comprometidos con la Encefalopatía Espongiforme Bovina (EEB).

Resolución Administrativa SENASAG No. 058/2001 de 23 de agosto de 2001, aprueba el registro y control de productos de uso veterinario

Resolución Administrativa SENASAG No. 121/2002 29 de agosto de 2002 que establece el procedimiento y requisitos para la importación de animales, vegetales, productos y subproductos agropecuarios, insumos veterinarios y agrícolas, alimentos y bebidas destinados al consumo humano.

Resolución Administrativa SENASAG R.A. No. 19/2003 de 12 de marzo de 2003 que aprueba los requisitos para la elaboración, almacenamiento, transporte y fraccionamiento de alimentos y bebidas de consumo humano.

Resolución Administrativa SENASAG R.A. No. 172/2007 que aprueba el Manual de Inspección y Control y Manual del Inspector.

Resolución Administrativa SENASAG R.A. No. 057-2004 Aprobación de Manual de Medidas Sanitarias para las Importaciones.

Ley No. 615/2014 del 15 de diciembre de 2014, que Modifica el Código Tributario Boliviano y la Ley General de Aduanas.

5.2 Directrices internacionales.

Acuerdo de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (AMSF) de la Organización Mundial del Comercio.



www.wto.org

Directrices para el Intercambio de Información entre Países sobre Rechazos de Alimentos Importados, Comisión del *Codex Alimentarius* CAC/GL 25-1997, www.codexalimentarius.net

Principios para la Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos, Comisión del *Codex Alimentarius*- CAC/GL 20, www.codexalimentarius.net

Directrices para la Formulación, Aplicación, Evaluación y Acreditación de Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos, Comisión del *Codex Alimentarius* - CAC/GL 26-1997,

www.codexalimentarius.net

Directrices sobre procedimientos básicos para la inspección visual de lotes de alimentos envasados, Comisión del *Codex Alimentarius*, CAC/GL 17-1993, www.codexalimentarius.net

NIMF Nr. 1 Principios de cuarentena Fitosanitaria en relación al Comercio Internacional, 1995. FAO, Roma.

Normas Internacionales para Medidas Fitosanitarias, Norma de Referencia, Principios de Cuarentena Fitosanitaria en Relación con el Comercio Internacional. FAO, CIPF.

Nuevo Texto Revisado, Convención Internacional de Protección Fitosanitaria, (CIPF) de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), Roma.

Código Zoosanitario de la Organización Mundial de Sanidad Animal OIE, www.oie.org

Documentos de la Comunidad Andina de Naciones --CAN--, en el tema fito y zoosanitario www.comunidadandina.org

Norma Boliviana NB 32001, Técnicas de Muestreo de Alimentos para el análisis microbiológico.



Norma Técnica Colombiana, NTC ISO 2859-1 (Primera Actualización).

6. CONDICIONES GENERALES

6.1 Este manual se constituye en una directriz para la aplicación de medidas sanitarias en cumplimiento de la normativa vigente. Complementan a este manual, los manuales del Sistema de Cuarentena Vegetal, de Procedimientos para Barreras Sanitarias y Puestos de Control, Manual de Procedimientos del Sistema Cuarentenario pecuario y de Inspección de Importación de Alimentos, los cuales deben ser consultados de forma paralela.

6.2 Toda mercadería decomisada por la Aduana quien solicitare Certificación, está sujeta a inspección y/o revisión por parte del personal del Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.

6.3 Todo inspector del SENASAG que realice alguna actividad de Inspección, de mercaderías, deberá llenar los documentos correspondientes.

6.4 Todo inspector que realice alguna actividad de Inspección, deberá hacerlo en presencia de testigos para efectos de control, transparencia y veracidad de los actos, mismos que deberán firmar al pie de los documentos correspondientes.

6.5 Toda mercadería que sea decomisada por la Aduana Nacional de Bolivia, será sujeta de certificación por parte del SENASAG; si la mercadería cumple con los requisitos establecidos se dictaminara su adjudicación al Ministerio correspondiente de lo contrario se dictaminara su destrucción.

Nota

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

PARTE III: PROCEDIMIENTO

7. PROCEDIMIENTO PARA LA CERTIFICACIÓN DE MERCADERIAS DECOMISADAS POR LA ANB.

7.1 Objetivos:

El presente procedimiento tiene por objetivos:

- Prevenir la introducción y diseminación de plagas y enfermedades (prevalentes y exóticas).
- Prevenir la adjudicación de alimentos y bebidas que no cumplan con los requisitos sanitarios y de Inocuidad Alimentaria; en vigencia.

7.2 Criterios

7.2.1 En el caso de mercaderías decomisadas por la Aduana Nacional de Bolivia, ya sean estos productos de origen vegetal o animal, alimentos o bebidas para consumo humano, que al momento de la Inspección presentará algún síntoma o signo de plagas o enfermedades o se encuentre listado en el Anexo 2 del presente Manual o resulte observado en la inspección como tal, se procederá directamente a Dictaminar su Destrucción a través de la certificación, no siendo necesario mayor estudio de análisis de laboratorio, con la finalidad de no poner en riesgo la Salud Pública ni el Status Sanitario Agropecuario del país.

7.2.2 Se considera prueba suficiente, una descripción detallada de lo observado,



registrado en el acta de inspección, sin incurrir en opiniones personales, la cual puede ir acompañada de fotografías del producto que demuestren esta situación o reportes de análisis de laboratorios oficiales y autorizados, si corresponde.

7.3 PROCEDIMIENTO GENERAL:

Paso	Responsable	Actividad
1.	ADUANA	La Administración Aduanera, solicitará la Certificación Sanitaria a través de una carta dirigida al Jefe Distrital correspondiente, dentro de los plazos establecidos
2.	JEFE DISTRITAL SENASAG	El Jefe Distrital donde se recibe la solicitud de Aduana, dependiendo de los productos que requieran inspección, deriva inmediatamente la misma, al Área Correspondiente.
3.	COORDINADOR SENASAG	El Coordinador del Área correspondiente, designa un inspector, el mismo día que recibe la solicitud por parte de la Aduana.
4.	INSPECTOR SENASAG	El Inspector designado, inmediatamente reciba el requerimiento, debe programar la inspección, la misma que deberá realizar en los próximos 2 días, como máximo.
5.	INSPECTOR SENASAG	INSPECCION: En base al Manual de Inspección y Control y del Inspector, realizará la inspección in situ debiendo verificar los siguientes aspectos a considerarse: 1.- Identificar a que listado de productos pertenece la mercadería (de acuerdo a los ANEXOS 2, 3 Y 4) 2.-Verificar que los productos alimenticios, no se encuentran almacenados con productos químicos no alimentarios, con la finalidad de evitar una contaminación cruzada de los mismos. 3.-Verificar las Condiciones de Almacenamiento del o los productos (almacenamiento simultaneo con otros alimentos de distinta naturaleza, que pueda provocar contaminación cruzada) 4.-Verifica Presencia de Plagas o señales de estos





	INSPECTOR SENASAG	(insectos, roedores, hongos, etc.) 5.-Verificar que todos los alimentos se encuentren pre- envasados. 6.-Verificar el Estado de los Envases y la cantidad de producto; para ello debe seleccionar la cantidad de muestras a ser inspeccionadas, de acuerdo a los criterios detallados en el Anexo N° 8 y 9 del presente Manual, y verifica que no tengan los defectos inaceptables descritos en el Anexo N° 5. 7.-Verificar que los productos estén debidamente Etiquetados en cuanto a: Nombre del Producto, N° de Lote, Fecha de Vencimiento (Al menos 60 días), Instrucciones de Uso, Conservación e Ingredientes, si contiene propiedades funcionales o terapéuticas, entre otros aspectos que considere importante. • Todos los elementos observados y detectados en la Inspección deben ser detallados en el Formulario INFORME TECNICO INSPECCION SANITARIA A LAS IMPORTACIONES.
6.	INSPECTOR SENASAG	DICTAMEN: • Si producto de la inspección se dictaminare que la mercadería inspeccionada se encuentran en la lista del Anexo N° 2 del presente Manual, o incumpla con alguno de los aspectos señalados en el Punto 5 (INSPECCION) enlistado anteriormente; el inspector debe llenar todos los campos del Formulario de Inspección Sanitaria a las Importaciones y señalará en el mismo su Destrucción, para la cual ya no será necesaria la toma de muestras, solicitando al Coordinador la emisión de la Certificación para su Destrucción dentro de los 3 días hábiles de recibida la solicitud, por considerarse productos de alto riesgo para el Status Sanitario Agropecuario del País y la Salud Pública. ✓ Por otra parte, si producto de la inspección se dictaminare que la mercadería inspeccionada se encuentra en la lista de los Anexos N° 3 y/o 4 y que además cumplen a cabalidad los aspectos señalados en



		el punto 5 (INSPECCION), deberá procederse con la Toma de Muestras de forma aleatoria, para su remisión al Laboratorio, de acuerdo al Anexo N° 10 del presente Manual.
7.	ADUANA	El personal de Aduana en coordinación con SENASAG, deriva la muestra al Laboratorio para que este en un tiempo preventivo emita los resultados obtenidos, los mismos que podrán ser informados mediante medios electrónicos o Físicos para su celeridad.
8.	COORDINADOR SENASAG	Una vez recibido el resultado de laboratorio, inmediatamente el Coordinador evaluará los mismos y verificara que los parámetros analizados se encuentren dentro de los límites permitidos, con la finalidad de emitir la Certificación para la Adjudicación o en su caso la Destrucción.
9.	COORDINADOR SENASAG	• Si los resultados de laboratorio demuestran que los parámetros analizados se encuentran fuera de norma, representando un riesgo para la Salud humana, el Coordinador deberá proceder con la emisión de la Certificación para Destrucción del producto, conforme el Modelo presentado en el Anexo N° 6 del presente Manual. • Por otra parte, si los resultados de laboratorio demuestran que los parámetros analizados son satisfactorios y se encuentran dentro de norma, y cumplen a cabalidad los aspectos señalados del Procedimiento de Inspección el Coordinador de deberá proceder con la emisión de Certificación para Adjudicación, conforme el modelo descrito en el Anexo N° 7 de este manual.

ANEXOS





SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y GANADERÍA
Inocuidad Alimentaria
"SENASAG"

Nº 46302



INFORME TÉCNICO INSPECCIÓN SANITARIA A IMPORTACIONES

FITOSANITARIO ☐
INOCUIDAD ☐
ZOO SANITARIO ☐

I. DATOS DEL SOLICITANTE

Nombre / Razón Social, N° Domicilio Sanitario	Concepto motivo del Importador
Código y Fecha de inscripción SENASAG	SENA - STPS
	Revista No.

II. DATOS DEL PRODUCTO

Producto / Subproducto	Nombre / Etiqueta Comercial	Código	Marca	Nº de Mm	Valor declarado
Origen, Lugar de procedencia	Procedente	Monto de Importación			
Lugar de destino del producto	Monto de Importación y N° parcelas	Fecha de Importación			

III. INSPECCIÓN DOCUMENTAL

Certificado Sanitario de Exportación del País Origen N°	Firma del Sanitario de Importación	Código del Sanitario de Importación	Observaciones que acompañen Certificado de Origen
		SI ☐ NO ☐	

IV. INSPECCIÓN FÍSICA Y QUÍMICA DEL PRODUCTO

PRODUCTO	Unidad de medida	Cantidad	Temperatura de almacenamiento	Temperatura de transporte	Condicionamiento

V. INSPECCIÓN SANITARIA A MATERIAL DE MADERA (NOM 15)

Materia de Madera	Materia de Madera	Materia de Madera	Materia de Madera	Materia de Madera	Materia de Madera	Materia de Madera	Materia de Madera

VI. TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS DE LABORATORIO

Producto	Unidad de medida	Cantidad de muestra	Tipo de muestra	Laboratorio	Resultado de Laboratorio

VII. TRATAMIENTO SANITARIO

Resumen de procedimientos sanitarios	Procedimiento

VIII. CONCEPTO FINAL

ACEPTADO	CONCERNIDO	RECHAZADO

OBSERVACIONES



ANEXO 2

LISTA DE PRODUCTOS DECOMISADOS PARA CERTIFICACION EN EL LAPSO DE 3 DIAS HABILES COMO MAXIMO

Productos que se encuentran comprendidos en el Manual de Medidas Sanitarias a las Importaciones y de acuerdo al Listado de animales productos y subproductos de origen animal e insumos o productos de uso veterinario, lista de plantas productos y subproductos vegetales los cuales no podrán ser adjudicados al Ministerio de la Presidencia o al Ministerio de Economía y Finanzas Publicas por representar un serio riesgo sanitario que pueda comprometer el Status Sanitario del Estado y en algunos casos la Salud Pública, certificación que debe ser emitida en (3) tres días hábiles **bajo el dictamen de su Destrucción Inmediata** luego de su inspección, no será adjudicada bajo ningún título o argumento.

- Animales Vivos de Cualquier especie.
- Carnes de bovino, suino, ovino, caprinos, équidos (caballo, mula o asno), lagomorfos (conejos, liebres y picas), roedores u otros mamíferos.
- Despojos comestible de cualquier especie animal y en cualquier estado.
- Carne de animales silvestres (en cualquier estado).
- Productos chacinados (hamburguesas, fiambres y embutidos) en cualquier estado.
- Productos preparados cuyo ingrediente principal sea un producto cárnico (Ej., pastas con relleno a base de carne).
- Platos industrialmente preparados.
- Leche fluida de cualquier especie cruda.
- Subproductos lácteos que necesiten refrigeración.
- Quesos.
- Manteca cruda.
- Crema de leche cruda.
- Huevos fértiles.
- Huevos de aves y reptiles frescos.
- Huevos o sus partes en polvo.
- Sangre de cualquier especie animal.
- Vísceras (de cualquier especie).
- Cueros y pieles frescas, secas y saladas (de cualquier especie).
- Pelos, astas y pezuñas de animales (de cualquier especie).
- Lana sucia.
- Crines o cerdas (de cualquier especie).





- Huesos (de cualquier especie).
- Alimentos para perros y gatos.
- Raciones para animales.
- Harinas de carne, hueso y sangre.
- Otras harinas de origen animal.
- Vacunas para animales.
- Sueros animales.
- Semen y embriones (de cualquier especie).
- Plumaz de aves frescas.
- Cultivos in vitro, bacterias, hongos y virus para fines científicos.
- Pastas frescas con relleno de origen animal.
- Productos de uso veterinario.
- Pescados y Mariscos.
- Miel.
- Flores y adornos florales.
- Frutas y hortalizas.
- Semillas botánicas de especies cultivables forestales u ornamentales.
- Granos diversos que pueden ser utilizados con fines de siembra (como café en grano y similares).
- Esquejes, bulbos, tubérculos, raíces u otro material de propagación vegetativa de especies cultivables, forestales y ornamentales.
- Maderas sin proceso industrial.
- Plantas forestales u ornamentales.
- Restos de suelo y abono.
- Plaguicidas, Fertilizantes y sustancias afines de uso agrícola.
- Aditivos, aromas y coadyuvantes tecnológicos.
- Cualquier otro producto que en su procesamiento, transporte y almacenamiento necesite condiciones particulares (Refrigeración o congelación).
- Productos comprendidos en los parágrafos III y IV de la Ley 615 que como resultado de la Inspección Física se encuentren observados (abolladura del cuerpo de la lata, ruptura de la lata con fuga del producto, Incumplimiento con la Normativa vigente sobre el etiquetado, productos con vencimiento menor o igual a 60 días de vida útil, presencia o indicios de plagas).
- Productos alimenticios de fabricación o elaboración casera.





ANEXO 3

LISTA DE PRODUCTOS DECOMISADOS PARA CERTIFICACION EN EL LAPSO DE 10 DIAS HABILES COMO MAXIMO

- Bebidas a base de frutas o con fruta y/o vegetales.
- Agua.
- Bebidas Analcohólicas.
- Productos de panificación o repostería.
- Productos deshidratados.
- Frutos secos beneficiados.
- Salsas y aderezos.
- Alimentos para regímenes especiales.
- Cereales y productos derivados, harinas y almidones.
- Snacks y extruidos.
- Pastas y Fideos secos.
- Miel.
- Infusiones.
- Mermeladas y jaleas.
- Grasas y Aceites.
- Especies y Condimentos.
- Café e Infusiones.
- Cacao y derivados.
- Dulces y productos de confitería.
- Levaduras y fermentos.
- Mezclas en polvo (gelatinas o postres en polvo).
- Azúcar
- Caramelos y golosinas.





ANEXO 4

LISTA DE PRODUCTOS DECOMISADOS PARA CERTIFICACION EN EL LAPSO DE 17 DIAS HABILES COMO MAXIMO

- Conservas y semiconservas de productos pesqueros.
- Hortalizas en conserva (Vinagre, aceite, salmuera o salsa).
- Conservas y semiconservas de Frutas (jarabes o almibares, vinagre, salmuera, aceite).
- Otras Conservas de origen vegetal o animal.
- Leche en polvo.
- Leche condensada.
- Leche evaporada.



ANEXO 5

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

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



ANEXO 6

MODELO DE

CERTIFICACION PARA DESTRUCCIÓN

CITE: IA-JD XX –Código Distrital – Correlativo – Año.

Santísima Trinidad, 29 de Enero de 201....

Señor:

Lic. XXXXXXX XXXXXX XXXXXXX
Administrador Aduana Interior - Gerencia Regional XXX
Aduana Nacional de Bolivia
Presente.-

Ref. CERTIFICACIÓN SANITARIA, CONFORME A LEY 615

De mi mayor consideración:

En respuesta a la solicitud de Aduana, presentada en fecha xx de xx de 201_ (Código de Carta de Solicitud): en cumplimiento de la Ley 615, y el Manual de Procedimientos para Certificación de Mercaderías Decomisadas por parte de la ANB y que se encuentran en Recinto Aduanero, Informo que:

Los productos Incautados por Aduana Nacional Regional con acta de intervención contravencional COA/RCBA/C-207/12 Caso “RAYO”, de acuerdo a los informes técnicos de inspección sanitaria a importaciones N° 49832 de Fecha 14 DE Febrero de 2013, realizado en el recinto aduanero ALBO S.A., por personal de SENASAG, se verifica que para los productos: Suero de Leche Marca CONAPROLE, Colorante azul Brillante y Colorante Rojo Frutilla Marca CRAMER, tienen Fechas de vencimiento de JULIO/12, 01 de Febrero 2013 y 18 de Enero de 2014 respectivamente, las condiciones en las que se ha almacenado estos productos son Regulares a malas, que el tipo de envase es Sacos y Frascos, el estado del envase se encuentran en Regulares condiciones. Además que las condiciones de transporte son desconocidas. Al momento de la inspección se verifica la presencia y señales de plagas como ser presencia de Hormigas y heces de roedores. Estos productos se detallan en cuadro adjunto

DETALLAR LO OBSERVADO Y DETECTADO EN LA INSPECCION O DE LOS INFROMES DE LABORATORIO

Ejemplo:

Se evidenció la presencia o rastros de plagas como heces de roedores, o se encuentra en la lista deñl anexo 2 o presenta abolladuras, etc
De acuerdo al análisis de laboratorio N°, de fecha/...../201....., realizado en el Laboratorio....., mismos que demuestran que los parámetros analizados se encuentran fuera de norma, representando un Riesgo para el Status Sanitario Agropecuario y la Salud Humana, el Informe Técnico dictamina la emisión de CERTIFICACIÓN PARA DESTRUCCIÓN del producto.

Es todo cuanto se Certifica para fines que convengan al interesado, dentro de las normas y leyes nacionales en actual vigencia.

Atentamente.: (FIRMA EL COORDINADOR DE INOCUIDAD Y EL JEFE DISTRITAL CORRESPONDIENTE)



TABLA 1.D

PRODUCTOS SOLICITADOS PARA SU CERTIFICACION

COA/Código Aduanero de Solicitud /Año – Operativo Aduanero y Lugar

N	PRODUCTO	MARCA	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN / UNIDAD	PESO NETO	Nº LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	DETERMINACIÓN	OBSERVACIONES
1.	XXXXXXXXXX XXXX	XXXXX X	12	SACOS	25,20 Kg	XXXX y CCCC	XX/XX/XX X	DESTRUCCIÓN	El producto no cuenta con certificación sanitaria de origen y ningún otro documento que respalde que los productos sean aptos para el consumo humano.
2	XXXXXXXXXX XXXX	XXXXX X	15	CAJAS (1800 Unidades)	30 Kg	XXXX y CCCC	XX/XX/XX X	DESTRUCCIÓN	El producto no cuenta con certificación sanitaria de origen y ningún otro documento que respalde que los productos sean aptos para el consumo humano.

Los Productos Arriba mencionados, No cuentan con un certificado sanitario de Origen, ni los permisos correspondientes de importación emitidos por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria SENASAG y el análisis de laboratorio realizado indica que los parámetros analizados se encuentra fuera de los límites permitidos, se dictamina la **DESTRUCCION** de dichos productos, según el D.S. 25359

Art. 4 “productos que presenten riesgos a la salud deberán ser destruidos con presencia de la autoridad competente” y de acuerdo a la resolución Administrativa 057/2004 en su tercera parte de Procedimientos, Artículo 8 Inspección y verificación de Mercaderías, inciso 8.3.2 Caso B, menciona que cuando se observe que un producto a introducirse al país no se ajusta a los requisitos sanitarios correspondientes se deben tomar las medidas sanitarias respectivas, en el caso de que existan indicios de que la mercadería se encuentra en mal estado o con presencia de algún síntoma o signo de plagas o enfermedades. Por lo que deben proceder de acuerdo al marco normativo de su instancia.



Sin otro particular, le saludo a usted muy cordialmente.

Atentamente,

ANEXO 7
MODELO DE
CERTIFICACION PARA ADJUDICACIÓN

CITE: IA-JD XX –Código Distrital – Correlativo – Año.

Santísima Trinidad, 29 de Enero de 201....

Señor:

Lic. XXXXXXX XXXXXX XXXXXXX
Administrador Aduana Interior - Gerencia Regional XXX
Aduana Nacional de Bolivia
Presente.-

Ref. CERTIFICACIÓN SANITARIA, CONFORME A LEY 615

De mi mayor consideración:

En respuesta a la solicitud de Aduana, presentada en fecha xx de xx de 201_ (Código de Carta de Solicitud): en cumplimiento de la Ley 615, y el Manual de Procedimientos para Certificación de Mercaderías Decomisadas por parte de la ANB y que se encuentran en Recinto Aduanero, Informo que:

Los productos incautados por Aduana Nacional, Regional con acta de intervención contravencional COA/RCBA/C-207/12 Caso “RAYO”, de acuerdo a los informes técnicos de inspección sanitaria a importaciones N° 49832 de Fecha 14 DE Febrero de 2013, realizado en el recinto aduanero ALBO S.A., por personal de SENASAG, se verifica que para los productos: Galletas, Marcas “Lomas de Cauquenes” tienen Fecha de vencimiento Vigente, las condiciones en las que se ha almacenado estos productos van desde regulares a buenas, que el tipo de envase es plastico, el estado del envase se encuentran en Regulares a buenas condiciones. Ademas que las condiciones de transporte son desconocidas. Al momento de la inspección NO se verifica la presencia y señales de plagas. De acuerdo a informe de ensayo Fisico-Químico y Microbiológico de laboratorio LIDIVECO de los productos: GALLETA, presentado ante esta instancia en fecha 01 de Febrero de 2013 se puede mencionar que los parámetros en análisis: Mohos y Levaduras l, se encuentran dentro de los límites permitidos por la Norma Chilena, mientras que para los parámetros microbiológicos como aerobias mesofilas y Anaerobias mesofilas se puede mencionar que de la misma manera estos se encuentran dentro los límites permitidos por la Norma Boliviana NB – 382 – 2001. Estos productos se detallan en cuadro adjunto.

Por tanto en base a los antecedentes anteriormente descritos se dictamina su **CERTIFICACIÓN SANITARIA** para su adjudicación al Ministerio Correspondiente.

Es todo cuanto se Certifica para fines que convengan al interesado, dentro de las normas y leyes nacionales en actual vigencia.

Atentamente.: (FIRMA EL COORDINADOR DE INOCUIDAD Y EL JEFE DISTRITAL CORRESPONDIENTE)

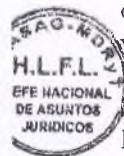


TABLA 1.A

PRODUCTOS SOLICITADOS PARA SU CERTIFICACION

COA/Código Aduanero de Solicitud /Año – Operativo Aduanero y Lugar

N°	PRODUCTO	MARCA	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN / UNIDAD	PESO NETO	N° LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	DETERMINACIÓN	OBSERVACIONES
1.	XXXXXXXXXXXXX	XXXXXX	1000	PAQUETES	1000 Kg.	XXXX y CCCC	XX/XX/XXX	ADJUDICACIÓN.	El Análisis de Laboratorio determina que los parámetros analizados para estos productos: son Satisfactorios y se encuentran dentro de norma, razón por la cual se dictamina su Certificación Sanitaria toda vez que los productos en mención son aptos para consumo humano
2	XXXXXXXXXXXXX	XXXXXX	89	SACOS	3115 Kg.	XXXX y CCCC	XX/XX/XXX	ADJUDICACIÓN.	El Análisis de Laboratorio determina que los parámetros analizados para estos productos: son Satisfactorios y se encuentran dentro de norma, razón por la cual se dictamina su Certificación Sanitaria toda vez que los productos en mención son aptos para consumo humano



ANEXO 8

MUESTREO PARA DETERMINAR DEFECTOS INACEPTABLES

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

PASOS A SEGUIR:

1. Identificar el tamaño del Lote con una Letra Código de la Tabla 1, dentro de un Nivel especial de Inspección S – 4.
2. Considerar un Nivel Aceptable de Calidad “NAC”, en un Plan de Muestreo simple para inspección estricta de: 6, 5 o bien de 10 (no será aceptable otro NAC), Tabla 2.B.



Ac: es menor o igual al número de muestras aceptables para validar un lote,
Re: es igual o mayor al número de muestras que determinan el rechazo total de un lote.

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

Utilizando la Tabla 2.B del Anexo 9, identificamos que para la letra F se tiene un tamaño de Muestra Igual a 20, se entiende que tendremos que inspeccionar físicamente 20 latas.

Utilizando la Tabla 2.B, con la letra F de y considerando un Nivel de Calidad Aceptable de 10; se tiene que se aceptara el Lote, si como máximo se tienen 3 (Ac) muestras que presenten defectos inaceptables, si existiese 4 (Re) muestras que presenten defectos Inaceptables se deberá inspeccionar una mayor cantidad de latas o en su caso rechazar el lote.

ANEXO 9

TABLA 2.B PLAN DE MUESTREO SIMPLE PARA INSPECCION ESTRUCTA

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

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

Lote (cantidad de unidades de producto)	Tamaño de muestra	Nivel aceptable de calidad, NAC, en porcentaje de ítemes no conformes o no conformidades por 100 ítemes (inspección estricta)																											
		0,010	0,015	0,025	0,040	0,065	0,10	0,15	0,25	0,40	0,65	1,0	1,5	2,5	4,0	6,5	10	15	25	40	65	100	150	250	400	600	1000		
		Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	
A	2																												
B	3																												
C	5																												
D	8																												
E	13																												
F	20																												
G	32																												
H	50																												
J	80																												
K	125																												
L	200																												
M	315																												
N	500																												
P	800																												
Q	1250																												
R	2000																												
S	3150																												



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



ANEXO 10

MUESTREO DE PRODUCTOS PRE ENVASADOS

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

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

MATERIALES:

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

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

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

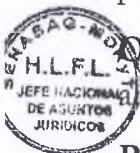
Otros: Recipientes portátiles para transporte, líquido desinfectante: alcohol etílico 70 %, algodón hidrófilo, otro que a su juicio considere importante.

PROCEDIMIENTO DE TOMA DE MUESTRAS (para envases grandes):

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

Selecione el Tamaño de Muestra de acuerdo al siguiente criterio:

- 1) Identificar el o los Grupos de Alimentos de la Mercadería Decomisada a Inspeccionar.



- 2) Seleccionar un Lote por cada Grupo de Alimentos a inspeccionar.
- 3) Tomar 5 muestras del Lote seleccionado de acuerdo al Grupo de alimentos al que correspondan.
- 4) Para **muestras de productos líquidos a granel**, es necesario limpiar y desinfectar el área de muestreo antes de abrir el recipiente, que contenga la muestra, con un desinfectante apropiado (por ejemplo solución al 70% (v/v) de alcohol etílico, amonio cuaternario alfaquat dilución 1 en 1000 y amoquat dilución 1 en 64) o hipoclorito de sodio al 3 %. Usar instrumentos limpios y estériles para mezclar y extraer la muestra. La muestra debe ser transferida asépticamente a frascos limpios y estériles, los cuales deben ser cerrados inmediatamente y etiquetados.
- 5) Para **toma de muestras de productos sólidos a granel**, con una cuchara o espátula esterilizada, quitar la parte superior del producto, no menos de 5 mm de la zona de muestreo, usando instrumentos limpios y estériles, tomar la muestra asépticamente y transferirla a recipientes esterilizados para muestras, cerrarlos inmediatamente y etiquetarlos.
- 6) Rotular, Precintar para su remisión y envío al Laboratorio.
- 7) Llenar el Acta de Toma de Muestras, completando todos los campos de la misma.
- 8) Para productos contenidos en envases mayores a los 5 Kilogramos de peso, harinas, cereales, granos diversos, polvos, se deberá muestrear tomando porciones de distintas zonas con material estéril y pasándolas asépticamente a envases esterilizados.



Recomendaciones:

- En la medida de lo posible, la muestra deberá ser tomada en su envase original.
- Ocasionalmente, las muestras que se deben recoger son únicas, cuando se trata de alimentos sospechosos de toxoinfección alimentaria.
- El muestreo sobre lotes, partidas, remesas etc., se puede hacer siguiendo la técnica de muestreo aleatorio, aplicando la tabla de números al azar, sobre un número de muestras pre establecido.

- Si se trata de cajas grandes que contienen paquetes pequeños se escogen al azar dichas cajas y por el mismo procedimiento se separan los paquetes pequeños.
- Cuando los envases son muy grandes y difíciles de transportar se toman asépticamente muestras representativas y se pasan a envases estériles más pequeños.
- Los alimentos a granel se muestrean tomando porciones de distintas zonas con material estéril y pasándolas asépticamente a envases esterilizados.
- Si el producto para muestrear tiene una salida por conducto, se desechan las primeras porciones antes de tomar la muestra.
- Si son productos líquidos, se agitarán en su envase y se pasarán asépticamente a recipientes estériles.
- Procurar siempre obtener una muestra representativa.
- Se debe mezclar bien el producto hasta que esté homogenizado antes de tomar la muestra.
- Registrar la temperatura del alimento del que se obtiene la muestra, así como la temperatura ambiente de la sala de almacenamiento.

Etiquetado de los recipientes de las muestras:

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

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

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

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



ANEXO 11

ACTA DE EXTRACCIÓN DE MUESTRAS

Acta de Extracción de Muestras				Código Documento UNIA - ALAAR - ACT - 001B		Acta N°																																																																																																																	
				N° 020751																																																																																																																			
				Jefatura Distrital:		1 2 3 4 5 6 7 8 9																																																																																																																	
PRODUCTO	MARCA O TIPO	ENVASE	CÓDIGO MUESTRA	LAB. DESTINO	TIPO ANALISIS	CANTIDAD																																																																																																																	
1.-																																																																																																																							
2.-																																																																																																																							
3.-																																																																																																																							
4.-																																																																																																																							
5.-																																																																																																																							
Razón social:				R.S.																																																																																																																			
Dirección:				N°		Telf.																																																																																																																	
PROPIETARIO o RESPONSABLE:																																																																																																																							
Factura de Compra:				Fecha:		Total Partida:																																																																																																																	
Cantidad de Muestra Tomada:				Razón de Muestreo:																																																																																																																			
Control Muestras: Oficina SENASAG:				Empresa:		Tipo Muestras:																																																																																																																	
Orden de Pago N°:				Boleta de Depósito N°:																																																																																																																			
TIPO:	IND:	SEMI:	AEPE:	IMPO:	COM:	DIST:																																																																																																																	
PROD.	SE DETALLA CLARAMENTE		ESTA CODIFICADA		VENCIMIENTO EN:																																																																																																																		
1.-																																																																																																																							
2.-																																																																																																																							
3.-																																																																																																																							
4.-																																																																																																																							
5.-																																																																																																																							
PARTICIPANTES EN LA TOMA DE MUESTRAS:																																																																																																																							
Por la Empresa:																																																																																																																							
C.I.:				Nombre:																																																																																																																			
Firma:				C.I.:																																																																																																																			
Observación:				Firma:																																																																																																																			
Lugar y Fecha:				de de 20																																																																																																																			
DEL REPORTE DE LABORATORIO																																																																																																																							
Indique el código de laboratorio de análisis <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <tr><td colspan="16">DISTRITO</td></tr> <tr><td></td><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>A</td><td>1A</td><td>2A</td><td>3A</td><td>4A</td><td>5A</td><td>6A</td><td>7A</td><td>8A</td><td>9A</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>B</td><td>1B</td><td>2B</td><td>3B</td><td>4B</td><td>5B</td><td>6B</td><td>7B</td><td>8B</td><td>9B</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>C</td><td>1C</td><td>2C</td><td>3C</td><td>4C</td><td>5C</td><td>6C</td><td>7C</td><td>8C</td><td>9C</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>D</td><td>1D</td><td>2D</td><td>3D</td><td>4D</td><td>5D</td><td>6D</td><td>7D</td><td>8D</td><td>9D</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>E</td><td>1E</td><td>2E</td><td>3E</td><td>4E</td><td>5E</td><td>6E</td><td>7E</td><td>8E</td><td>9E</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>				DISTRITO																	1	2	3	4	5	6	7	8	9							A	1A	2A	3A	4A	5A	6A	7A	8A	9A							B	1B	2B	3B	4B	5B	6B	7B	8B	9B							C	1C	2C	3C	4C	5C	6C	7C	8C	9C							D	1D	2D	3D	4D	5D	6D	7D	8D	9D							E	1E	2E	3E	4E	5E	6E	7E	8E	9E							Código reporte:		Resultado conforme: 1 2 3 4 5	
				DISTRITO																																																																																																																			
	1	2	3	4	5	6	7	8	9																																																																																																														
A	1A	2A	3A	4A	5A	6A	7A	8A	9A																																																																																																														
B	1B	2B	3B	4B	5B	6B	7B	8B	9B																																																																																																														
C	1C	2C	3C	4C	5C	6C	7C	8C	9C																																																																																																														
D	1D	2D	3D	4D	5D	6D	7D	8D	9D																																																																																																														
E	1E	2E	3E	4E	5E	6E	7E	8E	9E																																																																																																														
Fecha reporte:		Resultado no conforme: 1 2 3 4 5																																																																																																																					
				Observaciones y Firma Encargado de Unidad																																																																																																																			
				Fecha: de de 20																																																																																																																			