

RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 0171/2019

Santísima Trinidad, 12 de Septiembre de 2019

VISTOS y CONSIDERANDO:

Que, la Constitución Política del Estado estipula en su artículo 16, parágrafo I. Toda persona tiene derecho al agua y a la alimentación. Así también en el parágrafo II. El Estado tiene la obligación de garantizar la seguridad alimentaria, a través de una alimentación sana, adecuada y suficiente para toda la población.

Que, la Carta Magna indica en su artículo 298 parágrafo II las atribuciones exclusivas del nivel central del estado numeral 21. Sanidad e inocuidad agropecuaria

Que, por 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 Ley N° 830 del 06 de septiembre del 2016, en su artículo 4 declara de prioridad nacional la Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria en todo el territorio del Estado Plurinacional de Bolivia; de igual manera en su artículo 5 establece la finalidad de la ley, la cual es garantizar la Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria.

Que, la Ley antes mencionada en su artículo 8 I. declara como autoridad nacional competente, en materia de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria, al SENASAG. El artículo 11 contempla lo componentes del SENASAG conteniendo los cuales son; Sanidad Vegetal, Sanidad Animal e Inocuidad alimentaria

Que, la ley N° 830 establece la naturaleza jurídica del SENASAG, en su artículo 13 El Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG, es una institución pública desconcentrada del Ministerio de Desarrollo Rural y Tierras, con independencia de gestión técnica, legal, financiera y administrativa.

Que, la ley 830 del 06 de septiembre del 2016, en su artículo 15 indica las atribuciones del SENASAG entre las que podemos mencionar; 1. Proteger la condición sanitaria y fitosanitariamente del patrimonio agropecuario y forestal. 2. Proponer y ejecutar las políticas, estrategias y planes para garantizar la Sanidad Agropecuaria y la Inocuidad Alimentaria. 3. Implementar y administrar el registro sanitario en materia de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria, como el único registro oficial del Estado Plurinacional de Bolivia. 4. Elaborar y aprobar normas y reglamentos técnicos en materia de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria, en coordinación con las instancias que correspondan. 5. Proponer y administrar el régimen sancionatorio en materia de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria. 6. Reglamentar el decomiso, la destrucción, retorno o disposición final de animales, vegetales, productos y subproductos en materia de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria. 9. Certificar la Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria para la importación y exportación. 12. Cumplir y hacer cumplir las normativas supranacionales vigentes, en materia de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria. 22. Cobrar y administrar tasas por la prestación de servicios establecidos en la presente Ley.

Que, la ut supra mencionada ley en su disposición transitoria quinta indica: Los Artículos 2, 3 y 4 de la Ley N° 2061 del SENASAG, tendrán vigencia hasta la publicación del Decreto Supremo que reglamenta la presente Ley, fecha desde la cual quedarán derogados los citados Artículos.

Que, por 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, entre las atribuciones que prevé el art. 7 del D.S. 25729 para el SENASAG, se encuentra el resolver asuntos de su competencia mediante Resoluciones Administrativas.

Que, el Director General Ejecutivo, quien acorde al parágrafo II del art. 10, del decreto supremo N°25729, establece las atribuciones del director general ejecutivo del SENASAG.

Que, el Decreto Supremo N°3639 estipula en su artículo 4 (CERTIFICACIÓN DEL SENASAG) El Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG adecuará los reglamentos que correspondan, sanitario o fitosanitario, de acuerdo a las características y naturaleza comunitaria de la agricultura familiar sustentable expresadas en las OECOM's, con el objetivo de facilitar la certificación de la condición sanitaria y fitosanitaria de la producción primaria y transformación; y el registro sanitario de los productos de las OECOM's en el acceso a compras estatales y mercado nacional.

Que, la Resolución Administrativa N°135/2018, de fecha 01 de Noviembre del 2018, Aprueba el Reglamento Técnico para aprovechamiento de carne de lagarto (Faenadora Móvil).

Que, el Ministerio de Medio Ambiente y Agua, mediante el Viceministerio de Medio Ambiente, Biodiversidad, Cambios Climáticos y de Gestión y Desarrollo Forestal, en el marco de sus funciones y atribuciones, emitirá una resolución administrativa correspondiente, de manera anual, mediante la cual autorizara los cupos de individuos, para el aprovechamiento integral y sustentable de la carne de **Lagarto (Caiman yacaré)**, en favor de los beneficiarios del Programa Nacional de Conservación y Aprovechamiento sostenible del lagarto (Caimán Yacaré).

POR TANTO:

El Director General Ejecutivo del Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria "SENASAG", Dr. Javier Ernesto Suarez Hurtado, designado mediante Resolución Ministerial N°039, de fecha 09 de febrero del 2019, con la facultad conferida por el artículo 10, del Decreto Supremo N° 25729 de 07 de abril de 2000.

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO.- APRUÉBESE el "REGLAMENTO TECNICO PARA APROVECHAMIENTO DE CARNE DE LAGARTO (FAENADORA MOVIL) PARA OECOM'S" mismo que se encuentra estructurado de la siguiente manera: **SECCION I** consta de diez (10) puntos, **SECCION II** consta de seis (6) puntos, **SECCION III** consta de 3 puntos y dos (2) anexos, documentos que forman parte indivisible de la presente Resolución Administrativa.

ARTÍCULO SEGUNDO.- (VIGENCIA Y AMBITO DE APLICACION) I. La presente Resolución entrará en vigencia y será de cumplimiento obligatorio, a partir del día de su promulgación.

II. La presente Resolución Administrativa será de aplicación para todas las personas naturales o jurídicas, OECOMS, OECAS, beneficiarios del Programa Nacional de Conservación y Aprovechamiento sostenible del lagarto (Caimán Yacaré), para el aprovechamiento integral sostenible.

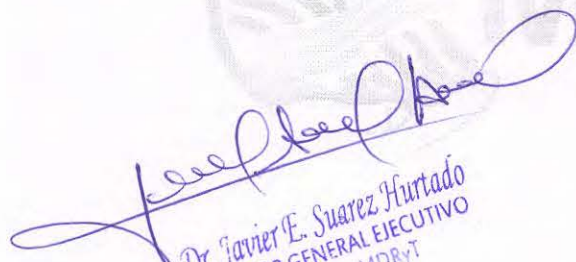
ARTÍCULO TERCERO.- (DEL APROVECHAMIENTO) El aprovechamiento integral y sustentable de la carne de Lagarto Caimán Yacaré, estará sujeto conforme a los cupos de individuos de lagartos y en los Departamentos, autorizados mediante resolución administrativa, emanada por el Viceministerio de Medio Ambiente, Biodiversidad, Cambios Climáticos y de Gestión y Desarrollo Forestal.

ARTÍCULO CUARTO.- (DE LAS MULTAS Y SANCIONES) En caso de cometerse alguna infracción u contravención al "REGLAMENTO TECNICO PARA APROVECHAMIENTO DE CARNE DE LAGARTO (FAENADORA MOVIL) PARA OECOMS", estas serán sancionadas conforme lo establecido en los anexos I y II contenidos en la Resolución Administrativa N° 201/2014 de fecha 31 de diciembre del 2014.

ARTÍCULO QUINTO.- (ABROGACIÓN) Queda abrogada la Resolución Administrativa N°135/2018 de fecha 01 de Noviembre del 2018.

ARTÍCULO SEXTO.- (EJECUCIÓN Y CUMPLIMIENTO) Quedan encargados de la verificación, ejecución y cumplimiento de la presente Resolución Administrativa, la Jefatura Nacional de Inocuidad Alimentaria y las Jefaturas Departamentales del "SENASAG".

REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE, CÚPLASE Y ARCHÍVESE.



Dr. Javier E. Suarez Hurtado
DIRECTOR GENERAL EJECUTIVO
SENASAG - MDRyT



Abog. Oscar M. Vargas Suárez
JEFE NAL. DE ASUNTOS JURIDICOS
RPA 41627760MVS-A M.I.C.A.B. 0399
SENASAG - MDRyT



Abog. Ruddy Aranda Aranda
RESP. NAL. DE ANÁLISIS JURIDICOS
RPA 6344750RAAA-A M.I.C.A.B. 1192
SENASAG - MDRyT

Cc./ Arch.
D.N./ Dr. Javier Suarez.
UNIA./ Ing. Giovany A. Pereira V.
UNIAJ./Dr. Oscar Vargas
Ruddy Arandia.

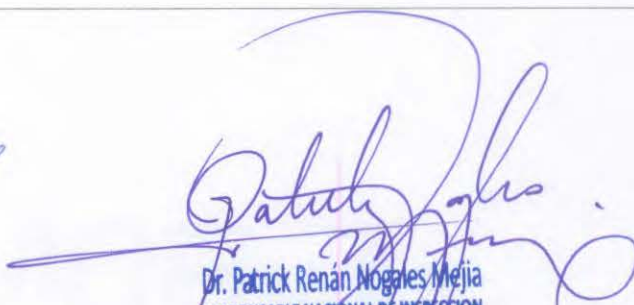
REGLAMENTO TÉCNICO PARA APROVECHAMIENTO DE CARNE DE LAGARTO (FAENADORA MOVIL) PARA OECOM'S.

Elaborado o Modificado por:	Revisado por:	Aprobado por:	
Dr. Patrick Nogales Mejía RESPONSABLE NACIONAL DE INSPECCIÓN Y CONTROL Ing. Juan Alfonso Quispe Ali RESPONSABLE NACIONAL DE REGISTRO Y CERTIFICACION	Ing. Giovany Alcibiades Pereira Veizaga JEFE NACIONAL DE INOCUIDAD ALIMENTARIA a.i.	Ing. Giovany Alcibiades Pereira Veizaga JEFE NACIONAL DE INOCUIDAD ALIMENTARIA a.i.	
		Fecha: 06/09/2019	Firma:  Ing. Giovany A. Pereira Veizaga JEFE NACIONAL DE INOCUIDAD ALIMENTARIA a.i. SENASAG - MDRyT

Tabla de Modificaciones		
Versión N°	Fecha	Descripción del cambio
0	03/07/2018	Creación del Documento.
1	29/10/2018	- Se modifica los requisitos documentales para la obtención y/o renovación de registro Sanitario, descritos en el punto 2 en adecuación a lo Dispuesto en el Decreto Supremo 3639. - Se modifica los requisitos documentales del punto 6.1.1 requisitos y procedimiento para cambio de razón social y/o transferencia y/o baja de registro sanitario - Se modifica descripción en el punto 3.1.3 de la sección II. - Se Realiza modificaciones de redacción en el Anexo 1 con respecto al acta de BPM.

2	06/09/2019	- Se modifica el cargo del Responsable de Área de Inocuidad (Coordinador por Responsable Departamental) de acuerdo a la nueva Estructura del SENASAG aprobado con Resolución Ministerial N° 042/2019. - Se adiciona el punto 6.2, referida a los tiempos contemplados en el reglamento (tiempos atribuibles al SENASAG).
---	------------	--


Ing. Juan Alfonso Quespe Ali
RESP. NAC. DE REGISTRO Y CERTIFICACIÓN
DE INOCUIDAD ALIMENTARIA
SENASAG - MDRyT


Dr. Patrick Renán Nogales Mejía
RESPONSABLE NACIONAL DE INSPECCIÓN
Y CONTROL DE INOCUIDAD ALIMENTARIA
SENASAG - MDRyT

SECCIÓN I

OBTENCIÓN, RENOVACIÓN Y/O MODIFICACIÓN DEL REGISTRO SANITARIO

1. DISPOSICIONES GENERALES

1.1. OBJETO.- El presente reglamento tiene por objeto establecer los requisitos y procedimientos para la obtención del Registro Sanitario de faenadoras artesanales móviles, para el aprovechamiento de carne de lagarto en pequeña y mediana escala.

1.2. ALCANCE.- Este reglamento se aplica a todas las personas naturales y jurídicas; OECAS y OECOMS, que cumplen con los requisitos establecidos en el presente reglamento y que además se encuentran inscritos en el Programa Nacional de Conservación y Aprovechamiento Sostenible de Lagarto (*Caimán yacaré*) que son autorizados anualmente por resolución Ministerial expresa emitida por la Autoridad Ambiental Competente Nacional – AACN, con planes de manejo sostenible con la finalidad de obtener carne de lagarto para el consumo humano, en canal o en cortes, en pequeña y mediana escala y con el objetivo de efectuar la comercialización a nivel nacional, bajo control oficial de SENASAG como Autoridad Sanitaria Competente.

Los mataderos, plantas de beneficio o plantas de faena de lagartos; fijas, deberán acogerse al procedimiento de autorización sanitaria de construcción y registro sanitario de mataderos fijos establecidos por SENASAG.

1.3. DEFINICIONES Y SIGLAS - Además de las definiciones establecidas en otras resoluciones administrativas vigentes, para efectos del presente reglamento, se definen los siguientes:

Adecuado, suficiente para alcanzar el fin que se persigue.

Agua Potable, Aquella que por sus características organolépticas, fisicoquímicas, radioactivas y microbiológicas se considera apta para el consumo humano, misma que puede ser obtenida por cualquier método de potabilización.

Alimento, Es el 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 denominadas como cosméticos, el tabaco ni las sustancias que se utilizan como medicamentos.

Alimento alterado, es aquel que por causa de sus propios componentes, como las enzimas o por razones ambientales, como la temperatura y humedad, ha perdido su valor nutritivo, sus factores físicos o químicos o sus características organolépticas.



Alimento contaminado, todo alimento que contenga gérmenes patógenos, sustancias químicas o radioactivas, toxinas o parásitos capaces de producir o transmitir enfermedades al hombre.

Alimento 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 recomendadas por el productor.

Alimento envasado no herméticamente, es aquel alimento que se envasa fundamentalmente en la comercialización o como de pre empaque y tiene como fin proteger al alimento de la contaminación externa, ya sea del ambiente o de la manipulación.

Alimento genuino, es el que se ajusta a todas las especificaciones establecidas por las normas para el tipo de alimento de que se trate. Sus características sensoriales, sus ingredientes y su valor nutritivo deben responder a las especificaciones establecidas y en su denominación, envase, rotulación y presentación debe responder a lo establecido.

Alimento inocuo, es aquel que por sus propiedades y condición es apto para el consumo humano, sin representar riesgos para la salud.

Alimento natural, Es el que puede ser utilizado sin haber sufrido modificaciones de origen físico, químico o biológico, salvo las indicadas por la higiene. (Ejemplo: Huevo, Frutas, Hortalizas Cereales en su estado natural).

Aprovechamiento, es la cosecha de los animales para permitir la utilización del cuero, la carne y otros derivados asegurando la conservación de la especie en su hábitat natural y bajo autorización de la Autoridad Ambiental Competente Nacional (AACN).

Buenas Prácticas de Manufactura - BPM's (GMP's): Principios generales de manipulación, control, diseño, proceso, higiene y sanidad que tienen como objetivo crear condiciones favorables a la producción de alimentos inocuos.

Están compuestas por 10 aspectos: Infraestructura, Materias Primas e Insumos, Procesos, Personal, Producto Terminado, Equipos, Servicios, Manejo de Desechos, Control de Plagas, y Transporte.

Buenas Prácticas de Higiene - BPH's (GHP's): Principios básicos de higiene personal, hábitos higiénicos en planta y sanidad en empresas elaboradoras de alimentos. Están compuestas por los aspectos: Personal y Limpieza y Desinfección.

Canal, carne fresca, refrigerada o congelada de animal entero, desollado y eviscerado.

Carne fresca, carne que aparte de la refrigeración no ha sido tratada para propósitos de conservación de ser empacada y que tiene sus características organolépticas naturales.

Caza de lagarto, proceso en la que se realiza la cacería de lagarto en lagunas, arroyos, lagos y ríos, con el método adecuado para evitar el sufrimiento del animal.

Cola de lagarto, Parte anatómica caudal del animal en una sola pieza.

Condenado, con relación a la canal o carne, significa que éstas han sido inspeccionadas y dictaminadas como no aptas para el consumo humano y que por lo tanto requieren su desnaturalización, destrucción y/o eliminación.

Certificado de Libre Venta Es el documento que avala a nivel nacional su libre venta del producto o los productos que cumplieron con la normativa sanitaria vigente.

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

Contaminante.- Es la sustancia extraña de origen físico, químico y biológico, que puede ser dañina al organismo, no adicionada intencionalmente al alimento que está presente en el mismo como resultado de las prácticas agrícolas, zootecnia, medicina veterinaria o de cualquier de las fases de producción, empaquetado o almacenamiento de dicho alimento o como consecuencia de la contaminación ambiental.

Contaminación cruzada, Transferencia de microorganismos o agentes patógenos de alimentos crudos a alimentos cocidos listos para el consumo, lo que provoca su insalubridad.

Desposte, separación de los diferentes cortes de carne que componen la canal de un animal.

Corte de primera, es considerada carne de primera a los cortes de la cola, lomo y músculos maceteros (cachetes) del lagarto.

Corte de segunda, es considerada carne de segunda a los cortes de la parte del cuello, carne sobre las costillas y extremidades anteriores y posteriores del lagarto.

Codificación del animal, proceso en el que se codifica al animal después del sacrificio mediante una marca o un precinto con una codificación adecuada.

Cuero entero, una sola pieza de la piel del animal constituida por la piel de los flancos, del vientre del animal o tapa, de la cola y de las patas.



Desinfección, reducción, sin menoscabo de la calidad del alimento, mediante el uso de agentes físicos y/o químicos permitidos, del número de microorganismos en el ambiente, a un nivel que no comprometa la inocuidad o idoneidad de los alimentos.

Enfermedades zoonóticas, enfermedades de los animales que pueden ser transmitidas al hombre.

Envase primario, Es el material utilizado para proteger la carne de lagarto del medio externo.

Envase secundario, es el material utilizado para proteger el envase primario de los daños físicos y agentes exteriores, durante su almacenamiento, transporte y manipuleo.

Envasado al vacío es un método de envasado que consiste en retirar el aire del interior de un envoltorio con el objetivo de extender el periodo de caducidad de un alimento al vacío.

Inspección, es la verificación de los productos y/o de los sistemas de control de los productos, las materias primas, su elaboración y su distribución, incluidos los ensayos durante la elaboración y de producto terminado, con el fin de comprobar que los productos se ajustan a los requisitos.

Inspección *post-mortem*, se realiza de forma rutinaria a fin de garantizar que las canales y sus órganos estén libres de enfermedades. Los resultados de la inspección *ante-mortem* y *post-mortem* se combinan para establecer un dictamen final sobre la inocuidad de la carne o de los órganos para el consumo humano.

Inspector oficial, Un inspector oficial quien está profesionalmente calificado como veterinario u otras ramas anexas, quien verifica oficialmente las actividades de higiene de la carne de lagarto especificadas por la autoridad competente.

Inspector acreditado, Una persona competente que ha sido nombrada, acreditada o bien, reconocida por la autoridad competente del SENASAG, asignado para realizar el control de las operaciones en el proceso de obtención de la carne de lagarto.

Limpieza, es la acción y efecto de eliminar la suciedad de una superficie mediante métodos físicos o químicos.

Longitud ventral del lagarto, La longitud desde la punta del hocico hasta el extremo anterior de la abertura cloacal.

Longitud total del lagarto, desde la punta externa del hocico hasta el extremo de la cola.

Lagarto, animales crocodílidos que componen la especie *Caimán yacaré*.

Médico Veterinario Oficial, médico veterinario del SENASAG, asignado para realizar la inspección post mortem de los lagartos destinados a faena.





No comestible, Partes del lagarto consideradas inadecuadas para el consumo humano pero que no requieren destrucción, ejemplo. Cuero, cabeza, garras.

Patógeno, Un agente microbiológico en alimentos con el potencial de causar un efecto adverso a la salud.

Faenadoras artesanales móviles, es un módulo móvil desmontable, para faenar lagarto (*Caimán yacaré*) y cuenta con las Zonas de Arribo, Zona Sucia (ingreso), Zona Intermedia (extracción de carne) y Zona limpia (fileteo y envasado de carne), la infraestructura debe estar en buen estado y condiciones de limpieza y desinfección, en la que se realizan operaciones de recepción del lagarto, inspección post mortem, limpieza y desinfección de lagartos, desollado, separación de la carne de cola y lomos, inspección, preparación de cortes, pre envasado y/o empacado, refrigerado y/o congelado.

Procedimientos Operacionales Estandarizados de Sanidad o POES (SSOP's), Procedimientos definidos para realizar las tareas relacionadas a las operaciones sanitarias siguiendo pasos de forma ordenada y siempre igual. Incluyen: Procedimientos de Limpieza y Desinfección, Control de Plagas, Higiene Personal, etc.

1.3.1 SIGLAS

DG-6, Solución de Cloruro de Piridonio, con poder germicida, fungicida y desinfectante.

TCO, Tierras Comunitarias de Origen.

DGBAP, Dirección General de Biodiversidad y Áreas Protegidas.

CITES, Convención sobre el Comercio Internacional de Especies en Peligro de Flora y Fauna Silvestre, de la cual Bolivia es miembro desde 1979 y que regula las operaciones de comercio internacional por medio de la clasificación de especies según los Apéndices I, II y III en base al peligro de extinción, asignando cuotas de exportación anuales a los países miembros y precintos numerados para el control de cueros de lagartos y carne correspondientes al número establecido. Este sistema es regulado en Bolivia por el Programa de Conservación y Aprovechamiento Sostenible del Lagarto.

AACN, Autoridad Ambiental Competente Nacional.

SENASAG, Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria.

UNIA, Unidad Nacional de Inocuidad Alimentaria.

1.4 DE LAS RESPONSABILIDADES.- Toda persona natural y/o jurídica, es la responsable del cumplimiento del presente reglamento, debiendo cumplir a cabalidad con los requisitos sanitarios exigidos para la obtención, renovación, modificación, transferencia y/o cancelación del registro sanitario de las faenadoras artesanales móviles.





ESTADO PLURINACIONAL DE BOLIVIA



1.5 VIGENCIA DEL REGISTRO SANITARIO.- El Registro Sanitario de faenadoras artesanales móviles, tendrá una vigencia de 5 años a partir de su emisión, pudiendo ser renovada, con anticipación al menos 60 días calendario, previo al vencimiento del mismo.

1.6 DE LA REPRESENTACIÓN. - Cualquier trámite realizado dentro el alcance del presente reglamento deberá ser efectuado por el titular o en su defecto por el o los apoderados acreditados a través de Carta notariada o poder notariado.

1.7 REGISTRO SANITARIO.- Se entiende por Registro Sanitario de faenadoras artesanales móviles de lagarto (*Caimán yacaré*) al aval emitido por el SENASAG a todas las personas jurídicas y/o naturales que han cumplido con los requisitos documentales y sanitarios establecidos en el presente reglamento.

1.8. NIVEL DE MERCADO.- Para efectos del Registro Sanitario de faenadoras artesanales móviles se le asignará el nivel de mercado en función a la calificación alcanzada en la inspección según el manual de inspección y control, y el manual del inspector, pudiendo ser mercado nacional o mercado departamental.

1.9 COMPETENCIAS.- Las Jefaturas Distritales son las encargadas de recibir, evaluar, programar y ejecutar la inspección, determinar la capacidad máxima de faena, elaborar el informe técnico, así como también realizar el dictamen de inspección y la comunicación a la Unidad Nacional debiendo remitir el expediente a la UNIA.

El Área Nacional de Inspección y Control de la Jefatura Nacional de Inocuidad Alimentaria, previa evaluación del expediente y si corresponde, procederá con el registro sanitario de datos en el sistema informático Gran Paititi y realizara la impresión del certificado, así como también de mantener actualizada la Base de Datos de Registro Sanitario respectivo, a nivel Nacional, también podrán denegar, suspender o cancelar el Registro Sanitario previa justificación técnica, en coordinación con la Jefatura Departamental.

1.10. NÚMERO DE REGISTRO SANITARIO.- Es el código que identifica a la empresa inscrita en el Registro Sanitario y es único. Consta de 12 dígitos distribuidos en 6 partes, la primera parte lleva por escrito las palabras "R.S. SENASAG" y la parte numérica se sub divide en 4 pares de dígitos y un correlativo. El primer par de dígitos indica el departamento donde se encuentra la empresa. El segundo par de dígitos indica la categoría a la que pertenece la faenadora, debiendo ser: Faenadora Artesanal. El tercer par de dígitos indica el nivel de mercado que puede alcanzar el producto, pudiendo ser: Nacional, Departamental y local; El cuarto par de dígitos representa el grupo de alimentos que se autoriza producir; Finalmente, los últimos cuatro dígitos identifican al correlativo que otorga el sistema a la empresa que se empadrona.

1.11. FUNCIONAMIENTO.- Las Faenadoras artesanales móviles de lagarto podrán funcionar, estrictamente durante el periodo establecido y aprobado por autoridad ambiental competente para el aprovechamiento del lagarto.



2. REQUISITOS DOCUMENTALES A PRESENTAR PARA LA OBTENCIÓN Y/O RENOVACIÓN DEL REGISTRO SANITARIO DE FAENADORAS ARTESANALES MÓVILES DE CARNE DE LAGARTO.

En el caso de obtención y/o renovación del registro sanitario de faenadoras artesanales móviles de lagarto, el expediente debe estar compuesto por los siguientes documentos:

1. Carta de solicitud (pudiendo utilizar el formato establecido).
2. Fotocopia del Documento de acreditación como OECOM: (cualquiera de los siguientes)
 - a) Certificación de pertenencia de su instancia orgánica de acuerdo a sus normas y procedimientos propios o personalidad jurídica de la comunidad indígena originario campesinas, comunidades interculturales y afrobolivianas; ó
 - b) Poder amplio y suficiente otorgado por la organización social comunitario, al o los representantes para el desarrollo de actividades económicas comunitarias o de manera excepcional podrán presentar el acta o resolución de la OECOM en la cual establezca su representante legal, que será determinada de acuerdo a las formas y procedimientos propios; ó
 - c) Registro Único de la Agricultura Familiar Sustentable – RUNAF (SI APLICA).
3. Formulario de Solicitud de Registro debidamente llenado.
4. Carta de Aprobación de Etiquetas de acuerdo a formato establecido o en su caso, si aplicase, por única vez la Carta de Revisión de Etiquetas junto con el Formulario de Uso de Stock sobre las etiquetas observadas de los productos, (si corresponde, cuando se realice el preenvasado).
5. Croquis de ubicación del área de acción regional donde realizara la faena.
6. Plano General del módulo de faena móvil.
7. Flujograma de proceso de faena, contemplando la inspección post mortem.
8. Autorización vigente de la Autoridad Ambiental Competente Nacional, para el aprovechamiento integral del lagarto.

Los documentos deberán ser presentados en fólder rojo, rotulado con el nombre de la faenadora postulante, persona de contacto, teléfono y correo, en doble ejemplar.

2.1 PAGO DE TASA POR EL SERVICIO

- La persona natural y/o jurídica que dese obtener y/o renovar el registro Sanitario, previamente a la entrega de los requisitos Documentales, podrá obtener el Formulario de Liquidación de pago a través de la Calculadora electrónica dispuesta en el sistema informático oficial del SENASAG y posteriormente realizar el pago de la tasa correspondiente en la entidad bancaria autorizada.
- De la misma manera podrá obtener el Formulario de liquidación de pago en las oficinas distritales del SENASAG al momento de la presentación de los requisitos documentales, posteriormente realizar el pago de la tasa correspondiente en la entidad bancaria autorizada.





En ambos casos luego de realizado el pago del servicio de acuerdo a Tasa correspondiente, deberá adjuntar a los requisitos documentales, el Formulario de Liquidación de pago junto con el respaldo correspondiente del mismo en triple ejemplar.

Las Tasas aplicables al presente reglamento se encuentran detalladas en el Anexo de la Ley 830 de 06 de septiembre de 2016 de acuerdo al siguiente detalle:

Se deberá realizar el pago de acuerdo a:

TASA ADMINISTRATIVA DE REGISTRO.- Según el anexo de la Ley 830, en el punto 1.2. Inocuidad Alimentaria, N° de servicio 1 se detalla "Registro sanitario de empresas: procesadoras de alimentos, cámaras frigoríficas, cámaras de maduración de productos vegetales y empresas fraccionadoras de alimentos y bebidas. (Evaluación documental, registro en sistema y emisión del certificado de registro: registro sanitario de empresas: procesadoras de alimentos, cámaras frigoríficas, cámaras de maduración de productos vegetales y empresas fraccionadoras de alimentos y bebidas. (Evaluación documental, registro en sistema y emisión del certificado de registro:

N° Servicio 1.c "Categoría Artesanal"

TASA DE HABILITACIÓN DE LINEA DE PRODUCTOS:

Según el anexo de la Ley 830, en el punto 1.2. Inocuidad Alimentaria, N° de servicio 2 se detalla:

A: Habilitación, inspección y fiscalización de línea (grupo) de productos con nivel de alto riesgo o altamente perecibles correspondientes al registro sanitario de procesadoras de alimentos, cámaras frigoríficas, cámaras de maduración de productos vegetales y fraccionadoras (cárnicos y derivados, aves y derivados, pescados y mariscos, leche y derivados, y huevos entre otros):

N° Servicio 2.c "Categoría Artesanal"

Por tanto el Pago de la Tasa por el servicio será:

MONTO TOTAL A CANCELAR = TASA ADMINISTRATIVA + TASA HABILITACION DE LINEA (alto riesgo)
--

Es importante mencionar que la habilitación de Línea más Tasa administrativa se constituye la Tasa por el servicio.



2.2 PROCEDIMIENTO DE OBTENCIÓN Y/O RENOVACIÓN DEL REGISTRO SANITARIO DE FAENADORAS ARTESANALES MÓVILES DE CARNE DE LAGARTO.

2.2.1 ENTREGA DE REQUISITOS

Nº	Actividad	Responsable	Descripción
2.2.1.1	Solicitud de información	Cliente o usuario	Solicita la información para la obtención y/o renovación del Registro Sanitario de faenadoras artesanales móviles. (Requisitos, plazos, duración, Tasas relacionados con el registro, entre Otros).
2.2.1.2	Informa y entrega los requisitos para el inicio del proceso del Registro Sanitario	Personal de Ventanilla Única o Responsable de atención al cliente	Entregar y explicar los requisitos de acuerdo al trámite que va a realizar: - Registro Sanitario de faenadora artesanal móvil - Otros relacionados al Registro Sanitario. También debe explicar sobre los tiempos y Tasas aplicables del servicio y las formas y medios de pago.
2.2.1.3	Informa y entrega Formulario de Solicitud	Personal de Ventanilla Única o Responsable de atención al cliente	Entregar el Formulario de solicitud UNIA – REG-FORM -001 e informar sobre su correcto llenado en la Guía para el llenado de las hojas adjuntas del Formulario UNIA-REG-FORM-001 y registrar en el cuaderno correspondiente su entrega de los formularios. Nota.- El formulario y guía también pueden ser descargados por el usuario de la página web: http://senasag.gob.bo/formulario-para-registro-sanitario-y-etiquetado .

2.2.2 INICIO DE PROCESO DE REGISTRO SANITARIO

Nº	Actividad	Responsable	Descripción
2.2.2.1	Entrega de Documentos	Cliente o usuario	Entrega el expediente al SENASAG con todos los requisitos exigidos. NOTA. Si el usuario ha obtenido el formulario de liquidación de pago a través de la calculadora virtual en el sistema Informático del SENASAG, deberá presentar una copia del mismo y el respaldo correspondiente por el pago realizado de acuerdo a la tasa, en doble ejemplar.

			Si no cuenta con el formulario de Liquidación de pago puede presentar todos los requisitos documentales y al momento de la recepción se le emitirá el formulario para que realice el pago correspondiente.
2.7.2.2	Recepción del expediente y verificación del cumplimiento de los requisitos exigidos	Responsable de Recepción documental	A través del formulario de recepción documental, verifica que el expediente cuente con los requisitos exigidos de acuerdo al tipo de empresa. Si el expediente cumple con todos los requisitos documentales y cuenta con el formulario de liquidación y el correspondiente respaldo de pago por el servicio, de acuerdo al tipo de empresa, firma como constancia junto con el interesado en el formulario de recepción y es derivado directamente al Responsable Departamental de Inocuidad Alimentaria de la Jefatura Departamental. Si el expediente cumple con todos los requisitos documentales pero no cuenta con el formulario de liquidación, de acuerdo al tipo de empresa, emite el formulario de liquidación de pago correspondiente, para que el usuario realice el pago en la entidad Bancaria y presente posteriormente el respaldo del pago realizado, una vez entregado el mismo por parte del usuario, firma como constancia junto con el interesado en el formulario de recepción y es derivado directamente al Responsable Departamental de Inocuidad Alimentaria de la Jefatura Departamental. En ambos casos el responsable de Recepción antes de su derivación al Responsable Departamental deberá incluir el formulario UNIA-REG-LIBSEG-001 y llenar los campos de Fecha de primer contacto, Nombre interesado o representante, formulario de recepción. Así mismo deberá informar al usuario que el resultado de la evaluación estará disponible en un plazo de 3 días hábiles, momento en el que debe

			volver a apersonarse a la Jefatura Departamental correspondiente. Si el expediente No cumple con todos los requisitos documentales y/o con el formulario de Liquidación de pago según el tipo de empresa o que los formularios no estén correctamente llenados entre otros, deberá detallar las observaciones en el formulario de Recepción y como constancia realiza la firma junto con el interesado y procede a devolver inmediatamente el expediente. Los expedientes deberán ser derivados al Responsable Departamental de inocuidad Alimentaria en el mismo día de recepcionada la documentación, el mismo que debe determinar su derivación al encargado de evaluación documental en el plazo de 1 día hábil.
2.7.2.3	Evaluación Documental	Responsable de evaluación Documental	-Verificar el cumplimiento de los requisitos documentales, mediante el llenado del formulario de Evaluación Documental. APLICA A TODOS LOS FORMULARIOS: - Verificar que todos los campos se encuentren completos. - El formulario utilizado corresponda a la última versión aprobada. CARTA DE SOLICITUD - Se puede utilizar el formato establecido de carta. FORMULARIO DE RECEPCIÓN DE DOCUMENTOS - Verificar que los documentos requeridos estén marcados como ingresados. - Fecha de recepción del expediente. - Firmas, del responsable de recepción y responsable de la empresa. FORMULARIO DE SOLICITUD DE REGISTRO SANITARIO: - Formulario debidamente completado. - Nombre o la Razón Social, de acuerdo al DOCUMENTO DE RESPALDO DE OECOM.

		- Descripción y número de Productos solicitados (relación de ingredientes y aditivos). CARTA O CERTIFICADO DE APROBACIÓN DE MODELO DE ETIQUETAS (En caso que requiera) - Verificar nombre del producto, marca, elaborador, país de origen en la APROBACIÓN de Etiquetas. - En solicitudes nuevas, por única vez podrá emitirse carta de revisión de etiquetas junto con el formulario de uso de stock, sobre las etiquetas aprobadas de los productos. FORMULARIO DE LIQUIDACIÓN Y COMPROBANTE DE PAGO EN LA ENTIDAD BANCARIA - De acuerdo a las Tasas aprobadas por tipo de empresa y al número de líneas por categoría de riesgo del producto que elabora. NOTA: En caso de que el pago por las Tasas aprobadas, no esté completo se debe solicitar completar el pago correspondiente caso contrario el trámite quedará pendiente hasta que se cumpla con el pago correspondiente, en este caso en coordinación con la empresa deberá emitirse un nuevo formulario de liquidación de pago por el saldo correspondiente. OTROS DOCUMENTOS - DOCUMENTO DE RESPALDO DE OECOM con el Nombre o Razón Social que corresponda al solicitante del Registro. - CROQUIS DE UBICACIÓN, del área de acción regional donde realizara la faena. - PLANOS O CROQUIS DE DISTRIBUCIÓN, que indique los espacios dentro de la faenadora (Pudiendo utilizar el modelo de croquis anexo). - FLUJOGRAMAS DE PROCESO, en la cual deberá indicar los datos que se controla.
--	--	--

			- Autorización vigente de la Autoridad Ambiental Competente Nacional, para el aprovechamiento integral del lagarto. La evaluación documental será realizada en un plazo de 2 días hábiles.
2.7.2.4	Dictamen de evaluación	Responsable de evaluación Documental	Como resultado de la evaluación se pueden presentar estos casos: No cumple: Debe describir las falencias en el formulario de evaluación documental y hacer firmar al cliente la constancia de estas observaciones y entregar una copia del formulario. Si cumple: Deberá llenar los campos que corresponde señalando el cumplimiento, documental y hacer firmar al cliente la constancia y entregar una copia del formulario. Luego de acuerdo a programación deberá asignar al técnico correspondiente en el formulario para la realización de la Inspección. La Inspección deberá se programada en un plazo de 7 días hábiles.
2.7.2.5	Aceptación de la inspección	Inspector designado	Llenar en el Formulario de seguimiento UNIA-REG-LIBSEG-001 el campo Fecha de Inspección para R.S. y luego firma en el formulario de evaluación como constancia de aceptación al pie del formulario de evaluación documental.

2.7.3. INSPECCIÓN PARA REGISTRO SANITARIO Y RENOVACIÓN

Nº	Actividad	Responsable	Descripción
2.7.3.1	Realización de la inspección	Inspector designado	Realizar la inspección cumpliendo lo establecido en el Manual de Inspección y Control y el Manual del Inspector y en los Requisitos Sanitarios establecidos en el presente reglamento para faenadoras artesanales móviles de carne de lagarto. Llenar completamente el Acta de Inspección UNIA – INSPCTRL – ACT – 003, que se presenta en Anexo 2.

			El inspector en cualquier inspección de obtención o renovación deberá completar el llenado del acta de inspección correspondiente.
2.7.3.2	Toma de muestras	Inspector designado	Al finalizar el proceso de inspección y verificando que la calificación sea satisfactoria para continuar con el proceso, se realizará la toma de muestras, de agua de proceso y de línea de productos. Llenar el Acta de Extracción de Muestras (UNIA – ALAAR – ACT – 001), adjuntando, <u>sí corresponde</u> la Tarjeta de Muestreo (UNIA- ALAAR- TAR-001).
2.7.3.3	Llenado del Formulario de Conformidad de Inspección	Inspector designado	Finalizada la inspección llenar el Formulario de Conformidad de Inspección UNIA - INSPCTRL - FORM-003 , especificando los plazos a cumplir, con respecto a las observaciones identificadas y entregar el original al representante de la empresa inspeccionada el mismo que debe firmar el documento en aceptación de las observaciones y compromisos asumidos por parte de la faenadora móvil.
2.7.3.4	Remisión de las muestras al laboratorio	Inspector designado	Remitir las muestras a un laboratorio autorizado por el SENASAG, preferentemente el mismo día de la inspección. Nota: en caso de por algún motivo de fuerza mayor no se pueda enviar el mismo día como por ejemplo el horario de faena, la muestra deberá ser conservada bajo refrigeración y ser enviada al día siguiente y de forma inmediata no pudiendo trascurrir más de 24 horas entre la toma de la muestra y el envío de la misma.
2.7.3.5	Llenado del Formulario de Seguimiento	Inspector designado	Llenar en el Formulario de Seguimiento UNIA - REG - LIBSEG - 001 , los campos: N° de Formulario de inspección, N° Acta de inspección, N° de Acta de muestreo, Fecha de recepción de muestras en laboratorio y número de factura, y fecha de cancelación al laboratorio.
2.7.3.6	Archivo temporal o transitorio de la documentación del expediente	Inspector designado	Archivar los formularios y actas generados durante la inspección y toma de muestra, en el expediente del cliente.

2.7.3.7	Recepción e Interpretación de resultados de laboratorios	Inspector designado	Recepciona los resultados de laboratorio en sobre cerrado, el mismo que es entregado por el usuario o por el laboratorio. Llena en el formulario UNIA – REG – LIBSEG – 001 los campos: Fecha emisión resultados de laboratorio y fecha de recepción resultados de laboratorio en SENASAG. Deberá Interpretar los resultados de laboratorio, producto de ello deberá determinar: Si los parámetros analizados se encuentran dentro de los límites permitidos, elabora el informe técnico. Si alguno de los parámetros analizados NO se encuentra dentro de los límites permitidos, el inspector deberá considerar las siguientes acciones: - Si el parámetro esta fuera de norma y afecta de manera directa a la salud del consumidor se procederá de manera inmediata con la retención, retiro o destrucción del lote comprometido. - Si el parámetro fuera de norma solo es un indicador de la aplicación correcta de las BPM's de igual manera se tomaran acciones inmediatas en el control de la misma. Coordinar con el cliente para un nuevo muestreo, hasta que los resultados sean satisfactorios, solo se podrá realizar hasta 3 tomas de muestra oficial del mismo producto, si a la tercera vez continúan los resultados fuera de norma, la empresa debe entrar en un plan de adecuación. Cuando los resultados laboratoriales afecten de manera directa a la salud del consumidor, y esta condición sea confirmada por el laboratorio con un tercer muestreo se procederá a suspender
---------	--	---------------------	---

			temporalmente el Registro Sanitario de la faenadora hasta que se apruebe el "Plan de adecuación y mejora", presentado por el interesado; mismo que debe ser verificado y aprobado por la Jefatura Departamental del SENASAG en un plazo de 10 días hábiles.
2.7.3.8	Elaboración de Informe Técnico	Inspector designado o Técnico designado	Luego de recibido los resultados de laboratorio y se encuentren conformes, deberá elaborar el Informe Técnico de registro sanitario, en un plazo de 3 días hábiles. Además deberá llenar el Formulario de Seguimiento UNIA - REG - LIBSEG - 001 en los campos: N° de Boleta y fecha de pago emisión RS, Fecha inicio de trámite, y fecha y firma de informe técnico. FECHA DE INICIO DE TRÁMITE: Se considera inicio de trámite la fecha en la que se recepciona los resultados de laboratorio que cumplieron con la norma.

2.7.4 CONCLUSIÓN DEL PROCESO DE REGISTRO SANITARIO

N°	Actividad	Responsable	Descripción
2.7.4.1	Revisión del Informe Técnico y Elaboración de Dictamen	Responsable de Evaluación y Aprobación	Revisar el Informe Técnico verificando que coincida con todos los documentos que respaldan y que cumplan con la normativa sanitaria. Si detecta deficiencias o tiene observaciones en la elaboración del informe técnico devuelve la documentación al inspector para que subsane las deficiencias encontradas de manera inmediata. Elabora el Dictamen de Inspección para el caso de Registro y Renovación, con tres posibles dictámenes: • Aprobado; • No susceptible a adecuación • Susceptible a adecuación

			Firmar el Dictamen como constancia de aprobación para solicitudes de obtención y Renovación. De la misma manera procede a llenar el Formulario de Seguimiento en los campos: Fecha y firma Dictamen, solo en solicitudes de registro y renovación. El Plazo en el que se desarrolla esta actividad es de 1 día hábil.
2.7.4.2	Firma el dictamen de inspección/ y Envío a la UNIA con Comunicación Interna	Responsable Departamental de Mataderos vía Responsable de I.A.	Si no detecta deficiencias en el proceso aplicado por el área de I.A, tanto el Responsable Departamental de Mataderos como el Responsable Departamental o Responsable de I.A. firman el Dictamen avalando el proceso y procede a llenar el Formulario de Seguimiento en el campo: Fecha y firma Dictamen, en el plazo establecido de 1 día. Envía a través de Comunicación Interna, el expediente completo a la Unidad Nacional de Inocuidad Alimentaria.

2.7.5 REGISTRO DE DATOS EN EL SISTEMA INFORMÁTICO

Nº	Actividad	Responsable	Descripción
2.7.5.1	Recepción y evaluación del expediente en la Jefatura Nacional	Encargado Nacional de Inspección y control	Realiza la recepción y evaluación de los documentos que contiene el expediente. Producto de ello realiza las observaciones correspondientes a la Jefatura Departamental para que se subsanen. En caso de no tener observaciones al expediente deriva al responsable de registro en el sistema para su procesamiento. La evaluación se realizara en un plazo de 3 días hábiles.
2.7.5.2	Llenado de datos en el Sistema Informático Gran Paititi	Responsable de registro en el sistema informático	Recepciona el expediente y realiza el cargado de datos en el sistema informático: Llenar los campos del Registro Único de Empresas del Sistema Informático (Razón Social, DOCUMENTO DE RESPALDO DE OECOM, teléfonos y otros)

			• Registrar los productos de la empresa en la ventana "Lista de Productos del Sistema". Registrar en observaciones la referencia de la Comunicación Interna). • Registrar el Padrón del Matadero en la ventana "Insertar nuevo registro" • Registrar observaciones, en la ventana "Observaciones encontradas en la empresa" • Llenar los campos en la ventana "Vigencia del empadronamiento". Nota: Si la empresa tiene más de 2 comprobantes de pago por las Tasas, incluir los datos en la ventana "Servicios extras". Además deberá indicar el detalle del servicio prestado. El plazo de esta actividad es de 2 días hábiles.
2.7.5.3	Aprobación e Impresión del Registro Sanitario	Responsable Nacional de evaluación y aprobación	Luego de verificar en el sistema el correcto registro de los datos de la empresa, Aprobar el Registro Sanitario en el Sistema e imprimir el Registro Sanitario o el documento como constancia del Registro Sanitario en el plazo de 1 día hábil. Posteriormente y luego de realizar la firma en coordinación con el Área Nacional de Registro y certificación, remite el certificado junto con una copia del Informe Técnico.

2.7.6 ARCHIVO Y ENTREGA DEL CERTIFICADO DE REGISTRO SANITARIO

Nº	Actividad	Responsable	Descripción
2.7.6.1	Entrega y archivo de Certificado del Registro Sanitario	Responsable de atención al cliente	Coordinar con el cliente y entregar los Certificados de Registro Sanitario y registrarlos datos en el formulario de entrega de Registros. Llenar en el Formulario de Seguimiento UNIA-REG-LIBSEG-001 los campos Nombre y firma del que entrega el RS y Nombre y Firma del que recibe el R.S. Posteriormente realiza el archivo correspondiente de la documentación generada.



3. INSTANCIA DE APELACIÓN.- Las faenadoras artesanales móviles que consideren inadecuadas las observaciones realizadas a su solicitud de Registro, Renovación de Registro Sanitario podrán enviar una nota justificando su posición, a la Unidad Nacional de Inocuidad Alimentaria (con copia a la Jefatura Departamental) la cual deberá responder en el lapso de 10 días hábiles, una vez recibida la nota.

4. CONTINUIDAD DE OPERACIONES.- Las faenadoras artesanales móviles susceptibles de adecuación y mejora, mientras duren los trabajos, podrán seguir operando, siempre y cuando, a criterio y juicio de la Jefatura Departamental respectiva no comprometan seriamente las condiciones higiénico-sanitarias de los productos, según lo establecen los plazos de adecuación y mejora.

Las faenadoras artesanales móviles que cumplieron con todos los requisitos deberán obligatoriamente esperar su habilitación del número de registro sanitario en sistema para poder realizar sus actividades.

5. DEL PAGO AL LABORATORIO.- Cada vez que se realice un muestreo para análisis de laboratorio, ya sea en inspecciones programadas, de rutina o extraordinarias, el costo de los análisis corre por cuenta de la faenadora artesanal móvil.

6. MODIFICACIONES AL REGISTRO SANITARIO

Se considerara modificación al registro sanitario de acuerdo al siguiente detalle:

- **Modificaciones de Registro Sanitario de Carácter Administrativo:** son las referidas a cambio de razón Social, Transferencia de Registro sanitario, Baja de Registro Sanitario, Inclusión de productos a Líneas habilitadas en el registro de empresas procesadoras y/o Fraccionadoras y/o envasadoras y/o Cámaras Frigoríficas o de Maduración de productos vegetales, e inclusión de productos al registro de empresas Importadoras.

6.1 REQUISITOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA REALIZACIÓN DE MODIFICACIONES DE CARÁCTER ADMINISTRATIVO

La persona natural y/o jurídica que desee realizar modificación al registro sanitario y que sean de carácter administrativo deberá presentar un expediente en doble ejemplar que contenga los documentos que se establecen de acuerdo al siguiente detalle:

6.1.1 REQUISITOS Y PROCEDIMIENTO PARA CAMBIO DE RAZÓN SOCIAL Y/O TRANSFERENCIA Y/O BAJA DE REGISTRO SANITARIO

1. Carta solicitando el cambio de razón social y/o transferencia y/o baja de registro firmada por el Titular del registro.
2. Fotocopia del DOCUMENTO DE RESPALDO DE OECOM actual y del DOCUMENTO DE RESPALDO DE OECOM al que se desea hacer el cambio. (solo para cambio de razón social y transferencia)
3. Una copia del Documento Legal que avale el mencionado cambio de razón social. (solo para cambio de razón social y transferencia)



4. Certificado de Registro Sanitario en formato original emitido a la empresa (Solo para la baja de registro)

6.1.1.1 PAGO DE TASA POR EL SERVICIO

- La persona natural y/o jurídica que dese realizar modificaciones de carácter administrativo en el registro Sanitario previamente a la entrega de los requisitos Documentales, podrá obtener el Formulario de Liquidación de pago a través de la Calculadora electrónica dispuesta en el sistema informático oficial del SENASAG y posteriormente realizar el pago de la tasa correspondiente en la entidad bancaria autorizada.
- De la misma manera podrá obtener el Formulario de liquidación de pago en las oficinas distritales del SENASAG al momento de la presentación de los requisitos documentales posteriormente realizar el pago de la tasa correspondiente en la entidad bancaria autorizada.

En ambos casos luego de realizado el pago del servicio de acuerdo a Tasa correspondiente, deberá adjuntar a los requisitos documentales, el Formulario de Liquidación de pago junto con el respaldo correspondiente del mismo en doble ejemplar.

Se deberá realizar el pago de acuerdo a:

Según el anexo de la Ley 830, en el punto 1.4. Otros servicios prestados por el SENASAG, N° de servicio 1, se detalla:

- Modificación de registro sanitario o fitosanitario (Baja temporal, baja definitiva, cambios de información en base a análisis documental y otros de carácter administrativo).

6.1.1.2 PROCEDIMIENTO DE CAMBIO DE RAZÓN SOCIAL Y/O TRANSFERENCIA DE REGISTRO SANITARIO.

Nº	Actividad	Responsable	Descripción
6.1.1.2.1	Recepción del expediente y verificación del cumplimiento de los requisitos	Responsable de Recepción documental	Verifica que el expediente cuente con los requisitos exigidos de acuerdo al tipo de modificación. Si el expediente cumple con todos los requisitos documentales y cuenta con el formulario de liquidación y el correspondiente respaldo de pago por el servicio, deriva directamente al Responsable Departamental de Inocuidad Alimentaria de la Jefatura Departamental y ese a la Unidad Nacional de Inocuidad Alimentaria, mediante una Comunicación Interna, indicando que se el expediente

			cumple con todos los requisitos documentales y cuenta con el formulario de liquidación y el correspondiente respaldo de pago por el servicio. Si el expediente cumple con todos los requisitos documentales pero no cuenta con el formulario de liquidación, emite el formulario de liquidación de pago correspondiente, para que el usuario realice el pago en la entidad Bancaria y presente posteriormente el respaldo del pago realizado y luego es derivado directamente al Responsable Departamental de Inocuidad Alimentaria de la Jefatura Departamental y este último a la Jefatura Departamental y ese a la Unidad Nacional de Inocuidad Alimentaria, mediante una Comunicación Interna. Si el expediente No cumple con todos los requisitos documentales y/o con el formulario de Liquidación de pago procede a devolver inmediatamente el expediente. Los expedientes deberán ser derivados al Responsable Departamental de Inocuidad Alimentaria en el mismo día de recibida la documentación, el mismo que debe determinar su derivación a la Jefatura Nacional de Inocuidad Alimentaria en el plazo de 1 día.
6.1.1.2.2	Registro de datos en sistema	Responsable de procesamiento	Una vez que la JNIA, Recibe el expediente completo, deriva el mismo al Área Nacional de Inspección y Control y procede a: • Modificar únicamente los campos del Registro Único de Empresas en el Sistema Informático (Razón Social, DOCUMENTO DE RESPALDO DE OECOM, teléfonos y otros). • Modifica el campo de "Elaborador" en el Registro de productos de la empresa en la ventana "Lista de Productos del Sistema. • Inserta los datos correspondientes a los comprobantes de pago por las Tasas.

			El Plazo para la modificación en el sistema será de 3 días luego de la recepción del expediente completo.
6.1.1.3	Archivo y Envío de expediente a la Coordinación Departamental de Inocuidad Alimentaria.	Responsable de Archivo	Archiva una copia del expediente en la en la Unidad Nacional, y la segunda copia es remitida a la Coordinación de Inocuidad Alimentaria en la Jefatura Departamental correspondiente a través de Comunicación Interna, para su conocimiento y notificación escrita al titular del registro sanitario que su requerimiento ha sido aceptado.

6.2. Nota.- Los tiempos contemplados en el presente reglamento, en cada una de las fases (tiempos atribuibles al SENASAG), no limita a que la mismas puedan ser flexibles de acuerdo a las circunstancias del caso, sin embargo el tiempo global no deberá ser mayor a la sumatoria de los tiempos de cada una de sus fases.

7. RENOVACIÓN

Para la renovación del Registro Sanitario, se recomienda que el interesado se presente en la Jefatura Departamental correspondiente al menos sesenta (60) días antes del vencimiento de su Registro Sanitario, para averiguar los requisitos y establecer el primer contacto.

8. REVOCACIÓN DE REGISTRO

Se podrá revocar el Registro Sanitario cuando existan indicios de cualquier adulteración o falsificación en las declaraciones, documentos o información presentados al “**SENASAG**” al momento de solicitar cualquier trámite correspondiente al Registro Sanitario o cuando se evidencie que existe un atentado directo a la salud pública por la liberación de productos al mercado o cuando las infracciones lo contemplen.

Además, que, a través del Área de Asesoría Legal de la Jefatura Departamental correspondiente, o en su caso a la Unidad Nacional de Asuntos Jurídicos, según corresponda, se procederá a denunciar el hecho al Ministerio Público, para que este inicie el proceso penal correspondiente por el uso de instrumentos falsificados, falsedad material e ideológica o atentados contra la salud Pública de acuerdo al caso.

9. SUSPENSIÓN DE REGISTRO

Finalmente, después de una tercera inspección en la que se verifique el incumplimiento de los compromisos asumidos y/o planes de adecuación con plazos vencidos, implicará, además del pago de la multa y la sanción reglamentaria estipulada en la normativa vigente, la suspensión del registro sanitario hasta que se cumpla con los compromisos asumidos.





10. RESPONSABILIDAD DEL TITULAR DE REGISTRO SANITARIO.- Si hubiera en el mercado productos de empresas cuyo Registro Sanitario se encuentre caducado o productos que no se encuentren comprendidos en el registro, el SENASAG ordenara inmediatamente el retiro del mercado de los lotes producidos durante el tiempo que estuvo cancelado, suspendido o vencido el Registro Sanitario, mediante el decomiso y se comunicará a la población que dicho producto carece de Registro Sanitario, además el titular de la empresa deberá cancelar la multa correspondiente de acuerdo a las sanciones estipuladas en normativa específica.

Los lotes de productos producidos antes del vencimiento del registro sanitario no serán objeto a las sanciones establecidas en el párrafo anterior, salvo que se determinare que los mismos comprometan la salud de la población o no cumplan la normativa en vigencia.





SECCIÓN II

REQUISITOS SANITARIOS PARA EL TRASLADO DE ANIMALES, INFRAESTRUCTURA, PROCESO, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE LA CARNE DE LAGARTO

1. DE LA UBICACIÓN Y ALREDEDORES

Considerando el alcance establecido del presente reglamento, se definen los siguientes requisitos de ubicación y alrededores:

1.1. Ubicación de la faenadora artesanal móvil.- Se deberá evitar localizar en sitios insalubres; lugares que por las operaciones que se realizan y condiciones de éstos, sean un foco potencial de contaminación de los productos.

Los terrenos que hayan sido rellenos sanitarios, basurales, cementerios, no pueden ser destinados a la ubicación de las faenadoras artesanales móviles.

1.2. Exclusividad de la faenadora artesanal móvil.- Las instalaciones destinadas al aprovechamiento de carne de lagarto no deberá tener conexión directa con viviendas ni con locales en los que se realicen actividades distintas y perjudiciales a este tipo de actividad.

1.3. Perímetro.- Se deberá definir el perímetro de las faenadoras artesanales móviles, la misma que debe mantener condiciones que eviten la contaminación de los productos o que faciliten la proliferación de plagas, por lo cual no debe permitirse: acumulación de desperdicios, escombros de ningún tipo, promontorios de basura, polvo o cualquier otra acumulación.

2. ESTRUCTURA FÍSICA E INSTALACIONES DE LAS FAENADORAS ARTESANALES MÓVILES

2.1. Estructura y acabados.- Las paredes y techos deberán estar contruidos de tal forma, que eviten el desprendimiento de partículas, que eviten la acumulación de suciedad, o que se encuentren rotos y de color claro para resaltar el nivel de limpieza y favorecer la iluminación de los ambientes, especialmente de las zonas de control o inspección.

Deberá contar con una estructura lo suficientemente resistente que pueda cubrir de la lluvia y también debe evitar los rayos del sol de manera directa a las faenadoras artesanales móviles, así como garantizar la correcta ventilación de las zonas.

2.2. Pisos.- Los pisos de todas las zonas en que se faenen, elaboren o en que se laven utensilios serán de forma que puedan limpiarse fácilmente: los pisos deben ser de material resistente, liso y con buenas propiedades de resistencia (se sugiere que sean pisos de goma), deberá evitarse la acumulación de agua y/o desperdicios en el piso de cada zona.

2.3. Puerta y ventanas.- Las puertas, ventanas o cortinas, u otros elementos de iluminación o ventilación naturales deberán ser de tal manera que sean fáciles de limpiar y prevengan el paso





de insectos, animales domésticos u otros agentes de contaminación al interior del módulo de faena. Las puertas-cortina y ventanas deben mantenerse limpias y en buenas condiciones.

Las puertas deben mantenerse cerradas durante los procesos desarrollados en cada Zona.

2.4. Iluminación.- las faenadoras artesanales móviles deben tener iluminación natural adecuada. La intensidad, calidad y distribución de la iluminación, natural, debe ser adecuada al tipo de trabajo, considerando los niveles mínimos de iluminación.

2.5. Ventilación.- Las faenadoras artesanales móviles, deben estar provistas de ventilación que permita una adecuada temperatura en éstas, la presencia de gases, vapores u olores perjudiciales para la salud y evite la condensación de vapores, que al depositarse sobre los alimentos podrían contaminarlos.

2.6. Servicios higiénicos del personal.- Las faenadoras artesanales móviles deben prevenir los lugares donde el personal realice sus necesidades y aseo personal de tal manera que se garantice la higiene del personal luego de hacer sus necesidades y su total higienización de manos y botas antes de entrar a la faenadora móvil.

3. DISTRIBUCIÓN DE AMBIENTES

Las faenadoras artesanales móviles de carne de lagarto, deben cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura e Higiene para el aprovechamiento de la carne de lagarto, donde deben realizarse cómodamente las operaciones de limpieza, rayado, desollado, inspección, deshuese de cola, para obtener los cortes de cola, lomos y músculos maseteros (cachetes) como cortes de primera.

Los ambientes de las faenadoras artesanales móviles deben permitir el flujo único de personal, materiales, producto, provisión de servicios y ubicación de equipo de manera que evite la contaminación cruzada, a través de la separación en el espacio.

Las áreas de productos no comestibles estarán localizadas y ventiladas para evitar contaminación cruzada.

3.1. Separación de Áreas.- Todas las zonas tendrán un fin específico dentro del proceso productivo y los procedimientos de trabajo, en estas zonas no se permitirán animales domésticos, insectos ni otros materiales ajenos al proceso productivo, debiendo evitar cualquier elemento ajeno al proceso que pueda provocar contaminación. Sus dimensiones, características particulares e instalaciones deberán permitir un trabajo adecuado y cumpliendo con las Buenas Prácticas de Manufactura BPM's y el POES (Procedimiento Operacionales Estandarizados de Sanitización) reflejadas en el Acta de BPM's anexa al presente.

A continuación se describe las características que deberán contar estos recintos:



3.1.1 Zona de arribo.- A la llegada de los animales a la zona donde se instaló las faenadoras artesanales móviles, se realizara un primer lavado con agua y cepillo, la codificación de los lagartos (precintos de control) y además se toman registros de las medidas corporales en una planilla de monitoreo (largo total, largo de la cabeza, largo del hocico a la cloaca, el peso y sexo de cada animal), todo este proceso desde el arribo del animal, pesado y verificación de sexo deberá realizarse a la brevedad posible. En esta zona es donde el inspector oficial y/o técnico acreditado realiza la evaluación de la sanidad animal de los lagartos que serán aprovechados integralmente.

3.1.2. Zona Sucia.- En el ambiente de la zona sucia, se procederá con el segundo lavado de cada animal con agua de calidad microbiológica potable, agente químico (DG-6 o lavandina de acuerdo al uso previsto por el fabricante para potabilizar y desinfectar el agua) y un cepillo a efectos de eliminar la suciedad externa para garantizar la limpieza y desinfección, El proceso de lavado de cada animal (dorsal y ventralmente) se realizará en un tiempo de 3 minutos como máximo y en el mismo mesón, posteriormente se dejará de 1 a 2 minutos, sobre la mesa para el escurrido del agua.

3.1.3. Zona Intermedia.- Corresponde en esta zona realizar un enjuague del animal, posteriormente se efectúa el rayado y desollado del cuero a efecto de poder extraer la carne de la cola, lomos y músculos maceteros (cachetes) del animal como carne de primera y los cortes de segunda que son del cuello, costilla y extremidades. Todo este proceso de la desinfección, rayado y cortado del cuero deberá realizarse en un tiempo no mayor a 15 minutos por animal.

En esta zona y para las faenadoras artesanales móviles no estará permitido ni autorizado por ningún motivo realizar el eviscerado del animal a efectos de evitar mayor riesgo de contaminación cruzada de la carne con las vísceras.

Todos los desechos y partes no comestibles o no aprovechadas del lagarto, deberán ser depositados en un contenedor cerrado y adecuado para tal efecto.

3.1.4 Zona Limpia (fileteado y envasado).- En esta zona se realizará el deshuesado de la cola, la eliminación de la grasa, el pulido de la carne y expurgo de partes indeseables, nervios, tendones y otros, el oreo de la carne se deberá realizar de forma que la misma sea colgada en un gancho y/o caballete de material inoxidable de fácil limpieza y desinfección y que no contamine la carne. Posteriormente al colgado y oreo se procederá al envasado con materiales exclusivos para alimentos, para luego registrar el peso y realizar el etiquetado con los datos necesarios (lote, fecha de procesamiento o beneficio y otros datos de interés para la trazabilidad de los cortes).

Todo este proceso desde el deshuesado, fileteado y colgado de la carne para el oreo deberá realizarse en un tiempo no mayor a 20 minutos por animal. El oreo de la carne fileteada, deberá realizarse en la zona limpia durante 60 minutos como máximo antes de ser refrigerada y/o congelada, esto con la finalidad de evitar el deterioro de la carne.

El **Anexo 2** muestra un modelo de las zonas y distribución de ambientes en una faenadora artesanal móvil, para las actividades correspondientes al aprovechamiento de la carne de lagarto para consumo humano, en el marco de la inocuidad alimentaria.

3.2. Equipos y utensilios.- El equipo y los utensilios empleados en la faena de carne de lagarto, deben estar fabricados de materiales que no produzcan ni emitan sustancias tóxicas, no impregnen a la carne de lagarto con olores o sabores desagradables o extraños; que no sean absorbentes; que sean resistentes a la corrosión y sean capaces de soportar repetidas operaciones de limpieza y desinfección, que sean de material liso y duro; puesto que las grietas pueden almacenar suciedad y gérmenes. Deberán habilitarse los muebles que sean necesarios para guardar, ordenadamente, los utensilios de uso común en cada zona.

El equipo y los utensilios que se utilizan en cada zona deben ser exclusivos para cada una de ellas.

Todo el equipo, accesorios y utensilios deben mantenerse siempre en buen estado de funcionamiento y deben lavarse y desinfectar frecuentemente.

3.2.1. Diseño higiénico del equipo, herramientas y utensilios.- Los equipos deben estar diseñados de manera que cubran los requerimientos del proceso y permitan una fácil y completa limpieza y desinfección de las superficies que entran en contacto directo con la carne de lagarto.

3.3. Equipo de control.- El equipo utilizado para enfriar, almacenar o congelar la carne de lagarto deberá estar proyectado de manera que alcancen las temperaturas que se requieren en la carne con la rapidez adecuada para proteger la inocuidad de los mismos. Estos equipos deben estar dotados de dispositivos para la medición de temperatura y sistema de registro de la misma en forma manual o automática. Dichos dispositivos deben colocarse en lugares visibles y mantenerse en buenas condiciones de conservación y funcionamiento.

4. AGUA Y ELIMINACIÓN DE RESIDUOS

4.1. Abastecimiento de agua.- El agua que se utilice durante todo el proceso de obtención de carne de lagarto debe ser agua potable y debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y bacteriológicos para aguas del consumo humano y además deberá existir en cantidad suficiente.

4.2. Evacuación de efluentes.- La evacuación de aguas servidas y de efluentes deberán realizarse de manera que no afecten las condiciones higiénicas del perímetro de las faenadoras artesanales móviles, acorde con las normas de la autoridad de Medio Ambiente vigentes.

4.3. Recolección y eliminación de residuos sólidos.- Las basuras y desperdicios generados en las faenadoras artesanales móviles, deberán ser enterrados en fosas sanitarias o en depósitos herméticos, a prueba de moscas, roedores, insectos y otros animales. En toda sección en que se produzcan basuras o desperdicios debe existir al menos un tarro sanitario.



La recolección periódica de basuras, deberá ser dispuesta sanitariamente y conforme a lo dispuesto en las normas respectivas de la autoridad de Medio Ambiente.

5. HIGIENE DEL PERSONAL, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS INSTALACIONES

5.1. Estado de salud del personal.- El personal que padece de enfermedades infectocontagiosas, mientras se encuentre en este estado no debe trabajar en contacto con la carne de lagarto. Toda persona que trabaje, aunque ocasionalmente con los productos, deberá tener su carnet sanitario vigente, emitido por la autoridad de salud respectiva.

5.2. Aseo y presentación del personal.- El personal que trabaja en las faenadoras artesanales móviles debe estar completamente aseado. Las manos no deberán presentar cortes expuestos, ulceraciones ni otras afecciones de la piel, y las uñas deberán mantenerse limpias, cortas y sin esmalte. El cabello deberá estar totalmente cubierto. No deberán usarse sortijas, relojes, pulseras o cualquier otro objeto de adorno cuando se manipule alimentos.

Dicho personal debe contar con ropa de trabajo preferentemente de colores claros, y dedicarla exclusivamente a la labor que desempeña. La ropa constará de gorra, zapatos apropiados, mandil o chaqueta y pantalón y deberá mostrarse en buen estado de conservación y aseo.

5.3. Hábitos del personal.- No se permitirá al personal que esté en contacto directo con los productos o el proceso, fumar, recibir dinero, escupir en el suelo de las faenadoras móviles, rascarse la cabeza, comer durante el trabajo, masticar chicle, tabaco o coca, ni ninguna otra práctica antihigiénica que afecte las condiciones sanitarias de los alimentos. El personal deberá lavarse frecuentemente las manos, cuando su nivel de limpieza pueda afectar a la inocuidad de la carne de lagarto.

5.4. Personal de limpieza.- El personal asignado a la limpieza de las faenadoras de carne de lagarto, debe cumplir con las disposiciones sobre aseo, vestimenta y presentación del personal, pudiendo ser la vestimenta del mismo tipo, y de diferente color.

5.5. Educación y capacitación.- Los responsables o encargados de la faenadora artesanal móvil, deberán adoptar las disposiciones que sean necesarias para que el personal que interviene en la elaboración de los productos, reciba instrucción adecuada y continua sobre principios básicos de higiene de los alimentos y Buenas Prácticas de Manufactura.

Se recomienda que el encargado del proceso de faena debe ser un profesional que haya recibido formación en medicina veterinaria, zootécnica, principios de higiene de los alimentos, ciencias y tecnología de alimentos.

5.6. Vestuario para el personal.- Las faenadoras artesanales móviles deben facilitar al personal que trabaja en las salas de elaboración o que esté asignado a dichas áreas, espacios adecuados



para el cambio de vestimenta, así como disponer facilidades para depositar la ropa de trabajo y ropa propia de manera que unas y otras no entren en contacto.

5.7. Facilidades para el lavado y desinfección de manos.- Toda persona que trabaja en las faenadoras artesanales móviles debe, mientras está en servicio, lavarse las manos con agua y jabón, antes de iniciar el trabajo, inmediatamente después de utilizar los servicios higiénicos y de manipular material sucio o contaminado así como todas las veces que sea necesario. Deberá lavarse y desinfectarse después de haber manipulado cualquier material que pueda estar contaminado.

Cada Zona de Proceso deberá contar con un espacio en el cual se dote de agua potable, jabón líquido y desinfectante para el correcto lavado de manos.

5.8. Limpieza y desinfección de instalaciones.- La faenadoras artesanales móviles, deben disponer de un programa documentado de limpieza y desinfección, el mismo que será objeto de revisión y comprobación durante la inspección.

Este programa debe contemplar la limpieza y desinfección de las zonas de manipulación de la carne, los equipos y utensilios; Los productos usados para la limpieza y desinfección deberán estar correctamente identificados.

Los implementos de limpieza destinados al área de elaboración deben ser de uso exclusivo de la misma.

5.9. Control de plagas y acceso de animales.- Las faenadoras artesanales móviles deben disponer de un programa efectivo de control de plagas, el mismo que será objeto de revisión y comprobación durante la inspección.

Los establecimientos deben contar con sistemas para impedir el ingreso de roedores e insectos, tomando las previsiones del caso para evitar la contaminación de la carne de lagarto.

Deben además adoptarse medidas que impidan el ingreso, al establecimiento, de animales domésticos y silvestres.

5.10. Visitantes.- los visitantes que ingresen a las faenadoras artesanales móviles, deberán llevar ropa protectora y cumplir con las disposiciones de higiene de la presente resolución.

6. DE LOS ASPECTOS OPERATIVOS DE LA FAENA DE CARNE DE LAGARTO

6.1. Caza, derribo, y transporte de los animales.- Se debe considerar los siguientes aspectos:

- La caza de los animales sólo será permitida conforme lo dispuesto por la reglamentación específica vigente aprobada por la AACN, y deberá realizarse en los predios de origen con anterioridad al transporte a las faenadoras artesanales móviles.

- El sangrado se realiza inmediatamente después de que el animal fue cazado, a través de un corte medular a nivel de la articulación atlanto-occipital (base del cráneo), este procedimiento se realiza al momento de subir al lagarto a la embarcación. Se debe evitar el contacto de los animales cazados con la sangre que van perdiendo en el trayecto del traslado a la faenadora móvil. Para evitar el contacto de la sangre con los animales cazados que van subiendo a la embarcación se utilizan parrilla dentro del bote.
- Los cuchillos utilizados deberán lavarse y esterilizarse o desinfectarse después de cada incisión, los mismos no deberán ser de cabo de madera.
- El traslado del animal derribado deberá realizarse en medios de transporte previamente higienizados y en buenas condiciones para el propósito definido, y los lagartos deberán ser cubiertos con plástico limpio de color claro, de forma que se evite el aumento de la temperatura de los animales.
- El tiempo de traslado desde la caza del lagarto hasta las faenadoras artesanales móviles, deberá ser en un tiempo mínimo posible, no debiendo sobrepasar las 8 horas desde el inicio de la caza.
- Debe efectuarse, en el lugar de cacería, una inspección post-mortem por parte del Personal capacitado y certificado por el SENASAG, el cual asegure que únicamente animales sanos sean transportados e ingresados al recinto de proceso.

6.2. Recepción y Descarga.- En las faenadoras artesanales móviles, los animales deberán ser descargados en el área prevista para este fin la cual deberá ser adecuada para evitar la contaminación, deberán ser lavados con agua potable tratada física y químicamente para reducir posibles contaminaciones. Para esto las faenadoras artesanales móviles, deben contar con su Manual de Buenas Prácticas de Manufactura, Procedimientos de Limpieza y Desinfección llevando los registros respectivos y otros datos necesarios para el registro de procedimientos.

6.3. Desollado y evisceración.- Se debe considerar los siguientes aspectos:

- El desollado en faenadoras artesanales móviles, podrá realizarse en posición horizontal sobre mesones, camillas u otros, tomando las previsiones para evitar la contaminación.
- Los animales desangrados, deberán ser tratados con una sustancia antimicrobiana aprobada, con una solución clorada (a razón de 2 ppm de cloro residual), o con ácidos orgánicos como ácido acético, cítrico, láctico, etc., con el fin de bajar la carga microbiana y reducir el riesgo de contaminación cruzada al desollar el animal.
- Luego de la inspección técnica y/o médico-veterinaria, si la carne presenta observaciones deberá seguir el destino de material condenado y deberá ser desechada conforme a la normativa vigente de Medio Ambiente.
- La carne contaminada con ingesta (contenido gastrointestinal) debe ser condenada.
- Los cuchillos utilizados deberán lavarse y desinfectarse después de cada incisión o corte, los mismos que no podrán ser de cabo de madera, ni ser usados con otros propósitos.



6.4. Inspección Post-mortem.- Se debe considerar los siguientes aspectos:

- Toda la información relevante incluyendo aquella proveniente de la inspección en el lugar de cacería y recepción debe estar disponible, para ser tomada en consideración para la inspección de la carne de lagarto.
- Ninguna canal, partes de la canal, cortes de carne de lagarto, vísceras o partes comestibles podrán ser comercializadas o despachadas del recinto de proceso sin que hayan sido inspeccionadas y aprobadas por el Personal Capacitado y Acreditado y/o Certificado por el SENASAG en inspección de carne de lagarto o el profesional o técnico Acreditado, para realizar esta labor.
- No está permitido realizar operaciones de deshuese o proceso de la carne antes de la inspección por el Personal Capacitado y Certificado por el SENASAG en inspección de carne de lagarto o el profesional o técnico Acreditado por SENASAG, para realizar esta labor.
- No está permitido remover ningún signo o evidencia de enfermedad, contaminación o suciedad antes de la inspección del Personal Capacitado y Certificado por el SENASAG en inspección de carne de lagarto o el profesional o técnico Acreditado, para realizar esta labor.
- La cabeza, patas y vísceras deben permanecer correlacionadas con la carcasa de origen para fines de trazabilidad sanitaria.
- El Personal capacitado y certificado por el SENASAG y/o el profesional acreditado para las inspecciones deberá exigir la presentación de la documentación que acredite la legal procedencia de la carne y examinar la carcasa y las vísceras por observación visual, palpación y si es necesario incisión en busca de cualquier signo de enfermedades o condiciones que puedan afectar la inocuidad de la carne de lagarto para consumo humano, considerando los siguientes aspectos:
 - a) Estado nutricional del animal que puede reflejarse en enfermedades tales como osteomalacia o gota.
 - b) Color.
 - c) Olor.
 - d) Simetría.
 - e) Eficiencia del desangrado.
 - f) Presencia de contaminación visible.
 - g) Infestación parasitaria.
 - h) Heridas, lesiones y úlceras.
 - i) Anormalidades en músculos, huesos, tendones u otros tejidos.
- Todas las lesiones localizadas deberán ser recortadas y condenadas.
- Cualquier signo de una condición de enfermedad generalizada que indique una enfermedad sistémica debe resultar en la condena de toda la carcasa.
- Deberá establecer un programa de toma de muestras y control de laboratorio que contemple, análisis microbiológico, toxicológico, organoléptico, y de sanidad animal para determinar la eficiencia de los controles sanitarios establecidos para la inocuidad del producto, el cual está sujeto a aprobación del SENASAG.



6.5. Deshuese y preparación de cortes.- Todas las carcasas y sus partes que sean destinadas a operaciones de deshuese y posterior procesamiento deberán contar con la aprobación de la inspección post-mortem, las cuales deberán ser registradas en la planilla destinada para tal efecto.

En caso de que la canal haya sido refrigerada previamente al deshuese, debe realizarse un control previo, que abarque:

- La información relevante al origen de esa carcasa, como el día de caza y faena, tiempo y temperatura de refrigeración.
- Certificación de la inspección post-mortem y la aprobación de la canal por personal calificado.
- Que la cadena de frío haya sido mantenida.
- Que no existan signos visibles de contaminación o excesiva deshidratación.

La carne acondicionada no podrá estar en contacto con carne procesada. Todas las etapas del proceso de extracción de la carne de lagarto deberán realizarse de forma que asegure la higiene de las operaciones, evitando contaminación cruzada que puede ser ocasionada por flujos inadecuados de personal, materiales y productos o procesos.

Los huesos y desperdicios generados en la preparación de cortes deberán ser removidos regularmente del área de proceso a un área o sala de productos no comestibles, y ser desechados bajo métodos aprobados por la autoridad competente en medio ambiente. La carne que no se encuentre apta para consumo humano deberá ser colectada en contenedores cerrados para tal fin, debidamente identificados o marcados y removida de áreas de proceso.

La carne podrá ser acondicionada inmediatamente para su envío, siempre que sea transferida directamente desde el área de rayado o área intermedia a la sala de deshuese y preparación de cortes en una operación continua, siendo que ambas dependencias sean contiguas o cercanas pero separadas sanitariamente y que el procesamiento sea inmediato.

La carne de lagarto y cortes preparados podrán ser lavados con agua potable y desinfectada con ácido acético, ácido láctico, agua clorada, siempre y cuando se encuentre en las proporciones correctas para desinfección de alimentos dentro de los límites máximos de residuos (LMR). A efecto de eliminar una probable contaminación ocurrida en función a su permisión por las regulaciones sanitarias de los mercados objetivos.

6.6. Envasado y Empaque.- El envasado o pre empaque deberá efectuarse inmediatamente después del deshuese y oreo de la carne, en el área limpia.

Todos los materiales de envasado y empaque deben ser de primer uso y no alterar las características organolépticas de las carnes ni transmitir sustancias nocivas para la salud humana, además de ser resistentes a la manipulación y transporte.

La carne de lagarto acondicionada no podrá entrar en contacto directo con material de cartón (empaque secundario), si es que la misma no cuenta con un empaque primario debidamente autorizado para el envasado de alimentos.

El material destinado al envasado y empacado no deberá ingresar a través de la sala de deshuese



ESTADO PLURINACIONAL DE BOLIVIA



ni depositarse directamente sobre el piso, debiendo entrar única y exclusivamente por la zona limpia o área de envasado.

La temperatura del aire de la sala de corte, procesamiento y envasado deberá ser lo más adecuadamente bajo, evitando el calor excesivo de la sala.

6.7. Refrigeración/Congelación.- Todas las instalaciones de refrigeración, congelamiento y almacenamiento en frío de la carne de lagarto deberán estar equipadas con termómetros y registro de temperatura, ya sea automático o manual las cuales deberán estar registradas en un documento de registro de datos.

El equipo de enfriamiento utilizado para refrigerar carcasas y cortes a partir de carne de lagarto deberá asegurar que la temperatura interna de la carne alcance por debajo de los 4 °C antes de 16 horas.

La carne empaquetada para congelamiento deberá someterse a temperaturas inferiores a los 0 °C de forma que en un plazo mínimo llegue a la temperatura de congelamiento y se mantenga a esa temperatura.

Los mecanismos de funcionamiento de los enfriadores y congeladores deben prevenir la formación de hielo en la superficie del evaporador que dificulte el mantenimiento de la temperatura; adicionalmente, deberán proveerse medios de drenaje mediante bandejas hacia los sistemas de drenaje, evitando el goteo sobre el producto.

Las cámaras de refrigeración/congelación deberán contar con información referente a la capacidad de la misma, el tipo de producto a refrigerar o congelar, máxima carga permitida en kg. (Carne de primera y/o segunda), temperatura final requerida y el periodo mínimo de tiempo en horas necesario para alcanzar esta temperatura así como la temperatura promedio máxima a la cual puede introducirse producto.

El hielo que sea utilizado para cualquier equipo o sistema destinado al enfriamiento de la carne debe provenir de agua potable y de empresas registradas por SENASAG.

En el caso de que sean congelantes para termos estos deberán ser desinfectados antes de ser usados en el termo donde se va a transportar la carne, de tal manera que se evite la contaminación por contacto con la carne de lagarto.

Todos los utensilios y partes de equipos utilizados en las operaciones de refrigeración y congelación tales como ganchos, troles, bandejas que entran en contacto directo con la carne o productos comestibles deben ser exclusivas para esta actividad y mantenerse en condiciones limpias e higiénicas y someterse a procedimientos de limpieza y desinfección generales después de cada uso.

Las cámaras deberán ser descongeladas, limpiadas y desinfectadas con una frecuencia establecida en el procedimiento correspondiente de limpieza y desinfección, siguiendo para esto Procedimientos Operacionales Estandarizado de Sanitización POES que deben ser parte de su Manual de BPM's revisado por el SENASAG en las inspecciones sanitarias.





6.8. Transporte de carne y cortes a partir de carne de lagarto

La carne solo podrá ser transportada bajo los siguientes requisitos:

- En un medio de transporte que esté limpio y desinfectado y se verifique su estado de mantenimiento antes de cargarlo.
- Las superficies internas deberán ser de colores claros, impermeables, resistentes a la corrosión, no tóxicos y de un material que pueda ser limpiado y desinfectado con frecuencia.
- La carne de lagarto no deberá transportada junto con productos que desprendan olores o liberen cualquier tipo de contaminantes químicos o físicos.
- Si están junto a otros productos comestibles, pero separados físicamente de manera que no afecte negativamente la sanidad de la carne, podrán ser transportados.
- La carne de lagarto debe asegurarse que no entre en contacto con el piso, para ello es necesario que se utilicen canastillos plásticos en el cual se pueda garantizar que se mantenga la temperatura a 4°C.
- El vehículo o contenedor debe ser cerrado de forma que prevenga la entrada de plagas y otras fuentes de contaminación y debe asegurar el mantenimiento de la temperatura de la carne con la que sale de la sala artesanal de faena móvil.
- De forma que si el producto esta refrigerado se asegure que la temperatura de la carne no suba de 4°C durante el transporte y si el producto se encuentra congelado la temperatura deberá mantenerse por debajo de 0 °C.
- Si el transporte va a ser por más de 2 horas, el vehículo deberá contemplar sistema de refrigeración adecuado bajo otro tipo de arreglo que sea higiénico.
- La carne de lagarto solamente podrá ser transportada en compañía de las Guías de traslado interdepartamental y las Actas de Procedencia Comunal que entrega la Dirección General de Biodiversidad y Áreas Protegidas a cada una de los actores que están autorizados (tienen un cupo de carne de lagarto autorizada para ser aprovechada) para el aprovechamiento según la resolución administrativa emitida por el Viceministerio de Medio Ambiente. La carne movilizada que no cuente con las actas de procedencia comunal será decomisada y las personas procesadas según la ley.

6.8.1. Transporte de carne de lagarto en cajas térmicas

La carne que sean trasladados de manera excepcional, a nivel interdepartamental, pero en mínima cantidad y de forma no recurrente, en este caso se podrá transportarse la carne de lagarto en cajas térmicas en el interior se acomodará en capas, intercalando carne y hielo picado o en escamas. Asegurar que la carne de lagarto este completamente rodeado de hielo. Poner 2 kg de hielo por cada 1 kg de carne de lagarto. La primera y última capa de la caja debe ser de hielo. Nunca sobrecargar la caja.

El traslado de productos deberá regirse bajo lo estipulado en la R.A. 142/2017 para la emisión de guías de traslado interdepartamental de carne.



SECCIÓN III VIGILANCIA Y CONTROL

1. CONTROL SANITARIO

1.1. Procedimientos de Limpieza y Desinfección de Instalaciones y Equipos.- La Limpieza y Desinfección, deberá realizarse un procedimiento sistemático de limpieza y desinfección de instalaciones, maquinaria, mesas de trabajo, recipientes, equipos y utensilios utilizados en el proceso. La limpieza y desinfección debe realizarse antes y después de las operaciones de faena, deshuese, cortes y empaquetado de acuerdo a las siguientes etapas:

- ✓ Remoción de la materia grasa o suciedad.
- ✓ Lavado y enjuague.
- ✓ Limpieza usando detergentes apropiados y otros utensilios como cepillos, esponjas.
- ✓ Enjuague con agua potable.
- ✓ Limpieza final y desinfección utilizando desinfectantes apropiados.
- ✓ Enjuague.

No debe iniciarse el procedimiento de limpieza antes de que todos los productos comestibles hayan sido retirados de todas las áreas para prevenir contaminación.

Las cámaras de refrigeración y congelación (pudiendo ser considerado un freezer como una cámara de refrigeración y congelación) deberán estar limpiadas y desinfectadas antes de ingresar la carga de carne de lagarto o productos procesados.

1.2. Procedimiento de Control de Variables

El procedimiento de control de carne de lagarto deberá contar con:

- a) Registro de la producción con información sobre fecha de caza y derribo, fecha del deshuese y empaquetado, rendimiento de la carne, identificación y destino.
- b) Puntos de control identificados (recepción del animal, oreo, almacenamiento de producto terminado, tiempo total del proceso desde la recepción hasta el oreo) y métodos de monitoreo definidos y aplicados.
- c) Medidas de control preventivas y correctivas establecidas.
- d) Registros relevantes de las observaciones de monitoreo durante el desarrollo del proceso.
- e) Resultados de análisis de laboratorio realizados.



2. DE LA SUPERVISIÓN Y SEGUIMIENTO PARA EL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS Y PROCEDIMIENTOS DEL REGLAMENTO DE REGISTRO SANITARIO DE EMPRESAS DEL RUBRO ALIMENTICIO.

El Área Nacional de Registro y Certificación de la UNIA, en coordinación con el Área Nacional de Inspección y Control son los responsables de planificar la tareas de fiscalización y seguimiento a objeto de garantizar el cumplimiento de procedimientos establecidos y de la normativa en vigencia referente a todos los procesos implicados en el Registro Sanitario en las jefaturas distritales del SENASAG.

Esta fiscalización será realizada bajo los siguientes lineamientos:

- a) Seguimiento y fiscalización por medio documental y electrónico (Sistema informático Gran Paititi) al proceso de obtención y/o renovación del registro, modificación y/o transferencia.
- b) Seguimiento y fiscalización "in situ", mediante visitas y/o auditorias técnicas de control a las áreas de inocuidad alimentaria de las distritales del SENASAG.

3. DE LAS INSPECCIONES Y ATRIBUCIONES DE INSPECTORES

Sin perjuicio de lo estipulado en los manuales de Inspección y control y el manual del Inspector se determina:

3.1. ATRIBUCIONES DEL INSPECTOR.- En el marco del Manual del Inspector están facultados a realizar las siguientes acciones:

- ✓ Evaluar la infraestructura de la empresa.
- ✓ Evaluar las condiciones higiénicas sanitarias del proceso.
- ✓ Tomar, muestra de los productos para su análisis, el interesado está obligado, cuando lo requiera el inspector, a facilitar el muestreo correspondiente.
- ✓ Exigir rectificación en las prácticas realizadas en el recinto, que hayan sido observadas inadecuadas, a través de la administración de la empresa.
- ✓ Disponer la exclusión de los manipuladores de alimentos de la planta de procesamiento o fraccionamiento/envasado o almacén, cuando su estado de salud constituya un riesgo de contaminación para los alimentos, a través de la administración de la empresa.
- ✓ Inmovilizar, precintar, decomisar o incautar el producto que presente defectos inaceptables en cuanto a sus envases, aspectos sanitarios como la señal y presencia de plagas, productos o materias primas vencidas, contaminados o alterados, de acuerdo a norma vigente.
- ✓ Proceder a notificar y levantar la sanción respectiva de acuerdo a lo estipulado en el presente reglamento.



ANEXO 1

ACTA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN FAENADORAS ARTESANALES MÓVILES CARNE DE LAGARTO											
UNIA-INSPECTRL-ACT-015											
Fecha: Hora de inicio de la inspección: Hora de finalización de la inspección: Tiempo total de la inspección:	<table border="1" style="margin: auto;"> <tr> <td style="width: 30px; height: 30px;"></td> <td style="width: 30px; height: 30px;"></td> <td style="width: 30px; height: 30px;"></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">J.D</td> <td style="text-align: center;">Nº Sec.</td> <td style="text-align: center;">Año</td> </tr> </table>								J.D	Nº Sec.	Año
J.D	Nº Sec.	Año									
			Solicitud Nº : Nº de R.S.								
Nombre de la faenadora:											
Registro ☐ Renovación ☐ Rutinaria ☐ Modificación ☐ Traspaso ☐ Extraordinaria ☐											
Localización:											
Capacidad de faena aprobada (en animales por día):		Nº de Operarios en sala de Proceso: _____ Numero de zonas: _____									
I. ASPECTOS DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM'S)		Sa	III Menor	II Mayor	I Crítica	RG					
1.1. INFRAESTRUCTURA DE LA FAENADORA ARTESANAL MÓVIL											
La ubicación es considerada satisfactoria y está exenta de fuentes de contaminación											
El local es de uso exclusivo.											
Existe limpieza y buena organización en el perímetro.											
La faenadora artesanal móvil, está diseñada, construida y mantenida para controlar el riesgo de contaminación de carne de lagarto											
Las puertas y ventanas previenen la entrada de insectos, aves o animales.											
Las paredes y los techos son de material impermeable, durable, lisos fáciles de limpiar y adecuados para las condiciones de faena.											
Los pisos son de material impermeable, durable, lisos fáciles de limpiar y adecuados para las condiciones de procesamiento.											
Los ambientes deben permitir que exista segregación eficaz entre las operaciones de alto y bajo riesgo de contaminación cruzada.											



La iluminación es apropiada para las operaciones de producción e inspección					
La ventilación es suficiente para facilitar intercambio de aire que prevenga acumulación inaceptable de vapor, condensación o polvo y para remover aire contaminado					
Las instalaciones de la faenadora no permiten una conexión directa, ni próxima a los lugares asignados para los servicios sanitarios o higiénicos.					
La faenadora artesanal móvil de carne de lagarto cuenta con al menos tres zonas diferenciadas y separadas (Zona Sucia, Zona Intermedia y Zona Limpia)					
Cada Zona cuenta con espacios identificados para el lavado de manos equipada y mantenida adecuadamente.					
1.2. CUIDADOS EN LA CAZA					
El método y proceso de insensibilización es el adecuado y se realiza con la rapidez a fin de evitar el sufrimiento innecesario del animal que cause estrés y vaya en detrimento de la calidad higiénico sanitaria de la carne.					
Las etapas de sangrado se hacen con rapidez					
1.3. INGRESO DE ANIMALES					
Se toman los cuidados para el mantenimiento de la identificación de animales durante la faena.					
Los animales son inspeccionados en el momento de recepción o en otros pertinentes para determinar su aptitud para el beneficio destinado a la obtención de carne de lagarto para consumo humano.					
Se identifican y segregan a los animales sospechosos.					
Se realiza el primer lavado y cepillado del animal.					
1.2. CONTROL DE PROVEEDORES					
La faenadora móvil tiene procedimientos para la aprobación y monitoreo de la caza de los lagartos aprobados por AACN.					
Existe control de los materiales de envase y embalaje de modo que no causen peligros biológicos, químicos o físicos. Considerando que los envases deben ser de grado alimenticio.					
1.3. PROCESOS					

Se faenan los animales, con la presencia del Personal Capacitado y Certificado por el SENASAG se realiza la inspección veterinaria post mortem de acuerdo a la norma en vigencia.					
Se realiza el segundo lavado y desinfección además del cepillado del animal.					
Se realiza el rayado y desollado antes de efectuar el beneficio de la carne de manera que evita la contaminación de la misma.					
El sentido de flujo de proceso de aprovechamiento de carne de lagarto es único, y se evita la contaminación cruzada					
Los desperdicios y despojos no comestibles son conducidos de forma adecuada fuera del módulo de faena correspondiente para evitar la contaminación. (verificar que no se realiza la evisceración)					
La manipulación de la carne de lagarto o sus partes es la adecuada y se evita la contaminación de la misma.					
Existe un control adecuado de productos que han sido identificados como no conformes para consumo humano y decomisados resultantes del proceso.					
Se manipulan, almacena y eliminan en forma apropiada los productos decomisados.					
Existe conocimiento y/o procedimiento para facilitar a las visitas con material-indumentaria apropiada y cumplir con las disposiciones de higiene cuando se ingresa a estas salas.					
El proceso está diseñado para garantizar la inocuidad de la carne.					
Existe un control de los procesos que disminuyen el riesgo.					
La faenadora artesanal móvil identifica o codifica al animal para poder rastrear el trabajo en proceso y el producto en todas sus fases, durante la faena, almacenamiento, envío y, donde proceda la distribución al cliente.					
1.4. OPERACIONES EN LA FASE DE DESPOSTE					
Las operaciones de desposte se realizan de forma que se previene la contaminación de la carne, y en condiciones de temperaturas					
Se efectúa el oreo en condiciones higiénicas, a temperatura apropiada y en el tiempo establecido.					
El proceso de envasado es controlado a fin de prevenir contaminación del producto.					

1.5. ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO					
El almacenamiento de la carne permite el correcto descenso de la temperatura de la misma					
Las operaciones de almacenaje de carne refrigerada y/o congelada, no comprometen la calidad sanitaria de la misma.					
La faenadora artesanal móvil usa métodos de evaluación para verificar la inocuidad de la carne.					
Se mantiene un adecuado del inventario del producto terminado.					
La carne almacenada, es manipulada y dispuesta de forma que previene el daño y contaminación.					
1.6. HIGIENE Y SALUD DEL PERSONAL					
La faenadora artesanal móvil asegura que los empleados estén adecuadamente capacitados e instruidos y supervisados en lo referente a prácticas de higiene y sanidad de los alimentos.					
El personal en contacto directo con la carne de lagarto cuenta con carnet sanitario, emitido por la autoridad competente.					
Las normas de la faenadora artesanal móvil sobre higiene personal y son adoptadas por todo el personal, incluyendo los visitantes. Estas son formuladas teniendo en cuenta el riesgo de contaminación de la carne.					
1.7. SUMINISTROS DE AGUA					
La calidad microbiológica y cantidad del agua; además de los depósitos son los adecuados, se controlan con regularidad y no representan riesgo alguno para la inocuidad de la carne.					
1.8. MANEJO DE DESECHOS					
Existen métodos adecuados para la recolección, colación y eliminación del material residual sólido, con contenedores cerrados.					
Existen métodos adecuados para la recolección, colación y eliminación de efluentes líquidos.					
1.9. CONTROL DE PLAGAS					
No existen señales ni presencia de plagas en la faenadora artesanal móvil.					
La faenadora artesanal móvil cuenta con un plan de control de plagas para minimizar el riesgo de que proliferen las plagas en la faenadora.					

1.10. TRANSPORTE					
Todos los vehículos utilizados para el transporte de animales son apropiados para su propósito y se mantienen en buenas e higiénicas condiciones.					
Todos los vehículos y/o contenedores utilizados para el transporte de carne, son apropiados para su propósito y se mantienen en buenas e higiénicas condiciones.					
II. PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES ESTANDARIZADOS DE SANIDAD					
2.1 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
La faenadora artesanal móvil tiene en funcionamiento un programa efectivo de limpieza y desinfección de instalaciones, equipos y utensilios que previene la contaminación de la carne.					
Los implementos de limpieza y desinfección en cada zona son de uso exclusivo para esta tarea y se encuentran debidamente identificados.					
Se cuenta con un procedimiento de limpieza y desinfección.					
TOTAL PRINCIPIOS 55¹	Sa	Menor	Mayor	Crítica	RG
CALIFICACIÓN²					

1 Encerrar en un círculo si fueron 55 los principios evaluados.

2 Sumar el número de principios que califiquen como: satisfactorio, deficiencia crítica, mayor y menor y colocar el valor en la casilla correspondiente.



**OBSERVACIONES (Descripción de las
deficiencias encontradas)**

Firma y Sello del Inspector:

Nombre:.....

C.I.:.....

Firma y Sello del Responsable del
Establecimiento:

Nombre:.....

C.I.:.....



ANEXO 2

