



RESOLUCION ADMINISTRATIVA SENASAG N° 078/2022

Santísima Trinidad, 11 de abril de 2022

VISTOS:

El Informe Técnico SENASAG/JNIA/N° 019/2022 de fecha 04 de abril de 2022, el Manual de Procedimiento para la Habilitación de Establecimientos que Producen o Elaboran Productos y Subproductos Pecuarios que requieran exportar al Estado Plurinacional De Bolivia 2da. Edición, y todo lo que convino ver y se tuvo presente:

CONSIDERANDO:

Que, la Constitución Política del Estado, prevé en su párrafo II del artículo 16 que: El Estado tiene la obligación de garantizar la seguridad alimentaria, a través de una alimentación sana, adecuada y suficiente para toda la población.

Que, el artículo 75 del mismo cuerpo Constitucional establece que: Las usuarias y los usuarios y las consumidoras y los consumidores gozan de los derechos: Al suministro de alimentos, fármacos y productos en general, en condiciones de inocuidad, calidad, y cantidad disponible adecuada y suficiente, con prestación eficiente y oportuna del suministro; A la información fidedigna sobre las características y contenidos de los productos que consuman y servicios que utilicen.

Que, los numerales 5, 19 y 22 del párrafo I del artículo 298 de la Constitución, establece entre las competencias privativas del nivel central del Estado: El Comercio Exterior; la creación de impuestos nacionales, tasas y contribuciones especiales de dominio tributario del nivel central del Estado y la Política económica y planificación nacional.

Que, el artículo 405 de la Constitución Política del Estado, determina que: El desarrollo rural integral sustentable es parte fundamental de las políticas económicas del Estado, que priorizará sus acciones para el fomento de todos los emprendimientos económicos comunitarios y del conjunto de los actores rurales, con énfasis en la seguridad y en la soberanía alimentaria.

Que, mediante Ley N° 2061 de 16 de marzo de 2000, se crea el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG, como estructura operativa del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, hoy Ministerio de Desarrollo Rural y Tierras, encargado de administrar el Régimen de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria.

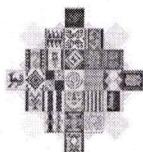
Que, el artículo 2 de la citada Ley determina que el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG, tiene entre sus competencias: b) La certificación de la sanidad agropecuaria e inocuidad alimentaria de productos de consumo, de exportación e importación; e) El control y garantía de la inocuidad de los alimentos, en los tramos productivos y de procesamientos que correspondan al sector agropecuario. Y en el artículo 3 estipula que el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria, tiene entre sus fuentes de financiamiento: a) Ingresos propios provenientes de la prestación de servicios en base a tasas aprobadas anualmente, mediante Decreto Supremo; b) Asignación Presupuestaria del Tesoro General de la Nación; c) La imposición de multas y sanciones por incumplimiento de las normas de sanidad agropecuaria e inocuidad alimentaria, sin perjuicio de constituirse en parte civil para el juzgamiento de actos punibles, que determinen el resarcimiento del daño civil; d) Otros recursos provenientes de donaciones, legales, empréstitos o convenios específicos firmados con entidades públicas, privadas, nacionales o internacionales, de acuerdo a las normas básicas de crédito público.



**"2022 AÑO DE LA REVOLUCIÓN CULTURAL PARA LA DESPATRIARCALIZACIÓN:
POR UNA VIDA LIBRE DE VIOLENCIA CONTRA LAS MUJERES"**

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD AGROPECUARIA E INOCUIDAD ALIMENTARIA

Av. José Natusch Esq. Félix Sattori Teléfonos: 591-3-4628105 - Fax: 591-3-4628683 Sitio web: www.senasag.gob.bo
Trinidad – Beni – Bolivia



Que, el Decreto Supremo 25729 del 07 de abril del 2000, que reglamenta la organización y atribuciones del Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG, prevé en su artículo 3 que: La misión institucional del SENASAG es administrar el régimen específico de sanidad agropecuaria e inocuidad alimentaria en todo el territorio nacional; con atribuciones de preservar la condición sanitaria del patrimonio productivo agropecuario y forestal, el mejoramiento sanitario de la producción animal y vegetal y, garantizar la inocuidad de los alimentos en los tramos productivos y de procesamiento que correspondan al sector agropecuario.

Que, el artículo 7 del citado decreto Reglamentario, refiere que el SENASAG tiene entre sus atribuciones: a) Administrar el régimen legal específico de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria; b) Resolver los asuntos de su competencia mediante Resoluciones Administrativas; h) Reglamentar los requisitos sanitarios para la importación de animales, vegetales, productos, subproductos de origen agropecuario, forestal e insumos agropecuarios; i) Reglamentar los procedimientos para la fiscalización, control y seguimiento, para la inocuidad alimentaria en los tramos productivos y de procesamiento del sector agropecuario.

Que, el párrafo II. del artículo 10 del mencionado Decreto Supremo Reglamentario, establece que el Director del SENASAG tiene entre otras atribuciones: a) Ejercer la representación legal del SENASAG; b) Dirigir la institución en todas sus actividades técnico operativas y administrativas; c) Cumplir y hacer cumplir las normas legales y atribuciones del SENASAG; d) Conocer y tramitar los asuntos que le son planteados en el marco de su competencia; e) Dictar resoluciones administrativas sobre asuntos de su competencia.

CONSIDERANDO:

Que, la Ley N° 830 de 06 de septiembre de 2016, "Ley de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria", que tiene por objeto establecer el marco normativo en materia de sanidad agropecuaria e inocuidad alimentaria, y la creación de tasas por servicios prestados, contribuyendo de manera integral a la seguridad alimentaria con soberanía.; Instituye en su artículo 4 que: Se declara de prioridad nacional la Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria en todo el territorio del Estado Plurinacional de Bolivia, debiéndose asignar recursos para la prevención, control y erradicación de plagas, enfermedades y contaminantes.

Que, el artículo 8 del mismo cuerpo legal prevé que: I. La autoridad Nacional competente, en materia de sanidad agropecuaria e inocuidad alimentaria, es el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG; II. El alcance del SENASAG en el ámbito de sus atribuciones, se circunscribe a los servicios de alcance nacional, en los tramos productivos y de procesamiento en todo el territorio del estado Plurinacional de Bolivia.

Que el artículo 11 de la citada Ley, establece que uno de los componentes de la Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria es la: Inocuidad Alimentaria, con el objetivo de garantizar la inocuidad de los alimentos en los tramos productivos y de procesamiento, regulando las buenas prácticas en la producción primaria y transformación, registro y vigilancia.

Que, el artículo 15 de la mencionada Ley, precisa que: El SENASAG tienen entre otras atribuciones: 1. Proteger la condición sanitaria y fitosanitaria 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 corresponda; 13.

**"2022 AÑO DE LA REVOLUCIÓN CULTURAL PARA LA DESPATRIARCALIZACIÓN:
POR UNA VIDA LIBRE DE VIOLENCIA CONTRA LAS MUJERES"**

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD AGROPECUARIA E INOCUIDAD ALIMENTARIA

Av. José Natusch Esq. Félix Sattori Teléfonos: 591-3-4628105 - Fax: 591-3-4628683 Sitio web: www.senasag.gob.bo
Trinidad - Beni - Bolivia





Realizar el control de la inocuidad de los alimentos en los tramos productivos y de procesamiento.

CONSIDERANDO:

Que, mediante Resolución Administrativa N° 012/2005 del 03 de febrero de 2005, el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG, aprobó el “Manual de Procedimientos para la Habilitación en Origen de Establecimientos que Producen o Elaboran Productos y Subproductos Agropecuarios para Importación a Bolivia”.

Que, mediante Resolución Administrativa N° 112/2006 del 12 de julio de 2006, el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG, aprobó el “Procedimiento para la Importación de Productos de Origen Animal.

Que mediante Instructivo SENASAG/DN/N° 217/2021 de fecha 06 de julio de 2021, el Director General Ejecutivo del SENASAG, instruye a los Jefes de las Unidades Técnicas, realizar la simplificación de los procesos y la elaboración de la normativa correspondiente para los trámites del Anexo adjunto, de tal manera que las solicitudes de los servicios por los usuarios sean en línea, con la incorporación de la firma digital, QRDATA que identifique como valido el documento emitido por el SENASAG, en el marco de la Ley N° 164 Ley de Telecomunicaciones, el Decreto Supremo N° 3251 Plan de Implementación de Gobierno Electrónico y Estándares Abiertos, y Decreto Supremo N° 3525 Interoperabilidad y Simplificación de Trámites.

Que, mediante Informe Técnico SENASAG/JNIA/N° 019/2022, emitido por el ANALISTA DE HABILITACIÓN Y CERTIFICACIÓN ANIC UNIA, señaló que el Área Nacional de Inspección y Control de la Unidad Nacional de Inocuidad Alimentaria y el Área Nacional de Registro y Certificación y Cuarentena Animal de la Unidad Nacional de Sanidad Animal, actualizaron las Resoluciones ambiguas, atendiendo inconvenientes e inconsistencias reportadas por los usuarios y encargados de las oficinas Departamentales, a fin de que el Manual sea más operativo para nuestros funcionarios y de aplicación efectiva; Concluyendo que siendo necesaria la actualización de los mencionados Manuales de la Gestión 2005 y 2006, recomienda emitir Resolución Administrativa que apruebe el nuevo “Manual de Procedimiento para la Habilitación de Establecimientos que Producen o Elaboran Productos y Subproductos Pecuarios que requieran Exportar al Estado Plurinacional de Bolivia 2da. Edición”.

CONSIDERANDO:

Que, el Informe Legal INF/SENASAG/UNAJ N° 131/2022 del 11 de abril de 2022, se concluye señalando que el Informe Técnico SENASAG/JNIA/N° 019/2022 emitido por el ANALISTA DE HABILITACIÓN Y CERTIFICACIÓN ANIC UNIA - M.V.Z. Diego Alejandro Cortez Gonzales, refiere que el Área Nacional de Inspección y Control de la Unidad Nacional de Inocuidad Alimentaria y el Área Nacional de Registro y Certificación y Cuarentena Animal de la Unidad Nacional de Sanidad Animal, actualizaron dos Manuales ambiguos, atendiendo inconsistencias reportadas por los usuarios y encargados de las oficinas Departamentales, a fin de que este sea más operativo para nuestros funcionarios y de aplicación efectiva, recomienda emitir Resolución Administrativa que apruebe el “Manual de Procedimiento para la Habilitación de Establecimientos que Producen o Elaboran Productos y Subproductos Pecuarios que requieran Exportar al Estado Plurinacional de Bolivia 2da. Edición”.

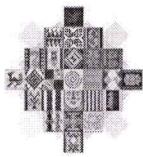
Que, la solicitud realizada mediante Informe Técnico SENASAG/JNIA/N° 019/2022, se enmarca en las prerrogativas y atribuciones establecidas en favor del Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG, en su calidad de Autoridad Nacional competente en materia de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad



**“2022 AÑO DE LA REVOLUCIÓN CULTURAL PARA LA DESPATRIARCALIZACIÓN:
POR UNA VIDA LIBRE DE VIOLENCIA CONTRA LAS MUJERES”**

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD AGROPECUARIA E INOCUIDAD ALIMENTARIA

Av. José Natusch Esq. Félix Sattori Teléfonos: 591-3-4628105 - Fax: 591-3-4628683 Sitio web: www.senasag.gov.bo
Trinidad – Beni – Bolivia



Alimentaria, consiguientemente, corresponde viabilizar su aprobación a través de Resolución Administrativa expresa

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 Nro. 036 del 07 de marzo de 2022, en uso de las atribuciones conferidas.

RESUELVE:

PRIMERO.- APROBAR el “MANUAL DE PROCEDIMIENTO PARA LA HABILITACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS QUE PRODUCEN O ELABORAN PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS PECUARIOS QUE REQUIERAN EXPORTAR AL ESTADO PLURINACIONAL DE BOLIVIA 2DA. EDICIÓN”, en sus ONCE (XI) Puntos y NUEVE (IX) Anexos.

SEGUNDO.- (DISPOSICIÓN TRANSITORIA) I. El Manual de Procedimiento para la Habilitación de Establecimientos que Producen o Elaboran Productos y Subproductos Pecuarios que requieran Exportar al Estado Plurinacional de Bolivia 2da. Edición, entra en vigencia a partir de la suscripción de la presente Resolución Administrativa.

II. Los procesos de Habilitación de Establecimientos que producen o elaboran productos y subproductos pecuarios para exportar al Estado Plurinacional de Bolivia, presentados a partir de la Gestión 2022, continuaran su trámite hasta su finalización, con el presente Manual.

TERCERO.- (DISPOSICIÓN ABROGATORIA) Se abroga la Resolución Administrativa N° 012/2005 de fecha 03/02/2005 que aprobó el “Manual de Procedimientos para la Habilitación en Origen de Establecimientos que Producen o Elaboran Productos y Subproductos Agropecuarios para Importación a Bolivia” y la Resolución Administrativa N° 112/2006 de fecha 12/07/2006 que aprobó el “Procedimiento para la Importación de Productos de Origen Animal”.

CUARTO.- La Jefatura Nacional de Sanidad Animal e Inocuidad Alimentaria, a través de las Áreas Nacional de Inspección, Certificación y Cuarentena Animal y de Inspección y Control del SENASAG, respectivamente, quedan encargados de la ejecución y cumplimiento de la presente Resolución Administrativa.

Regístrese, comuníquese, cúmplase y archívese.

[Handwritten signature]

Dr. Javier Ernesto Suárez Hurtado
DIRECTOR GENERAL EJECUTIVO
SENASAG - MDRYT

[Handwritten signature]
Abg. Oscar M. Vargas Suárez
JEFE NACIONAL DE ASUNTOS JURIDICOS
RPA 41627760MVS-A / M.I.C.A.B. 0399
SENASAG - MDRYT

SENASAG - MDRYT
Vo.Bo.
O.M.V.S.
JEFE NACIONAL DE ASUNTOS JURIDICOS
TRINIDAD - BENI

SENASAG - MDRYT
Vo.Bo.
A.F.H.
U.N.A.J.
TRINIDAD - BENI

[Handwritten signature]
Abog. Alex R. Flores Huallpa
RESPONSABLE NACIONAL DE ANALISIS JURIDICO
SENASAG - MDRYT

“2022 AÑO DE LA REVOLUCIÓN CULTURAL PARA LA DESPATRIARCALIZACIÓN:
POR UNA VIDA LIBRE DE VIOLENCIA CONTRA LAS MUJERES”



SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD AGROPECUARIA E INOCUIDAD ALIMENTARIA

Av. José Natusch Esq. Félix Sattori Teléfonos: 591-3-4628105 - Fax: 591-3-4628683 Sitio web: www.senasag.gob.bo
Trinidad – Beni – Bolivia



MANUAL DE PROCEDIMIENTO PARA LA HABILITACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS QUE PRODUCEN O ELABORAN PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS PECUARIOS QUE REQUIERAN EXPORTAR AL ESTADO PLURINACIONAL DE BOLIVIA 2DA EDICIÓN

ELABORADO O MODIFICADO POR:		APROBADO POR:	
Área Nacional de Inspección y Control - UNIA Área Nacional Inspección Certificación y Cuarentena Animal - UNSA		Ing. Heriberto Mamani Acosta JEFE NACIONAL DE INOCUIDAD ALIMENTARIA M.V.Z. Robín Cuéllar Roca JEFE NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL	
Profesionales del SENASAG		Fecha:	Firma:
M.V.Z. René Taborga Puro M.V.Z. Diego A. Cortez Gonzales		04/04/2022	[Firma de Ing. Heriberto Mamani Acosta] [Firma de Dr. Robín Cuéllar Roca]
		Sello:	Sello:
		Ing. Agr. Heriberto Mamani Acosta JEFE NACIONAL DE INOCUIDAD ALIMENTARIA SENASAG-MDRYT	Dr. Robín Cuéllar Roca JEFE NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL SENASAG - MDRYT

Tabla de Modificaciones		
Versión N°	Fecha	Descripción del Cambio
2	11/04/2022	Actualización del Documento
1	11/04/2022	Abrogación R.A. 012/2004
1	11/04/2022	Abrogación R.A. 112/2005

"2022 AÑO DE LA REVOLUCIÓN CULTURAL PARA LA DESPATRIARCALIZACIÓN: POR UNA VIDA LIBRE DE VIOLENCIA CONTRA LAS MUJERES"



GLOSARIO.-

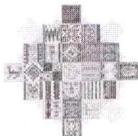
Habilitación de Origen	Se entiende por habilitación en origen a la visita de inspección que realiza el SENASAG a las plantas procesadoras de alimentos, predios de los cuales procede la materia prima, así como también al servicio sanitario oficial del país solicitante, con el objeto de verificar los sistemas de aseguramiento de la inocuidad del mismo y al reconocimiento del sistema de certificación del país exportador, dicha habilitación en origen es avalada por el SENASAG a través de la emisión de un Certificado de Habilitación.
Establecimiento	Es el ambiente que comprende el local y el área hasta el cerco perimetral que lo rodea, en el cual se llevan a cabo un conjunto de operaciones y procesos, con la finalidad de obtener un alimento elaborado, así como el Almacenamiento.
Protocolo	Acta o cuaderno de actas relativas a un acuerdo que se ha firmado entre instituciones
Dictamen	Es el veredicto final que emiten los Encargados Nacionales del Área de Cuarentena Animal y/o Vegetal y/o de Inspección y Control de Inocuidad Alimentaria referente a la visitas de habilitación en origen.
Inspección	Es el examen de los productos o de los sistemas de control de los productos, las materias primas, su elaboración y su distribución, incluidos los ensayos durante la elaboración y de producto terminado, con el fin de comprobar que los productos se ajustan a los requisitos.
Inclusión	Incorporación de un producto a la línea de habilitación de un establecimiento



"2022 AÑO DE LA REVOLUCIÓN CULTURAL PARA LA DESPATRIARCALIZACIÓN: POR UNA VIDA LIBRE DE VIOLENCIA CONTRA LAS MUJERES"

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD AGROPECUARIA E INOCUIDAD ALIMENTARIA

Av. José Natusch Esq. Felix Sattori Teléfonos: 591-3-4628105 - Fax: 591-3-4628683 Sitio web: www.senasag.gob.bo



**MANUAL DE PROCEDIMIENTO PARA LA HABILITACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS QUE
PRODUCEN O ELABORAN PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS PECUARIOS QUE REQUIERAN
EXPORTAR AL ESTADO PLURINACIONAL DE BOLIVIA
2DA EDICIÓN**



ACTUALIZADO POR:

- ❖ **UNIDAD NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL**
Área Nacional Inspección Certificación y Cuarentena Animal
M.V.Z. Rene Taborga Puro
- ❖ **UNIDAD NACIONAL DE INOCUIDAD ALIMENTARIA**
Área Nacional de Inspección y Control
M.V.Z. Diego Alejandro Cortez Gonzales



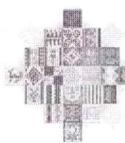
SANTÍSIMA TRINIDAD – BENI – ESTADO PLURINACIONAL DE BOLIVIA

GESTION 2022

INDICE

I.	OBJETIVO.....	(pág. 3)
II.	CAMPO DE APLICACIÓN.....	(pág. 3)
III.	PRINCIPIOS GENERALES.....	(pág. 3)
IV.	PROCEDIMIENTOS DE HABILITACIÓN EN ORIGEN.....	(pág. 3)
V.	DESARROLLO DE ACTIVIDADES.....	(pág. 6)
VI.	MODALIDAD DE HABILITACIÓN DOCUMENTAL DE ESTABLECIMIENTO EN ORIGEN.....	(pág. 8)
VII.	HABILITACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO EN EL SISTEMA INFORMÁTICO DEL SENASAG.....	(pág. 10)
VIII.	VALIDEZ DE LA HABILITACIÓN DE ORIGEN.....	(pág. 10)
IX.	RENOVACIÓN DE LA HABILITACIÓN DE ORIGEN.....	(pág. 10)
X.	SUSPENSIÓN DE LA HABILITACIÓN EN ORIGEN.....	(pág. 11)
XI.	INCLUSIÓN DE PRODUCTO A LA HABILITACIÓN.....	(pág. 11)
ANEXOS.		
	ANEXO I (CATEGORIA DE RIESGO SANITARIO DE LOS PRODUCTOS PARA LA IMPORTACIÓN DE ANIMALES, PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL.).....	(pág. 12)
	ANEXO II (FORMATO PLAN DE INSPECCION INOCUIDAD ALIMENTARIA).	(pág. 16)
	ANEXO III (PROTOCOLO DE INSPECCION SANIDAD ANIMAL).....	(pág. 19)
	ANEXO IV (FORMATO DE INFORME DE INSPECCIÓN INOCUIDAD ALIMENTARIA).....	(pág. 23)
	ANEXO V (FORMATO DE INFORME DE SANIDAD ANIMAL).....	(pág. 39)
	ANEXO VI (REQUISITOS PARA HABILITACION DE ORIGEN DOCUMENTAL DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS DE ORIGEN PECUARIO PARA EXPORTACION HACIA EL ESTADO PLURINACIONAL DE BOLIVIA).....	(pág. 41)
	ANEXO VII (VIÁTICOS Y OTROS ASOCIADOS CON LA VISITA DE INSPECCIÓN)	(pág. 44)
	ANEXO VIII (ACTA DE COMPROMISO).....	(pág. 45)
	ANEXO IX (DICTAMEN).....	(pág. 46)





I. OBJETIVO

Establecer los procedimientos para la Habilitación en Origen *In Situ* y Habilitación de Origen Documental de Establecimientos que requieran exportar animales, productos y subproductos de origen pecuario al Estado Plurinacional de Bolivia.

II. CAMPO DE APLICACIÓN

Están sujetas a los procedimientos de Habilitación en Origen *In Situ* y Habilitación Documental todos los establecimientos que deseen exportar al Estado Plurinacional de Bolivia animales vivos con fines reproductivos, cría, recría y engorde, productos y subproductos de origen pecuario, centros de colecta y procesamiento de semen y embriones, laboratorios de productos biológicos, establecimientos que elaboran productos para consumo humano como materia prima y/o producto terminado.

III. PRINCIPIOS GENERALES

Las Habilitaciones en Origen comprenden la Habilitación *In Situ* y Habilitación Documental, que están basadas en análisis de información técnica y científica de los establecimientos interesados en exportar y en la verificación del cumplimiento de las exigencias y requisitos del SENASAG, así también lo relativo a la Autoridad Sanitaria Oficial. Así mismo el SENASAG se reserva el derecho de solicitar información documental adicional antes, durante y posterior a la inspección.

Así también la Habilitación en Origen *In Situ* puede realizarse cuando:

- a) El producto, importado, ha sido objeto de un brote alimenticio o Red de Alerta.
- b) Cuando el país o la región ha cambiado su Estatus Sanitario.

No serán necesarias las habilitaciones de establecimientos de donde provienen animales vivos que tengan como destino la participación de ferias exposiciones y competencias cuya permanencia sea únicamente la del evento para luego salir del país.

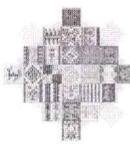
IV. PROCEDIMIENTOS DE HABILITACIÓN EN *IN SITU*

Las habilitaciones en origen se deben planificar con la debida antelación para programar con el Servicio Oficial homólogo del país exportador, las visitas que se realizaran, debiendo seguir opcionalmente alguno de los 2 (dos) procedimientos:

a) Procedimiento por parte del "Interesado".

1. El importador en Bolivia, también denominada "el interesado", deberá contar con el Registro Sanitario vigente, además solicitar el liquidador al Área de Registro Departamental para proceder a realizar el pago por el servicio correspondiente (El pago debe ser realizado en territorio del Estado Plurinacional de Bolivia).
2. El interesado, una vez que cuente con lo mencionado en el punto uno (1), deberá presentar en ventanilla única departamental, los siguientes requisitos:
 - ✓ Una solicitud escrita a la Jefatura Departamental del SENASAG.



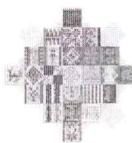


- ✓ Comprobante de pago por el servicio correspondiente (Según Anexo Ley 830, Servicio N° 25 HABILITACIÓN EN ORIGEN DE ESTABLECIMIENTOS PECUARIOS PARA IMPORTACIÓN DE ANIMALES, PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS PECUARIOS A BOLIVIA.)
 - ✓ Solicitud Formal de la autoridad competente en el país de origen que exprese el interés de exportar productos a Bolivia, (*NOTA DE LA AUTORIDAD SANITARIA SEÑALANDO EL INTERÉS Y DANDO DETALLES DE LAS CONDICIONES DE LA PLANTA, SU IDENTIFICACIÓN, LISTADO DE PRODUCTOS QUE DESEA EXPORTAR Y SU FINALIDAD*) o documento análogo.
 - ✓ Información general del establecimiento para la habilitación: el país de procedencia, la ubicación del establecimiento, acceso a vías de transporte, estructura organizacional, monografía de proceso de producción, listado de productos que desea importar y su finalidad, y otros que consideren pertinentes, todo ello en idioma español.
3. El Área Departamental del SENASAG, remitirá la consulta de Habilitación con los requisitos presentados a la Unidad Nacional y esta al Área Nacional correspondiente para su evaluación¹.
 4. Las Áreas Nacionales de Inspección y Control así como de Inspección Certificación y Cuarentena Animal, posterior a la evaluación, en caso se determine pertinente la visita de inspección *in-situ*, de acuerdo a lo establecido en el ANEXO N° I (Categoría de Riesgo Sanitario de los Productos para la Importación de Animales, Productos y Subproductos de Origen Animal). En coordinación con las Jefaturas de la UNSA y la UNIA, correspondiente, designarán profesionales inspectores sanitarios por cada área cuando corresponda y un punto focal para la coordinación por parte del SENASAG para concretar la visita de inspección, haciendo llegar todos los antecedentes de la empresa sujeta a este proceso.
 5. El interesado a su vez, tomará contacto con su proveedor en el país exportador, comunicando lo propuesto por el SENASAG, para que este tome contacto con la Autoridad Sanitaria Oficial de su país, solicitándole remitir una nota al SENASAG para coordinar aspectos referente a la inspección y elaboración del cronograma, mismo que deberá ser evaluado y aprobado por los dos Servicios Oficiales.
 6. Aprobado el cronograma, el Servicio Oficial coordinará con el punto focal designado del SENASAG, todos los aspectos logísticos relacionados con la inspección, referente a las fechas, el detalle de gastos con los que el establecimiento interesado a exportar deberá correr referente a viáticos según escala del SENASAG, pasajes aéreos desde el lugar de origen, hospedaje, traslado desde aeropuerto y movimientos interno de los profesionales inspectores designados según ANEXO VII.



Asimismo, una vez confirmada la visita, se deberá firmar el acta de compromiso entre ambos Servicios Oficiales, con el conocimiento y cumplimiento por parte del interesado que se establecen en el ANEXO VIII, siendo este un requisito previo para la firma de los Memorándum y Resolución de viaje al exterior; respectivas. Finalmente, él o los interesados deberán apoyar,

¹ Deberán considerarse, en caso de existir, los "Protocolos" o Acuerdos de Equivalencia que se tengan firmados con el país exportador.

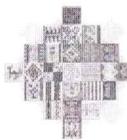


en caso necesario, para la tramitación de los documentos requeridos a objeto de viabilizar el viaje de los inspectores del SENASAG (Extensión de visa).

b) Procedimiento mediante el “Servicio Sanitario Oficial”.

1. La empresa interesada en exportar al Estado Plurinacional de Bolivia, deberá presentar una solicitud a su Servicio Sanitario Oficial mencionando el interés de realizar exportaciones hacia el Estado Plurinacional de Bolivia, y este a su vez realizara la gestión mediante una NOTA SEÑALANDO EL INTERÉS Y DANDO DETALLES DE LAS CONDICIONES DE LA PLANTA, SU IDENTIFICACIÓN Y LISTADO DE PRODUCTOS QUE DESEA EXPORTAR Y SU FINALIDAD o documento análogo vía conducto regular diplomático establecido.
2. Anexando información general del establecimiento para la habilitación, especificando en idioma español lo siguiente: Información general de la empresa, la ubicación del establecimiento, acceso a vías de transporte, organización general, listado de productos que desea exportar y su finalidad, y otros que consideren pertinentes, de la misma manera deberá presentar el liquidador y comprobante de pago por el servicio correspondiente, (El pago debe ser realizado en territorio del Estado Plurinacional de Bolivia previa obtención del formulario de liquidación en las Jefaturas Departamentales del SENASAG, Según Anexo Ley 830, Servicio N° 25 HABILITACIÓN EN ORIGEN DE ESTABLECIMIENTOS PECUARIOS PARA IMPORTACIÓN DE ANIMALES, PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS PECUARIOS A BOLIVIA)
3. La Dirección Nacional del SENASAG derivará la solicitud vía las Unidades Nacionales a las Áreas Nacionales de Cuarentena Animal y/o de Inspección y Control para su evaluación, en caso de determinar la visita de inspección *in-situ*, de acuerdo a lo establecido en la ANEXO N° I (Categoría de Riesgo Sanitario de los Productos para la Importación de Animales, Productos y Subproductos de Origen Animal), en coordinación con la Jefatura de la UNSA y la UNIA paralelamente designarán profesionales inspectores sanitarios por cada área cuando corresponda y un punto focal para la coordinación por parte del SENASAG.
4. El Servicio Sanitario Oficial del país exportador deberá designar el punto focal para **coordinar y aprobar el cronograma** de las actividades de visita de inspección conjuntamente con el punto focal designado por parte del SENASAG, en cuanto a las fechas, el cronograma tentativo de la visita y el detalle de gastos con los que el establecimiento interesado a exportar deberá correr referente a viáticos según escala del SENASAG, pasajes aéreos desde el lugar de origen, hospedaje, traslado desde aeropuerto y movimientos interno de los inspectores designados según ANEXO VII.
5. Una vez aprobado el cronograma por ambos puntos focales, el SENASAG vía conducto diplomático establecido hará conocer al Servicio Sanitario Oficial del país interesado, todos los aspectos logísticos relacionados al mencionado cronograma.
6. Así mismo, una vez confirmada la visita, se deberá firmar el **acta de compromiso** cuyo tenor y formato se detallan en el ANEXO VIII; siendo este un requisito previo para la firma de los Memorándum y Resolución de viaje al exterior. Finalmente, el o los interesados deberán apoyar, en caso necesario, para la tramitación de los documentos requeridos a objeto de viabilizar el viaje de los inspectores del SENASAG (Extensión de visa).





V. DESARROLLO DE ACTIVIDADES

1. Idioma Oficial

Cuando la visita de inspección sea a países en los cuales el idioma oficial no es el español, la empresa interesada deberá contratar un traductor o una persona encargada de traducir tanto la explicación técnica como las preguntas o dudas que tuviesen los Profesionales Inspectores del SENASAG durante la visita de inspección, esta contratación tiene el objetivo de que el traductor sea una persona imparcial con respecto al tema.

2. Preparación del Plan de Inspección

Una vez acordado el cronograma de la visita de inspección, por parte del SENASAG se elaborará "Plan de Inspección y/o Protocolo de Inspección" (ver modelos en ANEXOS II, III) de acuerdo a los antecedentes y datos proporcionados por el Área Nacional de Cuarentena Animal y/o Área Nacional de Inspección y Control.

Para la elaboración de los Planes de inspección, los profesionales inspectores pueden requerir información adicional de los planes de aseguramiento de la inocuidad o sanidad animal del establecimiento exportador, para lo cual remiten una carta, con la lista de documentos que se requieren, al Área Nacional de Cuarentena Animal y/o Área Nacional de Inspección y Control y estos harán la solicitud mediante el punto focal del Servicio Sanitario Oficial y el interesado del País a exportar.

Finalmente, cada profesional inspector de área deberá remitir el "Plan de Inspección y/o Protocolo de Inspección" a las Áreas Nacionales de Cuarentena Animal y de Inspección y Control, según corresponda para su respectiva revisión y aprobación.

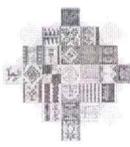
3. Visita de Inspección:

Los encargados de realizar la inspección sostendrán una reunión inicial con el Organismo Sanitario Oficial, en la cual el Jefe de Delegación expone la Agenda de Trabajo aprobada con anterioridad por ambos servicios, que es parte del "Plan de Inspección y/o Protocolo de Inspección".

Dentro de la agenda de trabajo se deben contemplar las siguientes actividades:

a) Con el Organismo Sanitario Oficial y/o entidad certificadora oficial o acreditada:

- Realizará la presentación del Sistema Sanitario en relación a lo que se requiere exportar.
- Revisión de los documentos relacionados al Organismo Sanitario Oficial o certificador, los cuales incluirán:
 - Legislación y políticas sanitarias.
 - Estructura del organismo y procedimientos de trabajo.
 - Suficiencia del alcance de la inspección y del muestreo, e idoneidad de las normas de inspección.
 - Cronograma de planes de muestreo y resultados.
 - Criterios de certificación.
 - Medidas y procedimiento de observancia.
 - Procedimientos para la presentación de informes y reclamos.
 - Registro de capacitación de los inspectores y/o auditores.



b) Con el establecimiento interesado a exportar:

- Presentación del proceso y/o manejo de lo que se requiere exportar.
- Revisión de toda la información, procedimientos y documentación técnica y científica necesaria con relación a la empresa.
- Realización de la visita de inspección a la empresa exportadora.
- Verificar el cumplimiento de la normativa vigente y los procedimientos descritos del Servicio Sanitario Oficial.

c) Con laboratorios Oficiales o Acreditados:

- Verificar los procedimientos y métodos analíticos utilizados.
- Verificación de certificaciones laboratoriales.
- Capacidad analítica y tiempos de entrega de resultados.

4. Cierre de la Inspección:

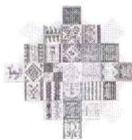


Se realizará la reunión final con los representantes del establecimiento del país exportador, así como representantes del Servicio Oficial Sanitario. En esta reunión el Jefe de la Delegación del SENASAG, presentará los resultados preliminares de la inspección, cuando corresponda un análisis de las observaciones. El establecimiento interesado deberá apoyar y facilitar el cumplimiento del cronograma de trabajo respectivo.

5. Informe Final, Evaluación y Aprobación:



- 5.1 Cada representación por unidad de inspección del SENASAG, elaborará un informe respectivo (ver modelos en ANEXO IV y V) de las actividades de inspección realizadas según la unidad correspondiente, misma que debe ser remitida a su Unidad Nacional para su visto bueno.
- 5.2 El Responsable Nacional de Inspección y Control de la UNIA conjuntamente con el Responsable Nacional de Cuarentena Animal emitirán el DICTAMEN final (ver modelo en ANEXO IX), en un plazo no mayor a 60 días hábiles.
- 5.3 El dictamen final, **cuando sea favorable**, los Responsables Nacionales de Inspección y control de la UNIA y/o de Cuarentena Animal de la UNSA remitirán el mismo y la documentación de respaldo a los Jefes de Unidades para que otorguen el visto bueno respectivo; estos a su vez procederán a su habilitación en el sistema informático del SENASAG, este proceso no deberá exceder los 60 días hábiles.
- 5.4. El dictamen final, **cuando sea desfavorable**, el SENASAG comunicará al Organismo Sanitario Oficial del país exportador, señalando las no conformidades encontradas de acuerdo a las observaciones siguientes:
 - a) **MENORES.**- El SENASAG solicitará información adicional de acuerdo las observaciones levantadas y el Servicio Sanitario Oficial del país exportador deberá presentar las subsanaciones con un plan de adecuación a **mediano plazo**, respaldadas mediante imágenes, actas, informes, etc.
 - b) **MAYORES.**- El SENASAG solicitará información adicional de acuerdo las observaciones



levantadas y el Servicio Sanitario Oficial del país exportador deberá presentar las subsanaciones con un plan de adecuación a **corto plazo**, respaldadas mediante imágenes, actas, informes, etc.

c) **CRÍTICA.-** El SENASAG **no procederá a realizar la habilitación** en origen.

5.5. Una vez corregidas las no conformidades encontradas de acuerdo al inciso a) o b), los Responsables Nacionales de Inspección y control de la UNIA y/o de Cuarentena Animal de la UNSA remitirán el mismo y la documentación de respaldo a los Jefes de Unidades para que otorguen el visto bueno respectivo; estos a su vez procederán a su habilitación en el sistema informático del SENASAG, este proceso no deberá exceder los 60 días hábiles.

VI. MODALIDAD DE HABILITACIÓN DOCUMENTAL DE ESTABLECIMIENTO EN ORIGEN.

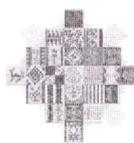
La habilitación documental de establecimientos en origen consiste en la revisión y análisis de la documentación legal, técnica y científica respaldatoria del presente Manual de acuerdo a lo establecido en el ANEXO N° I (Categoría de Riesgo Sanitario de los Productos para la Importación de Animales, Productos y Subproductos de Origen Animal).

Para la habilitación documental en origen se deberá seguir opcionalmente alguno de los 2 (dos) procedimientos:

a) Procedimiento por parte del “Interesado”.

1. El importador en Bolivia, también denominada “**el interesado**”, deberá contar con el Registro Sanitario como importador vigente, además solicitar el liquidador al Área de Registro Departamental para proceder a realizar el pago por el servicio correspondiente, (El pago debe ser realizado en territorio del Estado Plurinacional de Bolivia, Según Anexo Ley 830, Servicio N° 25 HABILITACIÓN EN ORIGEN DE ESTABLECIMIENTOS PECUARIOS PARA IMPORTACIÓN DE ANIMALES, PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS PECUARIOS A BOLIVIA).
2. El interesado, una vez que cuente con lo mencionado en el punto uno (1), deberá presentar en ventanilla única departamental la siguiente información:
 - ✓ Una solicitud escrita a la Jefatura Departamental del SENASAG.
 - ✓ Solicitud Formal de la autoridad competente en el país de origen que exprese el interés de exportar productos a Bolivia, (NOTA DE LA AUTORIDAD SANITARIA SEÑALANDO EL INTERÉS Y DANDO DETALLES DE LAS CONDICIONES DE LA PLANTA, SU IDENTIFICACIÓN Y LISTADO DE PRODUCTOS QUE DESEA EXPORTAR Y SU FINALIDAD) o documento análogo.
 - ✓ Toda la documentación requerida en el ANEXO VI según corresponda el producto.
3. El Área Departamental del SENASAG, remitirá la documentación de Habilidadación con los requisitos presentados a la Unidad Nacional y esta al Área Nacional correspondiente para su evaluación.

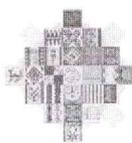




4. Las Áreas Nacionales de Inspección y Control así como de Inspección Certificación y Cuarentena Animal, verificara la documentación basándose en lo establecido en el ANEXO N° I (Categoría de Riesgo Sanitario de los Productos para la Importación de Animales, Productos y Subproductos de Origen Animal).
5. En caso que faltase información u observación a la documentación presentada el área nacional correspondiente remitirá a la jefatura departamental la solicitud de información adicional para su posterior subsanación por parte del interesado.
6. Las Áreas Nacionales de Inspección y Control así como de Inspección Certificación y Cuarentena Animal después de evaluar la documentación presentada habiendo conformidad **aprobarán la habilitación** mediante un dictamen.
7. El interesado deberá hacer llegar la información complementaria solicitada mediante la jefatura departamental donde inicio su trámite para que esta sea evaluada por la unidad nacional correspondiente.
8. Una vez completada la documentación y validada por el área nacional correspondiente se remitirá al acápite 5.

b) Procedimiento mediante el “Servicio Sanitario Oficial”.

1. La empresa interesada en exportar al Estado Plurinacional de Bolivia, deberá presentar una solicitud a su Servicio Sanitario Oficial mencionando el interés de realizar exportaciones hacia el Estado Plurinacional de Bolivia, (NOTA DE LA AUTORIDAD SANITARIA SEÑALANDO EL INTERÉS Y DANDO DETALLES DE LAS CONDICIONES DE LA PLANTA, SU IDENTIFICACIÓN Y LISTADO DE PRODUCTOS QUE DESEA EXPORTAR Y SU FINALIDAD) o documento análogo.
2. Se deberá demostrar el liquidador y comprobante de pago por el servicio correspondiente, (El pago debe ser realizado en territorio del Estado Plurinacional de Bolivia previa obtención del formulario de liquidación en las Jefaturas Departamentales del SENASAG).
3. Se deberá presentar la documentación requerida en el ANEXO VI según corresponda el producto en idioma español.
4. La solicitud será remitida vía Conducto Regular Diplomático establecido, para su recepción y envío posterior al SENASAG.
5. La Dirección Nacional del SENASAG derivará la solicitud vía las Unidades Nacionales a las Áreas Nacionales de Cuarentena Animal y/o de Inspección y Control para su evaluación según lo establecido en el ANEXO N° I (Categoría de Riesgo Sanitario de los Productos para la Importación de Animales, Productos y Subproductos de Origen Animal).
6. Las Áreas Nacionales de Inspección y Control así como de Inspección Certificación y Cuarentena Animal después de evaluar la documentación presentada, habiendo conformidad **aprobarán la habilitación** mediante un dictamen.



- 7 En caso que faltase información u observación a la documentación presentada el área nacional correspondiente remitirá vía Conducto Regular Diplomático establecido, al Servicio Sanitario Oficial del país exportador, la solicitud de información complementaria para su posterior subsanación por parte del interesado.
- 8 El interesado deberá hacer llegar vía el Servicio Sanitario Oficial la información complementaria al SENASAG para que esta sea evaluada por la unidad nacional correspondiente.
- 9 Una vez completada la documentación y validada por el área nacional correspondiente se remitirá al acápite 6.

VII. HABILITACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO EN EL SISTEMA INFORMÁTICO DEL SENASAG

Concluida las etapas evaluación en las modalidades (IV y/o VI), según corresponda de acuerdo a lo establecido en el ANEXO N° I, con dictamen favorable, el Responsable Nacional de Inspección y Control de la UNIA y/o el Responsable Nacional de Cuarentena Animal de la UNSA procederán a la Habilitación del establecimiento en el sistema informático del SENASAG, tanto para la habilitación in situ como para la habilitación documental.

Una vez realizada la Habilitación del establecimiento en el sistema informático del SENASAG, se comunicará de manera oficial mediante el conducto regular diplomático al Organismo Sanitario Oficial y/o al Interesado, pudiendo ser verificada en la página Web del SENASAG. Así mismo el servicio emitirá un documento de dicha habilitación describiendo nombre de la empresa, productos, marca, código, fechas de validación y caducidad de habilitación.

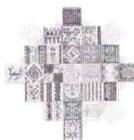
VIII. VALIDEZ DE LA HABILITACIÓN DE ORIGEN.

Una vez realizada la Habilitación del establecimiento en el sistema informático del SENASAG, este tendrá una validez de 3 años (TRES) a partir de la fecha de Habilitación en sistema del SENASAG para las dos modalidades (IV y/o VI).

IX. RENOVACIÓN DE LA HABILITACIÓN DE ORIGEN.

Para la realización del proceso de renovación, el Servicio Oficial Sanitario o el interesado deberán solicitar su renovación por lo menos 60 días hábiles antes del vencimiento de la habilitación, los interesados importadores podrán realizar los trámites de importación hacia el Estado Plurinacional de Bolivia durante el tiempo establecido de renovación, la aceptación de importación por parte del SENASAG solo será viable hasta la fecha indicada de su vigencia de habilitación.

- El servicio oficial mediante una nota solicitará la renovación de habilitación para los establecimiento que fueron habilitados in situ, certificando que: **“Las condiciones sanitarias en los procesos, bajo las que se otorgó la habilitación se mantienen”**, así también deberá indicar detalles del establecimiento y sus productos que requieran habilitar, en caso de haber tenido actualizaciones de procedimientos y/o tecnologías implementadas del mismos, se deberá anexar a dicha nota, el SENASAG determinara según análisis técnico la aceptación de certificación o la renovación mediante visita *in situ*.
- El servicio oficial mediante una nota solicitará la renovación para los establecimiento que fueron habilitados documentalmente certificando que: **“Las condiciones sanitarias en los procesos,**



bajo las que se otorgó la habilitación se mantienen” así también deberá indicar detalles del establecimiento y sus productos que requieran habilitar, en caso de haber tenido actualizaciones de procedimientos y/o tecnologías implementadas del mismos, se deberá anexar a dicha nota.

X. SUSPENSIÓN DE LA HABILITACIÓN EN ORIGEN.

Podrá suspenderse la habilitación en origen en cualquier momento, si se detecta y comprueba que las condiciones bajo las cuales se otorgó la habilitación en origen han sido alteradas, o en cualquiera de los casos siguientes:

- a) El producto, importado, ha sido objeto de un brote alimenticio o Red de Alerta.
- b) Cuando el país o la región ha cambiado su estatus sanitario.
- c) Cuando se haya evidenciado un fraude alimentario.

Si el País interesado después de haber sido suspendido por alguno de los incisos mencionados, el Servicio Oficial Sanitario deberá comunicar mediante una nota al SENASAG por conducto regular diplomático la solicitud de rehabilitación de su establecimiento, adjuntado documentación respaldatoria aprobada mencionando las acciones realizadas para subsanar el motivo de su suspensión, el SENASAG después de evaluar dicha documentación se reserva el derecho de establecer la modalidad de habilitación requerida.

XI. INCLUSIÓN DE PRODUCTO A LA HABILITACIÓN.

La inclusión en la habilitación otorgada podrá realizarse cuando:

Un establecimiento habilitado quiera exportar uno o más productos pertenecientes al mismo rubro, en este caso el establecimiento se someterá a una evaluación documental del proceso de elaboración de los productos en particular, para lo cual ya no es necesario una visita *in-situ*.

Cuando el establecimiento desee importar uno o más productos de diferente rubro al cual ya se encontraba habilitado, no se le autorizará la inclusión de la misma. Debiendo para tal efecto iniciar un nuevo proceso de habilitación.



ANEXO I

CATEGORIA DE RIESGO SANITARIO DE LOS PRODUCTOS PARA LA IMPORTACIÓN DE ANIMALES, PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL.

1.- Para el otorgamiento del permiso sanitario de importación de los productos y subproductos listados de la categoría de riesgo sanitario 1, es obligatoria a Habilitación *in situ*.

Para los productos listados de categoría de riesgo sanitario 2, 3 y 4, cuando exista un cambio en el estatus sanitario del país de origen; de acuerdo a una evaluación del riesgo.

2.- Para el otorgamiento del permiso sanitario de importación de los productos listados de categoría de riesgo sanitario 2, es obligatoria la Habilitación Documental del establecimiento cuando se trate de una importación proveniente de un país del cual se tienen antecedentes de la importación de productos de origen animal. (Por lo menos 4 importaciones previas) si no tuviese el presente antecedente se realizará la habilitación en origen.

3.- Para el otorgamiento del permiso sanitario de importación de los productos listados de categoría de riesgo sanitario 3, es obligatoria la Habilitación Documental del establecimiento.

4.- Para el otorgamiento del permiso sanitario de importación de los productos del listado de categoría de riesgo sanitario 4, se requerirá de un certificado zoonosanitario acompañado de una certificación sanitaria validada por el Servicio Sanitario Oficial del país de origen.

CATEGORÍA DE RIESGO SANITARIO 1

01.00 ANIMALES VIVOS CON FINES (REPRODUCTIVOS, CRIA, RECRÍA, ENGORDE Y CENTRO DE FAENA)

ANIMALES ACUATICOS VIVOS CON FINES (REPRODUCTIVOS Y CRIA)

05.11 CENTROS DE COLECTA Y PROCESAMIENTO DE SEMEN Y EMBRIONES.

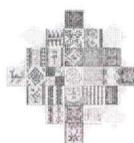
LABORATORIOS DE PRODUCTOS BIOLÓGICOS

02. CANALES O MEDIAS CANALES FRESCAS, REFRIGERADAS O CONGELADAS DE LA ESPECIE BOVINA, BUBALINA, PORCINA, CAPRINA, OVINA, CAMELIDA, CABALLAR, ASNAL O MULAR.

02.06 CARNE EN CORTES CON O SIN HUESO, DESPOJOS COMESTIBLES FRESCA, REFRIGERADA O CONGELADAS DE LA ESPECIE BOVINA, BUBALINA, PORCINA, CAPRINA, OVINA, CAMELIDA, CABALLAR, ASNAL O MULAR.

02.08 CARNE EN CORTES CON O SIN HUESO Y DESPOJOS COMESTIBLES FRESCA, REFRIGERADA O CONGELADAS DE OTRAS ESPECIES.

02.07 CARNES Y DESPOJOS COMESTIBLES DE AVES REFRIGERADA O CONGELADO.



PESCADO FRESCO, REFRIGERADO O CONGELADO (EVICERADO)

0504.00 TRIPAS, VEJIGAS Y ESTOMAGOS DE ANIMALES, EXCEPTO DE PESCADO, ENTERO O EN TROZOS, FRESCO, REFRIGERADOS, CONGELADOS, SALADOS O EN SALMUERA, SECOS O AHUMADOS.

0209.00 TOCINO SIN PARTES MAGRAS Y GRASA DE CERDO O DE AVE SIN FUNDIR NI EXTRAER DE OTRO MODO, FRESCOS, REFRIGERADOS, CONGELADOS, SALADOS O EN SALMUERA, SECOS O AHUMADOS.

HEMODERIVADOS DE ANIMALES (PLASMA, HEMOGLOBINA U OTROS HEMODERIVADOS EN POLVO)

1601. EMBUTIDOS Y PRODUCTOS SIMILARES DE CARNE, DESPOJOS O SANGRE QUE PROCEDAN DE LA ESPECIE PORCINA (DE CERDO Y NO DE JABALI), CRUDOS, MADURADOS O SECOS

0209 LOMO DE CERDO con algún tipo de proceso (no cocidos)

02.10 CARNES Y DESPOJOS COMESTIBLES, SALADOS O EN SALMUERA, SECOS O AHUMADOS; HARINA Y POLVO COMESTIBLE, DE CARNE O DESPOJOS.

16.02 GALLINA, POLLO O PAVO, SALADOS, EN SALMUERA, ADOBADOS, CONDIMENTADOS, MARINADOS.

02.10 TOCINO ENTREVERADO (PANCETA) Y SUS TROZOS

04.06 QUESOS FRESCOS (INCLUIDOS LOS DE LACTOSUERO)

04.06 QUESOS FRESCOS, SIN PASTEURIZAR.

CATEGORÍA DE RIESGO SANITARIO 2

CARNES DE AVES COCIDAS Y SEMI COCIDAS.

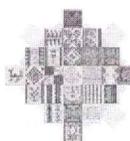
02.09 TOCINO SIN PARTES MAGRAS O GRASA SIN FUNDIR DE CERDO, FRESCO, REFRIGERADO, CONGELADO, SALADO O EN SALMUERA, SECO O AHUMADO

16.01 EMBUTIDOS Y PRODUCTOS SIMILARES DE CARNE, DESPOJOS O SANGRE QUE PROCEDAN DE LA ESPECIE PORCINA (DE CERDO Y NO DE JABALI) PARCIALMENTE (ESCALDADOS), COCIDOS

16.01 EMBUTIDOS Y PRODUCTOS SIMILARES DE CARNE, DESPOJOS O SANGRE QUE PROCEDAN DE LA ESPECIE PORCINA (DE CERDO Y NO DE JABALI), COCIDOS,

16.01 EMBUTIDOS Y PRODUCTOS SIMILARES DE CARNE, DESPOJOS O SANGRE QUE PROCEDAN DE LA ESPECIE PORCINA (DE CERDO Y NO DE JABALI), PARCIALMENTE (ESCALDADOS) COCIDOS.





- 16.01 EMBUTIDOS Y PRODUCTOS SIMILARES DE CARNE, DESPOJOS O SANGRE QUE PROCEDAN DE LA ESPECIE PORCINA (DE CERDO Y NO DE JABALI), COCIDOS.
- 16.01 EMBUTIDOS Y PRODUCTOS SIMILARES DE CARNE, DESPOJOS O SANGRE; PREPARACIONES ALIMENTICIAS A BASE DE ESTOS PRODUCTOS, CUANDO PROCEDAN DE LAS ESPECIES AVIARES, COCIDOS.
- 16.01 EMBUTIDOS Y PRODUCTOS SIMILARES DE CARNE, DESPOJOS O SANGRE; PREPARACIONES ALIMENTICIAS A BASE DE ESTOS PRODUCTOS, CUANDO PROCEDAN DE LA ESPECIE BOVINA, INCLUSO DEL GENERO BUFALO, COCIDOS.
- 16.01 EMBUTIDOS Y PRODUCTOS SIMILARES DE CARNE, DESPOJOS O SANGRE; PREPARACIONES ALIMENTICIAS A BASE DE ESTOS PRODUCTOS, CUANDO PROCEDAN DE CAMELIDOS SUDAMERICANOS DOMESTICOS (ALPACA Y LLAMA), COCIDOS.
- 16.01 EMBUTIDOS Y PRODUCTOS SIMILARES DE CARNE, DESPOJOS O SANGRE; PREPARACIONES ALIMENTICIAS A BASE DE ESTOS PRODUCTOS, CUANDO PROCEDAN DE LAS ESPECIES CABALLAR, ASNAL O MULAR, COCIDOS.
- 16.01 EMBUTIDOS Y PRODUCTOS SIMILARES DE CARNE, DESPOJOS O SANGRE; PREPARACIONES ALIMENTICIAS A BASE DE ESTOS PRODUCTOS, CUANDO PROCEDAN DE LAS ESPECIES CAPRINA U OVINA, COCIDOS.
- 16.02 JAMON SERRANO DESHUESADO DE CERDO
- 16.02 JAMON IBERICO DESHUESADO DE CERDO
- 16.02 JAMONES COCIDOS PARCIALMENTE (ESCALDADOS)
- 16.02 JAMONES COCIDOS



CATEGORÍA DE RIESGO SANITARIO 3

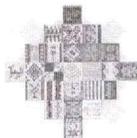
04.03 SUERO DE MANTEQUILLA (DE MANTECA), CUAJADAS, YOGURT, KEFIR Y DEMAS LECHES Y NATAS (CREMAS), FERMENTADAS O ACIDIFICADAS, INCLUSO CONCENTRADOS, CON ADICION DE AZUCAR U OTRO EDULCORANTE, AROMATIZADOS O CON FRUTOS O CACAO

04.04 LACTOSUERO, INCLUSO CONCENTRADO, CON ADICION DE AZUCAR U OTRO EDULCORANTE; PRODUCTOS CONSTITUIDOS POR LOS COMPONENTES NATURALES DE LA LECHE, INCLUSO CON ADICION DE AZUCAR U OTRO EDULCORANTE, NO EXPRESADOS NI COMPRENDIDOS EN OTRA PARTE

04.05 MANTEQUILLA (MANTECA) Y DEMAS MATERIAS GRASAS DE LA LECHE

04.05 GRASA ANHIDRA DE LECHE

04.02 LECHE Y NATA (CREMA), SIN ADICION DE AZUCAR NI OTRO EDULCORANTE



04.02 LECHE ENTERA EN POLVO Y FLUIDA SIN MODIFICAR (CON ANÁLISIS PREVIO DE PROCESO DE ELABORACIÓN)

04.02 LECHE CONDENSADA

04.02 LECHE EVAPORADA

04.06 QUESOS FRESCOS (INCLUIDOS LOS DE LACTOSUERO)

04.06 QUESOS FUNDIDOS

04.06 QUESOS MADURADOS

04.08 HUEVOS FRESCOS PARA CONSUMO

04.08 HUEVOS FERTILES O EMBRIONADOS

HUEVOS LIBRES DE PATOGENOS ESPECIFICOS HEMOPROCESADA ENLATADA

COLÁGENOS DE ORIGEN ANIMAL

35.03 GELATINA EN POLVO DE ORIGEN ANIMAL

CATEGORÍA DE RIESGO SANITARIO 4

51 PELAMBRES (PLUMAS, PELO, FIBRA, LANA, PIELES Y CUEROS)

ANIMALES VIVOS QUE TENGAN COMO DESTINO LA PARTICIPACIÓN DE FERIAS EXPOSICIONES Y COMPETENCIAS.



ANEXO II
FORMATO PLAN DE INSPECCION INOCUIDAD ALIMENTARIA

UIA/I&C/INSP.ORIGEN/0xx/2004

Fecha: xx/xx/xxxx

PLAN DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS PROCESADORES DE ALIMENTOS
(Visita de Inspección en Origen)

I.- ANTECEDENTES

Al ser una de las atribuciones del Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria –“SENASAG” la de velar por la inocuidad de los alimentos importados, verificando que estos sean aptos para el consumo humano, y específicamente como lo menciona la Res. Adm.

121/2002 donde menciona en los Requisitos Generales Art. III: “Toda granja, frigorífico o planta procesadora de origen, deberá ser sometida a una evaluación Visita de Inspección para optar por la Habilitación en Origen por parte del SENASAG”, y a solicitud de la importadora “xxxxxxx” a la Unidad Nacional de Sanidad Animal de fecha xx de xxxxi del presente año, es que el SENASAG decide proceder a la Vista de Inspección a la (Nombre da la Empresa o Planta Procesadora)

Es en este sentido que a continuación se detalla, el plan para realizar dicha inspección.



II.- OBJETIVO

Efectuar una Visita de Inspección a las granjas y planta procesadora de la (Nombre de la Empresa o Planta Procesadora), con la finalidad de iniciar el proceso de "Habilitación en Origen *In Situ*" para exportación de productos xxxxxxxxxxxxxx a Bolivia.



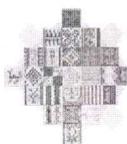
III.- BASES LEGALES Y NORMATIVA DE REFERENCIA

Mediante Ley de la República N°. 2061, se crea el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria “SENASAG”, como estructura operativa del Ministerio de Desarrollo Rural-y Tierra MDRyT, encargado de Administrar el Régimen de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria Ley N° 830

En el Art. 2 de la mencionada ley, se establecen las competencias del “SENASAG”, las que en su inc. b) la certificación de la sanidad agropecuaria e inocuidad alimentaria de productos de consumo nacional, de exportación e importación, inc. e) establece, el control y garantía de la inocuidad de los alimentos, en los tramos productivos y de procesamiento que correspondan al sector agropecuario, entre otras.

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

El marco normativo referencial regional está definido por lo que establece la Resolución 449 de la Comunidad Andina de Naciones (Norma Sanitaria Andina para importaciones de animales, productos



y subproductos de origen pecuario provenientes de terceros países). Para este caso, se considera lo establecido para productos xxxxxxx: Cod. xxxx .

En cuanto a la normativa SENASAG:

- a) R.A. 05/18: Requisitos Y Procedimientos Para La Emisión De La Autorización Previa De Importación Para Alimentos Y Bebidas
- b) R.A. 07/18: Requisitos Y Procedimientos Para La Emisión Del Permiso De Inocuidad Alimentaria De Importación
- c) R.A. 019/03 Reglamento Requisitos Sanitarios Generales de Elaboración, Almacenamiento, Transporte y Fraccionamiento de Alimentos y Bebidas de Consumo Humano.
- d) R.A. 172/2007 Manual de Inspección y Control y Manual del Inspector
- e) R.A. 06/2018 Manual de Procedimientos Aplicables a los Certificados de Inocuidad Alimentaria de Importación

IV.- PROFUNDIDAD Y ÁMBITO DE LA INSPECCIÓN:

4.1. Inspecciones Previas

4.2. Control Oficial

- Estructura y Organización
- Procedimientos de Registro de Establecimientos
- Procedimientos de habilitación para exportación
- Sistemas de Control
- Periodicidad de los Controles
- Sistemas de Certificación
- Servicios de Laboratorio
- Sistemas de Trazabilidad



4.3. El Establecimiento

La inspeccion se ha planificado para verificar el cumplimiento de normas sanitarias del establecimiento en materia de:

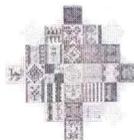
- Instalaciones industriales
- Procedimientos Operacionales
- Sistemas de Registros

Considerando el tiempo previsto para el desarrollo de las actividades, la auditoria se enfocará a verificaciones puntuales sobre los siguientes aspectos considerados importantes para conseguir el objetivo:

Planta Procesadora XXXXX

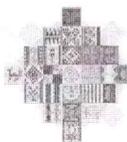
- Infraestructura





- Materia Prima e Insumos
- Procesos
- Maquinaria, Equipo y Utensilios
- Personal
- Producto Terminado
- Servicios
- Manejo de desechos
- Control de Plagas
- Transporte





ANEXO III PROTOCOLO DE INSPECCION SANIDAD ANIMAL

PROCEDIMIENTOS DE INSPECCION DE SANIDAD ANIMAL

INDICE

Una vez redactado el informe, transcribir los títulos y la página donde se los encuentran:

1. INTRODUCCION

- a) País.
- b) Fecha de la misión.
- c) Inspectores profesionales que componen la misión.
- d) Funcionarios del país visitado que acompañan.
- e) Programa con cronograma de la auditoría (ejemplo)

FECHA	LUGAR	ACTIVIDAD	RESPONSABLE(S)

2. OBJETIVOS

Describir los objetivos de la misión de salud animal.

- a) Mencionar las autoridades competentes a entrevistar (nivel central, regional y local).
- b) Visitas y reuniones técnicas en las correspondientes áreas en el Nivel Central.
- c) Visitas a Oficinas Locales y/o Regionales (Provinciales/Estadales, etc.).
- d) Visitas de laboratorios:
 - de referencia;
 - de diagnóstico oficial;
 - de diagnóstico privado.
- e) Visitas a establecimientos
- f) Otras visitas:
 - establecimientos que proveen animales para la faena, cuya carne será exportada al ESTADO PLURINACIONAL DE BOLIVIA.
 - centros de colecta y procesamiento de semen, y embriones son exportados al ESTADO PLURINACIONAL DE BOLIVIA.
 - establecimientos que preparan alimentos para el ganado;
 - puesto de inspección de barreras sanitarias;
 - puesto sanitario de inspección fronteriza;
 - mercados concentradores.

3. BASES LEGALES PARA LA MISION

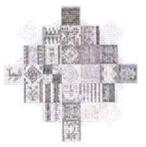
Mencionar la normativa que deben cumplir los establecimientos que requieren exportar de ese país al ESTADO PLURINACIONAL DE BOLIVIA.

4. CONTEXTO DE LA MISION

4.1. Producción e información comercial:

Solicitar información al servicio oficial: volúmenes de producción, volúmenes de productos exportados, países a quienes exporta, etc.





5. OBSERVACIONES AUTORIDADES NACIONALES COMPETENTES

5.1. Las autoridades competentes:

5.1.1. Organización de los Servicios Veterinarios.

5.1.1.1. Autoridades Competentes Centrales: describir el tipo de organismo y su dependencia en el organigrama nacional. La estructura y competencias, tanto técnicas como administrativas, con su base legal. Manuales de procedimiento en los diferentes niveles.

5.1.1.2. Autoridades regionales: describir las competencias e independencia. Describir claramente este punto en aquellos países, como España o Alemania, donde la regionalización es muy independiente del gobierno central.

5.1.1.3. Autoridades locales; describir las competencias y responsabilidades de la autoridad local. Su conocimiento de la normativa por la cual es responsable. Sus registros de actividades y de animales. Su relación y notificación de las acciones realizadas, de la cual es responsable, con sus superiores (provinciales, regionales y centrales). Lo mismo si se trata de un establecimiento de faena o de transformación de alimentos.

5.1.2. Recursos financieros y humanos.

Como obtiene sus recursos y como son distribuidos (equipos, cursos de entrenamiento y capacitación, salarios, mantenimiento operatividad, etc.).

5.1.3. Política de transparencia.

Notificación de la aparición de la enfermedad que se está auditando (si informa la OFICINA INTERNACIONAL DE EPIZOOTIAS (OIE), a la ESTADO PLURINACIONAL DE BOLIVIA, si figura en página de Internet, etc.). Si los microorganismos son remitidos a un laboratorio mundial o regional de referencia para su tipificación.

5.2. Registro de los animales:

Sistema de identificación animal utilizado en el país. Registro de establecimientos ganaderos.

5.3. Control de los movimientos de animales.

Documento de tránsito animal. Cómo se verifica y cómo se asientan los cambios de propiedad de los animales, tanto a nivel interno del país como de los animales importados.

5.4. Sistema Nacional de Vigilancia Epidemiológica

5.4.1. Notificación y gestión de los focos (FA/PPC/BSE, EEB etc.)

5.4.1.1. Normativa de actuación ante la aparición de la enfermedad, quién notifica la sospecha, tiempo de actuación de la autoridad competente.

5.4.1.2. Medidas tomadas ante la presencia de la enfermedad: toma de muestras, movimiento de animales y de productos animales.

5.4.1.3. Encuesta epidemiológica: manejo de la información epidemiológica de los resultados.

5.4.2. Componentes y Estructura del Sistema Nacional

5.5. Medidas en el área focal y peri focal:

5.5.1. Período de inmovilización animal y de sus productos, así como de todos los materiales a riesgo para esa enfermedad.

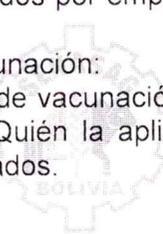
5.5.2. Restricciones de los movimientos animales y de los destinados a faena cuyos productos podrían ser exportados al Estado Plurinacional de ESTADO PLURINACIONAL DE BOLIVIA.

5.6. Vacunación:

5.6.1. Características de las vacunas utilizadas (tipo de microorganismos, de inactivantes utilizados, de adyuvantes, duración de la inmunidad) elaborados por empresas privadas o públicas, quien realiza los controles de calidad, etc.

5.6.2. Programas nacionales o regionales de vacunación:

Control de los animales sometidos a programas de vacunación, periodicidad, dosis, quién controla el almacenamiento y el transporte de la vacuna. Quién la aplica (oficial o privado), quién certifica la inoculación. Identificación de los animales vacunados.



5.7. Laboratorios:

5.7.1. Laboratorio Nacional de Referencia: presupuesto, estado del edificio y de los laboratorios, instrumental organización, personal, registros y protocolos de muestras y de resultados. Manejo de la información y de los resultados.

5.7.2. Laboratorios de red: sistemas de habilitación y registros de auditorías. Estado de edificio y de los laboratorios, técnicas de diagnóstico utilizadas (con sus manuales de procedimientos), tiempos entre recepción y remisión de resultados. Sistemas de comunicación con el remitente de las muestras y con los destinatarios oficiales de la información.

5.8. Establecimientos de faena, elaboración y/o transformación y de depósito de productos de origen animal:

5.8.1. Habilitación específica, si es lo convenido.

5.8.2. Autoridad competente: identificación del funcionario, conocimiento de la legislación correspondiente, registros de certificados sanitarios, de los certificados de tránsito animal, de los análisis "ante mortem" (identificación animal, registro llegados con sintomatología o con lesiones de enfermedades) y "post mortem" (registro de observaciones de lesiones o decomisos). Registros del cumplimiento de las exigencias específicas para las exportaciones a la REPUBLICA DE BOLIVIA Manuales de mitigación del riesgo para las enfermedades que se audita.

5.8.3. Trazabilidad desde la llegada del animal hasta los productos empacados en depósito.

5.8.4. Tratamiento de los desechos: manera como son destruidos para que impidan la contaminación y diseminación de la enfermedad.

5.8.5. Certificación: sistema utilizado para garantizar la veracidad de la información transcrita en el certificado y la utilización del modelo de certificado aceptado por el SENASAG donde se establecen los requisitos exigidos para su ingreso en la REPUBLICA DE BOLIVIA.



6. CONCLUSIONES

6.1. Autoridad competente: se debe describir el resultado de lo inspeccionado en los diferentes niveles de la organización de la autoridad responsable.

6.2. Registro de los establecimientos: análisis de lo observado en lo que hace al conocimiento de los establecimientos donde se encuentran los animales.

6.3. Identificación animal: opinión sobre el sistema utilizado para garantizar el origen de los animales que proveerán los productos para exportación.

6.4. Control de los movimientos de hacienda: análisis sobre el sistema que garantiza los movimientos y la inmovilidad de los animales en presencia de una enfermedad.

6.5. Notificación y gestión de los focos o de los animales enfermos (EEB): Comentarios sobre el sistema implementado en la notificación de la enfermedad o de su sospecha. Así como las acciones implementadas para circunscribir la enfermedad y evitar el contagio a otros animales susceptibles o a sus productos.

6.6. Programa nacional de la enfermedad: comentarios al plan implementado para el control de la enfermedad.

6.7. Laboratorios: nivel de formación, manejo de las muestras y los protocolos del Laboratorio Nacional de Referencia. Comentarios sobre los laboratorios de red.

6.8. Certificación: manera que el país garantiza la veracidad de los certificados sanitarios.

7. REUNION FINAL

Una vez concluido el control "in situ", los profesionales inspectores del SENASAG comunicarán verbalmente a las autoridades oficiales del país sus conclusiones de la auditoría y, si corresponde, las medidas correctivas que se deben implementar así como su grado de urgencia.

Toda la información recogida con el protocolo anterior va a permitir la elaboración de un informe de la misión y donde deberán describirse las:

- Conclusiones,
- Recomendaciones:
 - para las autoridades oficiales del país visitado,
 - para las autoridades del SENASAG.

8. RECOMENDACIONES

8.1. Para las autoridades del país visitado:

Es necesario puntualizar en este caso todas aquellas observaciones efectuadas durante la inspección que se consideren necesarias corregir a fin de continuar aceptando el, o los productos, provenientes del país inspeccionado.

8.2. Para las inspecciones del SENASAG

Aquí se deben describir las sugerencias para que el SENASAG:

- refuerce los controles de ese producto,
 - aumente las exigencias para aceptar el producto o
 - suspender el ingreso del producto, hasta que ese país no dé garantías de corregir las observaciones.
- Suspender el establecimiento que produjo el producto.

9. ANEXOS

Se deben incluir los comentarios emitidos por las autoridades oficiales del país inspeccionado al borrador del informe de la misión remitido por el SENASAG. Cuando son correcciones que se efectúan directamente y cuando son clarificaciones, si corresponden, se transcriben en pie de página.

Asimismo, podrán incorporarse mapas, cuadros, estadísticas, etc.



ANEXO IV
“FORMATO DE INFORME DE INSPECCIÓN INOCUIDAD ALIMENTARIA”

SENASAG/UNIA/INFTEC/No.006/03

DIA/ MES/ AÑO
SANTISIMA TRINIDAD – BOLIVIA

INFORME TECNICO DE LA INSPECCION DE HABILITACION AL ESTABLECIMIENTO xxxxxx xx xx
xxxx xx x x xxxxxxxx”, País XXXX, PARA LA EXPORTACION DE XXXXxxxxxXXxXx HACIA EL
ESTADO PLURINACIONAL DE BOLIVIA

1.- Antecedentes.

2.- Objetivo.

Describir los objetivos de la misión de Inocuidad Alimentaria.

a) Mencionar las autoridades competentes a entrevistar (nivel central, regional y local). b) Visitas y reuniones técnicas en las correspondientes áreas en el Nivel Central.

c) Visitas a Oficinas Locales y/o Regionales (Provinciales/Estadales, etc.). d) Visitas de laboratorios:
- de referencia;

- de diagnóstico oficial;

- de diagnóstico privado.

e) Visitas a establecimientos

f) Otras visitas:

- establecimientos que proveen animales para la faena, cuya carne será exportada al ESTADO
PLURINACIONAL DE BOLIVIA

3.- Profundidad y Ámbito de la Inspección.

3.1. Ámbito de la Inspección.

Descripción del establecimiento y sus estructuras

3.2. Profundidad de la Inspección.

En consecuencia, la inspección se realizó en dos etapas, una primera documental, en la cual se revisó la normativa de control y fiscalización del de empresas del rubro del país, relacionada con la temática y los manuales y registros que manejan en la empresa. Y una segunda etapa en la cual se verificó el cumplimiento de normas sanitarias por parte de los establecimientos de faena, y procesamiento ulterior en materia de:

- Buenas Prácticas de Manufactura y/o cualquier otro sistema de aseguramiento de la inocuidad que tengan implementado.

- Verificación del empleo de registros.

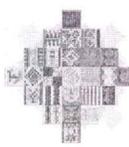
La inspección se planificó para verificar el cumplimiento de normas sanitarias del establecimiento en materia de:

- Instalaciones industriales

- Procedimientos operacionales y Sistema de Registros

- Sistemas de riesgos





Por tanto y en consideración del tiempo previsto para el desarrollo de las actividades, la inspección se enfocó a verificaciones puntuales sobre los siguientes aspectos considerados importantes para conseguir el objetivo:

Frigorífico

- Infraestructura exterior y de la playa de faena
- Sistema de control de plagas
- Personal
- Recepción de animales y capacidad
- Inspección Ante y Post Mortem
- Proceso de faena
- Maduración y Almacenamiento de carne
- Sistemas de Limpieza y Desinfección
- Sistema de Registros y Control

Sala de desposte Infraestructura

- Personal
- Proceso de desposte
- Ingreso y almacenamiento de envase
- Envasado, etiquetado

Planta elaboradora de Embutidos y Chacinados:

- Infraestructura
- Personal
- Recepción de materias primas
- Sistema de trazabilidad
- Proceso de preparación de Premix
- Producción y Almacenamiento de Hielo
- Almacenamiento y transporte de productos terminados
- Sistemas de Limpieza y Desinfección
- Sistema de Registros y Control



Asimismo se acompañó la inspección de la propiedad ganadera productora del plantel que se destina a faena, realizada el personal de la Unidad Nacional de Sanidad Animal, para evaluar las prácticas que se realizan.

4.- Normativa de Referencia.

El marco normativo referencial regional está definido por lo que establece la Resolución 449 de la Comunidad Andina de Naciones (Norma Sanitaria Andina para importaciones de animales, productos y subproductos de origen pecuario provenientes de terceros países).

Para este caso, se considera lo establecido para xxxxxxxxxx Cod., y productos similares a la carne

En cuanto a la normativa nacional:

- R.A. 019/2003 Reglamento Requisitos Sanitarios de Elaboración, Almacenamiento, Transporte y Fraccionamiento de Alimentos y Bebidas de Consumo Humano.
- R.A. 05/18: Requisitos Y Procedimientos Para La Emisión De La Autorización Previa De Importación Para Alimentos Y Bebidas
- R.A. 06/2018 Manual de Procedimientos Aplicables a los Certificados de Inocuidad Alimentaria de Importación

- R.A 087/02 Requisitos Sanitarios para transporte de animales, infraestructura y clasificación de mataderos, proceso, almacenamiento y transporte de la carne.
- R.A. 088/02 Norma de Inspección Ante y Post Mortem
- Manual de Inspección y Control (basado en el Programa de Aseguramiento de la Inocuidad)
- Manual para Inspección y Toma de Medidas Sanitarias en proceso de Importación de Alimentos, emitido por la Jefatura Nacional de Inocuidad Alimentaria (documento en revisión final).

5.- Fecha y Lugar de la Inspección.

La inspección se efectuó a las instalaciones industriales de la cooperativa ubicadas en XXXXXXXXXXXXX, durante los días 29, 30 de abril y 1 de mayo de 2003.

De acuerdo al cronograma presentado, se desarrollaron las siguientes actividades.

Actividad	D ía			
Planificación de la inspección	23/0			
Viaje de ida a Filadelfia		29/0		
Coordinación con responsables de Industria / Autoridad		29/0 4		
Inspección a Matadero		30/0		
Inspección a plantel productor de materia prima		30/0 4		
Inspección Planta procesadora de embutidos			01/0 5	
Reunión final con Autoridad Oficial/ Industria			01/0 5	
Viaje de retorno				02/0
Presentación de informe final				09/0



6.- Inspectores Autorizados.

Los funcionarios del SENASAG autorizados para realizar la inspección fueron los siguientes:

- Dr. XXXXXXXXXXXXX
- Ing. XXXXXXXXXXXXXXXX

Jefe de Delegación: Dr. XXXXXXXXXXXXX

La comisión contraparte oficial que acompañó las inspecciones estaba conformada por:

- Dr. XXXXX

Por parte del Establecimiento

- Lic. xxxxx
- Dr. xxxxxx
- Ing. xxxxx

7.- Idioma.

El español es el idioma utilizado tanto para la inspección como para la redacción del Informe Final.



8.- Resultados de Inspección.

Para las inspecciones tanto el Establecimiento se utilizó los siguientes documentos técnicos:

8.1. Inspección de Instalaciones

Las inspecciones al Establecimiento se han realizado aplicando como herramienta de trabajo los formularios de Acta de Inspección de BPM en Proceso de Alimentos (UNIA- INSPCTRL-ACT-003) y Acta de Inspección de Matadero (UIA-INSPCTRL-ACT-002). Ambos instrumentos se utilizaron para verificar el cumplimiento de la normativa boliviana en materia sanitaria.

Como resultado de las verificaciones se tiene que el Establecimiento cumple satisfactoriamente todos y cada uno de los puntos señalados en el Acta de Inspección, por tanto no se ha encontrado deficiencias que ameriten deméritos y asignación de incumplimientos críticos.

El Establecimiento ha obtenido una calificación de xx,x% en el Acta de Inspección dirigida al cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura, en razón de haberse encontrado X principios con no conformidad, calificadas como deficiencias menores.

Las Actas de Inspección debidamente firmadas por el Representante el Establecimiento de la empresa se adjunta como documentos anexos.

8.2. Procedimientos operacionales – Sistema de Registros

Los procedimientos operacionales han sido evaluados en función a lo previsto en el punto 3.2 del presente informe. Los formularios de verificación han sido valorados según requerimiento regulatorios del sistema HACCP del SENASAG que han sido enriquecidos con comentarios y observaciones emitidos en las reuniones con el equipo técnico de la empresa.

Para la evaluación del Sistema de Registros de los Procedimientos Operacionales de los embellecimientos inspeccionados, se ha elaborado una tabla de doble entrada que ordena aquellos aspectos operacionales que se analizaron otorgándoles una calificación que se detalla a continuación:

Eficiente: Cuando los procedimientos operacionales (BPM – POES- HACCP) están descritos en Manuales, las acciones de monitoreo y verificación están de acuerdo a lo señalado en los Manuales y sus acciones se encuentran debidamente registradas.

Incompleto: Cuando los procedimientos operacionales no están descritos en manuales, pero se realiza un monitoreo y verificación y se llevan registros de las acciones realizadas.

Ineficiente: Cuando los procedimientos operacionales no han sido descritos en manuales, las acciones de monitoreo y verificación no se realizan, o no se lleva registro de las mismas.

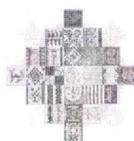
En los cuadros adjuntos se puede encontrar los resultados de las verificaciones realizadas en la inspección.



8.2.1. Planta de faena

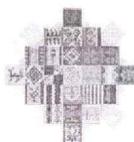
Ítem	Verificación	Comentarios Observaciones
Infraestructura exterior y de la playa de faena		
Distribución, materiales de construcción, línea de proceso	EFICIENTE	<ul style="list-style-type: none"> Las instalaciones son nuevas, tiene un área construida de 6.800m². La nave principal alberga la planta de faena salas de maduración de carne, cámara de desposte, cámaras frigoríficas y la planta elaboradora de embutidos Los materiales son adecuados para los procesos que se realizan en su interior: azulejo, acero inoxidable, paneles de material inerte, pisos adecuados, ventanas y puertas adecuadamente protegidas. La línea de proceso es única transcurriendo claramente desde la zona sucia a la zona limpia con los correspondientes filtros
Personal		
Higiene, vestimenta, capacitación, Registros		<ul style="list-style-type: none"> El matadero La planta de faena no tiene un programa de capacitación escrito. Sin embargo se realizan eventos periódicos de capacitación a su personal y tiene los registros de
	INCOMPLETO	<p>Asistencia y certificaciones correspondientes.</p> <ul style="list-style-type: none"> La vestimenta es la adecuada para todo el personal de planta y de los visitantes. Se observó un programa de autocontrol de limpieza de los trabajadores con indicadores del progreso por secciones de trabajo.
Recepción de Animales		
Procedencia controlada. Registros	EFICIENTE	<ul style="list-style-type: none"> Se observó los registros correspondientes al ingreso de animales, certificados de



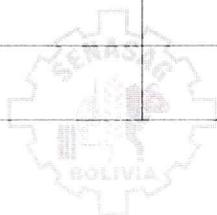


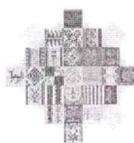
Inspección Ante y Post Mortem		
Presencia de Veterinario, Medidas de Control Oficial Registros	EFICIENTE	<ul style="list-style-type: none"> • El matadero La planta de faena tiene asignado un Veterinario Oficial por parte del Ministerio de Agricultura y Ganadería y otro veterinario del plantel de la empresa. • La inspección Ante Mortem la efectúa el veterinario de la empresa en los corrales de espera. Para ello cuenta con las planillas correspondientes a los lotes de ganado a faenar. • En caso de encontrar animales enfermos son aislados en el corral correspondiente para observación y posterior dictamen del veterinario. • Las instalaciones tienen líneas
Proceso de Faena		
Higiene Operacional antes y después de Playa de Faena Registros	EFICIENTE	<ul style="list-style-type: none"> • Dentro de su Programa de L&D, el matadero tiene descritos los procedimientos de higiene operacional antes y después de los procesos de faena • Los procesos de limpieza son controlados por personal calificado de la empresa. • Se mantiene registros de las acciones realizadas.
Maduración y Almacenamiento de carne		





<p>Control de pH y temperatura Análisis de producto Sistema FIFO Calibración de equipos Registros</p>	<p>EFICIENTE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • En las cámaras se controla por muestreo la T y el pH (3°C - 5,9 máx). • Los análisis practicados a la carne son para E. Coli por muestreo (una carcasa por lote) •Mantienen un control de ingreso de productos para el sistema FIFO •La calibración de instrumentos se efectúa antes de las mediciones diarias. •Mantienen registros supervisados por la encargada de Control de Calidad de la planta.
<p>Sala de desposte</p> <p>Infraestructura Personal Proceso de desposte Ingreso y almacenamiento de envases y embalajes Envase, etiquetado</p>	<p>EFICIENTE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Los ambientes forman parte integral del frigorífico. La infraestructura es la adecuada para los procesos que allí se realizan. • El personal está debidamente capacitado y con la vestimenta y utensilios apropiados para el trabajo de deshuese. • La línea de proceso es única, con las separaciones respectivas de la zona de deshuese y la zona de envasado al vacío. • Se controla el ingreso del material de envase (bolsas CRYOVAC - Cloruro de polivinilo). • La etiquetas que están en contacto con el producto tienen certificado de grado alimenticio.
<p>Programa Operacional Estandarizado de Higiene y</p>		





<p>Aprobado por una persona calificada, procedimientos y frecuencia de uso de productos químicos aprobados, procedimientos de mantenimiento y procedimientos sanitarios especiales</p>	<p>EFICIENTE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La planta de faena tiene implementado un sistema de L&D para sus instalaciones. • El sistema es monitoreado por el encargado de Calidad a través de pruebas de laboratorio mediante el hisopado en distintas zonas de la playa de faena. • Se mantiene los registros correspondientes. • El producto utilizado para L&D es una espuma Divoschaum CA (producto clorado), en soluciones al 3 - 8% T:60 – 70°C. • La limpieza post operacional se efectúa con agua clorinada (2 ppm) a una presión de 8 kg/cm2, y T > 82°C.
<p>Cumplimiento del programa escrito, monitoreado, registrado, y evaluado, con desvíos y acciones correctivas registradas y archivadas</p>	<p>EFICIENTE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • El departamento de Control de Calidad es el encargado del monitoreo, registros, evaluaciones y control del Programa SSOP del frigorífico.
<p>Sistema de Registros</p>		
<p>Medidas de control para carne condenada</p>	<p>EFICIENTE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La planta de faena está equipado con un digestor para la destrucción de la carne condenada. • El Veterinario Acreditado asignado es el responsable de llevar los registros correspondientes. • En el caso de sacrificio de reses condenadas en la inspección ante mortem, el matadero dispone de rieles exclusivas para la disposición final de las mismas hacia el digestor.



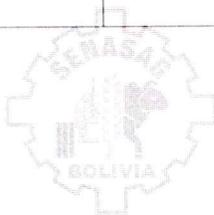


Procedencia de ganado	EFICIENTE	<ul style="list-style-type: none"> • Todo el ganado faeneando en el centro de faena es de procedencia de los socios de la Cooperativa. • La zona está declarada libre de fiebre aftosa con vacunación. • Los porcinos son de procedencia controlada. Al momento de la inspección, no se estaba faeneando esta especie.
Documentación sobre inspecciones ante y post mortem	EFICIENTE	<ul style="list-style-type: none"> • La administración del frigorífico mantiene los registros de inspecciones ante y post mortem, en una planilla diaria y en archivos actualizados disponibles a las inspecciones.

8.2.2. Planta de elaboración de...

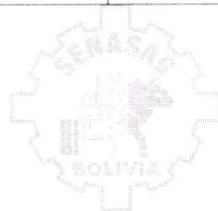


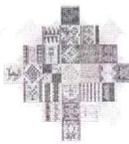
Item	Verificación	Comentarios – Observaciones
Infraestructura		
Distribución, materiales de construcción, línea de proceso	EFICIENTE	<ul style="list-style-type: none"> • La planta de embutido forma parte integral del frigorífico. • Cuenta con los filtros sanitarios respectivos: pediluvios, estaciones de lavado de mano, dispuestos en ambientes convenientemente separados de las áreas de proceso. • Los materiales son los adecuados para el procesamiento de alimentos. • La línea de proceso es única y claramente diferenciada entre la zona limpia sucia hacia la zona limpia.
Personal		



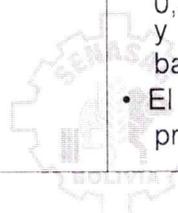


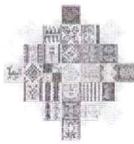
Higiene, vestimenta, capacitación.	INCOMPLETO	<ul style="list-style-type: none"> • La planta no tiene un programa de capacitación escrito. Sin embargo se realizan eventos periódicos de capacitación a su personal y tiene los registros de asistencia y certificaciones correspondientes. • La vestimenta es la adecuada para todo el personal de planta y de los visitantes. • Se observó un programa de autocontrol de limpieza de los trabajadores con indicadores del progreso por secciones de trabajo.
Recepción de Materia Prima		
Procedencia controlada, proveedores autorizados. Registros	EFICIENTE	<ul style="list-style-type: none"> • Se lleva un control de los proveedores de materia prima que son socios de la cooperativa. • La carne deshuesada es entregada por el matadero y recepcionada por la planta de embutidos en forma diferenciada. • Se lleva los registros correspondientes.
Análisis en materia prima	EFICIENTE	<ul style="list-style-type: none"> • Los análisis efectuados por el Control de Calidad de la planta para materia prima, incluyen los siguientes parámetros: T°, pH, microbiológico, triquinosis en carne de cerdo. • Los análisis son realizados en el laboratorio instalado en la misma planta y controlado por la Encargada de Control de Calidad. Se cuenta con los registros respectivos • La media res se lava con agua clorada al 2% antes de entrar al proceso de deshuese.



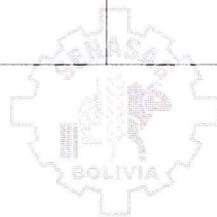


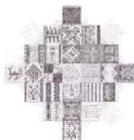
<p>Conservación adecuada, condiciones de tiempo y temperatura, Registros</p>	<p>EFICIENTE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La carne es conservada en cámaras frigoríficas que tienen un control central de temperatura, que opera, monitorea y registra las temperaturas de operación de cada una de las cámaras instaladas.
<p>Preparación de premix</p>		
	<p>INCOMPLETO</p>	<p>No se lleva los registros de cada preparación, pero el encargado de planta se comprometió a implementarlos en el lapso de un mes.</p>
<p>Calibración: métodos de calibración, frecuencia, responsable, monitoreo, verificación, registros.</p>	<p>EFICIENTE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Para la preparación del premix en la elaboración de embutidos se cuenta con una planilla de dosificación para las distintas
		<p>planilla de dosificación para las distintas variedades de embutidos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La preparación se efectúa en forma manual, supervisada por el encargado de planta. • Las balanzas están calibradas y certificadas por el Instituto de Tecnología y Normalización del Paraguay. • El hielo es elaborado en la misma sala de proceso con agua potable que tiene un control de parámetros a través de su departamento de control de calidad, de acuerdo a norma de la OMS que se establece en el manual SSOP de la planta. • Según su manual SSOP se verifica y registra el nivel de cloración cada hora (cloro libre 0,2 – 0,3 ppm). Se efectúan análisis químicos y bacteriológico del agua cada 15 días. • El equipo detector de metales está en proceso de instalación.





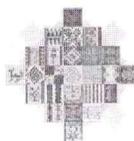
<p>Mantenimiento preventivo: programa escrito, equipos específicos necesarios, frecuencia, persona responsable, monitoreo, verificación, registros.</p>	<p>EFICIENTE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La planta cuenta con un programa de mantenimiento preventivo para el Cutter, Hornos de cocimiento y ahumado, envasadora. • Se lleva registros correspondientes por máquina.
<p>Programa Operacional Estandarizado de Higiene y Limpieza Limpieza y Desinfección de Instalaciones</p>		
<p>Aprobado por una persona calificada, procedimientos y frecuencia de uso de productos químicos aprobados, procedimientos de mantenimiento y procedimientos sanitarios especiales</p>	<p>EFICIENTE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La planta de embutidos ha implementado un sistema de L&D para sus instalaciones. • El sistema es monitoreado por la encargada de Control de Calidad a través de pruebas de laboratorio mediante el hisopado en distintas zonas de las áreas de proceso. • Se mantiene los registros correspondientes. • El producto utilizado para L&D es una espuma Divoschaum CA (producto clorado), en soluciones al 3 - 8% T:60 – 70°C. • La limpieza post operacional se efectúa con agua clorada (2 ppm) a una presión de 8 kg/cm², y T > 82°C. • El programa de Limpieza y Desinfección contempla procedimientos, tiempos, productos y frecuencia de las operaciones de L&D de equipos e instalaciones.





<p>Cumplimiento del programa escrito, monitoreado, registrado, y evaluado, con desvíos y acciones correctivas registradas y archivadas</p>	<p>EFICIENTE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Se mantiene un programa de monitoreo, verificación y registro del plan de CIP (Clean in Place) de los equipos de la planta. • Se tiene redactado el programa de Limpieza y Desinfección de instalaciones, con registros implementados.
<p>Manejo de Productos terminados</p>		
<p>Métodos de Manejo y Transporte, procedimientos y registros</p>	<p>EFICIENTE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La planta mantiene un control de productos terminados establecido en el manual respectivo. Se realizan un análisis por cada producto con una frecuencia diaria. • Los análisis que realizan son microbiológicos: Mesófilos, Coliformes Totales, E. Coli, Staphylococcus aureus, Hongos y Levaduras; y
		<p>de contenido de nitritos (máx 200 mg/kg como NO₃Na) en los productos que se adiciona este compuesto.</p> <ul style="list-style-type: none"> • El frigorífico tiene un procedimiento de control de plagas que incluye planta procesadora de embutidos y el Frigorífico. • El transporte de los embutidos de se efectuará junto con productos lácteos hacia Bolivia en contenedores refrigerados. • La empresa ha adquirido recientemente un camión frigorífico con un panel de separación para transporte diferenciado de productos. • Se ha implementado un programa de sanitización de camiones frigoríficos con los registros correspondientes. • Los camiones disponen de un registro de temperaturas durante el transporte de productos a Bolivia.





Control oficial en las operaciones	EFICIENTE	<ul style="list-style-type: none"> El Ministerio de Agricultura y Ganadería efectúa una visita anual a la planta para efectos de renovación de registros. El Ministerio de Agricultura y Ganadería, a través de la Subsecretaría de Ganadería
Trazabilidad de productos		
Sistema de codificación de productos	EFICIENTE	<ul style="list-style-type: none"> Los embutidos producidos por la planta tienen un sistema de codificación por día de producción fácilmente reconocible y verificable. La identificación de los lotes considera el procedimiento de cocción como proceso crítico.
Medios de notificación a los consumidores afectados	EFICIENTE	<ul style="list-style-type: none"> Se tiene un sistema de seguimiento a los reclamos de sus productos en mercados principales – Asunción, Paraguay
Medidas de control para retorno de productos recogidos	EFICIENTE	<ul style="list-style-type: none"> Idem anterior punto
Documentación sobre reclamos relativos a la salud y seguridad	INCOMPLETO	<ul style="list-style-type: none"> No se pudo verificar los registros de reclamos. No obstante, aseguran tener los mismos en su oficina central en Asunción, Paraguay.



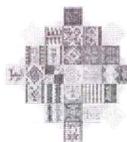
8.3. Plantel Ganadero

La inspección al plantel ganadero que provee de materia para las plantas de leche, quesos y embutidos, se efectuó en las parcelas de los productores. Los resultados de la inspección son los siguientes:

Información General:

- XXXXXxxx es un País Libre de Fiebre Aftosa con vacunación.
- Tiene habilitado su programa comaptimentos libres de enfermedades.
- Cuenta con una Ley de carnes cuyo cumplimiento es obligatorio. Con relación a la Cooperativa:
- La Empresa xxxxxxxxxx cuenta con un programa sanitario agropecuario propio bajo la supervisión y certificación del organismo oficial SENACSA.
- Realizan la vacunación contra Aftosa, Rabia, Carbuncllo, Brucelosis y Leucocis,
- Se abastecen de agua mediante atajados.
- La alimentación es en base a pastos cultivados y sales minerales. Los predios cuentan con cerca perimetral completa.
- El ingreso a las propiedades es restringido.





8.4. Control Oficial.

El Servicio Nacional de Salud Animal –(XXXXXX), es una entidad descentralizada del Ministerio de xxxxxxxx xx xxxxx) – (xxx)-, encargada del control sanitario de animales vivos en sus distintos programas.

El Xxxxxxxxxx x xx xxxxxxxx es el organismo encargado del control oficial que se realizan a las Plantas productoras de alimentos y Frigoríficos. Una vez al año se renueva la habilitación del establecimiento, para lo cual van Inspectores a efectuar una Inspección de las Instalaciones, Centros de Acopio, Cámaras Frigoríficas y Medios de Transporte.

Los Frigoríficos en cambio, una vez Habilitados a nivel Nacional y estén o no Habilitados para exportación cuentan con una inspección permanente por parte del Viceministerio; para cada Frigorífico se asigna un Veterinario Oficial y el o los Auxiliares que necesite, de acuerdo al tamaño del mismo, estos están instalados en la Plantas Frigoríficas. La habilitación debe ser renovada anualmente. Esta Habilitación consiste en una Inspección de todo el Complejo Industrial, habilitación de medios de transporte y las condiciones sanitarias de operación.

Dado que el Paraguay está exportando carne a la Comunidad Económica Europea, sus procesos y procedimientos de certificación y control están basados en la normativa acorde con lo recomendado por la OIE en materia de comercio exterior. Durante la inspección no se pudo acceder a dicha normativa, sin embargo la misma está disponible en página web del servicio.

El control de alimentos lo efectúa el Ministerio de xxxxxxxx a través de Instituto Nacional de Alimentos y Nutrición, que tiene su red de laboratorios acreditados para análisis de alimentos. Según la información proporcionada por los funcionarios oficiales, la normativa utilizada para los controles, están basadas en lo recomendado por Codex Alimentarius. Su normativa subregional, es aquella que recomienda en MERCOSUR para sus estados miembro.

8.5. Procedimientos para la Exportación

Por cada lote y tipo de producto que se prepara para la exportación el Ministerio fiscaliza la producción y efectúa la toma de muestras de los productos para analizarlos en sus Laboratorios de Bromatología y de Microbiología. Con estos resultados de análisis se expide el documento de Autorización de Exportación y el Certificado Oficial de Inspección Veterinaria de Productos Lácteos.

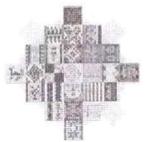
Estos documentos son expedidos por la Dirección de Control de Alimentos y Subproductos de Origen Animal (DINOCOA) Los cuales a su vez deben ser visados por el Ministerio de Relaciones Exteriores de XXXXXXXXXXXX y el Consulado de Bolivia.

9.- Conclusiones y Recomendaciones.

9.1. Conclusiones

- Las inspecciones a las instalaciones previstas en el Plan de Inspección han sido efectuadas en el tiempo previsto. Se han cumplido los objetivos en el Plan de Inspección UNIA/0xxx/I&C/PA.





- La planta de procesamiento y procesos de la empresa solicita exportar a Bolivia, en general cumplen satisfactoriamente la normativa boliviana en materia sanitaria y de inocuidad alimentaria, detallada en el punto 4 del presente informe.
- El matadero del Frigorífico xxxx cumple satisfactoriamente los requisitos sanitarios establecidos en la normativa sanitaria boliviana y de la CAN.
- El matadero está habilitado para la exportación por el organismo oficial competente del país XXXXX . (Código 16, párrafos 1 y 2).
- El Frigorífico XXXXXXXXXX (Planta de faena) tiene en proceso de implementación su Plan HACCP, estando sus prerrequisitos implementados en distinto grado. Se ha observado que los procedimientos, si bien incompletos en algunos casos, garantizan que los alimentos que se procesan en la planta cumplan con normas sanitarias y de calidad aceptables.

9.2. Recomendaciones

- Habilitar a la planta elaboradora perteneciente a la empresa XXXXXXXXXX xxxxxxxx, para la exportación a Bolivia de sus productos:



f XxxXXxx xx x
 Xxxxxx xxxxxxx
 Xxx x x xx

La empresa debe considerar efectuar las siguientes acciones:

- xxxxx xxx x x x
- xxxxxxxxx
- xxxxxxxx x x x



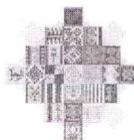
10. ANEXOS

- Acta de Inspección
- Toda documentación Generada en el proceso de Auditoria realizado
- Documentación Referente al Sistema de Control Oficial del país exportador

Elaborado por:

Aprobado por:





ANEXO V "FORMATO DE INFORME DE SANIDAD ANIMAL"

1- INTRODUCCION

- PAIS VISITADO:
- FECHA DE LA VISITA:
- OBJETIVOS DE LA VISITA TÉCNICA DE INSPECCION
- FUNCIONARIOS DEL SENASAG QUE CONPONEN LA MISIÓN:
- FUNCIONARIOS DEL PAIS VISITANTE QUE ACOMPAÑAN:
- CRONOGRAMA DE LA AUDITORIA TÉCNICA



2- OBJETIVOS.

3- PUNTOS DE IMPORTANCIA VERIFICADOS EN LOS PREDIOS

Dentro de los principales puntos a verificar en las propiedades productoras y proveedoras de leche a la empresa según el cuestionario modelo de la Unidad Nacional de Sanidad Animal tenemos:

EFICIENTE: Cuando los procedimientos solicitados son los adecuados de acuerdo a normas internacionales y si sus acciones están registradas debidamente.

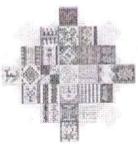


INCOMPLETO: Cuando los procedimientos requeridos por el Servicio son realizados en un 50 % de su totalidad o no están bien descritos.

INEFICIENTE: Cuando lo procedimientos solicitados no se cumplen, no pueden ser demostrados o no son documentados debidamente.

ITEM	VERIFICACION	COMENTARIOS – OBSERVACIONES

- (Desglosar cada uno de estos numerales)
- Existencia de Animales.- Manejo de Registros.- Alimentos.-
 - Productos de uso veterinario.- Vacunas.-
 - Controles del Servicio Oficial a las propiedades.- Capacitación.-
 - Identificación de los animales.- Control de movimiento de animales.-



3- DATOS DE IMPORTANCIA DE LA AUTORIDAD COMPETENTE.-

- 1.
- 2.

REUNIÓN FINAL.-

Nombres, Apellidos y cargos de los asistentes a la reunión final. Puntos tratados en la reunión.
Conclusiones.

COMENTARIOS.- Indicar los comentarios relevantes que se tengan de toda la visita técnica de habilitación

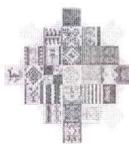
RECOMENDACIONES.- Indicar, si es que hubiera, las recomendaciones que se harán al Servicio Oficial Homologo, a los predios que proveen materia prima y/o a la Fabrica o planta procesadora.

CONCLUSIONES.- Indicar cuales son las conclusiones finales que se tienen al respecto, si el dictamen final es favorable o desfavorable.

ANEXOS.- Adjuntar toda la documentación obtenida del Servicio homologo que respalde el cumplimiento de sus actividades.

Es cuanto se informa para fines consiguientes





ANEXO VI REQUISITOS PARA HABILITACION DE ORIGEN DOCUMENTAL DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS DE ORIGEN PECUARIO PARA EXPORTACION HACIA EL ESTADO PLURINACIONAL DE BOLIVIA

Entre los documentos que deben acompañar la solicitud de habilitación de establecimiento según la unidad que corresponda serán lo siguiente:

EVALUACION DOCUMENTAL DE SANIDAD ANIMAL:

1. Un resumen, de máximo 80 paginas, elaborado por el Autoridad Sanitaria Oficial del país exportador que incluya:

A. Información general de la Autoridad Sanitaria Oficial

a. Resumen del marco legal, las atribuciones y funciones de la Autoridad Sanitaria Oficial.

B. Información sobre Vigilancia Sanitaria Oficial

b. Información y breve exposición de la situación sanitaria y del monitoreo del país con relación a enfermedades de la lista A y B de la OIE.

c. Un resumen de las Enfermedades Prevalentes obligatorias en animales.

d. Resumen del plan de control o monitoreo de EEB.

C. Información sobre Trazabilidad ante mortem

e. Sistema de Identificación del plantel

f. Proceso de Identificación individual de animales

g. Sistema de trazabilidad ante mortem

D. Modelos de los Registros de información del plantel

h. Reproductivos

i. Registros genéticos: Inseminación artificial y montas ii. Registro de pariciones

iii. Registro de abortos

iv. Sanitarios

v. Registros de ingreso de animales: origen y estado sanitario ii. Registro de salida de animales: Destino y motivo

iii. Registros de enfermedades y tratamientos iv. Registro de muertes de animales y causas

v. Registro de necropsias y resultados de laboratorio

vi. Registro de animales positivos a enfermedades en saneamiento y su destino.

E. Información sobre la alimentación de los animales

j. Registro de materias primas e insumos determinando su origen.

k. Procedimiento para ingreso de alimentos e insumos.

i. Origen y fecha de ingreso al plantel

ii. Registro de las garantías del fabricante para cada partida iii. Lugar y condiciones de almacenamiento

iv. Exámenes microbiológicos realizados

l. Control de alimentos medicados: Ingresos, egresos y periodos de resguardo.

m. Descripción de procesos en fábricas de alimentos que sean propias del Plantel.

F. Información sobre el manejo de fármacos:

n. Registro de vacunación.

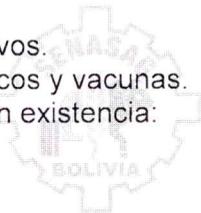
o. Registro de tratamientos preventivos.

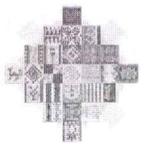
p. Registro de productos farmacéuticos y vacunas.

q. Ficha técnica de cada producto en existencia:

i. Nombre comercial

ii. Laboratorio





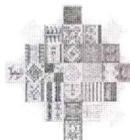
- iii. Tipo de Producto
- iv. Indicaciones v. Dosificación
- vi. Contraindicaciones
- vii. Período de Resguardo
- viii. Presentación
 - r. Características de los Locales de Depósito.
- G. Información sobre medidas de bioseguridad:
 - s. Describir el modo que impidan el ingreso de animales a la explotación.
 - t. Procedimiento para el ingreso de personas y vehículos
 - u. Procedimiento para el ingreso de animales
 - v. Ubicación y orígenes de fuentes de agua
 - w. Procedimientos de control de plagas y roedores
- H. Manejo ambiental:
 - x. Manejo de heces y orinas
 - y. Manejo y eliminación de la basura
 - z. Eliminación de animales muertos o sacrificados
- I. Información de legislación de los productos y de las industrias
 - aa. Información y breve exposición de la legislación sobre los productos vigente y su comparación con la norma Codex Alimentarius.
 - bb. Resumen de los controles que realizan a las plantas procesadoras de los productos y sus los instrumentos legales que los aprueban, vale decir, resúmenes de los procesos de: Registro Sanitario (si hubiera), auditoria o inspección, acreditación a terceros (si hubiera), certificación de exportación, auditorías a laboratorios, control de residuos y contaminantes y otras que consideren pertinentes.
 - cc. Adjuntar el modelo de Certificado de Exportación.
 - dd. Describir las sanciones del servicio en los incumplimientos a la normativa del servicio sanitario.



Por parte de la empresa procesadora presentar:

- ee. Información general de la empresa, que señale la ubicación, acceso a vías de transporte, organización general, perfil de los profesionales que trabajan en la área de producción y sus funciones, volúmenes de producción, productos que elaboran, países a los que exportan, y otros que consideren pertinentes.
- ff. Memorial de proceso de elaboración de los productos que desea exportar a Bolivia, elaborado por la empresa exportadora y aprobada por la autoridad competente.
- gg. Plan o programa de control del proceso productivo con copia de los documentos de registro o planillas de control que utilizan.
- hh. Copia del último informe de auditoría o inspección que haya realizado la Autoridad Sanitaria Oficial Competente.
- Copia del plan de adecuación a las infracciones o no conformidades observadas por la Autoridad Sanitaria Oficial Competente.





EVALUACION DOCUMENTAL DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

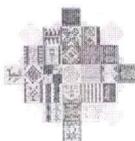
Por parte del Servicio Oficial del País Exportador

- Copia del Plan de Vigilancia y control de Residuos y contaminantes en alimentos que utilizan (AUTORIDAD COMPETENTE Y CONTROL INTERNO)
- Copia del último informe de auditoría o inspección que haya realizado la Autoridad Sanitaria Oficial Competente y su copia del plan de adecuación a las infracciones o no conformidades observadas por la Autoridad Sanitaria Oficial Competente.

Por parte de la empresa procesadora presentar

- Información general de la empresa, que señale la ubicación, acceso a vías de transporte, organización general, perfil de los profesionales que trabajan en el área de producción y sus funciones, volúmenes de producción, productos que elaboran, países a los que exportan, y otros que consideren pertinentes.
- Memorial de proceso de elaboración de los productos que desea exportar a Bolivia, elaborado por la empresa exportadora.
- Plan o programa de control del proceso productivo con copia de los documentos de registro o planillas de control que utilizan. (Adjuntar certificaciones BPM, POES, HACCP)
- Remitir copia del Plan HACCP implementado (validado por la autoridad competente)
- Sistema de Trazabilidad utilizado en los productos que desean ser exportados (etiquetado entre otros)
- Información breve sobre análisis y resultados de Residuos, Contaminantes Microbiológicos y Metales Pesados del último semestre de las plantas frigoríficas e industrias que desean exportar productos de origen pecuario a Bolivia.





ANEXO VII VIÁTICOS Y OTROS ASOCIADOS CON LA VISITA DE INSPECCIÓN

1. Los interesados en la habilitación de una planta que exporta productos pecuarios a Bolivia, que requieren de esta condición para la internación de dichos productos al país, de acuerdo a normativa vigente y según el procedimiento establecido en el presente “Manual de Habilitación”, deberán cubrir los costos de pasajes, hospedaje, viáticos y logística de los profesionales inspectores del SENASAG, de acuerdo a los montos establecidos en el punto 2.
2. Los montos destinados a cubrir los viáticos, establecidos en el punto 1, son los siguientes:

Concepto	Zona1: Países sudamericanos	Zona 2: Países que no pertenezcan al área sudamericana
Viáticos	\$uS 207/persona/día	\$uS 276/persona/día



La asignación de estos recursos serán entregados a la llegada del país interesado. Los viáticos internacionales se contabilizarán por pernocte fuera del país.

En caso que el itinerario de viaje implique que los profesionales inspectores deban pernoctar en otra ciudad del país, que no es su sede, se aplicará la escala de viajes nacionales del SENASAG, en vigencia.



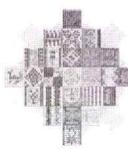
El monto correspondiente a los viáticos está destinado a cubrir los gastos de:

- Alimentación.
- Impuestos de viaje
- Otros asociados a la estadía y funciones de los profesionales inspectores.

3. Queda prohibido a los funcionarios del SENASAG, exigir o aceptar cualquier monto adicional o pago de servicio u otro tipo de gastos, por parte de los interesados; a excepción de aquellos contemplados en el punto 4 del presente anexo.

4. En caso de accidente, deceso o requerimiento de asistencia médica de los profesionales inspectores del SENASAG, por motivos de enfermedad, en el período comprendido en la visita, los interesados (empresa importadora o el establecimiento sujetas a la habilitación), deberán hacerse cargo de los gastos respectivos.





ANEXO VIII

**ACTA DE COMPROMISO
INSPECCIONES PARA HABILITACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS QUE REQUIERAN EXPORTAR
AL ESTADO PLURINACIONAL DE BOLIVIA**

El Servicio Oficial (nombre) del país interesado después de hacer conocer a la empresa interesada para el cumplimiento de la presente acta.

Manifiestamos nuestro compromiso, ante el SENASAG, para cumplir con los siguientes puntos:

1. Cubrir el costo de los pasajes desde y hasta su lugar de origen, para los profesionales inspectores designados para tal fin.
2. Cubrir el costo de los viáticos para los funcionarios (Profesionales Inspectores) designados, de acuerdo a plan de trabajo y de acuerdo a la escala establecida por el SENASAG.
3. Logística de traslado desde aeropuerto y movimientos interno de los profesionales inspectores designados.
4. Facilitar el cumplimiento del plan de trabajo de los inspectores designados.
5. Cubrir los gastos asociados a la asistencia médica o aquellos asociados en caso de deceso, accidente o enfermedad; en el período comprendido en la visita.
6. Apoyar en la tramitación de los documentos requeridos a objeto de viabilizar el viaje de los inspectores del SENASAG (Extensión de visa si es necesario).



De los profesionales inspectores designados para la inspección *in situ*:

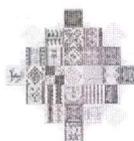
- 1.- Nombre y cargo
- 2.- Nombre y cargo
- 3.- Nombre y cargo
- 4.- Nombre y cargo



Nombre completo/sello y firma
Servicio Oficial

Nombre completo/sello y firma
Jefe de la delegación





SELLOS Y FIRMAS

SE SOLICITA LA HABILITACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO EN EL SISTEMA INFORMÁTICO DEL SENASAG

**PROFESIONAL DE HABILITACION Y
AUTORIZACION ;
RESPONSABLE NACIONAL DE
INSPECCION Y CONTROL - UNIA**

JEFE NACIONAL UNIA V°B°

**RESPONSABLE NACIONAL DE
INSPECCION, CERTIFICACION Y
CUARENTENA ANIMAL - UNSA**

JEFE NACIONAL UNSA V°B°

