



RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA - SENASAG N° 014/2026.
Santísima Trinidad, 13 de marzo del 2026

VISTOS. -

Habiéndose recepcionado en secretaria de la Unidad Nacional de Asuntos Jurídicos, el trámite signado con la hoja de ruta N° 2698/2026, misma que adjunta el informe técnico SENASAG/JNIA/N° 09/2026, por el cual recomienda la aprobación del "Programa de Intensificación de Inspecciones de Control y Vigilancia de Contaminantes en Alimentos de Alto Consumo en Temporadas de Mayor Demanda", del cual es menester indicar los siguientes extremos:

CONSIDERANDO I. -

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

Que, la Constitución Política del Estado, establece en su Artículo 75. Las usuarias y los usuarios y las consumidoras y los consumidores gozan de los siguientes derechos: 1. 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.

Que, la Constitución Política del Estado en el numeral 21 del párrafo II del artículo 298; señala que son competencias exclusivas del nivel central del estrado: la sanidad e inocuidad agropecuaria.

Que, la Constitución Política del Estado en su artículo 232 establece que la Administración Pública se rige por los principios de legitimidad, legalidad, imparcialidad, publicidad, compromiso e interés social, ética, transparencia, igualdad, competencia, eficiencia, calidad, calidez, honestidad, responsabilidad y resultados.

Que, mediante Ley de la Republica N°2061 del 16 de marzo del 2001, se Crea el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria "SENASAG", como estructura operativa del ahora denominado Ministerio de Desarrollo Productivo, Rural y Agua, encargado de administrar el Régimen de Sanidad Agropecuaria Inocuidad Alimentaria.

Que, la Ley N°830 de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria en su artículo 8 párrafo I declara: La autoridad nacional competente, en materia de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria, es el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.

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

Que la Ley N° 830 establece en su artículo 15 las atribuciones del SENASAG, teniéndose entre ellas: 1. Proteger la condición sanitaria y fitosanitariamente del patrimonio agropecuario y forestal; 2. Proponer y ejecutar las políticas, estrategias y planes para garantizar la Sanidad Agropecuaria y la Inocuidad Alimentaria; 3. Implementar y administrar el registro sanitario en materia de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria, como el único registro oficial del Estado Plurinacional de Bolivia; 4. Elaborar y aprobar normas y reglamentos técnicos en materia de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria. en coordinación con las instancias que correspondan; 9. Certificar la Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria para la importación y exportación; 12. Cumplir y hacer cumplir las normativas supranacionales vigentes, en materia de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria; 13. Realizar el control de la inocuidad de los alimentos en los tramos productivos y de procesamiento.

Que el Decreto Supremo N°25729 de 07 de abril de 2000, tiene por objeto establecer la organización y funcionamiento del Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG, estableciéndose su misión institucional; la administración del 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 decreto Supremo N°25729 establece en su artículo 7 las atribuciones y funciones del SENASAG, teniéndose entre las mas relevantes: a) Administrar el régimen legal específico de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria; b) Resolver los asuntos de su competencia mediante Resoluciones Administrativas; e) Administrar programas de control y erradicación de plagas y enfermedades; 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





agropecuaria. n) Emitir las certificaciones sanitarias de exportación e importación correspondientes; o) Promover la armonización y equivalencia de normas internacionales y medidas sanitarias y fitosanitarias.

La LEY N 2215, DEL PRONEFA del 11 de junio de 2001. Declara de Interés y prioridad nacional el Programa de Erradicación de la Fiebre Aftosa "PRONEFA", dependiente del Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria "SENASAG".

El Decreto Supremo N° 25729. Establece la organización y funcionamiento del SENASAG. reglamenta procedimientos para la fiscalización, control y seguimiento de la Inocuidad de los alimentos.

El Decreto Supremo 26510 del 21 de febrero de 2002. que establece las normas relativas a la protección de la salud humana y los derechos de los consumidores en el mercado nacional. Asimismo, en su artículo 2 establece la APLICACION OBLIGATORIA DE LA NB 314001 en sus Puntos 4, 5 y 6, con todos sus incisos, de la Norma Boliviana NB 314 001 "Etiquetado de los Alimentos Preenvasados", adoptada por el Instituto Boliviano de Normalización.

El Decreto Supremo N° 27291. Reglamento de Multas y Sanciones por trasgresiones a la Ley N° 2215 de 11 de junio de 2001 (Programa de erradicación de la Fiebre Aftosa), del 20 de diciembre de 2003

Resolución Administrativa N° 088/2001, aprueba la Norma de Inspección ante mortem y post mortem a ser aplicada en los mataderos.

Resolución Administrativa N° 019/2003, que establece las normas generales de higiene, así como las condiciones y requisitos sanitarios a los que deberán sujetarse la Elaboración, el almacenamiento, el fraccionamiento y el transporte de productos alimenticios.

Resolución Administrativa N° 013/2004, aprueba Fiscalización periódica a los mataderos de animales bovinos que los mismos cumplan con las Buenas Prácticas Higiénico Sanitarias, Mantenimiento de Infraestructura y Equipamiento, Inspección Veterinaria y la Capacidad de Faena.

Resolución Administrativa N° 068/2005, aprueba el Registro de Vehículos de transporte carne en el SENASAG.

Resolución Administrativa N° 0172/2007, aprueba el Manual de Inspección y Control y Manual del Inspector.

Resolución Administrativa N° 153/2013, que aprueba el "Reglamento de Requisitos Sanitarios para el Transporte de Aves, Infraestructura y Clasificación de Mataderos Avícolas, Proceso, Almacenamiento y Transporte de Carne de Aves.

Anexo 1 de la Resolución Administrativa N° 201/2014, que establece las multas y sanciones por incumplimiento y contravenciones a normas sanitarias y de Inocuidad alimentaria en vigencia.

Resolución Administrativa N° 143/2017, que aprueba el Reglamento de Registro Sanitario de Empresas del Rubro Alimenticio, que establece los requisitos y procedimientos para la obtención, renovación, modificación y/o transferencia del registro sanitaria otorgado a todas las personas naturales y/o jurídicas dentro del rubro alimenticio.

Resolución Administrativa N° 46/2018, aprueba el Reglamento de Registro Sanitario de Mataderos. Plantas de Beneficio o Plantas de Faena.

Resolución Administrativa N° 07/2018, que aprueba los requisitos y procedimientos para la emisión de permisos de Inocuidad Alimentaria de Importación.

Resolución Administrativa N° 230/2024, aprueba el Reglamento de Técnico Sanitario para Animales de Abasto.

Resolución Administrativa N° 065/2025, aprueba el "Reglamento para la emisión del Certificado de Validación del Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control - HACCP. para empresas del rubro alimenticio".

Resolución Administrativa N° 168/2025, aprueba el Reglamento de Registro en Línea de Vehículos de Transporte, Guía Digital de Traslado Interdepartamental de Carne (Animales de Abasto y Aves de Corral) y Sus Derivados, Gula Digital de Remisión de Canales de Animales de Abasto y Aves de Corral.

CONSIDERANDO II. -

Que el informe técnico SENASAG/JNIA/N° 09/2026, de fecha 02 de marzo de 2026, elaborado por el Dr. Ebert Eliel Mayta Callisaya, PROFESIONAL DE INSPECCION DE EMPRESAS DEL RUBRO ALIMENTICIO UNIA, indica que; Durante determinadas temporadas del año, asociadas a festividades tradicionales, culturales y religiosas, se registra un incremento significativo en la producción, distribución, importación y consumo de





alimentos específicos de alta demanda. Este comportamiento estacional del mercado genera un aumento considerable en el volumen y la rotación de productos alimenticios, lo que incrementa la presión sobre los sistemas de control y eleva el nivel de exposición a riesgos sanitarios.

La intensificación de inspecciones, el fortalecimiento del muestreo oficial, el análisis de laboratorio y la articulación interinstitucional constituyen herramientas fundamentales para reducir la probabilidad de ocurrencia de Enfermedades Transmitidas por Alimentos - ETA's, mitigar riesgos emergentes y garantizar que los productos puestos a disposición del consumidor cumplan con los estándares de inocuidad establecidos.

A lo largo de su trayectoria institucional, el SENASAG se ha consolidado como un brazo técnico fundamental para el sector productivo y exportador agropecuario, contribuyendo al fortalecimiento de la seguridad alimentaria, al desarrollo económico y al bienestar de las familias del Estado Plurinacional de Bolivia.

Además, el informe técnico indica en el punto IV que, en Bolivia durante temporadas de alta demanda como Carnaval, Semana Santa, San Juan, Todos Santos, Navidad y fin de año, se evidencia un incremento sustancial en la producción de alimentos preenvasados, faenado, procesamiento, transporte, almacenamiento, importación y comercialización de alimentos de alto consumo. Este comportamiento estacional de manera directa en mataderos frigoríficos, mataderos, empresas procesadoras del rubro alimenticio e importadoras de alimentos generando mayores exigencias operativas y riesgo sanitarios. Como consecuencia, se presentan los siguientes factores críticos:

- * Sobrecarga operativa en mataderos frigoríficos, mataderos, con incremento del volumen diario de sacrificio.
- * Mayor presión sobre empresas procesadoras y establecimientos de almacenamiento, con ampliación de turnos y mayor manipulación de productos. Incremento de importaciones de alimentos y materias primas sin adecuada planificación de control sanitario. Aumento de puntos de venta temporales, ferias y comercio informal.
- * Mayor riesgo de faenamamiento clandestino y circulación de productos sin certificación sanitaria.
- * Incremento de la probabilidad de contaminación cruzada por deficiencias en prácticas de higiene y manipulación. Mayor riesgo de presencia de contaminantes biológicos (Salmonella spp., E. coli, Listeria monocytogenes), químicos (residuos de medicamentos veterinarios, plaguicidas, metales pesados) y físicos (material extraño).
- * Debilitamiento de la cadena de frío por sobreuso de equipos y deficiencias logísticas.
- * Limitaciones en recursos humanos para inspección permanente y control sistemático.

Por otro lado, las Enfermedades Transmitidas por Alimentos ETA representan un problema recurrente, afectando principalmente a población vulnerable como niños, adultos mayores y personas con enfermedades crónicas.

Corresponde a la Autoridad Competente SENASAG fortalecer los mecanismos de prevención, inspección, control y vigilancia en periodos considerados críticos por su alto dinamismo de producción y comercial.

Los Gobiernos Autónomos Municipales, en el marco de la Constitución Política del Estado y la Ley Marco de Autonomías y Descentralización, tienen la competencia de garantizar condiciones higiénico-sanitarias en mercados y centros de abastecimiento de alimentos, así como coadyuvar en operativos conjuntos de control.

Los controles rutinarios resultan insuficientes frente al incremento estacional de producción y comercialización, generando brechas en la vigilancia sanitaria. Por tanto, se deben realizar las siguientes actividades:

- * Verificación del cumplimiento de buenas prácticas de manufacturas BPM.
- * Control de contaminantes en alimentos de alto consumo.
- * Fiscalización de importadoras y trazabilidad de productos.
- * Supervisión de transporte y mantenimiento de cadena de frío.

Por lo expuesto se hace técnicamente necesario implementar un Programa de Intensificación de Inspecciones, Control y Vigilancia de Contaminantes en Alimentos de Alto Consumo en Temporadas de Mayor Demanda, con enfoque preventivo, interinstitucional y basado en análisis de riesgo, a fin de proteger la salud pública y asegurar la inocuidad alimentaria en el territorio nacional.

También el citado informe técnico en el punto IV inciso c) En el marco de la misión fundamental del SENASAG de garantizar la sanidad agropecuaria e inocuidad alimentaria en el territorio nacional, así como de proteger la salud pública, se hace necesaria la formalización del Programa de Intensificación de Inspecciones, Control y Vigilancia de Contaminantes en Alimentos de Alto Consumo en Temporadas de Mayor Demanda, con alcance específico a: 1. Mataderos de animales de abasto y aves de corral. 2. Empresas del rubro alimenticio (procesadoras y fraccionadoras). 3. Empresas importadoras de alimentos y materias primas. 4. Vehículos y empresas de transporte de alimentos.



La emisión de una Resolución Administrativa permitirá:

- * Fortalecer el respaldo jurídico para la aplicación de medidas sanitarias, correctivas y sancionatorias en mataderos, empresas procesadoras, importadoras y transporte de alimentos.
- * Establecer responsabilidades claras entre SENASAG, Gobiernos Autónomos Municipales, SEDES y demás instituciones involucradas en el control sanitario.
- * Garantizar asignación presupuestaria específica para operativos extraordinarios, inspecciones reforzadas y toma de muestras para análisis laboratoriales.
- * Permitir programación anticipada de actividades conforme al calendario festivo nacional, priorizando industrias y operadores con mayor volumen de producción y comercialización.
- * Generar Indicadores de desempeño y evaluación técnica aplicables a mataderos, empresas del rubro alimenticio, importadoras y transporte de alimentos.
- * Fortalecer la coordinación interinstitucional en acciones conjuntas de control y vigilancia sanitaria.

Recomendando la aprobación del reglamento, así como la emisión de la resolución administrativa correspondiente para la realización de la fiscalizaciones y controles exhaustivos.

POR TANTO:

El Director General Ejecutivo del Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria "SENASAG", M.V.Z. Ronny Salvatierra Heredia designado mediante Resolución Ministerial N°084 de fecha 28 de enero del 2026, con la facultad conferida por el artículo 10 del Decreto Supremo N° 25729 de 7 de abril de 2000.

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO. – (OBJETO) I. APRUEBESE, el "Programa de Intensificación de Inspecciones de Control y Vigilancia de Contaminantes en Alimentos de Alto Consumo en Temporadas de Mayor Demanda", documento que se encuentra adjunto y forma parte indivisible de la presente resolución administrativa.

ARTÍCULO SEGUNDO. – (AMBITO DE APLICACIÓN). La presente resolución administrativa será de cumplimiento obligatorio, en todo el territorio nacional y será aplicable a todas las personas naturales y jurídicas, sean estas públicas o privadas, con o sin fines de lucro, que tengan intereses o desarrollen sus actividades en el ámbito de la sanidad agropecuaria e inocuidad alimentaria.

ARTÍCULO TERCERO. – (VIGENCIA). La presente resolución administrativa entrará en vigor y será de cumplimiento obligatorio a partir de su promulgación.

ARTÍCULO CUARTO. – (EJECUCION Y CUMPLIMIENTO). Quedan encargados para su estricto y fiel cumplimiento y ejecución de la presente Resolución Administrativa, así como de su comunicación y difusión la Unidad Nacional de Inocuidad Alimentaria y las Jefaturas Departamentales del SENASAG.

REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE, CÚMPLASE Y ARCHÍVESE///



M.V.Z. Ronny Salvatierra Heredia
DIRECTOR GENERAL EJECUTIVO a.i.
SENASAG - MDPRyA



Abg. Edgar Villavicencio Justiniano
JEFE NACIONAL DE ASUNTOS
JURIDICOS
SENASAG - MDPRyA



MINISTERIO DE
DESARROLLO PRODUCTIVO, RURAL Y AGUA

**SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD AGROPECUARIA
E INOCUIDAD ALIMENTARIA**
UNIDAD NACIONAL DE INOCUIDAD ALIMENTARIA - UNIA

**PROGRAMA DE INTENSIFICACIÓN DE INSPECCION,
CONTROL Y VIGILANCIA DE CONTAMINANTES EN
ALIMENTOS DE ALTO CONSUMO EN TEMPORADAS DE
MAYOR DEMANDA**

Bolivia, 2026



SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD AGROPECUARIA
E INOCUIDAD ALIMENTARIA - SENASAG
Av. José Natusch esquina Félix Sattori N° 15724
Tel.: 591-3-4628105 - 4624194 - Fax: 591-3-4625291
Trinidad, Dept. Bolivia



1. ANTECEDENTES

El Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG fue creado mediante la Ley N° 2061 de 16 de marzo de 2000, como entidad operativa del entonces Ministerio de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, actualmente dependiente del Ministerio de Desarrollo Productivo Rural y Aguas – MDPRyA con la responsabilidad de administrar, regular y ejecutar el Régimen de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria en todo el territorio del Estado Plurinacional de Bolivia.

La Ley N° 830 de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria, promulgada el 06 de septiembre de 2016, reconoce al SENASAG como la Autoridad Nacional Competente en materia de sanidad agropecuaria e inocuidad alimentaria en los tramos de producción primaria, transformación y procesamiento de alimentos. Esta Ley fortalece sus atribuciones para implementar y administrar el Registro Sanitario, elaborar, aprobar y aplicar normas técnicas, ejecutar el control oficial de la inocuidad de los alimentos, realizar inspecciones y fiscalizaciones, disponer medidas sanitarias preventivas y correctivas.

La Constitución Política del Estado establece como obligación indeclinable del Estado garantizar la seguridad alimentaria de la población, asegurando el acceso oportuno y permanente a alimentos sanos, adecuados y suficientes. Asimismo, dispone la protección de la salud humana, la sanidad animal, la preservación del medio ambiente y la promoción del desarrollo económico integral del país, estableciendo un régimen de competencias concurrentes entre los niveles central, departamental y municipal para la gestión, control y vigilancia de la inocuidad alimentaria.

En este marco, la seguridad alimentaria, conforme a la definición promovida por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura - FAO, comprende la disponibilidad, el acceso, la utilización y la estabilidad en el suministro de alimentos inocuos y nutritivos, suficientes para satisfacer las necesidades alimentarias de la población. En consecuencia, la inocuidad alimentaria constituye un componente esencial de la calidad de los alimentos y se entiende como la garantía de que estos no representen riesgo para la salud del consumidor cuando son preparados y consumidos de acuerdo con su uso previsto.

El SENASAG en cumplimiento de su misión fundamental y atribuciones ejecuta acciones permanentes de inspección, vigilancia, control, certificación, habilitación y fiscalización sanitaria en los diferentes eslabones de la cadena alimentaria, desde la producción primaria, procesamiento, almacenamiento y transporte.

Estas acciones están orientadas a verificar el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias, la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura - BPM's, Buenas Prácticas de Higiene – BPH's, sistemas de aseguramiento de calidad, trazabilidad y el respeto a los límites máximos permisibles de contaminantes biológicos, químicos y físicos establecidos en la normativa nacional e internacional adoptada por el país.





MINISTERIO DE
DESARROLLO PRODUCTIVO, RURAL Y AGUA

Durante determinadas temporadas del año, asociadas a festividades tradicionales, culturales y religiosas, se registra un incremento significativo en la producción, distribución, importación y consumo de alimentos específicos de alta demanda. Este comportamiento estacional del mercado genera un aumento considerable en el volumen y la rotación de productos alimenticios, lo que incrementa la presión sobre los sistemas de control y eleva el nivel de exposición a riesgos sanitarios.

Desde el punto de vista técnico-sanitario y bajo un enfoque de análisis de riesgo, este incremento puede derivar en:

- Mayor presión sobre los sistemas de producción y procesamiento, afectando el cumplimiento riguroso de las BPM's y BPH's.
- Incremento de actividades productivas artesanales o informales que operan sin autorización o registro sanitario.
- Sobrecarga en los sistemas de almacenamiento y distribución, generando fallas en la cadena de frío.
- Manipulación inadecuada de alimentos por alta rotación de personal temporal no capacitado.
- Incremento en la probabilidad de contaminación biológica (*Salmonella* spp., *Escherichia coli*, *Listeria monocytogenes*, *Staphylococcus aureus* y otros), química (residuos de medicamentos veterinarios, metales pesados, nitritos, nitratos, metanol, micotoxinas) y física.
- Comercialización de productos sin registro sanitario vigente, con etiquetado incompleto, adulterado o información engañosa.
- Mayor ingreso y circulación de productos importados que requieren verificación documental, inspección física y, cuando corresponda, muestreo oficial.

Las temporadas de mayor relevancia comprenden:

- Carnaval
- Semana Santa
- Día de la Madre
- San Juan
- Todos Santos
- Navidad y Año Nuevo
- Otras festividades regionales determinadas por cada departamento, de acuerdo con sus particularidades culturales y comerciales.

El SENASAG, bajo la prevención y de gestión basada en riesgo, identifica la necesidad de implementar medidas extraordinarias y temporales que permitan fortalecer el sistema oficial de control durante los periodos de mayor vulnerabilidad sanitaria.

La intensificación de inspecciones, el fortalecimiento del muestreo oficial, el análisis de laboratorio y la articulación interinstitucional constituyen herramientas fundamentales para reducir la probabilidad de ocurrencia de Enfermedades Transmitidas por Alimentos - ETA's, mitigar riesgos emergentes y garantizar que los productos puestos a disposición del



SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD AGROPECUARIA
E INOCUIDAD ALIMENTARIA - SENASAG
Av. José Natusch esquina Félix Sattori N° 15724
Tel.: 591-3-4628105 - 4624194 - Fax: 591-3-4625291
Trinidad, Dept. Bolivia



consumidor cumplan con los estándares de inocuidad establecidos.

Por lo expuesto, se establece el presente "PROGRAMA DE INTENSIFICACIÓN DE INSPECCIONES, CONTROL Y VIGILANCIA DE CONTAMINANTES EN ALIMENTOS DE ALTO CONSUMO EN TEMPORADAS DE MAYOR DEMANDA", como instrumento técnico operativo que permite planificar, organizar, ejecutar y evaluar intervenciones focalizadas, priorizadas en función del riesgo sanitario, fortaleciendo la capacidad de respuesta institucional y contribuyendo de manera efectiva a la protección de la salud de la población.

2. OBJETIVO GENERAL.

- Asegurar la inocuidad de los alimentos, a través de la intensificación organizada de inspecciones, control y vigilancia de contaminantes en alimentos de alto consumo durante temporadas de alta demanda de los mismos.

2.1. OBJETIVOS ESPECÍFICOS.

- a. Incrementar la frecuencia de inspecciones en establecimientos de producción, transporte y almacenamiento de alimentos.
- b. Verificar el cumplimiento de las Buenas Prácticas.
- c. Priorizar la toma de muestra y análisis de alimentos de alto riesgo.
- d. Verificar el cumplimiento de los límites de referencia de los distintos tipos de contaminantes, a través de la interpretación de los informes de resultados.
- e. Fortalecer la coordinación interinstitucional con gobiernos municipales, departamentales y otras involucradas en el tema.

3. ALCANCE

El presente programa aplica a:

- Industrias de alimentos de las distintas categorías
- Mataderos frigoríficos y mataderos de las distintas categorías y especies
- Importadoras y distribuidores
- Transporte de alimentos

4. ALIMENTOS PRIORIZADOS E IDENTIFICACIÓN DE TEMPORADAS DE ALTO CONSUMO

A. Carnaval

Alimentos de alto consumo:

- Carne de res, pollo y otras
- Embutidos
- Bebidas alcohólicas

Principales riesgos:

- *Salmonella spp*





MINISTERIO DE
DESARROLLO PRODUCTIVO, RURAL Y AGUA

- *E. coli* O157:H7
- *Listeria monocytogenes*
- Nitritos y nitratos
- Metanol

B. Semana Santa

Alimentos de alto consumo

- Pescados y Mariscos
- Leche y sus derivados
- Conservas de pescado
- Huevos

Principales riesgos:

- *Salmonella spp*
- *Staphylococcus aureus*
- Metales pesados en productos de pesca y acuicultura

C. Día de la madre

Alimentos de alto consumo:

- Productos de pastelería
- Chocolates
- Productos cárnicos procesados

Principales riesgos

- Contaminación microbiológica por manipulación
- Colorantes no autorizados

D. San Juan

Alimentos de Alto consumo

- Embutidos
- Bebidas alcohólicas

Principales riesgos

- *Salmonella spp*
- Nitritos y nitratos
- Metanol

E. Todos Santos

Alimentos de Alto consumo

- Productos de panadería tradicionales



SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD AGROPECUARIA
E INOCUIDAD ALIMENTARIA - SENASAG
Av. José Natusch esquina Félix Sattori N° 15724
Tel.: 591-3-4628105 - 4624194 - Fax: 591-3-4625291
Trinidad, Dept. Bolivia



MINISTERIO DE
DESARROLLO PRODUCTIVO, RURAL Y AGUA

- Productos de confitería

Principales riesgos

- Contaminantes biológicos

F. Navidad y Año Nuevo

Alimentos de alto consumo

- Carne de cerdo, pollo, pavo y res
- Bebidas alcohólicas
- Bebidas analcohólicas
- Productos de panadería de temporada (rosas navideñas, paneton, etc)
- Conservas de diferente naturaleza
- Productos de confitería

Principales riesgos

- *Salmonella spp*
- *Escherichia coli O157:H7*
- *Listeria monocytogenes*
- Mohos y levaduras
- Metanol

La descripción de los grupos de alimentos, parámetros analíticos y límites de referencia se describen en el **ANEXO I**.

5. CONTAMINANTES A CONTROLAR Y VIGILAR

5.1. MICROBIOLÓGICOS

- *Salmonella spp*
- *Listeria monocytogenes*
- *Escherichia coli O157:H7*
- *Staphylococcus aureus*
- Mohos y levaduras
- *Clostridium perfringens* (para productos envasados al vacío)

5.2. QUÍMICOS

- Nitritos y nitratos
- Metanol
- Metales pesados

6. ESTRATEGIAS DE INTENSIFICACIÓN DE ACTIVIDADES

6.1. INCREMENTO DE INSPECCIONES



SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD AGROPECUARIA
E INOCUIDAD ALIMENTARIA - SENASAG
Av. José Natusch esquina Félix Sattori N° 15724
Tel.: 591-3-4628105 - 4624194 - Fax: 591-3-4625291
Trinidad, Depto. Bolivia



MINISTERIO DE
DESARROLLO PRODUCTIVO, RURAL Y AGUA

- Incremento mínimo del 15 – 20 % en la frecuencia de inspección
- Inspección y fiscalización coordinada con autoridades de control de gobiernos autónomos municipales, departamentales y otros involucrados, en centros de expendio popular y supermercados
- Inspecciones extraordinarias

6.2. MUESTREO DIRIGIDO

- Muestreo basado en el riesgo
- Incremento del número de muestras oficiales

6.3. CONTROL DOCUMENTAL

- Verificación de registros
- Control de etiquetado de acuerdo a normativa vigente
- Permisos de importación

6.4. INSPECCIÓN EN PUESTOS DE CONTROL DE FRONTERA Y ADUANA INTERIOR

- Inspección de productos importados de alta demanda
- Priorización de productos cárnicos y conservas
- Bebidas alcohólicas
- Bebidas analcohólicas

7. CRONOGRAMA DE IMPLEMENTACIÓN POR TEMPORADA ESPECÍFICA

El programa se implementará:

- 40 días calendario antes de la cada festividad.
- Intensificación máxima 20 días calendario previos.
- Una vez cumplida la fecha de la festividad, dentro de los 5 días hábiles posteriores, cada jefatura departamental a través del Área de Inocuidad Alimentaria del SENASAG, emitirá un informe técnico de la ejecución de la actividad.
- Evaluación posterior dentro de los 10 días (hábiles) posteriores.

8. MEDIDAS CORRECTIVAS

Cuando se identifique incumplimientos se deberá seguir las siguientes acciones y medidas sanitarias, de acuerdo a normativa vigente específica:

- Retención del lote involucrado
- Decomiso y/o destrucción
- Suspensión temporal de actividades
- Sanciones administrativas conforme a normativa vigente
- Comunicación pública preventiva cuando corresponda a través de la Unidad Nacional de Inocuidad Alimentaria.



SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD AGROPECUARIA
E INOCUIDAD ALIMENTARIA - SENASAG
Av. José Natusch esquina Félix Sattori N° 15724
Tel.: 591-3-4628105 - 4624194 - Fax: 591-3-4625291
Trinidad, Dept. Bolivia



9. INDICADORES DE EVALUACIÓN DE CUMPLIMIENTO DEL PROGRAMA

- Número de inspecciones realizadas
- Número de muestras analizadas
- Porcentaje de incumplimiento detectado
- Número de decomisos
- Número de casos de destrucción
- Número de acciones correctivas aplicadas

10. COORDINACIÓN INTERINSTITUCIONAL

Se coordinará la implementación del programa con:

- Gobiernos Autónomos Municipales
- Servicios Departamentales de Salud (Cuando corresponda)
- Aduana Nacional
- Oficinas departamentales de Defensa del Usuario y defensa del Consumidor
- Policía Nacional (cuando corresponda)
- Otras instituciones involucradas en el tema

11. DISPOSICIONES FINALES

- a. Las Jefaturas Departamentales del SENASAG; deberán asegurar la logística suficiente para ejecutar el programa.
- b. Las Jefaturas Departamentales del SENASAG deberán presentar informes técnicos posteriores a cada temporada en los plazos indicados en el punto 7.
- c. Se promoverán campañas de educación al consumidor en temas de inocuidad alimentaria, en coordinación con diferentes instituciones involucradas en el tema.
- d. Las Jefaturas Departamentales del SENASAG, deberán gestionar la logística comunicacional a través de convenios con instituciones públicas y privadas, para promover campañas de educación al consumidor.
- e. Las acciones en cuanto a la toma de muestra para la vigilancia de contaminantes en alimentos, descritos en el presente documento no son limitativas.
- f. El presente documento tendrá una vigencia de 5 años, pudiendo ser actualizado y/o complementado, ante la ocurrencia de emergencias que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos, así como evaluaciones de riesgo específico.





ANEXO 1

PRODUCTO	PARAMETROS
CARNE FRESCA, REFRIGERADA Y/O CONGELADA	<i>Salmonella spp/25g</i>
	<i>E. coli O157:H7</i>
	<i>Listeria monocytogenes</i>
CARNE DE CERDO, POLLO, CARNE DE PAVO	<i>Salmonella spp/25g</i>
	<i>Listeria monocytogenes</i>
EMBUTIDOS	<i>Salmonella spp/25g</i>
	Nitritos y nitratos
PESCADOS y MARISCOS	<i>Salmonella spp/25g</i>
	<i>Listeria monocytogenes</i>
	Metales pesados
QUESO FRESCO	<i>Staphylococcus aureus</i>
	<i>Salmonella spp/25g</i>
OTROS TIPOS DE QUESO	<i>Staphylococcus aureus</i>
HUEVO	<i>Salmonella spp/25g</i>
CONSERVAS	Esterilidad comercial
CAMELOS DUROS, CAMELOS COMPRIMIDOS O PASTILLAS Y CAMELOS BLANDOS O SEMIBLANDOS	Mohos
	Levaduras
	<i>Escherichia coli</i>
	<i>Staphylococcus aureus</i>
CAMELOS DUROS, CAMELOS COMPRIMIDOS O PASTILLAS, CON COBERTURA, CON RELLENO LACTEO Y/O CHOCOLATE	Mohos
	Levaduras
	<i>Staphylococcus aureus</i>
CAMELOS BLANDOS LACTEOS Y/O CON RELLENO LACTEO O CHOCOLATE	<i>Salmonella spp</i>
GOMA DE MASCAR	Mohos
CHOCOLATE DULCE EN BARRA, BOLLOS Y SUS DIFERENTES PRESENTACIONES. SUCEDÁNEOS DEL CHOCOLATE	Mohos
	Levaduras
	<i>Salmonella spp</i>
GALLETAS SIMPLES	Mohos
	Levaduras
	<i>Bacillus cereus</i> (cuando contenga arroz y/o quinua)
GALLETAS RELLENAS Y CON COBERTURA	Mohos
	Levaduras
	<i>Salmonella spp</i>
	<i>Bacillus cereus</i> (cuando contenga arroz y/o quinua)





ANEXO 1

PRODUCTO	PARAMETROS
SALSAS (DE TOMATE, KETCHUP, KETCHUP PICANTE, DE TAMARINDO, DE MOSTAZA) Y OTRAS SALSAS NO EMULSIFICADAS.	Mohos
	Levaduras
	<i>Staphylococcus aureus</i>
MAYONESA Y OTRAS SALSAS EMULSIFICADAS	Mohos
	Levaduras
	<i>Staphylococcus aureus</i>
	<i>Salmonella spp</i>
BEBIDAS ANALCOHÓLICAS CARBONATADAS O NO	Mohos
	Levaduras
JUGOS (ZUMOS) NECTARES DE FRUTAS Y BEBIDAS REFRESCANTES CON ADICION DE FRUTAS PASTEURIZADOS	Mohos
	Levaduras
	<i>Clostridium sulfito reductor</i>
BEBIDAS ALCOHÓLICAS	Grado alcohólico
	Metanol
BEBIDAS ALCOHOLICAS PREPARADAS AROMATIZADAS	Grado alcohólico
	Metanol
BEBIDAS ALCOHOLICAS: COCTELES O BEBIDAS ALCOHOLICAS MIXTAS Y LOS APERITIVOS. (hasta 15 %Vol.)	Grado alcohólico
	Metanol
	Mohos y levaduras (para productos que contengan en la preparación vinos o cervezas)
	<i>Salmonella spp</i> (para productos que contengan huevo, leche o chocolate)
CERVEZA FILTRADA PASTEURIZADA Y NO PASTEURIZADA	Anaerobios estrictos
	Aerobios y anaerobios facultativos
	Grado alcohólico
VINOS Y SINGANIS	Grado alcohólico
	Metanol
OTROS TIPOS DE BEBIDAS ALCOHOLICAS IMPORTADAS	Grado alcohólico
	Metanol

Nota: Los parámetros establecidos para la vigilancia de contaminantes en los diferentes alimentos no tendrán carácter limitativo, pudiendo ser ampliados o modificados conforme a los resultados obtenidos en el marco de las inspecciones realizadas.

