

CERTIFICADO SANITARIO PARA LA EXPORTACION DE HARINA DE VICERAS, HARINA DE CARNE Y HUESO, HARINA DE PLUMAS, Y ACEITES O SEBOS DE ORIGEN AVIAR, PORCINO O EQUINO PARA ALIMENTACION ANIMAL DESDE EL ESTADO PLURINACIONAL DE BOLIVIA HACIA LA REPUBLICA DE CHILE

Nota: Debe tachar lo que no corresponda al producto que se esta certificando

I. IDENTIFICACION DE LA MERCADERIA

Especie animal		País de origen		Tipo de embalaje			
Cantidad de bultos	Descripción de la mercancía		Fabrica	Deposito	N° de lotes	Kg netos	Kg de bultos

Fecha de la producción:
 Fecha de vencimiento:

Temperatura de los productos: ambiente ☐ De refrigeración ☐ De congelación ☐

II ORIGEN DE LA MERCANCIA

Fabrica:	Dirección:	
Deposito:	Dirección:	
Nombre del exportador:		
Dirección:	código postal:	telf.

DESTINO Y TRANSPORTE DE LA MERCADERIA

La mercancía se expide desde	Lugar de expedición	
	Lugar de destino	
Puesto fronterizo de ingreso:		
Número de contenedores:	Numero de precinto:	
Nombre del destinatario:		
Dirección:	Código postal:	Tel.
Medio de transporte:	N° de placa:	



"2025 BICENTENARIO DE BOLIVIA"

INFORMACIÓN SANITARIA

El inspector oficial certifica que:

A. Las aves, cerdos y equinos de los cuales proceden los productos harinas de vísceras, harina de carne y hueso, harina de pluma y aceite o sebos.

1. Han sido faenados en mataderos supervisados por médicos veterinarios oficiales permanentemente y cumplen con todas las condiciones de infraestructura, funcionamiento e inspección sanitaria dictada por el servicio sanitario oficial.
2. Han sido sometidos a una inspección ante mortem en un matadero bajo la supervisión oficial de un médico veterinario oficial del Senasag permanentemente.

B. las harinas de viseras, harinas de carne y hueso, harina de pluma o el aceite o sebo:

1. Han sido elaboradas a partir de animales que no han sido sacrificados, producto de la acción que deriva de la erradicación o control de una enfermedad infectocontagiosa.
2. Han sido procesados en una planta de rendering autorizada por la autoridad sanitaria de Bolivia, la cual no procesa materia prima de origen rumiante, o bien, posee líneas separadas.
3. Han sido procesados bajo condiciones sanitarias de acuerdo a las buenas prácticas de manufactura, incluyendo precauciones para prevenir la contaminación de producto de procesado con productos no procesado.
4. El aceite o sebo de origen de equinos:

✓ Han sido sometidos a una temperatura mínima de 90°C por lo menos 10 minutos.

5. Las harinas, aceite o sebo de origen porcino:

- a. Proviene de un país o zona reconocida oficialmente libre de peste porcina clásica por la OMSA y que cumple con las recomendaciones del Código Sanitario para los animales terrestre de la OMSA para ser considerado libre de peste porcina africana y ambas condiciones han sido evaluadas favorablemente por el SAG Chile.

Y;

- b. Los cerdos que dan origen a las harinas, fueron nacidos y criados en este país o zona.

O bien;

- c. Sometidas a unos de los siguientes tratamientos:

- i. Tratamiento térmico durante, por los menos 30 minutos y a una temperatura mínima de 70°C.

O bien;

- ii. Otro tratamiento evaluado favorablemente por el Servicio Agrícola y Ganadero.

"2025 BICENTENARIO DE BOLIVIA"

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



6. Las harinas, aceites de sebo de origen de aves:

- a. Proviene de un país o zona o un compartimento que cumple con las recomendaciones del Código Sanitario para animales de terrestre de la OMSA para ser considerado libre de la Influenza Aviar altamente patógena y enfermedad de Newcastle y esta condición ha sido evaluada favorablemente por el Servicio Agrícola y Ganadero.

Y;

- b. Las aves de corral, que dan origen a las harinas, permanecieron en este país, zona o compartimento desde su nacimiento y hasta el momento de su sacrificio o durante por lo menos, los 21 días anteriores a su sacrificio.

O bien;

- c. Sometidas a uno de los siguientes tratamientos:
- Tratamiento térmico húmedo a una temperatura de 56°C durante 30 minutos;
 - Tratamiento térmico en el que el producto alcanzó una temperatura de al menos 74°C por 280 segundos.
 - Otro tratamiento evaluado favorablemente por el Servicio Agrícola y Ganadero

7. Las harinas, aceites o sebo de origen de mezcla de varias especies:

- a. Han sido sometidas al tratamiento más exigente en relación al tiempo y temperatura en relación con los otros productos.

O bien;

- b. Han sido sometidas a tratamiento térmico a una temperatura de 70°C por 30 minutos.

O bien;

- c. Han sido sometidos a otro tratamiento evaluado favorablemente por el Servicio Agrícola y Ganadero.

8. Los envases de los productos son de primer uso.

C. En el caso de las harinas de viseras y la harina de carne y hueso y harina de plumas cada partida de producción ha sido sometida a análisis microbiológicos, que cumplen con los siguientes niveles.

- Salmonella: Ausencia en 25g: n=5, c=0, M=0
- Enterobacteriacea: n=5, c=2, m=10, M=300 en 1 g.
- n=número de muestra de ensayo

"2025 BICENTENARIO DE BOLIVIA"

- m =valor umbral del número de bacterias; el resultado se considera satisfactorio si el número de bacterias en todas las muestras no es superior a m .
 - M =valor umbral del número de bacterias; el resultado se considera insatisfactorio si el número de bacterias en una o más muestra es igual o superior a M .
- c = Numero de muestras cuyo recuento de bacterias puede situarse entre m y M ; la muestra sigue considerándose aceptable si el recuento de bacterias de las demás muestras es igual o inferior a " m "

NOTA: Estos resultados deben indicarse en el Certificado Sanitario Oficial, o bien adjuntarse a los protocolos.

- Los envases de los productos deben estar sellados y rotulados y en el rótulo debe indicar todo lo establecido en el reglamento 4 de alimentos para animales artículo 25°.
- Tachar las declaraciones que no correspondan.



"2025 BICENTENARIO DE BOLIVIA"