



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES  
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN  
MUNDIAL  
DE LA SALUD



Tema 7 del programa

Documento de Sala 42  
Español solamente

## **Conferencia Regional FAO/OMS sobre Inocuidad de los Alimentos para las Américas y el Caribe**

San José, Costa Rica, 6-9 de diciembre de 2005

### **GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS** *(Preparado por Bolivia)*

#### **1. ANTECEDENTES**

En fecha 11 de diciembre de 2001, el “SENASAG”, en cumplimiento de su misión institucional y como autoridad competente en la temática, a través de la Resolución Administrativa N°. 87/2001 el SENASAG aprobó los “Requisitos sanitarios para transporte de animales, infraestructura y clasificación de mataderos, proceso, almacenamiento y transporte de la carne”, con el propósito de iniciar un proceso de fiscalización de los mataderos que faenan animales de abasto, para garantizar la inocuidad de la carne que consume la población.

Con la finalidad de fortalecer el proceso de fiscalización en fecha 21 de enero de 2004, el “SENASAG” a través de la Resolución Administrativa No. 13/2004, estableció la fiscalización periódica de mataderos de ganado bovino, debiendo verificarse que los mismos cumplan con las Buenas Prácticas Higiénero Sanitarias, Mantenimiento de Infraestructura y Equipamiento e Inspección Veterinaria, en el beneficio de animales bovinos destinados al consumo humano.

#### **2. OBJETIVO DEL PROGRAMA**

El objetivo del Programa es promover la implementación de sistemas de aseguramiento de la inocuidad de la carne en mataderos y en los diferentes eslabones de la cadena productiva de aquella. Este programa estará coordinado entre el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria “SENASAG”, sus Jefaturas Distritales, el Comité Nacional de la Carne (CONACARNE), las Comisiones Departamentales de Seguimiento y la Asociación Nacional de Municipios.

#### **3. VISION**

Todos los eslabones de la cadena de la carne bovina, garantizan el procesamiento y manipuleo de la misma, bajo las normas sanitarias vigentes, a fin de garantizar el abastecimiento de aquella, en forma segura a la población.

#### 4. MISION

Involucrar y concienciar a todos los actores de la cadena de la carne bovina en la importancia de cuidar la inocuidad de esta en todos los procesos y tramos de producción, logrando a través de aquello, la adopción e implementación permanente y definitiva de toda la normativa sanitaria vigente.

#### 5. ALCANCE DEL PROGRAMA

El Programa para el Aseguramiento de la Inocuidad de la Carne se aplicará a aquellos mataderos del país que faenan animales bovinos, a los medios de transporte de carne bovina, procesadoras de productos cárnicos y lugares de expendio de carne bovina.

#### 6. JUSTIFICACIÓN DEL PROGRAMA

La carne inadecuadamente procesada o manipulada, puede ser una importante fuente de microorganismos patógenos que pueden ser la causa de enfermedades o toxiinfecciones alimentarias (TIA). Las más destacables son: *Salmonella* spp., *Escherichia coli* O157/H7, *Campylobacter jejuni*, *Staphylococcus aureus*, *Listeria monocytogenes*, *Clostridium botulinum*, *Clostridium perfringens*.

La gran mayoría de casos de (TIA) causadas por estos microorganismos se resuelven en pocos días, no precisando la mayoría una terapia con antibióticos. Pero en algunos casos concretos, como las causadas por *E. Coli* O157/H7, la tasa de mortalidad puede ser significativamente mayor. Esta bacteria es la principal causa de fallo renal en niños. La muerte por *Salmonella* no es rara, dependiendo de los serotipos y de la predisposición de las personas afectadas. El consumo de productos cárnicos contaminados con *Listeria monocytogenes* se ha asociado a cuadros graves en forma de meningitis y abortos en mujeres embarazadas. También pueden ocurrir complicaciones con otros agentes patógenos, como es el caso de la aparición de artritis reactiva en infecciones por *Campylobacter* y *Yersinia enterocolitica*.

Las estadísticas oficiales subestiman la verdadera incidencia de la (TIA) ya que muchos brotes son poco severos o no se registran finalmente porque los afectados no requieren asistencia médica, acarreando complicaciones posteriores.

El grado de contaminación de las canales depende mucho de la incidencia y del número de gérmenes presentes en el tracto intestinal, e incluso del grado de contaminación de la piel. También está influenciado por el cuidado observado durante el sacrificio y procesamiento ulterior. Una vez contaminada la carne, estos microorganismos pueden sobrevivir en su superficie, aunque en algunos casos, como *Campylobacter*, son sensibles a la desecación superficial que ocurre durante la refrigeración forzada de las canales. En este punto es muy importante extremar las medidas que eviten la contaminación de la carne.

Una vez la carne llega a las salas de despiece, a las de ulterior procesamiento y comercialización, fases más próximas al consumidor, es especialmente importante que la temperatura se mantenga siempre baja, es decir, que el producto este bajo refrigeración. Esto limita la multiplicación de los microorganismos y previene del riesgo. Es también especialmente importante el control de las manipulaciones y de la higiene de manos y superficies que entren en contacto con la carne.

Por lo cual, el control en la producción primaria, mataderos, plantas procesadoras de productos cárnicos, medios de transporte y en el producto final es esencial para reducir el nivel de contaminación de la carne.

## 7. COMPONENTES DEL PROGRAMA

- 7.1 **Legislación:** Este componente tiene por objeto, establecer la normativa alimentaria nacional (específicamente de carne bovina), para todos los eslabones de la cadena productiva de la carne, en relación y concordancia de normas internacionales en vigencia.
- 7.2 **Difusión:** Cuyo objetivo a corto plazo es, que el productor (primario o secundario) así como el distribuidor y comercializador de la carne, conozca y acate la normativa vigente y a largo plazo el consumidor esté informado sobre la responsabilidad y elección de alimentos seguros.
- 7.3 **Capacitación:** El objetivo de este componente es contar con inspectores, tanto del “SENASAG” como de los municipios, entrenados y actualizados en la aplicación de la legislación alimentaria vigente.
- 7.4 **Fiscalización y Registro:** El objetivo de este componente es asegurar que la carne bovina y los productos cárnicos se ajusten a la legislación vigente, mediante la fiscalización de los mataderos, las plantas procesadoras de productos cárnicos, los medios de transporte y los lugares de expendio. El aval a este cumplimiento es el Registro Sanitario del “SENASAG” en el caso de mataderos, plantas procesadoras y transportadora de carne; la Licencia de Funcionamiento emitida por la H. Alcaldía Municipal en el caso de lugares de expendio.
- 7.5 **Sanciones:** Cuyo objetivo es que el “SENASAG” ejerza acciones coercitivas sobre los productores primarios, secundarios, transportadores y comercializadores, al igual que los Gobiernos Municipales sobre los comercializadores, que incumplan con la legislación vigente.
- 7.6 **Servicios Analíticos:** A través de la Red de Laboratorios Oficiales de Análisis de Alimentos (RE-LOAA), cuyo objetivo es coadyuvar al control oficial mediante la emisión de datos confiables y seguros en la verificación del cumplimiento de la normativa en vigencia.
- 7.7 **Plan de control de residuos:** Cuyo objetivo es lograr la implementación de un plan de control de residuos de medicamentos veterinarios en productos cárnicos de exportación, para determinar si se ajustan a los límites máximos establecidos en normas nacionales e internacionales.
- 7.8 **Acreditación:** Cuyo objetivo es contar con un programa de acreditación a empresas o personas para terciarizar ciertas actividades que el control oficial puede delegar.
- 7.9 **Coordinación Interinstitucional:** Siendo el “SENASAG” mediante el (CONACARNE), el centro de la coordinación entre todas las instituciones involucrados en el control y fiscalización de toda la cadena de la carne. Estas instituciones efectúan la coordinación a través de las Jefaturas Distritales del “SENASAG” y las Comisiones Departamentales de Coordinación y Seguimiento (a través de las UEP's).

## 8. ACTIVIDADES PRINCIPALES Y CRONOGRAMA

### 8.1 Actividades principales

Se establecen las siguientes actividades señaladas en el *Cuadro 1.*, para el desarrollo del Programa de Aseguramiento de la Inocuidad de la Carne (PAI-Carne).

**CUADRO 1: Actividades principales para la ejecución del programa**

<b>General</b>		
Creación de CONACARNE	Mediante Resolución Administrativa del SENASAG.	
Reuniones de coordinación	Definición, aprobación del Programa y Coordinación de actividades y seguimiento en la ejecución.	CONACARNE – SENASAG
Marco Legal	El "SENASAG" emitirá la Resolución Administrativa correspondiente, que apruebe el programa y otorgue a (CONACARNE) sus atribuciones y competencias en el programa. (obs. es la misma R.A. del punto 1.)	SENASAG
Definición de los documentos básicos para su discusión	"SENASAG" y (CONACARNE) elaborarán los documentos básicos, en el marco de los componentes del Programa, para su discusión y aprobación	CONACARNE – SENASAG
Incorporar a la Asociación Nacional de Municipios en la ejecución del Plan de Acción Nacional	(CONACARNE) realizará las gestiones para involucrar a la Asociación Nacional de Municipios en el control y fiscalización de la cadena productiva de la carne.	CONACARNE
Conformación de Sub Comités Técnicos "SENASAG" y (CONACARNE)	Establecimiento de una instancia de estudio donde se inviten a expertos seleccionados con experiencia en la temática como invitados y a las otras instituciones involucradas en el Programa.	SENASAG – CONACARNE
Estudio de los documentos	Reuniones de discusión de los requisitos, criterios, proyectos de normas y reglamentos.	Sub Comité Técnico
Presentación de los borradores consensuados	Los sub comités técnico presentarán los documentos estudiados y definidos.	Sub Comité Técnico
Aprobación de requisitos, criterios.	(CONACARNE) y en última instancia el "SENASAG" aprobarán los requisitos y criterios elaborados.	SENASAG - CONACARNE
Gestión sobre proyectos de normas y reglamentos.	(CONACARNE) realizara gestiones para la aprobación de normativa y reglamentos cuya competencia y atribución no sea del "SENASAG".	CONACARNE
Implantación	Los usuarios implantarán los requisitos establecidos para su registro o autorización.	Usuarios
Programa de Capacitación	Seminarios y cursos de entrenamiento para técnicos, jefes de mataderos, plantas procesadoras, manipuladores e inspectores de "SENASAG" y Gobiernos Municipales.	SENASAG – CONACARNE
Formación de inspectores - auditores.	Calificación de inspectores y auditores.	SENASAG
Programa de Acreditación	Acreditación a empresas o profesionales inspectores y auditores.	SENASAG
Terciarización de servicios.	En un plazo prudencial de 6 meses después de aprobado el Programa de Acreditación, se terciarizarán los servicios.	SENASAG
Programa de Evaluación.	Evaluación de los resultados y realimentación para rediseñar y reestructurar PAI-Carne.	CONACARNE-SENASAG
Aprobación de nuevo PAI-Carne	El SENASAG aprobará el nuevo programa (PAI-Carne) a través de Resolución Administrativa.	SENASAG

## 9. RESULTADOS ESPERADOS

A continuación se presentan los resultados esperados en cada componente del Programa en el corto plazo, vale decir hasta dentro los 6 meses de ejecución del mismo, en mediano plazo, vale decir dentro de los dos primeros años de ejecución del mismo y a largo plazo, o sea dentro los cinco años de validez del programa.

**CUADRO 2: Resultados esperados por componente a largo plazo**

Estación Componente	Producción Prima- ria	Transporte	Matadero	Transporte	Comercio
Legislación	Proyecto de ley de carnes, presentado a la instancia competente.				
Difusión	Plan de difusión integral elaborado, financiado y en ejecución.				
Capacitación	Plan de capacitación integral, elaborado, financiado y en ejecución.				
Fiscalización y Registro	Sistema de registro de predios ganaderos en ejecución.	Sistema de registro de camiones transportadores en ejecución.	Registro y fiscalización de mataderos ejecutado de acuerdo a norma vigente.	Empresa (s) encargadas del registro de vehículos Transportadoras de carne acreditada. Se ejecutan los registros en 9 Dptos.	Sistema de registro de lugares de expendio de carne vacuna mejorado, actualizado e implementado en 4 nuevos Gobiernos Municipales más.
Sanciones	Mecanismos punitivos para el cumplimiento de la norma existente, elaborados y en ejecución en 9 Dptos.	Mecanismos punitivos para el cumplimiento de la norma existente, elaborados y en ejecución en 9 Dptos.	SENASAG fortalecido y aplicando sanciones en 9 Dptos.	SENASAG fortalecido y aplicando sanciones en 9 Dptos.	Mecanismos punitivos para el cumplimiento de normas elaborados y presentados a 4 nuevos Gobiernos Municipales más.

En los componentes de Servicios Analíticos, Plan de Control de Residuos y Acreditación a largo plazo se tendrán los siguientes resultados:

Servicios Analíticos.- Los laboratorios de la (RELOAA) apoyan la vigilancia que realizan los organismos de control oficial “SENASAG” y G.M. Un laboratorio de la (RELOAA) fortalecido para análisis de residuos de medicamentos veterinarios y de pesticidas y reconocido internacionalmente.

Plan de Control de Residuos.- Plan en ejecución en 9 Departamentos del país.

Acreditación.- Una empresa o mas acreditadas para el registro de medios de transporte de carne bovina. Empresas de inspección o inspectores acreditados para fiscalización de mataderos en 4 departamentos.