



RESOLUCIÓN EXENTA N°:

APRUEBA MANUALES DE BIOSEGURIDAD QUE INDICA Y SUS RESPECTIVAS PAUTAS DE VERIFICACIÓN PARA LA ESPECIE PORCINA, DENTRO DEL SISTEMA OFICIAL DE BIOSEGURIDAD, DEL SERVICIO AGRÍCOLA Y GANADERO

Santiago,

VISTOS:

La Ley N°18.755, Orgánica del Servicio Agrícola y Ganadero; la Ley N°19.473, que sustituye texto de la Ley N° 4.601, sobre caza, y artículo 609 del Código Civil; el DFL RRA N°16 de 1963, de Sanidad y Protección Animal; la Ley N°19.162, que establece sistema obligatorio de clasificación de ganado, tipificación y nomenclatura de sus carnes y regula funcionamiento de mataderos, frigoríficos y establecimientos de la industria de la carne; la Ley N°20.380 sobre protección de animales; el Decreto N°5/1998 del Ministerio de Agricultura, que aprueba el reglamento de la ley de caza; el Decreto N°29/2013 del Ministerio de Agricultura, que aprueba reglamento sobre protección de los animales durante su producción industrial, su comercialización y en otros recintos de mantención de animales; el Decreto N°4/2016 que aprueba Reglamento de Alimentos para Animales del Ministerio de Agricultura; el Decreto N°16/1995, del Ministerio de Relaciones Exteriores, que promulga el "Acuerdo de Marrakech", por el que se establece la Organización Mundial del Comercio (OMC) y los acuerdos y anexos, entre ellos el de Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias; y las recomendaciones del Código Sanitario para los Animales Terrestres de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OMSA, fundada como OIE); el Decreto N° 17/2023 del Ministerio de Agricultura, que designa Director Nacional del Servicio Agrícola y Ganadero; Decreto N° 25/ 2005 del Ministerio de Agricultura, Reglamento de productos farmacéuticos de uso exclusivamente veterinarios; la Resolución Exenta N.º 839/2007 que Fija exigencias sanitarias para la internación de aves de un día y huevos fértiles de las especies que indica; la Resolución Exenta N°6.774/2015, que actualiza Programa Oficial de Trazabilidad Animal; la Resolución Exenta N° 1.558/2024, que establece planes anuales de vigilancia de enfermedades endémicas y exóticas de los animales terrestres 2024; la Resolución Exenta N°2.344/2015 que establece exigencias sanitarias para la internación a Chile de porcinos destinados a la reproducción y deroga resoluciones n° 685 y n° 1994, ambas de 1994.; la Resolución Exenta N°3.571/2020, que aprueba reglamento general del Sistema Nacional de Autorización de Terceros; la Resolución Exenta N° 2.114/2023 que crea Sistema Oficial de Bioseguridad en Establecimientos Pecuarios, todas del Servicio Agrícola y Ganadero y la Resolución N°7/2019, de la Contraloría General de la República, que fija normas sobre exención del trámite de toma de razón.

CONSIDERANDO:

1. Que, el Servicio Agrícola y Ganadero, en adelante el Servicio, es la autoridad encargada de proteger, mantener e incrementar el patrimonio zoonosanitario del país.
2. Que, el DFL RRA-16, de sanidad y protección animal, dispone que es función del Servicio, velar por el cumplimiento de las medidas sanitarias tendientes a evitar la introducción de enfermedades que puedan afectar la sanidad animal.
3. Que, de acuerdo a la Organización Mundial del Comercio (OMC), con el fin de promover el comercio de productos de origen, mandata a los países miembros a armonizar sus estándares nacionales en base a la Organización Internacional de Sanidad Animal (OMSA).
4. Que, de acuerdo con la OMSA, la bioseguridad se define como un conjunto de medidas físicas y de gestión diseñadas para reducir el riesgo de introducción, radicación y propagación de las enfermedades, infección o infestaciones hacia, desde y dentro de una población.
5. Que, el empleo de normas de bioseguridad ayuda a mantener el estado sanitario de los predios, mediante la prevención del ingreso y la diseminación de nuevas enfermedades que pueden ser introducidas y transmitidas de forma directa y/o indirecta. Siendo la forma directa por contacto directo entre animales, a través de la introducción de estos y la forma indirecta a través de los vehículos; las personas; los equipos; el agua; los alimentos y el contacto con animales domésticos y silvestres ajenos al establecimiento.
6. Que, de acuerdo a FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura) la bioseguridad, abarca la inocuidad de los alimentos; las zoonosis; la introducción de plagas y enfermedades de los animales.
7. Que, en razón de lo anterior, se dictó por el Servicio, la Resolución Exenta N°2114/2023, que crea el Sistema Oficial de Bioseguridad en Establecimientos Pecuarios.
8. Que el Director Nacional del Servicio podrá disponer la publicación en extracto en el Diario Oficial de las resoluciones del Servicio, de acuerdo a lo establecido en el artículo 7, letra r) de la ley orgánica del SAG.

RESUELVO:

1. **SE APRUEBA** Manual de Bioseguridad en establecimientos porcinos no industriales de riesgo para el ingreso y exposición de enfermedades, Código D-PP-SA-VCE-013 versión 01, de acuerdo a los siguientes términos:

MANUAL DE BIOSEGURIDAD EN ESTABLECIMIENTOS PORCINOS NO INDUSTRIALES DE RIESGO PARA EL INGRESO Y EXPOSICIÓN DE ENFERMEDADES

1. OBJETIVO.

- Establecer requisitos de bioseguridad para establecimientos porcinos no industriales, clasificados con riesgo de ingreso o exposición de enfermedades de alto impacto productivo, sanitario y comercial.
- Disminuir el impacto sanitario, productivo y económico, ante el ingreso de alguna enfermedad de importancia económica para el país.

2. ALCANCE.

- Todo domicilio o predio que cuente con cerdos no industriales, clasificados de riesgo según “Plan anual de vigilancia enfermedades exóticas, para la especie porcina”, establecido en la Resolución Exenta N° 1.558/2024 o la que le reemplace.

3. DEFINICIONES.

Bioseguridad: Conjunto de medidas físicas y de gestión que permitan reducir el riesgo de introducción y propagación de una enfermedad dentro de una población animal. (OMSA, CP 6.5)

Cerdo Silvestre: Designa un animal cuyo fenotipo no se ha visto afectado por la selección humana y que vive independiente, sin necesitar supervisión o control de seres humanos. Esto considera jabalí y cerdo asilvestrado.

Desinfección: Destrucción de todas las formas vegetativas de microorganismos, excluyendo los formadores de esporas.

Domicilio o Predio: Establecimiento donde existe una unidad o sistema productivo de cerdos, ya sea en forma intensiva o extensiva, independiente del número de cerdos y si estos se encuentran en forma temporal o permanente en el establecimiento.

Establecimiento Porcino No Industrial (Traspatios): Establecimiento porcino destinado al autoconsumo que no comercializa productos ni subproductos.

Lavado: Es un procedimiento de limpieza que incluye todas las superficies expuestas. Además, se debe lavar todo el equipo que se utilice con las aves, siempre y cuando sea resistente al agua.

Limpieza: Eliminación de polvo, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias objetables.

Médico Veterinario Oficial (MVO): Médico Veterinario que pertenece al Servicio Agrícola y Ganadero.

Plan Anual de Vigilancia Porcina (PAVP): Documento oficial que entrega los lineamientos y actividades a ejecutar en el marco de la vigilancia en la especie porcina, nivel nacional.

Registro: Documento que presenta los resultados obtenidos o proporciona evidencia de actividades desempeñadas.

Reporte Estado Sanitario Porcino: Corresponde al formulario digital empleado por Médicos Veterinarios para el reporte de la condición sanitaria de los cerdos en Establecimientos Industriales, No Industriales de Riesgo, Plantas Faenadoras y Ferias Ganaderas, en el marco del Plan Anual de Vigilancia Porcina (PAVP), de acuerdo a la R.E. N°1.558/2024 o la que le reemplace.

4. RESPONSABILIDADES.

Titular o productor de porcinos no industriales de riesgo.

- Tener su domicilio o predio inscrito ante el SAG (RUP).
- Tener su declaración de existencia animal al día y cumplir con la normativa de trazabilidad vigente.
- Implementar y cumplir las medidas de bioseguridad establecidas en este documento.
- Comunicar inmediatamente a la Oficina SAG o al fono denuncia SAG, ante la presencia de una alta mortalidad y/o enfermedades que afecten a los cerdos.
- Facilitar y colaborar en el cumplimiento del Plan Anual de Vigilancia Oficial del SAG.

Médico Veterinario Oficial (MVO):

- Supervisar el cumplimiento de las medidas de bioseguridad establecidas en este documento, en los establecimientos bajo su jurisdicción.

5. MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD A IMPLEMENTAR Y MANTENER EN ESTABLECIMIENTOS PORCINOS NO INDUSTRIALES DE RIESGO.

- Los cerdos de traspatio deben permanecer dentro de un área delimitada por cercos u otro tipo de material que impida la salida de estos. Además, debe impedir el ingreso de otros cerdos domésticos o silvestres, otros animales, personas y vehículos.
- Las áreas que rodean los corrales de albergue de los cerdos, se deben mantener libre de pastizales, escombros y basura, para evitar atraer roedores, plagas y otros animales.
- Evitar que los cerdos tengan contacto directo con personas externas que críen cerdos.
- En el caso de que, el responsable de los cerdos realice actividades de caza de jabalíes o cerdos asilvestrados, este debe mantener un periodo de al menos 72 horas sin tener contacto con sus propios animales.
- Todo cerdo que ingrese al domicilio o predio es de origen conocido y se mantiene Formulario de Movimiento Animal (FMA).
- Para ingresar al corral donde se ubican los cerdos se debe:
 - Mantener ropa y zapatos exclusivos para trabajar con cerdos.
 - Se deben lavar las manos con agua y jabón antes y después del trabajo con los cerdos.
- Se debe limpiar los materiales o equipos que se utilicen con los cerdos, retirando toda materia orgánica de ellos y luego desinfectarlos.
- El domicilio debe contar con materiales e insumos de limpieza y desinfección, para realizar labores de lavado en los bebederos, comederos y corrales.
- Si el dueño del domicilio requiere usar fertilizantes (guano, compost, bioestabilizado u otro), estos son almacenados y aplicado lejos del lugar donde se encuentran los cerdos.
- Todos los desechos generados a partir de la producción de los cerdos del establecimiento, deben ser dispuesto en un lugar que impida el contacto con otros animales. Deben ser retirados o enterrados de manera periódica.

- La basura domiciliaria debe estar en contenedores cerrados, alejados de los corrales de los cerdos, y debe impedir el acceso a otros animales.
- Está prohibida la alimentación de los cerdos con desperdicios o restos de origen animal, que provengan de mataderos, restaurantes, hospitales, casinos u otros establecimientos.
- Alimentos de otros orígenes que no sean procesados, deberán ser tratados térmicamente (cocción) antes de ser entregados a los cerdos. Para dicho tratamiento el predio o domicilio, deberá contar con utensilios de uso exclusivo para esto.
- El alimento debe almacenarse en contenedores cerrados para evitar la contaminación e ingreso de plagas, vectores o acceso a otros animales.
- Los vehículos de visitas u otras personas que ingresen al domicilio, debe quedar estacionados en un lugar alejado, que evite el contacto con los cerdos del predio o domicilio. Los vehículos utilizados para el transporte de cerdos, previo a su uso deben ser lavados y desinfectados.
- Todos los tratamientos sanitarios realizados a los cerdos, deben ser registrados por parte del titular o responsable del manejo, indicando a lo menos:
 - Fecha de aplicación.
 - Nombre del producto.
 - Nombre de la persona que realiza el procedimiento.
- Los cerdos que presenten lesiones o signos clínicos de alguna enfermedad, deben ser separado del resto de los animales.
- Los cerdos muertos deben ser retirados de los corrales y eliminados de forma biosegura (enterramiento o incineración), no podrán ser usados como alimento para otros cerdos o animales.

2. **SE APRUEBA** Pauta de Verificación de Bioseguridad en Establecimientos Porcinos no Industriales, Código F-PP-SA-VCE-002 versión 01, de acuerdo a los siguientes términos:

PAUTA DE VERIFICACIÓN DE BIOSEGURIDAD EN ESTABLECIMIENTOS PORCINOS NO INDUSTRIALES DE RIESGO PARA EL INGRESO Y EXPOSICIÓN DE ENFERMEDADES.

FECHA:/...../.....

RUP:

Nombre Titular o Razón Social:

Nombre del Establecimiento:

Pauta cursada por:

I. RESPONSABILIDADES DEL TITULAR DEL PREDIO O DOMICILIO		C/NC/NA
1	El predio o domicilio cuenta con RUP.	
2	El predio o domicilio tiene su DEA vigente.	
II.- MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD		
3	Cuenta con corrales para los cerdos, delimitados por cercos u otro tipo de materia.	
4	El cerco o deslinde del corral impide la salida de los cerdos.	
5	El cerco o deslinde del corral impide el ingreso de otros cerdos domésticos o silvestres, otros animales, personas y vehículos.	
6	Los cerdos durante el día transitan dentro de un área delimitada por cercos u otro tipo de material dentro del establecimiento.	
7	Las áreas que rodean los corrales de albergue de los cerdos, se mantienen libre de pastizales, escombros y basura.	
8	Los cerdos no tienen contacto directo con personas externas que críen cerdos.	
9	Si el responsable del manejo de los cerdos realiza actividades de caza de jabalíes o cerdos asilvestrados, mantiene un periodo de al menos 72 hrs. sin entrar en contacto con sus animales.	
10	Todo cerdo que ingrese al domicilio o predio es de origen conocido y se mantiene Formulario de Movimiento Animal (FMA).	
11	Usa ropa y calzado exclusivo para el manejo de los animales del establecimiento.	
12	Se lavan las manos con agua y jabón antes y después de manejar los cerdos.	
13	Realiza desinfección de materiales y herramientas que usa en el manejo de los cerdos.	
14	Existen materiales e insumos necesarios para la limpieza y desinfección.	
15	Se realiza limpieza y desinfección de los bebederos y comederos.	
16	Se realiza limpieza y desinfección de los corrales.	
17	Si el dueño del domicilio requiere usar fertilizantes (guano, compost, bioestabilizado u otro), estos son almacenados y aplicados lejos del lugar donde se encuentran los cerdos.	
18	Todos los desechos generados a partir de la producción de los cerdos del establecimiento se retiran o entierran de manera periódica.	
19	La basura domiciliaria está en contenedores cerrados, alejados de los corrales de los cerdos, e impide el acceso a otros animales.	
20	No se utilizan en la alimentación de los cerdos desperdicios de origen animal, provenientes de mataderos, restaurantes, hospitales, casinos u otros establecimientos.	
21	Alimentos de otros orígenes que no sean procesados, son tratados térmicamente (cocción) antes de ser entregados a los cerdos.	
22	Cuenta con utensilios para el tratamiento térmico (cocción) de los alimentos.	
23	El alimento se almacena en contenedores cerrados.	
24	Vehículos de visitas u otras personas que ingresen al domicilio no tienen contacto con los cerdos.	
25	Los vehículos utilizados para el transporte de cerdos, previo a su uso se lavan y desinfectan.	
26	Se cuenta con registro de los procedimientos sanitarios realizados a los cerdos.	

27	Los cerdos con signos clínicos o enfermos son separados de los cerdos sanos y de otros animales.	
28	Los cerdos muertos son retirados de los corrales y eliminados de forma biosegura (enterramiento o incineración).	
29	Los cerdos muertos no son usados como alimento para otros cerdos o animales.	
OBSERVACIONES		

3. **SE APRUEBA** Manual de Bioseguridad en establecimientos porcinos industriales, Código D-PP-SA-PP-014, versión 01, de acuerdo a los siguientes términos, que empezará a regir en un año a contar de la su publicación en el Diario Oficial:

MANUAL DE BIOSEGURIDAD EN ESTABLECIMIENTOS DE PORCINOS INDUSTRIALES

1. OBJETIVO.

- Establecer requisitos de bioseguridad en establecimientos porcinos industriales.
- Generar un estándar basal de bioseguridad en la industria porcina nacional, que permita disminuir el impacto sanitario, productivo y económico, ante el eventual ingreso de alguna enfermedad de importancia sanitaria y económica para el país.
- Disminuir el riesgo de exposición a enfermedades por ingreso de personas, objetos, vectores o vehículos a los establecimientos porcinos industriales del país.

2. ALCANCE.

- Todos los establecimientos porcinos industriales a nivel nacional, de acuerdo a los requisitos establecidos mediante Resolución Exenta N°2114/2023 o la que le reemplace que "Crea el Sistema Oficial de Bioseguridad en Establecimientos Pecuarios".

3. DEFINICIONES Y ABREVIATURAS.

Bioseguridad: Conjunto de medidas físicas y de gestión que permitan reducir el riesgo de introducción y propagación de una enfermedad dentro de una población animal. (OMSA)

Cámara de desinfección: Lugar sellado para la desinfección de objetos e insumos, con accesos separados de las zonas limpias y sucias.

Cerdo Domestico: Cualquier especie de cerdo criado en cautiverio, ya sea en confinamiento o en crianza extensiva. Pueden caracterizarse como cerdo industrial o no industrial (traspatio).

Cerdo Silvestre: Designa un animal cuyo fenotipo no se ha visto afectado por la selección humana y que vive independiente, sin necesitar supervisión o control de seres humanos. Esto considera jabalí y cerdo asilvestrado.

Desinfección: Destrucción de todas las formas vegetativas de microorganismos, excluyendo los formadores de esporas.

Disposición final: Actividad mediante la cual los residuos se depositan o destruyen en forma definitiva.

Establecimiento o Sector: unidad física y epidemiológica, identificada por un RUP, delimitada por un cerco perimetral, constituida por uno o más pabellones que alojan cerdos, los cuales tienen un manejo sanitario/productivo y medidas de bioseguridad comunes.

Estación de transferencia: Espacio físico destinado al alojamiento transitorio de cerdos previo a su traslado a plantas faenadoras u otras instalaciones. Cuenta con una zona de ingreso (limpia) y otra zona de salida (sucia), ambos con cargadero tipo rampa.

Filtro sanitario: Corresponde a todas aquellas barreras de bioseguridad cuyo objetivo principal es impedir o disminuir el riesgo de ingreso y/o salida de algún agente patógeno hacia y desde un lugar controlado, evitando la diseminación de los agentes a zonas y/o sectores libres de éstos, pero susceptibles de contaminar.

Purines: Líquido formado por la orina y excremento de los cerdos.

Pabellón o Galpón: Lugar físico que alojan cerdos bajo el mismo manejo sanitario, productivo y medidas de bioseguridad comunes.

Pediluvio: Bandeja, recipiente o foso puesto en el suelo, que contiene una solución o polvo desinfectante para desinfectar el calzado.

Rodiluvio: Foso generalmente ubicado en los lugares de acceso y que contiene una solución desinfectante para limpiar y desinfectar las ruedas de los vehículos.

Vacío sanitario (personas): Período de tiempo sin contacto con cerdos (vivos o muertos) o material potencialmente contaminado, que se exige a cualquier persona externa que deba ingresar a un establecimiento, que no efectúe labores en o para el sector en forma rutinaria.

Visitas: Se consideran visitas a todas aquellas personas que no efectúan labores en o para las unidades productivas en forma rutinaria.

Zona de transferencia: Lugar debidamente designado en la granja, donde se depositan los cadáveres, al que se pueda acceder desde fuera del área restringida. Debe ser cerrada, fácil de limpiar.

Zona limpia: Área asociada directamente a la producción y manejo de cerdos, donde existe menor riesgo de diseminación y contaminación de equipos, vehículos y utensilios, la cual se encuentra restringida y delimitada por cercos perimetrales y/o filtros sanitarios.

Zona sucia: Área sin restricción sanitaria para la circulación de vehículos o personas.

4.-RESPONSABILIDADES.

Responsabilidad del representante legal de la empresa:

- Elaborar, difundir, ejecutar y hacer respetar los procedimientos e instructivos de bioseguridad del Establecimiento o Sector bajo su responsabilidad.
- Designar Responsable de Bioseguridad, documentado en un registro auditable.
- Establecer un plan anual de capacitaciones al personal sobre los instructivos o procedimientos de bioseguridad, además debe llevar registro de las capacitaciones realizadas.
- Establecer y mantener al día un programa de control de plagas, vectores y animales silvestres.
- Establecer un procedimiento escrito de plan de aseo, desinfección y mantención periódico bebederos y comederos.
- Establecer un procedimiento escrito de limpieza, lavado y desinfección de pabellones u otras instalaciones.
- Elaborar, difundir y ejecutar planes de contingencia frente a emergencias sanitarias y frente a fallas operacionales.

Responsable de bioseguridad:

- Supervisar y verificar el cumplimiento de las medidas de bioseguridad establecidas en este manual.
- En empresas con sistema multisitios, además del Responsable de Bioseguridad, se debe nombrar un líder de bioseguridad para cada sitio, el cual deberá gestionar el cumplimiento diario de las medidas señaladas en el presente documento.

Médico Veterinario Oficial (MVO):

- Supervisar el cumplimiento de las medidas de bioseguridad del Establecimiento o Sector bajo su jurisdicción.

5. DOCUMENTOS DE BIOSEGURIDAD Y CONTINGENCIA.

El establecimiento deberá contar con manuales, procedimientos y protocolos de bioseguridad que considere los siguientes ámbitos:

- Ingreso y egreso de vehículos.
- Ingreso y egreso de las personas.
- Ingreso y egreso de materiales e insumos.
- Ingreso y salida de cerdos.

- Ingreso y egreso de material genético.
- Mantenimiento de infraestructura, que abarque desde el cerco perimetral al interior de los pabellones.
- Limpieza y desinfección de instalaciones.
- Manejo de agua y alimento.
- Manejo de cerdos.
- Disposición y retiro de mortalidad.
- Envío de cerdos a planta faenadora.
- Retiro de materia orgánica, basura domiciliaria y escombros
- Control de plagas, vectores y animales silvestres.
- Planes de contingencia y emergencia.
- Capacitaciones en normas de bioseguridad.

Los documentos antes mencionados deberán ser revisados y actualizados a lo menos una vez al año y deben encontrarse disponibles en cada establecimiento (físico o digital).

Adicionalmente, las empresas deberán contar con planes de contingencia frente a Emergencia sanitaria y Fallas operacionales del establecimiento.

6. INFRAESTRUCTURA; CONTROL DE INGRESO Y EGRESO.

6.1. INSTALACIONES DEL ESTABLECIMIENTO.

Debe existir en el establecimiento una imagen (foto aérea ó satelital, plano, croquis) en donde se observen al menos; caminos de acceso, puntos de control de acceso de vehículos y personas, puntos de desinfección, estacionamientos personal y visitas, cercos perimetrales, la zona de ingreso al establecimiento, filtro sanitario, caminos internos, puntos de control de plagas, pabellones, cargaderos y zona de disposición de cadáveres, basura y escombros. Además, una imagen o esquema del flujo productivo interno y externo.

El cerco perimetral debe cumplir con las siguientes características:

1. Delimitar la unidad epidemiológica e impedir el ingreso de personas, maquinarias y vehículos, no autorizados.
2. Contar con un letrero visible y claro que prohíbe la entrada a personas ajenas a la empresa.
3. Evitar el ingreso de animales terrestres domésticos al establecimiento.
4. Debe existir un punto de control, que permita el registro del ingreso de personas y vehículos, que se encuentren autorizados por el encargado o líder de bioseguridad del establecimiento. Además, debe tener señalética con normas de bioseguridad establecidas por la empresa, junto a una breve inducción verbal por parte del responsable de bioseguridad (de la empresa o sector) para las visitas que ingresen al establecimiento.

Será obligatorio para establecimientos de reproducción la implementación de una zona de lavandería interna.

Los establecimientos deben contar con servicios sanitarios (baños) dentro del sector.

Los cargaderos de animales deben estar contruidos con materiales que permitan una adecuada limpieza y desinfección, deberán estar ubicados externos al cerco perimetral y contar con una barrera o mecanismo definido por la empresa, que impida el retorno de los cerdos al momento de

la carga o descarga de estos. De no ser posible la implementación de cargaderos externos, se podrán generar estaciones de transferencia.

La empresa deberá realizar limpieza y desinfección de cargaderos y/o zonas de transferencia.

No se permitirá el ingreso al interior del establecimiento, de vehículos que participen en el transporte de cerdos a plantas faenadora, solo en casos excepcionales donde la infraestructura o locación del sector no permita la implementación de cargaderos externos, el vehículo podrá hacer ingreso cumpliendo los protocolos de lavado y desinfección definidos. Estos sectores deben ser informados a la Oficina SAG respectiva.

En aquellos establecimientos donde exista avistamiento de cerdos silvestres o asilvestrados, dentro de un radio de 3 kilómetros de las instalaciones, deben adoptar medidas de mitigación, como el refuerzo del cerco perimetral exterior.

6.2. CONTROL DE INGRESO Y EGRESO DE VEHÍCULOS.

Las medidas de bioseguridad que se deben implementar para el control de ingreso deben considerar:

Los vehículos del personal y/o de las visitas deben quedar estacionados fuera del cerco perimetral. En el caso de que un vehículo deba ingresar al establecimiento, este debe ser autorizado por el responsable o líder de bioseguridad designado por la empresa, dicho vehículo debe ser desinfectado previo al ingreso del establecimiento, según protocolo interno de bioseguridad establecido por la empresa.

Las alternativas de filtro sanitario para vehículos pueden ser:

- a) **Rodiluvio y/o Arco Sanitario Automático:** El vehículo deberá detenerse y luego avanzar lentamente a través del rodiluvio y/o arco sanitario, permitiendo que la solución desinfectante abarque todas las superficies externas del vehículo. El conductor no debe bajarse mientras se encuentre en el área limpia. En el caso de ser necesario bajarse del vehículo, deberá cumplir con el procedimiento de ingreso de personas.
- b) **Aspersión manual:** El operario designado de la empresa deberá aplicar la solución desinfectante a todas las superficies comenzando por las estructuras superiores y terminando en las estructuras más bajas y ruedas. En el caso de los camiones, por sus dimensiones, se exige, al menos, la desinfección completa de la parte inferior del vehículo y las ruedas.

El producto desinfectante utilizado deberá:

- Estar autorizado y registrado por el organismo estatal sanitario correspondiente.
- Estar dosificado de acuerdo a la ficha técnica del producto, la cual debe estar disponible en el Establecimiento.
- Mantenerse en el nivel adecuado y en la cantidad indicada.

Debe existir protocolo de mantenimiento de los equipos de desinfección que incluyan registros o medios de verificación de producto, dosis, recambio del desinfectante y mantenimiento mecánica del arco, el cuál debe contar con un registro verificable.

Los vehículos o carros, utilizados en el transporte de cerdos, deben ser de uso exclusivo para esta labor. Los vehículos para transporte de alimentos y cama caliente (cuando aplique), deben ser lavados y desinfectados según la frecuencia determinada por cada empresa.

Deben existir registros de ingreso y egreso de vehículos al establecimiento, que considere al menos:

- Fecha.
- Patente.
- Conductor.
- Objetivo del ingreso.
- Origen (interno o externo).

6.3. CONTROL DE INGRESO Y EGRESO DE PERSONAS.

Las medidas de bioseguridad que se deben implementar en el establecimiento para el control de las personas, debe:

- Restringir el ingreso solo al personal necesario para el funcionamiento del establecimiento.
- Las visitas de personas ajenas al establecimiento deben ser autorizadas por el responsable o líder de bioseguridad designado por la empresa.
- Debe contar con un registro de visitas. Las visitas que ingresen deben llenar un formulario de declaración de ingreso, que contenga a lo menos:
 - Fecha
 - Nombre completo
 - Rut
 - Empresa u organización
 - Motivo de la visita
 - Periodo de vacío sanitario.
- Toda persona que ingrese al establecimiento debe pasar por el filtro sanitario al ingreso o egreso al establecimiento, sin excepción.
- Toda visita que ingrese al establecimiento debe cumplir con un vacío sanitario establecido por la empresa, evitando el contacto directo con aves o cerdos ajenos a la empresa durante un lapso mínimo de 48 horas o más dependiendo el sector a visitar.
- Debe existir una zona exclusiva para la alimentación del personal.
- Tanto a visitas como a personal del sector, les esta prohibido el ingreso de alimentos crudos de origen animal, además de carne de cerdo y embutidos de cualquier tipo.
- Previo al ingreso al establecimiento, el responsable de bioseguridad debe indicar al personal externo, las medidas de bioseguridad básicas a seguir dentro de las instalaciones y el uso correcto del filtro sanitario para el ingreso.

El filtro sanitario implementado por la empresa debe asegurar:

- Desinfección de calzado al ingreso y egreso del filtro sanitario o zona de descalce.

- Cambio completo de vestuario y calzado, tanto para visitas ajenas al establecimiento y personal por vestimenta y calzado exclusivo de uso de la empresa, la cual debe estar disponible en la zona limpia.
- Lavado y desinfección de manos.
- Ducha obligatoria para establecimientos de reproducción.
- Debe existir un procedimiento de limpieza y mantención del filtro sanitario.

Dentro del filtro sanitario debe existir:

- Señalética con claras indicaciones del uso del filtro sanitario.
- Clara delimitación de zona sucia y zona limpia.

6.4. CONTROL DE INGRESO Y EGRESO DE MATERIALES E INSUMOS.

Todo material o insumo que ingrese al establecimiento deberá ser desinfectado con productos autorizados y efectivos para un amplio espectro de patógenos, a través del filtro sanitario respectivo, cumpliendo el tiempo de desinfección definidos en el procedimiento de bioseguridad de la empresa.

Deben existir registros auditables del ingreso de materiales e insumos, que incluya a lo menos:

- Fecha.
- Proveedor.
- Tipo de materiales (herramientas, materiales de mantención, desinfectantes, fármacos, etc).

6.5 CONTROL DE INGRESO Y EGRESO DE CERDOS.

El establecimiento debe contar con las siguientes medidas de bioseguridad para el control de ingreso y egreso cerdos:

- Cerdos que ingresen desde establecimientos externos (nacional) al sistema productivo de la empresa, deberán contar con un periodo de aislamiento mínimo de 14 días, antes del ingreso, en instalaciones aisladas del resto de los animales; dicho aislamiento podrá ser realizado en origen o destino. Además, debe existir un certificado Médico Veterinario que acredite la ausencia de lesiones o síntomas compatibles con enfermedades infectocontagiosas.
- Los cerdos que se ingresen desde el extranjero deben cumplir con la R.E. N°2.344/2015 que establece exigencias sanitarias para la internación a Chile de porcinos destinados a la reproducción y deroga resoluciones n° 685 y n° 1994, ambas de 1994, o normativa que la reemplace.
- Todos los cerdos que ingresen o egresen del establecimiento deben cumplir con la normativa de trazabilidad vigente, el registro asociado debe estar disponible frente a una auditoría del servicio.

6.6 CONTROL DE INGRESO DE MATERIAL GENÉTICO.

El establecimiento debe contar con las siguientes medidas de bioseguridad para el ingreso de material genético:

- Si se ingresa material genético al establecimiento, deben existir registros que permitan su trazabilidad, los cuales deben incluir a lo menos:
 - Fecha.
 - Origen (Nacional o Internacional).
 - Proveedor (Interno o Externo).
 - N° de registro que permita trazabilidad del donador.
 - Solo deben ingresar al establecimiento las dosis de material genético, el contenedor de transporte no debe ingresar.

7. PABELLONES

7.1 INFRAESTRUCTURA

Los Pabellones deben tener una infraestructura mínima que garantice:

- Evitar el ingreso de aves silvestres u otros animales ajenos al pabellón.
- La infraestructura de los pabellones debe permitir la limpieza y desinfección.
- La zona perimetral de los pabellones debe estar libre de vegetación y desechos que puedan atraer vectores.

Además, deberá contar con un protocolo de revisión semestral del estado de la infraestructura para el cumplimiento de estas medidas.

7.2 LIMPIEZA, LAVADO Y DESINFECCIÓN INSTALACIONES.

El establecimiento debe contar con procedimiento de limpieza y/o desinfección (según corresponda), o con los servicios de una empresa especializada que considere las siguientes instalaciones:

- Pabellones.
- Cargaderos de animales.
- Zona de mortalidad y/o necropsia.
- Silos de alimentos.
- Comederos y bebederos.
- Filtro sanitario de ingreso de personas.

Los productos utilizados para las actividades de limpieza y desinfección de las instalaciones deben estar autorizados por el organismo oficial correspondiente y deben mantenerse las fichas técnicas de estos en el establecimiento y registros de su utilización.

Deben existir registros auditables respecto a la verificación de la limpieza y desinfección de las instalaciones, que incluya:

- Tipo de instalación.

- Fecha de inicio y termino de la limpieza y desinfección.
- Productos utilizados.
- Responsable bioseguridad.

8. PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES

8.1. MANEJO DE AGUA DE BEBIDA.

El agua debe ser potable (red pública), sanitizada o potabilizada; o en su defecto mantienen resultados de análisis microbiológicos semestrales vigentes, que demuestren la aptitud para el consumo animal. En caso de uso de cloro u otro agente químico se mantienen registros de su concentración.

En los procedimientos se debe establecer un protocolo de desinfección y mantención de la red de agua al interior del sector, cuando existan alteraciones de la calidad del agua en los análisis microbiológicos. Debe contar con registros auditables, el cual señale a lo menos:

- Productos utilizados, los cuales deben asegurar la eliminación de sarro, residuo de medicamentos y materia orgánica (biofilms).
- Fecha del procedimiento.
- Responsable.

8.2. MANEJO DE ALIMENTOS.

- Mantener guías de despacho, facturas o planillas internas, donde se indique la procedencia de este.
- El alimento debe ser almacenado en silos o bodegas cerrados, evitando el ingreso de roedores o aves silvestres.
- La base del silo y la cubierta debe encontrarse siempre limpia, sin alimento.
- La cubierta de los silos debe impedir el acceso de aves silvestres.
- Los silos deben ser limpiado y desinfectados en su interior frente a la detección de contaminación por hongos u otros agentes.
- El alimento a granel se debe transportar en un camión cerrado que no permita la pérdida de alimentos en el trayecto, así como el acceso de aves silvestres a éste.
- Para el caso de producción de alimento de autoconsumo, esta debe cumplir con Reglamento de Alimentos para Animales vigente, Decreto N°4/2016 del Ministerio de Agricultura y requisitos de otros programas oficiales del servicio.
- El responsable del transporte del alimento de la empresa, debe verificar que en este solo se transporte alimentos para animales.
- El camión que transporta el alimento de autoconsumo, debe ser lavado y desinfectado con una frecuencia determinada por la empresa. Registro verificable.

8.3 PLANTA DE ALIMENTOS DENTRO DEL ESTABLECIMIENTO.

En caso de existir una planta de alimentos al interior del establecimiento, debe existir una separación física entre la planta de alimento y las instalaciones del establecimiento, que impida el tránsito de personas y vehículos. De no ser factible la separación física de dichas unidades, el

personal y vehículos de la planta de alimento, debe cumplir con las medidas de bioseguridad señaladas en este documento (uso de filtros sanitarios).

8.4 MANEJO DE CERDOS

- El personal se encuentra capacitado en normas de bioseguridad para el manejo de cerdos. Existen registros auditables de estas capacitaciones.
- Todos los materiales, herramientas o implementos a utilizar en el manejo habitual de cerdos deben ser de uso exclusivo del establecimiento.
- Los implementos a ocupar durante el manejo de los cerdos deberán ser desinfectados previo a su uso con los cerdos.
- Se deben mantener registros sanitarios de los cerdos en el establecimiento o a través de un sistema que permita el acceso oportuno a dicha información. Los registros mínimos serán:
 - Parámetros productivos.
 - Vacunaciones y tratamientos aplicados.
 - Respaldos del cumplimiento del Plan Anual de Vigilancia.

8.5 USO Y CONTROL DE MEDICAMENTOS.

El establecimiento debe contar con procedimiento asociado al uso, manejo y control de medicamentos utilizados en los cerdos, el cual debe cumplir con las indicaciones del decreto 25/2005 y normas que lo complementan.

Los medicamentos una vez ingresados, serán de uso exclusivo del establecimiento. Los frascos o recipientes con restos de medicamentos, no podrán ser reutilizados en otros sectores dentro o fuera de la empresa. Solo se permitirá la redistribución a otros sectores, de medicamentos no utilizados (nuevos y sellados).

8.6 DISPOSICIÓN Y RETIRO DE MORTALIDAD.

El establecimiento debe contar con:

- Zona o área para disposición de cadáveres, debe permanecer cerrada y no colindante a los pabellones, impidiendo el ingreso de personas ajenas u otros animales. Además, evitar el escurrimiento de líquidos y asegurar manejo seguro para la producción.
- Deben existir registros de mortalidad diaria que indique causa de esta, y registros del retiro de cadáveres del establecimiento.
- Los contenedores para almacenar y/o transportar los cerdos muertos deben ser cerrados y fáciles de limpiar y desinfectar.
- Frente a un aumento de la mortalidad, brotes de enfermedades o alteraciones significativas de parámetros productivos, se deben realizar necropsias por parte de un Médico Veterinario, los hallazgos deben quedar registrados oportunamente. Además, dichas necropsias deben ser realizadas en una zona definida para esto, que permita una limpieza y desinfección adecuada.

- El establecimiento debe contar con una zona de transferencia o disposición de cadáveres que permita el retiro de los cerdos muertos desde el establecimiento por fuera de su cerco perimetral.
- Si se realiza compostaje de la mortalidad, esta se ejecuta fuera del cerco perimetral del establecimiento o en un área delimitada alejada de los pabellones y con acceso restringido.
- Si la mortalidad es dispuesta en fosas, estas se encuentran autorizadas por el ministerio de salud, se mantienen cerradas y sus cubiertas limpias y desinfectadas.

8.7. ENVÍO DE CERDOS A PLANTA FAENADORA

El envío de cerdos a la planta faenadora debe:

- Contar con registro de salida de éstos que cumpla con normativa de trazabilidad animal vigente u otro documento exigible por otros programas oficiales del servicio.
- El transporte de los cerdos a planta faenadora debe ser realizado en vehículos, lavados y desinfectados.

8.9 RETIRO DE RESIDUOS ORGÁNICOS.

El establecimiento debe contar con procedimientos de bioseguridad asociados al retiro de purines, cama caliente u otros residuos de la producción. Deben existir registros del retiro de residuos orgánicos, el tratamiento que reciben y el destino final de estos.

8.10 CONTROL DE PLAGAS, VECTORES Y ANIMALES SILVESTRES.

El establecimiento deberá tener implementado un programa de control de plagas para roedores, insectos y vectores. La empresa encargada de esta actividad debe cumplir con la reglamentación vigente. Si el control de plagas lo realiza personal del establecimiento de manera interna, dicho personal cuenta con las capacitaciones y autorizaciones respectivas según la reglamentación vigente.

Debe existir medidas correctivas frente al aumento en la detección de plagas y vectores. Debe existir registro del control de plagas y vectores realizada, que sea auditable.

8.11 CONTROL DE BASURA DOMICILIARIA Y ESCOMBROS.

La basura domiciliaria generada en el establecimiento se debe disponer en una zona alejada de los pabellones, en condiciones que impidan el acceso de roedores u otros animales. El retiro de esta, debe ser realizado por fuera del cerco perimetral o a través de una zona establecida, en ningún caso el vehículo de retiro de basura podrá ingresar al establecimiento.

Si existen escombros presentes en el establecimiento, estos deben ser dispuestos de manera ordenada y en una zona alejada de los pabellones, debe existir un programa de retiro de estos como máximo cada 3 meses. Los vehículos, maquinarias y personal que participa en el proceso de retiro, debe cumplir con las medidas de bioseguridad respectivas.

Debe existir un registro del vehículo que retira la basura domiciliaria y/o escombros del establecimiento.

9. PLANES DE EMERGENCIA Y CONTINGENCIA.

9.1. PLAN DE EMERGENCIA SANITARIA.

La empresa deberá elaborar un plan de emergencia sanitaria general o específico para enfermedades de alto impacto, que impliquen el sacrificio humanitario de cerdos, considerando a lo menos:

- Método de sacrificio de animales, de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto N°29/2013 del Ministerio de Agricultura.
- Método de eliminación o disposición de cadáveres.
- Mapa o croquis de zonas dentro del establecimiento o en áreas colindantes para emplazamiento de fosas de mortalidad.
- Limpieza, lavado y desinfección de instalaciones.
- Medidas de biocontención durante el proceso de despoblamiento, limpieza y desinfección.

9.2. PLAN DE CONTINGENCIA.

La empresa deberá elaborar un plan de contingencia que asegure la continuidad del sistema productivo y la mantención de las medidas de bioseguridad frente a fallas operacionales y desastres naturales, de acuerdo a lo señalado en el Artículo N°14 del Decreto N°29/2013.

10. CAPACITACIONES EN NORMAS DE BIOSEGURIDAD.

El establecimiento debe contar con un programa de capacitaciones anual en normas de bioseguridad que aborde las temáticas de éste manual. Las capacitaciones deben ser realizadas al personal del establecimiento, como: operarios, técnicos que trabajen directo con los cerdos, veterinarios, jefe de sector, entre otros.

Debe mantener registros de las capacitaciones realizadas, por al menos dos años. El programa y el registro deben estar disponibles.

11. IMPLEMENTACIÓN DE ESTE MANUAL

Las medidas establecidas en este manual entran en vigencia en un plazo de un año de su publicación en el diario oficial, a excepción de las siguientes medidas, las cuales tendrán un plazo de dos años luego de la publicación de este manual en el diario oficial:

- Los cargaderos de animales deben estar construidos con materiales que permitan una adecuada limpieza y desinfección, deberán estar ubicados externos al cerco perimetral y contar con una barrera o mecanismo definido por la empresa, que impida el retorno de los cerdos al momento de la carga o descarga de estos. De no ser posible la implementación de cargaderos externos, se podrán generar estaciones de transferencia.
- Los pabellones deben tener una infraestructura mínima para evitar el ingreso de aves silvestres u otros animales ajenos al pabellón.

4. **SE APRUEBA** Pauta de Verificación de Bioseguridad en establecimientos porcinos industriales Código F-PP-SA-VCE-001 versión 01, de acuerdo a los siguientes términos:

Pauta de Verificación de Bioseguridad en establecimientos porcinos industriales.

FECHA:/...../.....

RUP:

Nombre Titular o Razón Social:

Nombre del Establecimiento:

Tipo de producción.....

Responsable o líder Bioseguridad:

Pauta cursada por:

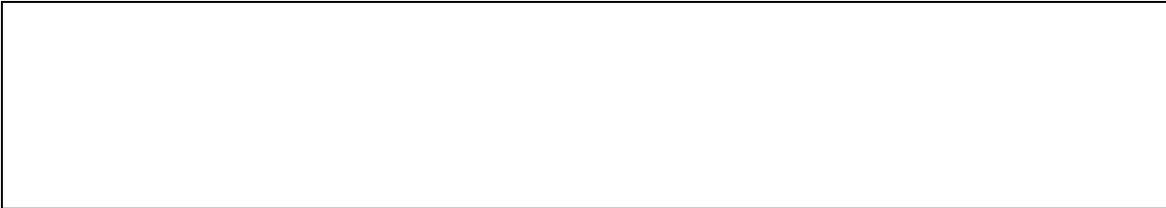
I. INFRAESTRUCTURA; CONTROL DE INGRESO Y EGRESO.		
INSTALACIÓN, INFRAESTRUCTURA DEL ESTABLECIMIENTO		C/NC/NA
1	El establecimiento cuenta con un Responsable de Bioseguridad.	
2	Existe imagen o plano general de las instalaciones y sectores que componen el sistema productivo.	
3	Existe imagen o esquema del flujo productivo interno y externos.	
4	Existe un punto de control para control de ingreso al establecimiento.	
5	Existe un letrero visible y claro que prohíbe la entrada a personas ajenas a la empresa.	
6	Existe señalética respecto a normas de bioseguridad para personal y visitas.	
7	Existen cercos perimetrales.	
8	El cerco perimetral permite delimitar la unidad epidemiológica e impide el ingreso de personas, maquinarias, vehículos no autorizados.	
9	El cerco perimetral evita el ingreso de animales terrestres ajenos al establecimiento.	
10	Existe lavandería de uso exclusivo del sector (obligatorio para establecimientos de reproducción).	
11	Existen servicios sanitarios dentro del sector.	
12	Existen cargaderos externos a cerco perimetral, o estaciones de transferencia.	

13	El cargadero cuenta con una barrera o mecanismo que impida el retorno de cerdos al camión.	
14	Los cargaderos para ingreso y salida de animales, están contruidos con materiales que permiten una adecuada limpieza y desinfección.	
CONTROL DE INGRESO Y EGRESO DE VEHÍCULOS		C/NC/NA
15	Existe filtro sanitario para vehículos operativos.	
16	El uso del filtro sanitario es obligatorio para todos los vehículos que ingresan al establecimiento.	
17	Existe un proceso de desinfección de vehículos que ingresen al sector.	
18	Los vehículos o carros de traslado de alimento son de uso exclusivo para esta labor.	
19	Los vehículos o carros de traslado de cama caliente son de uso exclusivo para esta labor.	
20	Los vehículos o carros de traslado de cerdos son de uso exclusivo para esta labor.	
21	Existe registro de ingreso y salida de los vehículos del sector.	
22	Los vehículos del personal o visitas, circulan y se estacionan fuera del cerco perimetral.	
23	Existe registros de verificación de operación y dosificación de desinfectantes auditables.	
CONTROL DE INGRESO Y EGRESO DE PERSONAS		C/NC/NA
24	Existe filtro sanitario para personal/visitas.	
25	El establecimiento cumple con vacío sanitario exigido para el ingreso de visitas.	
26	Existe declaración sanitaria para el ingreso de personal externo.	
27	Se capacita a visitas sobre normas de bioseguridad al ingreso del establecimiento.	
28	El filtro asegura el cambio completo de vestuario, por vestimenta exclusiva de uso de la empresa, o uso de overol desechable.	
29	Existe registro visitas al ingreso del establecimiento.	
30	El uso de filtro sanitario es obligatorio.	
31	Existe señalética respecto al uso del filtro sanitario.	
32	Existe una clara línea de delimitación de la zona limpia y zona sucia en el filtro sanitario.	
33	Existe un procedimiento de limpieza y mantención del filtro sanitario.	
34	Para el caso de planteles de reproducción, existe ducha obligatoria. (Aplica solo para rubro reproductores)	
35	El filtro sanitario permite el lavado y desinfección de manos.	
CONTROL DE INGRESO Y EGRESO DE MATERIALES E INSUMOS		C/NC/NA
36	Existe filtro sanitario para materiales e insumos.	
37	Todos los materiales e insumos son desinfectados, antes de entrar al sector.	
38	Existe registro del ingreso materiales e insumos al establecimiento.	
CONTROL DE INGRESO Y EGRESO DE CERDOS		C/NC/NA
39	Se realiza cuarentena o aislamiento de cerdos de reemplazo que ingresan de establecimientos externos al sistema productivo.	
40	Existe registro de reposiciones externas y cerdos comerciales con certificado Médico Veterinario.	

41	El ingreso y salida de cerdos cumple con la normativa de trazabilidad vigente.	
CONTROL DE INGRESO DE MATERIAL GENÉTICO		C/NC/NA
42	Registro ingreso proveedor genética.	
43	Contenedor del material genético (caja aislante) no ingresa al establecimiento, solo ingresan las dosis.	
44	Existen registros de trazabilidad del material genético ingresado.	
II. PABELLONES		
INFRAESTRUCTURA		C/NC/NA
45	La infraestructura evita el ingreso de aves silvestres u otros animales ajenos al pabellón.	
46	La infraestructura de los pabellones permite realizar limpieza y desinfección.	
47	La zona perimetral de los pabellones está libre de vegetación y desechos que puedan atraer vectores.	
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN INSTALACIONES		C/NC/NA
48	Existen registros que avalen el cumplimiento de la frecuencia señalada en el protocolo de limpieza y desinfección establecida por la empresa.	
49	El producto desinfectante usado se encuentra autorizado por la autoridad competente y dosificado según su ficha técnica disponible.	
III. PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES		
MANEJO DE AGUA DE BEBIDA		C/NC/NA
50	El agua de bebida provista a los cerdos es potable (red pública), sanitizada o potabilizada, o en su defecto mantienen resultados de análisis microbiológicos vigentes, que demuestren la aptitud para el consumo animal.	
51	Existe protocolo de desinfección y mantención de la red de agua al interior del sector.	
MANEJO DE ALIMENTOS		C/NC/NA
52	El establecimiento mantiene guías de despacho o facturas de procedencia del alimento.	
53	El alimento es almacenado en bodegas o silos cerrados.	
54	La base de los silos se encuentran limpias y sin restos de alimento.	
55	La cubierta de los silos impiden el acceso de aves silvestre.	
56	Existe registro verificable del lavado y desinfección del camión que transporta el alimento de autoconsumo.	
PLANTA DE ALIMENTOS DENTRO DEL ESTABLECIMIENTO		C/NC/NA
57	Existe separación física de la planta con los pabellones.	
58	De no ser factible la separación física de dichas unidades, el personal de la planta de alimento utiliza filtros sanitarios.	
59	De no ser factible la separación física de dichas unidades, los vehículos que ingresan a la planta de alimento utilizan filtros sanitarios.	
MANEJO DE CERDOS		C/NC/NA
60	Existe registros de las capacitaciones realizadas al personal en normas de bioseguridad para el manejo de cerdos.	

61	Todos los materiales, herramientas o implementos a utilizar en el manejo habitual de cerdos son de uso exclusivo del establecimiento.	
62	Se mantienen registros sanitarios de los cerdos en el establecimiento o a través de un sistema que permita el acceso oportuno a dicha información.	
USO Y CONTROL DE MEDICAMENTOS		C/NC/NA
63	Los frascos o recipientes con restos de medicamentos, no son reutilizados en otros sectores dentro o fuera de la empresa.	
DISPOSICIÓN Y RETIRO DE MORTALIDAD		C/NC/NA
64	El establecimiento cuenta con una zona o área para disposición de cadáveres, cerrada y no colindante a los pabellones.	
65	Los contenedores para almacenar y/o transportar la mortalidad, son cerrados, fáciles de limpiar y desinfectar.	
66	Existe registro de mortalidad diaria.	
67	El retiro de la mortalidad se realiza por fuera del cerco perimetral.	
68	Las necropsias deben realizarse en un área definida para ello, la cual debe ser de fácil limpieza y desinfección.	
69	Existe registro de hallazgos de necropsia.	
ENVÍO DE CERDOS A PLANTA FAENADORA		C/NC/NA
70	Existe registro de salida de los cerdos que cumpla con normativa de trazabilidad animal vigente u otro documento exigible por otros programas oficiales del servicio.	
71	El transporte de los cerdos a planta faenadora se realiza en vehículos, lavados y desinfectados (registro).	
RETIRO DE RESIDUOS ORGÁNICOS		C/NC/NA
72	Existen registro del retiro de residuos orgánicos, el tratamiento que reciben y el destino final de estos.	
CONTROL DE PLAGAS, VECTORES Y ANIMALES SILVESTRES		C/NC/NA
73	Existe un programa periódico de control de plagas y vectores.	
74	Este procedimiento se realiza cumpliendo la normativa vigente.	
75	Si el control de plagas y vectores lo realizan de forma interna , el personal que lo ejecute se encuentra capacitado y autorizado.	
76	Existe registro de control de plagas y vectores realizadas.	
CONTROL DE BASURA DOMICILIARIA, ESCOMBROS Y MALEZAS		C/NC/NA
77	Existe zona para la disposición de basura y de escombros, aislada de los pabellones.	
78	El retiro de la basura domiciliaria se realiza por fuera del cerco perimetral o a través de una zona de transferencia.	
79	Registro de retiro de basura y escombros.	
IV. PLANES DE EMERGENCIA Y CONTINGENCIA		
PLAN DE EMERGENCIA SANITARIA		C/NC/NA
80	Existe un plan de emergencia sanitaria.	

81	El plan incluye método de sacrificio de animales.	
82	El plan incluye método de eliminación o disposición de cadáveres.	
83	El plan incluye mapa o croquis zonas dentro del establecimiento o en áreas colindantes para emplazamiento de fosas de mortalidad.	
84	El plan incluye limpieza, lavado y desinfección de instalaciones.	
85	El plan incluye medidas de biocontención durante el proceso de despoblamiento y limpieza.	
PLAN DE CONTINGENCIA FRENTE A FALLAS OPERACIONALES		C/NC/NA
86	Existe un plan de contingencia frente a fallas operacionales, de acuerdo a lo señalado en el Artículo N°14 del Decreto N°29/2013	
V. CAPACITACIONES		
CAPACITACIONES EN NORMAS DE BIOSEGURIDAD		C/NC/NA
87	Existe un programa de capacitaciones anual en normas de bioseguridad.	
88	Existe registros de las capacitaciones realizadas, por al menos dos años.	
VI. DOCUMENTOS		
DOCUMENTOS DE BIOSEGURIDAD		C/NC/NA
89	Ingreso y egreso de vehículos.	
90	Ingreso y egreso de las personas.	
91	Ingreso y egreso de materiales e insumos.	
92	Ingreso y salida de cerdos.	
93	Ingreso y egreso de material genético.	
94	Mantenimiento de infraestructura, que abarque desde el cerco perimetral al interior de los pabellones.	
95	Limpieza y desinfección de instalaciones.	
96	Manejo de agua y alimento.	
97	Manejo de cerdos.	
98	Disposición y retiro de mortalidad.	
99	Envío de cerdos a planta faenadora.	
100	Retiro de materia orgánica, basura domiciliar y escombros	
101	Control de plagas, vectores y animales silvestres.	
102	Planes de contingencia y emergencia.	
103	Capacitaciones en normas de bioseguridad.	
104	Los documentos antes mencionados son revisados y actualizados a lo menos una vez al año y se encuentran disponibles en cada establecimiento (físico o digital).	
OBSERVACIONES		



5. Los documentos actualizados, se encuentran disponibles en la página web del SAG, www.sag.gob.cl
6. Publíquese la presente resolución en extracto, de acuerdo al artículo 7 letra r) de la ley orgánica del SAG.
7. La presente resolución, comenzará a regir una vez publicada en el Diario Oficial.
8. Los plazos de entrada en vigencia establecidos en presente resolución, comenzarán a contarse una vez publicada en el Diario Oficial.

ANÓTESE; COMUNÍQUESE Y PUBLÍQUESE