



GOBIERNO DE CHILE
SERVICIO AGRÍCOLA Y GANADERO
SAG

EXENTO

ESTABLECE REQUISITOS PARA LA
INSPECCION Y CERTIFICACION
SANITARIA DE EXPORTACION DE
PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS
COMESTIBLES DE ORIGEN ANIMAL.

SANTIAGO,

15 SEP 2003

Nro. 2592 / VISTOS: la Ley N° 18755 modificada por la Ley N° 19283 Orgánica del Servicio Agrícola y Ganadero; el Decreto de Agricultura N° 682 de 1942 que reglamenta la exportación de productos pecuarios; la Ley N° 19162 que regula funcionamiento de mataderos, frigoríficos y establecimientos de la industria de la carne; las Resoluciones del Servicio N° 3360 de 1999, N° 3673 de 1999, N° 3685 de 1999 y N° 2561 de 2003; y las Resoluciones N° 2430 de 2002 y N° 129 de 2003 también del citado Servicio, que aprueban convenios de delegación de la inspección médico veterinaria celebrados con Servicios de Salud; y

CONSIDERANDO:

Que de acuerdo con las normas vigentes, el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) es el organismo oficial competente para otorgar los certificados sanitarios que deben amparar las exportaciones de animales, productos y subproductos de origen animal; y

Que el mencionado Servicio sólo puede otorgar la certificación correspondiente cuando la inspección determine que los productos y subproductos comestibles de origen animal, se encuentran en condiciones de ser aceptados por el país importador, esto es, que cumplen los requisitos que exige el país de destino.

RESUELVO:

Establécense los siguientes requisitos de funcionamiento e inspección para otorgar la certificación sanitaria de exportación en establecimientos exportadores de productos pecuarios comestibles.

DEL FUNCIONAMIENTO DE LOS ESTABLECIMIENTOS

1. Para efectos de esta resolución, todas las palabras técnicas empleadas corresponderán a las definiciones establecidas en las recomendaciones del *Codex Alimentarius* y se entenderá por "Servicio" al Servicio Agrícola y Ganadero.
2. Todo establecimiento que desee exportar productos y subproductos comestibles de origen animal debe estar autorizado por el Servicio conforme a lo establecido en la Resolución 2561 de 2003 del Servicio.
3. Las inspecciones que realiza el Servicio abarcarán las materias establecidas en las normas citadas en los vistos y aquellas contenidas en los requisitos de los países de destino de los productos.
4. Los establecimientos referidos deben demostrar al Servicio, dentro de un plazo de 180 días de la fecha de autorización, que su sistema de control de calidad higiénico-sanitaria, instalaciones y procesos de producción garantizarán la inocuidad de los productos.
5. Los sistemas de autocontrol establecidos por el establecimiento deben presentarse en forma escrita y ceñirse a los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (HACCP, por sus siglas en inglés) recomendados por el *Codex Alimentarius* y que



están contemplados en los manuales aprobados por la Resolución N° 3685 de 1999 del Servicio.

6. Los establecimientos deberán mantener un registro, del monitoreo, acciones correctivas, el seguimiento de las mismas y la verificación de los Puntos de Control Críticos. Dicho registro debe efectuarse en el momento mismo en que se realizan las acciones respectivas señalando la hora exacta en el.
7. Los establecimientos deben corregir de inmediato cualquier deficiencia que se detecte en los sistemas de autocontrol y garantizar la eficacia de las correcciones mediante pruebas idóneas.
8. Sin perjuicio del sistema de autocontrol, el Servicio tomará muestras de los productos en cualquier etapa del proceso para verificar que los grados de contaminación se encuentran dentro de los márgenes de tolerancia establecidos en el Programa de Reducción de Patógenos del Servicio.
9. El establecimiento autorizado debe contar con un programa de control del agua potable utilizada durante el procesamiento de productos y subproductos comestibles de origen animal conforme a la Norma Chilena NCh 409/1Of.1984 y las recomendaciones dadas por el Servicio.
10. En los casos que fuere procedente, los establecimientos autorizados deberán cumplir las normas establecidas en el Programa de Control de Residuos del Servicio.
11. La certificación sanitaria de exportación de productos y subproductos comestibles de origen animal sólo se podrá otorgar si los resultados de la inspección son favorables.
12. Ningún producto contaminado, alterado o dañino para la salud del consumidor puede ser objeto de comercio.

DE LA INSPECCION EN LOS ESTABLECIMIENTOS

13. Todo establecimiento autorizado estará sujeto a la inspección del Servicio, el que establecerá la frecuencia de dichas inspecciones según el nivel de riesgo o las exigencias del mercado. Así mismo, el Servicio determinará los procedimientos de inspección y el personal que lo ejecutará.
14. La inspección del Servicio comprenderá:
 - a) Revisión de estructuras, instalaciones y equipos del establecimiento antes del inicio de las operaciones y durante las mismas.
 - b) Revisión de los antecedentes sanitarios y de inocuidad y origen de los animales y carnes que ingresan al establecimiento.
 - c) Revisión de las condiciones de transporte y mantención de los animales que ingresan al establecimiento.
 - d) Inspección ante y post *mortem*.
 - e) Verificación de las condiciones de higiene.
 - f) Verificación de la desnaturalización o destrucción de productos inaptos para el consumo humano.
 - g) Verificación de los sistemas de autocontrol del establecimiento.
 - h) Toma de muestras para los planes de control de residuos y microbiológico del Servicio.
 - i) Registro de los resultados que arrojen las labores descritas en las letras precedentes.
15. Los inspectores del Servicio podrán en cualquier momento ingresar a un establecimiento para verificar el cumplimiento de las normas y acciones inspectivas
16. Si se comprobare que el establecimiento incurre en infracción a las normas, el producto será puesto, como inapto para el consumo, a disposición del Servicio de Salud correspondiente.

DE LOS CONTROLES MICROBIOLÓGICOS

17. Los establecimientos autorizados para el faenamiento deberán implementar un sistema de toma de muestras para determinar presencia de *E. coli* en las canales. La toma de muestra se efectuará de acuerdo a lo establecido en el Programa de Reducción de Patógenos. Si los resultados de los análisis superan los límites establecidos en el programa, se concluirá que los procedimientos de control del establecimiento no son suficientes para prevenir la ocurrencia de contaminación fecal y deberá mejorarlos. Si se repiten resultados sobre los límites permitidos, se suspenderá la certificación hasta que el establecimiento demuestre que ha vuelto a tomar control del proceso.
18. El Servicio definirá en su Programa de Reducción de Patógenos los estándares de desempeño para *Salmonella*. El Servicio tomará muestras de producto crudo en los establecimientos sin previo aviso para determinar el cumplimiento del estándar de *Salmonella*. La frecuencia y la oportunidad de la toma de muestra estarán basados en los resultados previos del establecimiento y otros antecedentes relacionados con el desempeño del establecimiento.
19. Cuando el Servicio determine que un establecimiento no ha cumplido el estándar de desempeño para *Salmonella*, tal establecimiento deberá tomar acción inmediata para satisfacer el estándar, incluyendo la revisión de su plan HACCP.
20. Si no se cumple el estándar para *Salmonella* en la siguiente serie de pruebas para un producto, el establecimiento deberá reevaluar el plan HACCP para ese producto y tomar acciones correctivas apropiadas.
21. Si no se cumple el estándar para *Salmonella* en una tercera serie consecutivas de pruebas, se considerará que el plan HACCP no es eficiente para mantener las condiciones higiénicas y el Servicio suspenderá la inspección en el establecimiento hasta que este le entregue un informe de las acciones adoptadas para corregir el sistema.
22. Si el establecimiento no cumple los estándares microbiológicos definidos por el Servicio en su Programa de Reducción de Patógenos deberá reestructurar su plan HACCP, identificar las deficiencias que condujeron a los incumplimientos y efectuar las modificaciones necesarias para mejorar el desempeño. Si se repiten los incumplimientos se deberá proceder a elaborar un nuevo plan HACCP.

DE LAS MARCAS

23. El Servicio determinará el diseño de las marcas que se utilicen para el timbrado en canales, logotipos, etiquetas, fajas de seguridad, sellado de recipientes y de vehículos.
24. Sin perjuicio de lo establecido en el Decreto de Economía, Fomento y Reconstrucción N° 297 de 1992 que aprueba Reglamento de Rotulación de Productos Alimenticios Envasados, todo producto o subproducto inspeccionado y aprobado como apto para el consumo humano podrá ser marcado o rotulado bajo la supervisión del veterinario oficial con la leyenda "INSPECCIONADO Y APROBADO SAG".
25. Así mismo, en casos que el mercado de destino lo exija, los productos o subproductos destinados a la exportación podrán ser flejados conforme a un procedimiento que acuerde el Servicio con las autoridades sanitarias del país de destino y que será instruida de manera armónica en todo el país.

DEL TRANSPORTE DE PRODUCTOS

26. Sin perjuicio de lo establecido en los Decretos de Agricultura N° 240 de 1993 y N° 484 de 1996, que contienen el Reglamento de Transporte de Ganado Bovino y de Carnes, se deberá cumplir las siguientes condiciones:
 - a) Los vehículos en que se transportará productos pecuarios comestibles deberán ser lavados e desinfectados antes de cargar el producto.

- b) Los productos utilizados en el lavado y desinfectado de los vehículos deberán estar previamente autorizados para este fin por el Ministerio de Salud.
 - c) Todo vehículo que transporte productos pecuarios comestibles deberá tener puertas que cierren con seguridad, las que deberán ser selladas.
 - d) El sello solamente podrá ser removido por un inspector del Servicio cuando sea necesaria una reinspección.
 - e) Si durante el transporte desde el establecimiento hasta el puerto de embarque se produjera un accidente que dejara expuesto el producto, se notificará al Servicio de Salud correspondiente, para que determine el destino de aquel.
 - f) Durante el transporte se deberá mantener la cadena de frío de modo que no se produzcan cambios de temperatura que puedan alterar el producto.
27. Si el inspector del Servicio comprueba que un establecimiento ha incurrido en infracción a las normas de la presente resolución deberá dejar constancia de ello en el libro de Acta de Inspección del establecimiento. En caso de reiteración o de infracciones graves, el inspector dará cuenta a la Dirección Regional a fin de que se cite al responsable y previa audiencia se resuelva la suspensión de la certificación mientras se subsana la anomalía o en casos calificados o muy graves se le cancele el registro como entidad exportadora, pudiendo el afectado hacer uso de los recursos que le franquea la ley.

ANÓTESE, COMUNIQUESE Y PUBLIQUESE.



FERNANDO PEÑA ROYO
DIRECTOR NACIONAL(S)

TRANSCRIBASE A:

- Directores Regionales
- Jefes de Departamento
- Archivo