
LEYES, REGLAMENTOS, DECRETOS Y RESOLUCIONES DE ORDEN GENERAL

Núm. 42.722

Martes 4 de Agosto de 2020

Página 1 de 4

Normas Generales

CVE 1793902

MINISTERIO DE AGRICULTURA

Subsecretaría de Agricultura / Servicio Agrícola y Ganadero / Dirección Nacional

**ESTABLECE PROGRAMA OFICIAL DE CONTROL Y REDUCCIÓN DE
SALMONELLA EN CADENA DE PRODUCCIÓN AVÍCOLA DE CARNES**

(Resolución)

Núm. 3.687 exenta.- Santiago, 29 de mayo de 2020.

Vistos:

Las facultades conferidas por la ley N° 18.755, que establece la organización y atribuciones del Servicio Agrícola y Ganadero; el DFL RRA. N° 16, de 1963, sobre Sanidad y Protección Animal; decreto N° 389 de 2014, que Establece Enfermedades de Declaración Obligatoria para la Aplicación de Medidas Sanitarias y Deroga decretos que indica; la ley N° 19.880, que establece Bases de los Procedimientos Administrativos que Rigen los Actos de los Órganos de la Administración del Estado; el decreto N° 112, de 2018, del Ministerio de Agricultura, que designa al Director Nacional del Servicio; la resolución N° 7, de 2019, de la Contraloría General de la República.

Considerando:

1. Que el Servicio Agrícola y Ganadero, en adelante, SAG, es la autoridad encargada de proteger, mantener e incrementar el patrimonio zoonosanitario del país.
2. Que es función del Servicio Agrícola y Ganadero aplicar y fiscalizar el cumplimiento de las normas legales y reglamentarias sobre producción y realizar los análisis bacteriológicos y bromatológicos y otros que fueran pertinentes y certificar la aptitud para el consumo humano de productos agropecuarios primarios destinados a la exportación.
3. Que la ley N° 18.755 establece que SAG debe determinar las medidas que deben adoptar los interesados para prevenir, controlar, combatir y erradicar las enfermedades o plagas declaradas de control obligatorio.
4. Que el decreto 389 de 2014 incluye en la lista de enfermedades de denuncia obligatoria a infecciones por Salmonella enteritidis, Salmonella typhimurium y Salmonella typhimurium monofásica.
5. Que, el Servicio debe dar garantías de cumplimiento de la normativa nacional y de los requisitos de importación de los países de destino de los productos avícolas de exportación en relación a la prevalencia de Salmonella spp., en productos de consumo humano.
6. Que, desde el año 2009, las granjas o sectores de las empresas productoras de aves de cría o aves de un día, pavo y pollo de engorde, con destino a mercados internacionales, están sujetas a la vigilancia de estos agentes y se hace necesario complementarlos con un programa que alcance a toda la cadena de los productos avícolas y sus derivados.
7. Que se ha identificado que la eficacia en el control de la presencia de Salmonella spp., en productos cárnicos de origen avícola, radica en su monitoreo, control y reducción a lo largo de la cadena de producción y procesamiento de las aves que darán origen a los productos.
8. Que, es necesario identificar, controlar y reducir los riesgos de introducción, multiplicación y contaminación de Salmonella spp., a lo largo de la cadena de producción avícola ejecutada por las empresas productoras de productos de origen aviar.
9. Que los operadores de la cadena de elaboración de productos destinados a consumo humano, son los primeros responsables en garantizar que sus productos son seguros para el

CVE 1793902

Director: Juan Jorge Lazo Rodríguez
Sitio Web: www.diarioficial.cl

Mesa Central: +562 2486 3600

Email: consultas@diarioficial.cl

Dirección: Dr. Torres Boonen N°511, Providencia, Santiago, Chile.

consumo y que, en este caso específico, sus productos no se constituirán en una fuente de exposición a la infección de los consumidores con Salmonella.

10. Que, en consideración con las diferencias, propias de los distintos sistemas productivos, de los productores y de los niveles de prevalencia de Salmonella spp. de cada uno de ellos, la implementación de este plan debe ser gradual.

Resuelvo:

1. Establézcase el Programa Oficial de Control y Reducción de Salmonella en Cadena de Producción Avícola de Carnes, basado en un Sistema de Autocontrol Obligatorio (SAO) que cada Empresa Avícola debe implementar.

Este Sistema (SAO) tendrá como objetivos:

a. El control de las Salmonellas de interés, establecidas en la legislación nacional y de los países de destino de los productos cárnicos de aves, según la especie (pollo o pavo) y estrato productivo (fábricas de piensos, granjas –abuelas, reproductoras, engorda–, plantas de faena y proceso). Los serotipos de interés para cada estrato serán detallados en los Documentos Generales o Instructivos Técnicos aprobados por el Servicio.

b. La reducción de la prevalencia de Salmonella spp. a lo largo la cadena de producción de productos avícolas de exportación. Las metas de reducción serán definidas, considerando la evidencia científica disponible, la línea base de prevalencia de salmonella identificada por cada empresa en los distintos estratos (fábrica de piensos, granjas –abuelas, reproductoras, engorda– plantas de faena y proceso), la caracterización de riesgo definida en cada unidad productiva y la efectividad de medidas de control.

2. Requisitos del Sistema de Autocontrol Obligatorio (SAO) de las Empresas Avícolas para el Control y Reducción de Salmonella en la Cadena de Producción.

i. Componentes mínimos:

a. Identificación de las etapas de la cadena de producción avícola.

b. Definición de etapas (levantamiento de línea base; definición de medidas de riesgo y evaluación y ajuste de metas, entre otros).

c. Caracterización de riesgo en los distintos estratos del sistema productivo.

d. Definición de la prevalencia inicial de Salmonella, en cada estrato de producción. La empresa debe presentar y fundamentar, el programa de monitoreo, su metodología y la representatividad y significancia estadística, según la línea base de salmonella, existentes en cada estrato.

e. Selección y descripción de medidas de control: Se debe establecer una o más medidas de control para cada riesgo identificado en el Sistema de Autocontrol Obligatorio de la cadena de producción avícola. Las medidas de control deben contar con elementos objetivos que permitan:

1. Medir y evaluar el comportamiento de cada medida.

2. Verificar la correcta aplicación de éstas.

f. Antecedentes auditables de la eficacia de la medida de control de introducción o diseminación de Salmonella spp.

g. Verificación y validación objetiva y auditable, de la efectividad de las medidas de control.

h. Definición de acciones preventivas y acciones correctivas. En caso de desviación, no aplicación o aplicación parcial de una medida de control, el Sistema de Autocontrol Obligatorio de la empresa, deberá aplicar las medidas correctivas y realizar una revisión de sus medidas de prevención, de manera que asegure, a lo menos:

- La correcta aplicación de las medidas preventivas, de manera de evitar, que una nueva desviación vuelva a ocurrir.

- Que los animales o productos afectados, por la desviación, fueron segregados para restringir su uso o destino, de acuerdo a las normas que rigen el Sistema de Autocontrol.

- Que se reestablezca la desviación, y aplique correctamente las medidas de control ya evaluadas.

- i. Registrar la actualización, modificación y las desviaciones del Sistema de Autocontrol Obligatorio.
- j. Establecer un sistema de notificaciones al SAG de las desviaciones al Sistema de Autocontrol Obligatorio.
- k. Documentación y registro integral del Sistema. Los Sistemas de Autocontrol Obligatorio de las empresas deberán documentar cada uno los elementos señalados en los acápite anteriores.
- l. Procedimientos de reevaluación y mejoramiento continuo del programa.
- m. La empresa debe definir un sistema de trazabilidad que se refleje a lo largo de toda la cadena alimentaria, que permita relacionar la información de la fábrica de piensos, granja-abuelas, reproductoras y engorda- y establecimientos de faena y proceso, con el objetivo de verificar la implementación de medidas de control eficaces para Salmonella.
- n. Implementar programas de capacitación continua en la empresa para el control y reducción de Salmonella spp.
- o. Definición del periodo de autoevaluación para el cumplimiento de las metas de reducción comprometidas.
- p. Establecer mecanismo de entrega de la información que se vaya generando durante la ejecución de este Sistema al SAG, en el momento y forma que el Servicio establezca.

ii. Alcance.

El Sistema de Autocontrol Obligatorio de las empresas avícolas deberá considerar un análisis de introducción y reducción de Salmonellas desde los insumos de producción de las aves hasta los productos terminados, incluyendo:

- a. Insumos de alimentación, almacenamiento y procesamientos.
- b. Sistemas de producción de aves (granjas: abuelas, reproductoras, engorda).
- c. Transporte de animales terminados a los establecimientos faenadores.
- d. Sistema de procesamiento de animales y productos en establecimientos faenadores y procesadores.
- e. Almacenamiento de productos terminados.

iii. Análisis de Muestra.

- a. Todas las muestras de granjas y establecimientos faenadores del Sistema de Autocontrol Obligatorio, deben ser analizadas en laboratorios del SAG o laboratorios autorizados por éste.
- b. Todos los registros de toma de muestras realizadas en granja y en plantas faenadoras, así como sus resultados deben ser ingresados en el Sistema de Sanidad Animal (SSA) del SAG.
- c. Todas las muestras de insumos y piensos deben ser analizadas en laboratorios acreditados en ISO 17025 y sus resultados enviados al Servicio.

3. Responsabilidades del representante legal de la Empresa.

- a. Que la empresa elabore y mantenga un Sistema de Autocontrol Obligatorio por escrito de "Control y Reducción de Salmonella spp. en la cadena de producción de carne de ave", con los componentes señalados en el punto 2.i.
- b. Que la empresa comprometa una meta anual de control y reducción de Salmonella spp. en cada estrato de la cadena productiva, considerando la información científica disponible, los resultados obtenidos del desarrollo de la línea base, la caracterización de los riesgos de introducción y diseminación y la caracterización de riesgo definida por la empresa para sus distintos estratos.
- c. Que la empresa comprometa el cumplimiento de cada una de las normas legales establecidas para el funcionamiento y producción de aves y los productos derivados de éstas a nivel nacional.
- d. Que la empresa dé cumplimiento al Sistema de Autocontrol Obligatorio para el control y reducción de Salmonella spp., en toda la cadena alimentaria.
- e. Que la empresa comunique al SAG, según lo establecido en el punto 2.i.j cualquier desviación a lo establecido en el Sistema de Autocontrol Obligatorio definido por la empresa.
- f. Que la empresa dé cumplimiento a los requisitos de exportación.
- g. Entregar toda la información indicada en los puntos, 2.i.p y 2.iii.

4. Evaluación

i. Evaluación.

El SAG definirá un Comité de Evaluación con el objetivo de determinar que los Sistemas de Autocontrol Obligatorios de las empresas dan cumplimiento a lo definido por esta resolución y establecerá una metodología de verificación de la eficacia de los Sistemas de Autocontrol Obligatorios en reducir la presencia de *Salmonella* spp.

La evaluación del Sistema de Autocontrol Obligatorio incluirá como mínimo.

- a. Evaluación documental.
- b. Evaluación de la implementación.
 - Incluye verificación inicial en terreno.
- c. Evaluación de la operación.
 - Incluye verificación de ejecución.
 - Incluye verificación de efectividad.
- d. Frecuencia de verificación oficial.

- Durante la implementación del Sistema de Autocontrol Obligatorio la frecuencia de evaluación mínima será mensual.

- Durante la operación del Sistema de Autocontrol Obligatorio, la frecuencia mínima será trimestral.

- Durante situaciones de intervención (esto es que las medidas de prevención, control y corrección no son capaces de corregir las desviaciones ocurridas en alguna parte del proceso) la frecuencia de evaluación será cada 15 días o cuando se estime necesario.

5. Acciones por incumplimiento

En caso que la empresa no ejecute las medidas de control y corrección definidas por el titular ante desviaciones establecidas en el Sistema de Autocontrol Obligatorio, o que estas desviaciones no han sido comunicadas por la empresa, el Servicio ejecutará las siguientes acciones:

- a. Investigación retrospectiva para determinar la fecha del inicio de la desviación e identificación de lotes de producto final afectado por el incumplimiento, y bloqueo de dichos lotes para la exportación según los requisitos de los mercados de destino de los productos.

- b. En el caso de un segundo incumplimiento, dentro del periodo de evaluación trimestral, se aplicarán las medidas antes mencionadas y se suspenderá la certificación de exportación de los establecimientos según los requisitos de los mercados de destino de los productos.

- c. Estas medidas se mantendrán hasta que el SAG verifique la implementación de acciones correctivas y preventivas por parte de la empresa.

6. Entrada en Vigencia:

- a. En el caso de las empresas avícolas que exportan carnes de aves, esta resolución se aplicará desde la fecha de su publicación en el Diario Oficial.

- b. En el caso de las empresas avícolas que destinan sus carnes al mercado nacional, las disposiciones de la presente resolución se aplicarán de acuerdo a las siguientes etapas:

1. Para efectos del Levantamiento de Línea Base de *Salmonella* spp. en granjas, se aplicarán a los 12 meses desde la fecha de publicación en el Diario Oficial

2. Para efectos de la Implementación del Sistema de Autocontrol Obligatorio de *Salmonella* spp., se aplicarán a los 12 meses posteriores al término del plazo señalado en el punto 1.

Anótese, comuníquese y publíquese.- Horacio Bórquez Conti, Director Nacional, Servicio Agrícola y Ganadero.