

ACUERDO MINISTERIAL No. 394-2009

Edificio Monja Blanca: Guatemala, 11 de septiembre de 2009

EL MINISTRO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN

CONSIDERANDO:

Que es función del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, fomentar la producción pecuaria y, consecuentemente, prevenir, controlar y erradicar las plagas y enfermedades que, como la Peste Porcina Clásica (PPC), afectan a la porcicultura nacional en la etapa de producción.

CONSIDERANDO:

Que, es competencia del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, establecer la normativa que regule la movilización de ganado porcino, productos y subproductos en todo el territorio nacional a fin de evitar la aparición o diseminación de focos de Peste Porcina Clásica a través de esta forma.

CONSIDERANDO:

Que, corresponde al Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación determinar las condiciones sanitarias para el establecimiento y funcionamiento de los medios de transporte de animales de la especie porcina.

POR TANTO:

En ejercicio de las funciones establecidas en los artículos 194 de la Constitución Política de la República de Guatemala; 27 y 29 de la Ley del Organismo Ejecutivo, Decreto 114-97 del Congreso de la República y sus reformas: capítulo II, artículo 6 literal j), k) de la Ley de Sanidad Vegetal y Animal, Decreto 36-98 del Congreso de la República; artículo 8 inciso c) del Acuerdo Gubernativo No. 745-99 Reglamento de la Ley de Sanidad Vegetal y Animal, 5 y 6 del Reglamento Orgánico Interno del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, Acuerdo Gubernativo número 278-98 y sus reformas.

ACUERDA:

APROBAR EL MANUAL PARA LA BIOSEGURIDAD Y LA FICHA TÉCNICA PARA LA INSPECCIÓN EN UNIDADES DE PRODUCCIÓN PORCINA

ARTICULO 1. OBJETO.

Aprobar el "El manual para la bioseguridad y la ficha técnica para la inspección en unidades de producción porcina".

ARTICULO 2. ÁMBITO DE APLICACIÓN.

El presente manual es de observancia obligatoria para todas aquellas personas que se dedican a los sistemas de producción porcina en el territorio nacional.

ARTICULO 3. SANCIONES.

El incumplimiento de lo estipulado en el manual, será sancionado de conformidad con las infracciones y sanciones establecidas en el Decreto No. 36-98 Ley de Sanidad Vegetal y Animal, sin perjuicio de las penas que corresponda imponer a los Tribunales de Justicia, cuando sean constitutivas de falta o delito.

ARTICULO 4. VIGENCIA:

El presente Acuerdo Ministerial entra en vigencia ocho días después de su publicación en el Diario de Centro América.

COMUNÍQUESE,

**ING. AGR. MARIO ROBERTO A LDANA PÉREZ
MINISTRO DE AGRICULTURA,
GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN**

**M. RÓMUL DOMAS GRAMAJO LIMA
VICE-MINISTRO DE GANADERÍA, RECURSOS
HIDROBIOLOGÍCOS Y ALIMENTACIÓN**

**Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación.
Unidad de Normas y Regulaciones
Área Fitozoosanitaria
Programa de Erradicación de la Peste Porcina Clásica**

MANUAL PARA LA BIOSEGURIDAD Y LA FICHA

TÉCNICA PARA LA INSPECCIÓN EN UNIDADES DE PRODUCCIÓN PORCINA

Guatemala, Junio de 2009

MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE BIOSEGURIDAD EN GRANJAS PORCINAS

	Nombre	Cargo	Firma
Elaboración	Dr. Byron Gil	Analista de Información Epidemiológica	
Revisión	Dr. Herber Morales	Jefe de la Subarea de Vigilancia Epidemiológica Zoonositaria	
Aprobación	Dr. Miguel Azañon	Jefe de área Zoonositaria	
Fecha de entrada en vigencia			Versión

INDICE

Objetivos

Alcance

Definiciones y Abreviaturas

Definiciones

Abreviaturas

Referencias y Documentos Relacionados

Responsabilidades

Descripción de Actividades

6.1 Elaboración Plan de Bioseguridad del Establecimiento porcino:

6.1.1 Antecedentes generales.

6.1.1.1 Esquema del Establecimiento porcino y flujo animal

6.1.1.2 Población animal por estrato

6.1.1.3 Mataderos de destino según etapa Productiva

6.2 Manual de Bioseguridad

7 Indicadores de desempeño

8 Formularios

9 Anexos

10 Control de cambios Anexo No. 1

Pauta evaluación bioseguridad en Establecimientos porcinos

1. Objetivos:

El propósito de este documento es establecer el método y las responsabilidades para definir y describir la totalidad de actividades de bioseguridad que deben aplicarse en los establecimientos porcinos para mantener o mejorar su condición sanitaria.

2. Alcance:

Este documento se aplica obligatoriamente en las actividades del ámbito pecuario desarrolladas por los propietarios, Médicos Veterinarios Delegados y personal del MAGA en los establecimientos porcinos.

3. Definiciones y Abreviaturas:

Definiciones:

Bioseguridad: Conjunto de reglas y procedimientos implementados para proteger la salud del rebaño y evitar la entrada y propagación de agentes infecciosos dentro de él.

Caseta de bioseguridad: Instalación por donde únicamente ingresan las personas y donde se encuentran las duchas y ropa limpia.

Cámara de desinfección: Estructura hermética que se localiza en la línea del cerco perimetral del plantel y de cada unidad, que posee puertas por ambos lados del cerco, y permite la desinfección de materiales e insumos que ingresan al plantel.

Cuarentena: Periodo de tiempo en el cual los animales de reemplazo, previo a su ingreso al sitio 1, permanecen en un sitio diseñado para tal efecto y que está aislado de la masa y bajo observación permanente. Manual de bioseguridad: Conjunto de instructivos y procedimientos que están escritos para el resguardo de la bioseguridad del establecimiento y son de amplio conocimiento de todo el personal.

Médico Veterinario Delegado: Profesional de ejercicio privado, que presta un servicio al Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación de acuerdo a las normas vigentes.

Médico Veterinario Oficial: Médico Veterinario que pertenece al Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación.

Establecimiento porcino monositio: Establecimiento porcino en el cual sus etapas productivas se encuentran circunscritas colectivamente en un mismo espacio geográfico.

Establecimiento porcino multisitio: Establecimiento porcino en el cual sus etapas productivas se encuentran circunscritas individualmente en distintos espacios geográficos.

Sitio 1: Etapa productiva de un establecimiento porcino que incluye a los animales de reproducción, maternidad y cerdas de reemplazo.

Sitio 2: Etapa productiva de un establecimiento porcino que agrupa a los animales de recría.

Sitio 3: Etapa productiva de un establecimiento porcino que agrupa a los animales de engorda.

Sitio Destete - Venta: Etapa productiva de un establecimiento porcino que agrupa a los animales que ingresan como destetados y permanecen hasta el momento de la venta.

Sitio de machos: Sitio en el que encuentran agrupados los verracos del establecimiento porcino con el fin de producir dosis de inseminación artificial.

Vacío sanitario: Periodo de tiempo en el cual un establecimiento o sitio porcino se encuentra sin animales, materia fecal y sus instalaciones han sido sanitizadas. Se aplica también al lapso en que una persona no ha tenido contacto con cerdos u otras especies, mataderos, carnicerías u otros lugares de riesgo para la salud de los cerdos.

Pauta da Evaluación: Documento que verifica el cumplimiento de los requisitos establecidos en el Manual de Bioseguridad.

3.2 Abreviaturas:

MVD: Medico Veterinario Delegado.

MVO: Medico Veterinario Oficial

PF: Productos farmacéuticos.

PPC: Peste Porcina Clásica.

4. Referencias y Documentos Relacionados:

•Ley de Sanidad Vegetal y Animal Decreto Numero 36-98.

Titulo III Sanidad Animal,

Capitulo I

Medidas Zoosanitarias, Artículos: 20, 21, 22 y 23.

Capitulo II

Vigilancia Epidemiológica, Artículo: 24

Capitulo III

Cuarentena Animal, Artículo: 25

Titulo IV

Delegación, Análisis de Riesgo y Regencias

Capitulo I

Delegación a profesionales de los programas y servicios fitozoosanitarios, Artículos: 27 y 28.

•Reglamento de la Ley de Sanidad Vegetal y Animal Acuerdo Gubernativo 745-99.

Titulo II Sanidad Vegetal y Animal

Capitulo I

De las medidas de protección fitozoosanitaria. Artículo: 5.

Capitulo VI

Campanas, programas y acciones de detección, prevención, supresión, control y erradicación de plagas y enfermedades que afectan a los vegetales y animales y declaración de estados de emergencia. Artículos: 44, 45, 50, 51, 52 y 53.

Capitulo XIX

Del registro y licencias sanitarias de funcionamiento de establecimientos y centros de producción de animales, sus productos y subproductos de origen animal no procesados.

Artículos: 109, 110 y 111.

Capitulo XX

De la inspección higiénica - sanitaria en establecimientos y centros de producción de animales, sus productos y subproductos de origen animal no procesados, Artículos: 112 y 113.

5. Responsabilidades:

Propietario o Representante Legal del Establecimiento Porcino: Responsable de otorgar los recursos necesarios para la elaboración, en conjunto con el MVD, la implementación y la manutención del plan de Bioseguridad.

Médico Veterinario Delegado del Establecimiento Porcino: Responsable de elaborar el Plan de Bioseguridad del establecimiento porcino y de realizar la evaluación mensual del cumplimiento de las medidas de bioseguridad comprometidas en el Manual de Bioseguridad del establecimiento porcino.

Medico Veterinario Oficial: Responsable de verificar en terreno el cumplimiento del plan de bioseguridad de acuerdo a la pauta de evaluación correspondiente y establecer recomendaciones correctivas en caso necesario.

Encargado del Plantel: Funcionario a tiempo completo del establecimiento porcino, a cargo de su manejo, y responsable de la supervisión diaria del cumplimiento de las medidas de bioseguridad comprometidas por el propietario o representante legal, debiendo comunicarle de inmediato cualquier anomalía que detecte para su pronta reparación.

6. Descripción de Actividades:

6.1 Elaboración del Plan de Bioseguridad del establecimiento porcino: El plan de bioseguridad del establecimiento porcino debe contener, como mínimo, los siguientes aspectos, que deben ser descritos en el manual.

6.1.1 Antecedentes generales:

6.1.1.1 Esquema del Establecimiento Porcino y Flujo Animal:

- a) Realizar un esquema de las instalaciones del establecimiento, explicando las relaciones productivas entre ellas. Indicar las distancias entre cada sitio.
- b) Dibujar un diagrama de flujo del movimiento de los animales dentro del establecimiento porcino.
- c) Indicar el nombre y ubicación del establecimiento porcino de origen de los reproductores de reemplazo.
- d) Indicar las edades de los movimientos, tanto internos como fuera del establecimiento.
- e) El lugar de carga de animales con destino a matadero debe estar aislada de las galeras que alojan al resto de la masa.

6.1.1.2 Población Animal por Estrato:

- a) Establecer claramente por sitio y pabellón la población animal, y de los sitios vacíos la capacidad de alojamiento.

6.1.1.3 Mataderos de destino según etapa productiva:

- a) Indicar el nombre del o los matadero(s) de destino utilizado por la empresa en los últimos 12 meses.

6.1.2 Ingreso de reproductores de reemplazo:

- a) El ingreso de los reemplazos debe proceder de un plantel declarado oficialmente libre de Peste Porcina Clásica.

b) Solicitar análisis de laboratorio negativos para PPC de la totalidad de los animales que componen la partida de reemplazo, cuando este proviene de un establecimiento nacional. En el caso de reproductores importados, deberá realizarse la totalidad de prueba diagnósticas de cuarentena.

c) Previo al ingreso, los animales de reemplazo deben cumplir un periodo de cuarentena en un lugar aislado del establecimiento, por un periodo de al menos 30 días.

d) El periodo de aislamiento será monitoreado por el MVD o un funcionario de dedicación exclusiva, bajo la responsabilidad del MVD, debiendo permanecer esta unidad bajo el cuidado de un funcionario de dedicación exclusiva.

e) La carga y descarga de los animales debe ser realizada alejada de los galpones donde se alojan normalmente los animales.

f) Mantener un archivador con las gulas de despacho de cada ingreso, junto a una copia del resultado de las pruebas diagnósticas de la partida, tanto de las efectuadas en el origen, como de las realizadas en el periodo de cuarentena, en el protocolo debe identificarse claramente la fecha de toma de muestra, MVD responsable de la colecta de las muestras y nombre del laboratorio.

6.1.3 Movimiento de personas:

a) El ingreso de personal al plantel debe ser restringido, evitando las visitas ajenas a las labores del proceso de producción.

b) Mantener por escrito al ingreso de cada sitio el periodo de vacío sanitario de acuerdo a cada etapa productiva, de los profesionales, empleados, propietarios, visitas y contratistas. Las restricciones deben estar al ingreso a cada unidad.

c) La ropa del personal debe ser de uso y color exclusivo de acuerdo al sitio donde desempeñe sus labores.

d) El encargado del plantel debe verificar el correcto uso del color de ropa, el mantenimiento de los baños, duchas y la existencia de desinfectante de manos en los ingresos a los sectores.

e) El conductor del medio de transporte de animales a matadero solo debe participar en la carga y descarga de los animales si esta debidamente equipado con overol limpio y botas.

6.1.4 Lavado y desinfección de ropa:

a) La ropa utilizada en las labores diarias debe ser lavada después de su uso en las dependencias de cada establecimiento.

b) Debe existir ropa a disposición de los profesionales y visitas en el vestuario de la caseta de bioseguridad.

6.1.6 Lavado y desinfección de las instalaciones:

a) Inmediatamente después de vaciado las galeras deben ser sometidas a barrido, lavado y desinfección.

b) Debe existir un protocolo de lavado y desinfección que indique claramente los tiempos, flujos, productos y diluciones empleadas.

6.1.6 Medios de transporte:

a) Elaborar y mantener un registro de medios de transporte que trasladan animales a matadero, los destinados al movimiento interno de animales, y los que transportan reproductores, y los de transporte de insumos o alimento para los animales.

b) Los medios de transporte utilizados para la carga de insumos o alimento deben ser para este único propósito, no debiendo ser ocupados nunca para el transporte de animales.

c) Los medios de transporte deben ser de cabina con pisos de goma removible y con la zona de carga libre para permitir un correcto lavado y desinfección de la misma, con superficie lisa y limpia para facilitar el mantenimiento y el escurrimiento de orina y estiércol.

d) Posterior al lavado y desinfección en el matadero, deberán ser nuevamente lavados y desinfectados previo al ingreso al establecimiento porcino. Copia del comprobante de este procedimiento deberá permanecer en un archivador ubicado en la oficina central o de cada unidad del establecimiento.

e) El proceso de lavado y desinfección debe comenzar con el barrido de los restos de materia orgánica y cama, posteriormente se debe lavar con agua a presión y detergente, después del enjuague se debe aplicar un desinfectante mezcla de amonio cuaternario y gluteraldehído. Este procedimiento debe abarcar la totalidad del vehículo.

f) En el proceso de lavado y desinfección de los medios de transporte no deben participar bajo ninguna circunstancia los conductores.

6.1.7 Ingreso y distribución de productos farmacéuticos y desinfectantes:

a) La recepción de los PF y desinfectantes utilizados, debe ser en la oficina central del establecimiento.

b) La distribución a las distintas unidades será realizada por personal de la empresa, ajena a la manipulación de los animales, debiendo entregar los productos a través de la cámara de desinfección.

c) La aplicación de los PF debe ser hecha por el personal correspondiente a la unidad donde se realiza el tratamiento o la inmunización.

d) Se debe mantener en la oficina del plantel un archivador con las fichas técnicas de los PF y desinfectantes utilizados en el proceso productivo.

6.1.8 Mantenimiento de los cercos perimetrales:

a) Mantener la integridad de los cercos perimetrales, de manera de impedir el ingreso de personas, medios de transporte y animales ajenos a cada unidad.

b) Señalar el nombre de la empresa a cargo de la reparación.

6.1.9 Adquisición y manejo de los elementos utilizados en la cama de los animales:

a) Los productos utilizados deben ser de primer uso y ser tratados previamente con fenoles sintéticos.

b) El manejo de estos elementos debe ser hecho de manera de no estar expuesta a la nidificación de aves, de roedores y otros animales.

c) Mantener un archivador con la copia de factura o guía de despacho que acredite el origen de estos materiales.

6.1.10 Control de plagas:

a) Indicar nombre de la empresa responsable, cuando sea externa y adjuntar mapa de colocación de estaciones, frecuencia de revisión y recambio de las estaciones.

b) Mantener el registro de cada revisión de las estaciones y del cebo.

6.1.11 Disposición de cadáveres:

a) Indicar en el mapa del establecimiento, porcino la ubicación de las fosas para la disposición de los cadáveres.

b) En el caso de ubicarse por fuera al cerco perimetral, evitar el contacto de personal y maquinaria del interior con el de exterior.

c) Debe existir un procedimiento por escrito del tipo de disposición de cadáveres, donde se indique a lo menos que debe permanecer cerrado, los elementos utilizado en la desnaturalización de los cadáveres, y el momento para proceder al cambio de la fosa.

6.2 Manual de Bioseguridad:

Exigencias	Evaluación	
	C o NC	Puntos
6.1.7 Mantenimiento de los cercos perimetrales		
a) Los cercos perimetrales se mantienen en correcto estado, de manera que impide el ingreso de personas, medios de transporte y animales ajenos a cada unidad.		3
6.1.8 Adquisición y manejo de los elementos utilizados en la cama de los animales		
a) Los productos utilizados son de primer uso		3
b) Los productos utilizados son tratados, previo a su uso, con fenoles sintéticos		3
c) El manejo de estos elementos es realizada de manera de no estar expuesta a la nidificación de aves, de roedores u otros animales		3
d) Existe archivador actualizado con las copias de factura o gulas de despacho que acredita el origen de estos materiales		2
6.1.9 Control de plagas		
a) En cada sitio existe un mapa con las estaciones		2
b) Se mantiene un registro de cada revisión de las estaciones y el cebo		2
6.1.10 Disposición de cadáveres		
a) Se cumple el procedimiento de disposición de cadáveres		3
6.2 Manual de Bioseguridad		
a) El manual esta disponible en cada sitio del establecimiento porcino		3
6.3 Evaluación del Plan de Bioseguridad		
a) Se mantiene actualizado el archivador con las boletas de evaluación del plan de bioseguridad elaboradas por el MVD		3
Total puntaje máximo		111
Total obtenido		

Nombre y firma Medico Veterinario Delegado (MVD)

Fecha: _____

Anexo No. 1
BOLETA DE EVALUACION DE BIOSEGURIDAD EN ESTABLECIMIENTOS PORCINOS.

A. DATOS GENERALES DEL ESTABLECIMIENTO PORCINO

1. Nombre del establecimiento					
2. No. Registro					
3. Ubicación del establecimiento					
3.1 Dirección					
3.2 Comunidad			3.3 Región		
4. Nombre Medico Veterinario Delegado:					
4.1 Teléfono:			4.2 No. Fax		
4.3 Correo electrónico:					
5. Sitio visitado:					
Indicar con X la unidad		Abuelas	Reproductoras	Recría	Engorda
Señalar el nombre del sitio					

Puntos obtenidos

Nombre y Firma MVO

Nombre y Firma MVD

Fecha de visita:

Fecha de informe

Exigencias	Evaluación	
	C o NC	Puntos
6.1.1 Esquema del Establecimiento porcino		
a) Existe mapa actualizado con la totalidad de los antecedentes requeridos.		2
b) La ubicación del sitio de carga de los animales con destino a matadero esta aislado del resto de la masa animal.		3
6.1.2 Ingreso de reproductores de reemplazo		
a) El ingreso de los reemplazos procede de un plantel declarado oficialmente libre de PPC		3
b) Las partidas de reemplazo de reproductores cuenta con diagnósticos negativos de PPC		3
c) Previo al ingreso, los animales de reemplazo cumplen un periodo de 30 días de cuarentena en un lugar aislado del establecimiento.		2
d) Durante el periodo de aislamiento, los reproductores de reemplazo permanecen bajo el cuidado de un funcionario de dedicación exclusiva.		2
e) Se mantiene el archivador con las guías de despacho de cada ingreso, junto a una copia del resultado de las pruebas diagnósticas de la partida, tanto de las efectuadas en el origen, como de las realizadas en el periodo de aislamiento.		2
f) En los protocolos de laboratorio se identifica claramente la fecha de toma de muestra, MVD responsable de la colecta de las muestras y nombre del laboratorio.		2
6.1.3 Movimiento de personas		
a) El ingreso de personas al plantel es restringido		3
b) Se mantiene por escrito al ingreso de cada sitio el periodo de vacío sanitario de acuerdo a cada etapa productiva, de los profesionales, empleados, propietarios, visitas y contratistas.		2
c) La ropa del personal es de uso y color exclusivo de acuerdo al sitio donde desempeñe sus labores.		3
d) En la caseta de bioseguridad existe desinfectante de manos		3
e) Los conductores de los medios de transporte participan de la carga debidamente equipados con overoles y botas		3
f) El encargado del plantel verifica el correcto uso de la ropa de color de la granja.		2
g) El encargado del plantel verifica el correcto mantenimiento de los baños y duchas de los ingresos a los sectores, tanto en calidad como en disponibilidad de agua caliente en todas las unidades.		3
6.1.4 Lavado y desinfección de ropa		
a) La ropa utilizada en las labores diarias es lavada después de su uso en las dependencias de cada plantel.		3
b) Existe ropa limpia a disposición de los profesionales y visitas en la caseta de bioseguridad ubicada al ingreso de cada sitio.		3
6.1.5 Lavado y desinfección de las instalaciones		
a) Inmediatamente después de vaciado las galeras son sometidas a barrido, lavado y desinfección según lo establecido en el protocolo del establecimiento		3
b) Existe el protocolo de lavado y desinfección de las instalaciones en cada unidad del establecimiento porcino.		3
6.1.6 Medios de transporte		
a) Se encuentra actualizado el registro de medios de transporte		2
b) El registro indica la patente de los vehículos según su uso		2
c) Los medios de transporte utilizados para la carga de insumos son de uso exclusivo para este propósito.		3
d) La cabina de los medios de transporte cuenta con pisos de goma removible		2
e) La zona de carga de los medios de transporte es libre para permitir el mantenimiento y el escurrimiento de orina y el estiércol al exterior durante el trayecto		3
f) La zona de carga de los medios de transporte es metálica		2
g) Posterior al lavado y desinfección en el matadero y previo al ingreso al plantel son lavados y desinfectados nuevamente		3
h) En el proceso de lavado y desinfección se utilizan los productos indicados		3
i) Existe copia del comprobante del lavado previo al ingreso a las unidades		2
6.1.7 Ingreso y distribución de productos farmacéuticos y desinfectantes		
a) La recepción de los PF y desinfectantes utilizados se realiza en la oficina central del establecimiento.		2
b) La distribución de los PF es realizada por personal del establecimiento porcino que es ajena a la manipulación de los animales		2
c) La entrega de los PF a las distintas unidades se hace a través de la caseta de desinfección		3
d) La aplicación de los PF es realizada por personal correspondiente a la unidad donde se realiza el tratamiento o la inmunización		3
e) Se mantiene en la oficina del plantel un archivador con las fichas técnicas de los PF y desinfectantes utilizados en el proceso productivo		2