

Resolución Exenta N° :

Crea Programa Oficial de Control y Reducción de *Salmonella spp.* en la cadena de producción Avícola y deroga Resolución Exenta N° 3687/2020.

Santiago, 06/11/2024

VISTOS:

Las facultades conferidas por la Ley N° 18.755, que establece la organización y atribuciones del Servicio Agrícola y Ganadero; 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 DFL RRA N° 16, de 1963, sobre la Sanidad y Protección Animal; Decreto N° 389 de 2014, que Establece Enfermedades de Declaración Obligatoria para la Aplicación de Medias Sanitarias y Deroga Decretos que Indica; Decreto N° 4 del 2016, que aprueba reglamento de alimentos para animales y deroga decretos que indica, el Decreto N° 17, de 2023 del Ministerio de Agricultura , que designa al Director Nacional del Servicio Agrícola y Ganadero; Resolución Exenta N° 3.571 de 2020, que Aprueba Reglamento General del Sistema Nacional de Autorización de Terceros; Resolución Exenta N° 2433, de 2012, de la Dirección Nacional, que establece delegaciones de facultades que indica; Resolución Exenta N° 20, de 2014, que aprueba Reglamento Específico para la Autorización de Laboratorios de análisis y Ensayos; Resolución Exenta N°: 2114/2023 , del 7 de abril del 2023 que Crea sistema oficial de bioseguridad en Establecimientos pecuarios; Resolución Exenta N°: 4534 del 2023, que Aprueba manuales de bioseguridad que indica y sus respectivas pautas de verificación, dentro del sistema oficial de bioseguridad en establecimientos pecuarios del Servicio Agrícola y Ganadero; Resolución Exenta N°: 3316/2023 que Establece límites máximos de contaminantes en alimentos completos, suplementos, aditivos e ingredientes destinados a la alimentación de especies de consumo humano y deroga la Resolución Exenta N° 7.655 de 2022; Resolución Exenta N° 6477/2022 que aprueba versión 04 de Documento General Verificación microbiológica oficial en establecimientos pecuarios de exportación y deroga resolución que indica; Resolución Exenta N°3687, del 2020 que Establece Programa Oficial de Control y Reducción de Salmonella en Cadena de Producción Avícola de Carnes; Resolución Exenta N° 2401 del 20 de Abril del 2021, que Aprueba documentos generales para los sistemas de Autocontrol de Salmonella en granjas de aves que indica; la Resolución N° 7 de 2019, de la Contraloría General de la República, que establece actos exentos del trámite de Toma de Razón; y

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 SAG 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 primarios destinados a la exportación.
3. Que el Servicio debe mantener un sistema de vigilancia y diagnóstico de las enfermedades silvoagropecuarias existentes en el país o susceptibles de presentarse que, a juicio del Servicio, sean relevantes para la producción nacional y formular los programas de acción que correspondan.
4. Que la Ley N° 18.755 establece que el SAG, debe determinar las medidas que deben adoptar los interesados para prevenir, controlar, combatir y erradicar las enfermedades o plagas declaradas de control obligatorio.

5. Que el Decreto N° 389 de 2014 incluye en la lista de enfermedades de denuncia obligatoria a infecciones por *Salmonella* Enteritidis, *Salmonella* Typhimurium y *Salmonella* Typhimurium monofásica.
6. 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 con relación a la prevalencia de *Salmonella spp.*, en producto de consumo humano.
7. Que se ha identificado que la eficacia en el control de la presencia de *Salmonella spp.* en productos de origen avícola (Producción de Carne y Huevo) radica en el 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, ejecutada por las empresas de producción avícola.
9. Que los operadores de la cadena de elaboración de productos destinados a consumo humano son los primeros responsables de garantizar que sus productos sean seguro para el consumo y que, es este caso específico, sus productos no se constituirán en una fuente de exposición a la infección de *Salmonella spp* para los consumidores.
10. 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 engorda, con destino a mercados internacionales, están sujetas a la vigilancia de estos agentes.
11. Que a contar del año 2020 se Establece el Programa Oficial de control y reducción de *Salmonella* en cadena de producción avícola de carne por Resolución Exenta N° 3687, mencionada en los vistos.
12. Que el Programa Oficial de Control y reducción de *Salmonella* en cadena de producción avícola de carne, se basó en el Sistema de Autocontrol Obligatorio (SAO), cuyos documentos generales se aprobaron mediante Resolución Exenta N° 2401, del 2021, mencionada en los vistos.
13. Que después de tres años de implementado el SAO, se realizó un análisis de sus resultados y se concluyó la necesidad de realizar modificaciones a este sistema.
14. 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 Programa será gradual.

RESUELVO

1. Se crea el Programa Oficial de Control y Reducción de *Salmonella spp.* en la cadena de producción Avícola.
2. El objetivo del Programa Oficial de Control y Reducción de *Salmonella spp.* en la cadena de producción Avícola es:

Controlar los niveles de *Salmonella spp.* en toda la cadena de producción avícola del país incluyendo la planta de alimentos, la granja (genética y producción), la planta incubadora, el establecimiento faenador y los medios de transporte.

3. El alcance del Programa Oficial de Control y Reducción de *Salmonella spp.* en la cadena de producción Avícola es aplicable a la totalidad de las empresas de producción avícola

(genética, carne y huevo) de carácter industrial, debiendo cada empresa cumplir con cada uno de los requisitos establecidos.

Las serovariedades de *Salmonella spp.* consideradas como de interés por el SAG para todas las etapas de la cadena de producción son: *Salmonella enterica subespecie enterica serotipo* Enteritidis, *Salmonella enterica subespecie enterica serotipo* Tiphymurium, (Incluye la monofásica de *S. Typhimurium* con fórmula antigénica 1,4,[5],12: i: -), y reducción de niveles de *Salmonella spp.* con énfasis en *Salmonella enterica subespecie enterica serotipo* Infantis.

4. El programa se aplicará de manera gradual, en la forma que el Servicio establezca mediante Resolución exenta.
5. Líneas de acción del Programa Oficial de Control y Reducción de *Salmonella spp.* en la cadena de producción Avícola:

A. Estrategia de control y reducción de *Salmonella spp.* en la cadena de producción avícola.:

La estrategia de control y reducción de *Salmonella spp.* en la cadena de producción avícola se debe realizar en cada establecimiento a través de la implementación de un Sistema de Autocontrol Obligatorio (SAO).

Los requisitos que deben cumplir las empresas para implementar el SAO se describen en los Documentos Generales de Requisitos para el Sistema de Autocontrol Obligatorio de *Salmonella spp.* (SAO) elaborados por el SAG para cada tipo de Producción (Producción de carne, huevos, genética).

Cada empresa debe presentar al Servicio, su estrategia de control y reducción de *Salmonella*, descrita en su Sistema de Autocontrol Obligatorio (SAO), Este documento debe ser enviado al SAG para su revisión y aprobación.

B. Trazabilidad de serovariedades de *Salmonella spp.*:

El Servicio puede realizar la trazabilidad de cualquier serovariedad de *Salmonella spp.* que se haya identificado dentro de las actividades de este programa. Para lo cual los laboratorios que realicen el diagnóstico frente a la solicitud del Servicio deben hacer entrega de la cepa al Laboratorio Oficial en los plazos establecidos en el Documento General de Requisitos para el Sistema de Autocontrol Obligatorio de *Salmonella spp.* (SAO). Las empresas deben mantener los registros necesarios que permitan realizar trazabilidad del sistema y de las muestras positivas.

C. Medidas de Bioseguridad en los establecimientos.

Los establecimientos incluidos en el programa deben cumplir con lo establecido en Resolución Exenta N° 4534/2023 que Aprueba manuales de bioseguridad que indica y sus respectivas pautas de verificación, dentro del sistema oficial de bioseguridad en establecimientos pecuarios del Servicio Agrícola y Ganadero o sus modificaciones vigentes.

D. Alternativas diagnósticas Oficiales y No oficiales:

Los establecimientos pueden solicitar la autorización al Servicio, para utilizar nuevos métodos diagnósticos no oficiales para el control de la *Salmonella* en el marco de su Sistema de Autocontrol Obligatorio de *Salmonella spp.* (SAO).

Los requisitos que deben cumplir para incorporar nuevas técnicas se describen en los Documentos Generales de Requisitos para el Sistema de Autocontrol Obligatorio de *Salmonella* spp. (SAO) elaborados por el SAG para cada tipo de Producción (Producción de carne, huevos, genética).

E. Supervisión:

El Servicio debe supervisar el cumplimiento de SAO en toda la cadena de producción, en donde se debe revisar todos los aspectos establecidos en este Programa e incluso podrá tomar muestras para diagnóstico de *Salmonella* spp. en el caso que lo amerite.

6. Coordinación y flujo de información:

La coordinación y el flujo de información del este programa se define en los Documentos Generales de Requisitos para el Sistema de Autocontrol Obligatorio de *Salmonella* spp. (SAO) elaborados por el SAG para cada tipo de Producción (Producción de carne, huevos, genética).

7. Responsabilidad del Representante Legal del establecimiento:

- a. Verificar y coordinar que el establecimiento diseñe, implemente y mantenga un Sistema de Autocontrol obligatorio que contenga la Estrategia de control y reducción de *Salmonella* spp. en la cadena de producción avícola con los puntos desarrollados en el punto 5.A de esta Resolución.
 - b. Que el establecimiento garantice el cumplimiento de cada una de las normas legales establecidas para el funcionamiento y producción de avícola y los productos derivados de éstas a nivel nacional.
 - c. Que el establecimiento de cumplimiento al Sistema de Autocontrol Obligatorio en todas las etapas de la cadena de producción.
 - d. Que el establecimiento entregue toda la información de diagnósticos y medidas tomadas al Servicio según las vías de comunicación establecidas.
8. La presente resolución pasará a estar vigente a partir de 2 meses desde la fecha de publicación en el Diario oficial.
9. Se Deroga Resolución Exenta N° 3687 que Establece el Programa Oficial de control y reducción de *Salmonella* en cadena de producción avícola de carne.

Anótese, comuníquese y publíquese