

ACUERDO MINISTERIAL No. 410-2015

Edificio Monja Blanca: Guatemala, 14 de julio de 2015

EL MINISTRO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN

CONSIDERANDO:

Que es de estricto interés del Estado y de interés general, que todos los habitantes tengan derecho a consumir alimentos higiénicos y de aceptable calidad, para lo cual corresponde al Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, y demás dependencias del sector, dentro de su ámbito de competencia, garantizar a través de acciones de prevención, control y erradicación de enfermedades de importancia cuarentenaria. Asimismo, contar con los instrumentos legales que regulen acciones para la planificación y ejecución de programas, campañas de prevención, control y erradicación de enfermedades. Asimismo, es urgente e impostergable ante la globalización de la economía mundial, establecer disposiciones legales a fin de evitar la diseminación de estas en el territorio nacional.

CONSIDERANDO:

Que el sector público y privado deben aunar esfuerzos para dar solución a los problemas de la salud aviar, tendientes a mantener programas de control y de prevención de enfermedades propias de la especie, con el fin de alcanzar estados óptimos de producción, los cuales redunden directamente en el bienestar económico del país, y que el comercio de aves, sus productos y subproductos representan un riesgo en la introducción de enfermedades aviares a nuestro país, por lo que se hace necesario establecer normativas en los que se regulen la prevención de enfermedades exóticas, el control y las normas técnicas relacionadas con la salud aviar. Asimismo el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, emitió el Acuerdo Ministerial número 129-2011, que contiene el Manual de Procedimientos de Bioseguridad para Unidades de Producción Avícola, de fecha veintisiete de Junio del año dos mil once, normativa que yo no responde a las necesidades y a la realidad actual de esa cuenta, es necesario emitir la disposición siguiente.

POR TANTO:

Con base en lo considerado y de conformidad con lo que establecen los artículos 194 de la Constitución Política de la República de Guatemala; 27 y 29 de la Ley del Organismo Ejecutivo, Decreto número 114-97; 1, 2, 6, 20 de la Ley de Sanidad Vegetal y Animal, Decreto número 36-98; 1, 4, 7, 15 del Reglamento Orgánico Interno del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, Acuerdo Gubernativo número 338-2010.

ACUERDA:

Emitir el siguiente:

MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE

BIOSEGURIDAD PARA UNIDADES DE PRODUCCIÓN AVÍCOLA

ARTICULO 1. OBJETIVO:

Establecer una guía para la implementación y evaluación de las medidas de bioseguridad en unidades de producción avícola, para minimizar el riesgo de ingreso y egreso de enfermedades a las unidades productivas y su posible diseminación.

ARTICULO 2. DEFINICIONES Y SIGLAS:

Para la aplicación de la presente disposición se entenderán las siguientes definiciones y siglas:

a) Biofilm: es una estructura colectiva de microorganismos que se adhiere a superficies vivas o inertes y está revestida por una capa protectora segregado por los propios microorganismos.

b) Bioseguridad: Es el conjunto de medidas y prácticas de manejo diseñados para prevenir la entrada y transmisión de agentes patógenos que puedan afectar la sanidad en la Unidad de Producción Avícola de forma lógico, ordenada y constante.

c) Desinfección: Serie de acciones que se llevaron a cabo con el objetivo de la eliminación de la mayor cantidad de microorganismos patógenos presentes en el ambiente y equipo.

d) Sanidad animal: Es el estado de los animales, en el cual no padecen ninguna enfermedad infecciosa o parasitaria, que les permita expresar su potencial productivo genético.

e) MAGA: Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación.

f) PROSA: Programa Nacional de Sanidad Avícola.

g) E.N.C.: Enfermedad de Newcastle.

h) I.A.: Influenza aviar.

i) U.P.A: Unidad de Producción Avícola.

ARTICULO 3. ASPECTOS A CONSIDERAR PARA LA APLICACIÓN DE LA BIOSEGURIDAD EN LA UPA:

1. Localización de la UPA.
2. Características de construcción de las Instalaciones.
3. Control de las visitas, transporte y del movimiento del personal dentro de la UPA.
4. Características del funcionamiento de las UPA.

5. Instalaciones y procedimientos de higiene personal dentro de las explotaciones.
6. Registros de capacitación del personal.
7. Procedimientos de operación que garanticen la desinfección de la instalación en general (incluye: arcos sanitarios, galpones, bebederos, comederos, y demás utensilios que se utilicen en la UPA) y sus respectivos registros que garanticen el cumplimiento del mismo.
8. Análisis y tratamiento de aguas.
9. Programas de control de vectores y fauna nociva.
10. Control de deyecciones, cadáveres y manejo de la gallinaza o pollinaza.
11. Almacenaje, manejo e higiene de los concentrados o alimentos.
12. Control estricto de la vacunación y medicación de las parvadas.

ARTICULO 4. LOCALIZACIÓN DE LA UPA:

Se recomienda que las unidades de producción avícola estén ubicadas en lugares alejados de caminos públicos, de modo de disminuir el riesgo a cualquier tipo de peligro. Los galpones deben estar correctamente orientados para asegurar la correcta ventilación y la influencia de los rayos solares. En lo posible debe existir una separación considerable entre la UPA, y las carreteras principales como una contribución a la bioseguridad.

Las UPA'S deben estar alejadas de basureros y rellenos sanitarios en lo posible para evitar la introducción de enfermedades a través de aves carroñeras, silvestres y otros tipos de vectores.

La unidad de producción avícola debe estar correctamente georreferenciada y caracterizada en su área de entorno que debe realizar el PROSA, en donde se observen los caminos de acceso, cercos perimetrales, la zona de ingreso a la granja, caminos internos, sectores y pabellones de la granja. Los avicultores darán las facilidades correspondientes para que el PROSA realice dicha actividad.

ARTICULO 5. CARACTERÍSTICAS DE CONSTRUCCIÓN DE LAS INSTALACIONES:

a) Cerca perimetral: La cerca perimetral debe garantizar el aislamiento de las instalaciones con el exterior, construida de cualquier material, garantizando la bioseguridad de la UPA, y con una altura mínima de 2 metros, contando con un anillo de chapeo de 3 metros de la cerca al interior, que permita tener visibilidad y así impedir la entrada de fauna silvestre y vectores. Esta cerca debe contar con dos entradas (una para vehículos y otra para el personal) las cuales deben permanecer cerradas.

b) Módulo sanitario: Lugar de ingreso del personal habitual y visitas en donde están situados los servicios sanitarios, duchas y vestidores. El baño, cambio de ropa y calzado debe ser obligatorio para todas las personas que ingresan a la UPA.

c) Galpones: Separados unos de otros por una distancia mínima de 8 metros, esto es aplicado a las nuevas UPA'S. Construidos con materiales resistentes que permitan el lavado y la desinfección.

d) Arco sanitario: Debe tener un arco sanitario funcional, donde se utilicen desinfectantes que garanticen la desinfección de los vehículos de acuerdo a un manual de procedimientos.

e) Bomba manual o de motor: esta será utilizada en los establecimientos donde no se cuente con un arco sanitario.

f) Bodega de medicamentos: Debe estar separada de las demás instalaciones de producción, estar ventilada, contar con pisos de cemento y el acceso restringido; la bodega debe estar identificada por un rótulo en su entrada y los productos en su interior deben estar debidamente identificados.

g) Bodega de químicos: Debe estar separada de las demás Instalaciones de producción, estar ventilada, contar con pisos de cemento y el acceso restringido; la bodega debe estar identificada por un rótulo en su entrada y los productos en su interior deben estar debidamente identificados.

h) Dispositivos para manejo de cadáveres: Deberá contar con instalaciones que cumplan con las disposiciones ambientales.

i) Pediluvios: Estarán ubicados en la entrada y salida del módulo sanitario, comedor y cada galpón.

j) Sistema de distribución de agua: Garantizar la potabilidad del agua de bebida de las aves en todo momento.

k) Lavandería: Contarán con instalaciones que garanticen que el lavado y secado de la ropa sea llevado a cabo y que garantice que no haya una posterior contaminación.

l Comedor:) Contarán con instalaciones donde el personal ingiera sus alimentos. Se debe prohibir el consumo de los mismos dentro de las instalaciones donde se encuentren alojados animales.

m) Área de secado de material fecal: Contarán con instalaciones cerradas con malla para el tratamiento del material fecal, puede ser dentro o fuera de la UPA.

n) Plantas incubadoras: Cumplirán las especificaciones del numeral 2.

o) Disposición de sectores y áreas de trabajo en plantas incubadoras:

- Sala de recepción, almacenamiento y clasificación de huevos
- Cámara de desinfección y fumigación
- Sala de incubación
- Sala de nacimientos
- Sala de selección, vacunación, sexado y expedición de aves
- Sala para almacenamiento y manipulación de vacunas
- Instalaciones para lavado y desinfección de equipo
- Transporte de desechos sólidos, destinados según requerimientos del productor (eliminación, rendering, etc)

- Manejo de aguas residuales de acuerdo a la normativa ambiental vigente

p) Sistema de circulación del personal: Debe disponer de un sistema de circulación en un sólo sentido (de área sucia - medidas de higiene - área limpia - área sucia).

ARTICULO 6. CONTROL DE LAS VISITAS, TRANSPORTE, MOVIMIENTO DE PERSONAL, ANIMALES Y PRODUCTOS HACIA DENTRO Y FUERA DE LA UPA:

Por el alto riesgo de introducción de enfermedades que representan el movimiento de personas y vehículos al ingreso de la UPA, las visitas deben de ser prohibidas.

Sí fuese necesario el ingreso de personas ajenas a la UPA, incluyendo a los especialistas, los propietarios, técnicos, proveedores de casas comerciales, nacionales e internacionales, deben de cumplir un periodo mínimo de tres días, sin haber estado en contacto con aves u otras especies de riesgo.

a) Registro de visitas: contendrá lo siguiente:

- Fecha
- Motivo de la visita
- Nombre de la persona
- Número del documento personal de Identificación (DPI) o pasaporte
- Procedencia
- Hora de entrada
- Hora de salida
- Destino posterior a la visita
- Firma del visitante
- Nombre y firma del personal responsable de recibir visitas

b) Registro de ingreso de vehículos: contendrá lo siguiente:

- Fecha
- Motivo de visita
- Tipo de vehículo
- Número de Placas
- Tipo de carga

- Nombre del piloto
- Procedencia
- Hora de entrada
- Hora de salida
- Destino posterior a la visita
- Firma del piloto
- Nombre y firma del personal responsable de recibir visitas.

c) Registro de visitas: El sector oficial proveerá a cada explotación un cuaderno, el cual estará foliado y sellado hoja por hoja con el sello del Programa Nacional de Sanidad Avícola, -PROSA-, este libro debe de registrar todas las visitas que ingresen a la UPA.

d) Registro de desinfección del transporte de aves vivas, huevo fértil y de mesa: Cada vehículo usado por las UPA, debe tener un registro de la desinfección llevada a cabo antes de ser cargado para la movilización de pollo vivo de 1 día, adulto, huevo fértil y de mesa. Se debe consignar en el mismo:

- Número de placa del vehículo
- Tipo de desinfectante utilizado y concentración
- Hora de realizada la desinfección
- Hora de carga del vehículo
- Nombre del responsable de realizar la desinfección
- Todos los utensilios que se reutilizan en transporte deben ser lavados y desinfectados antes de volver a utilizarlos.
- Los vehículos deben ser desinfectados de nuevo al regreso a su lugar de origen

ARTICULO 7. PRINCIPIOS DE FUNCIONAMIENTO DE LAS UNIDADES DE PRODUCCIÓN AVÍCOLAS:

a) Principio todo dentro todo fuera: Las granjas del país, deben manejar sus lotes de animales bajo el principio todo dentro todo fuera siempre y cuando esto sea factible.

b) Cama: Los materiales que se usen como cama, deberán ser desechados cada vez que se introduzca un lote nuevo en los galpones y si se reutiliza, debe utilizarse un tratamiento térmico que asegure la eliminación de la mayoría de organismos patógenos.

c) Ingreso de aves: Las UPA, contarán con registros de ingreso de aves de un día, en distintas etapas de cría, y adultas de explotaciones debidamente registradas y habilitadas por el ente oficial.

d) El personal que labora en la UPA debe cumplir:

- a. En lo posible se recomienda que el personal no debe residir dentro del área de producción de la granja.
- b. Debe firmar un compromiso en el que se comprometa, a no tener en su caso de habitación aves.
- c. No trabajar en otras UPA, para evitar la diseminación de enfermedades.
- d. los trabajadores y personal administrativo debe contar con su tarjeta de salud y de pulmones vigente,
- e. El personal enfermo no estará en contacto con las aves, productos o subproductos.

e) Disponer de los siguientes registros a disposición del personal oficial, por un período de 2 años:

- a. Registro de procedencia, entrada, y salida de las aves.
- b. Registros de producción.
- c. Registro de diagnósticos de laboratorio de las enfermedades bajo control oficial y sus resultados, que debe consignar fecha de la toma de muestra, responsable de la toma de muestra, y la firma del médico veterinario responsable de la UPA.
- d. La mortalidad diaria tendrá muestreos periódicos aleatorios, con una muestra estadística representativa que será definido por el Programa Nacional de Sanidad Avícola -PROSA-.
- e. El Médico Veterinario responsable de la UPA, deberá contar un registro de administración de medicamentos y vacunaciones que incluya: marca comercial, número de lote, vía de administración empleada, fecha de vencimiento del producto y dosis de acuerdo a las recomendaciones del profesional de la medicina veterinaria.
- f. Registro de limpieza y desinfección: deben incluir el nombre comercial del producto utilizado y el responsable de la actividad.
- g. Control microbiológico de las instalaciones: Las UPA, deben de contar con un plan de verificación de limpieza y desinfección de las instalaciones por medio de análisis de superficies, ambientes, y agua.
- h. las granjas durante su funcionamiento deberán llevar registros microbiológicos de la calidad del pollito, aves adultas, huevo y alimento, estos se conservaran como mínimo dos (2) años.
- i. Registro de las capacitaciones efectuadas al personal de las UPA.

ARTICULO 8. NORMAS DE HIGIENE PERSONAL DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA UNIDADES DE PRODUCCIÓN AVÍCOLA:

Los supervisores deberán velar por el cumplimiento de los siguientes incisos:

- a. Baño obligatorio:** El baño personal debe ser obligatorio a la entrada y a la salida de las instalaciones, contando con jabón y shampoo, toallas, ginas (chancretas) y deben de estar limpios y en buen estado.

b. Uso de artículos personales: El uso de artículos personales queda prohibido en cualquier instalación de producción avícola, (esto incluye joyas, relojes, teléfonos celulares y otros). Solo serán permitidos aquellos artículos que sean absolutamente necesarios por responder a una necesidad de discapacidad (anteojos y otros).

c. Ropa de trabajo y calzado: La ropa de trabajo deberá ser proporcionada por la UPA, la cual puede constar de overoles o pantalón y camisa, botas de hule, calcetines, mascarilla y gorros, la cual debe ser utilizada únicamente dentro de sus instalaciones.

d. Lavado de la ropa de trabajo: El lavado de la ropa de trabajo deberá realizarse en el interior de las UPA'S, en instalaciones adecuadas para ello. Debe evitarse que la ropa tenga contacto con aves silvestres. Debe ser terminantemente prohibido el uso de los overoles de trabajo y el calzado fuera de la granja.

e. limpieza del calzado: La limpieza del calzado es parte importante de la bioseguridad de una instalación. El calzado debe limpiarse a profundidad, evitando que no queden restos de materia orgánica, (lodo, restos de concentrado, etc.). Debe ser obligatorio el uso de los pediluvios a la entrada de cualquier instalación. Los pediluvios deben activarse con soluciones desinfectantes.

f. Contacto con aves de traspatio y silvestres: Prohibición de tener aves en casa, o contactos con aves silvestres, (cazadores).

g. Salmonella: Para las plantas de incubación, los trabajadores deben de tener certificaciones médicas cada 6 meses que garanticen que el personal que trabaja en la planta está libre de infecciones de Salmonella.

h. Tarjeta de salud: La tarjeta de salud es un requisito indispensable para laborar en los UPA'S.

i. Visitas: Las visitas deben evitarse, y si en algún caso fuesen imprescindibles, deben realizarse ajustándose o los procedimientos establecidos.

ARTICULO 9. CAPACITACIÓN DEL PERSONAL:

El Médico Veterinario, responsable de la UPA, debe de realizar programas de capacitación continua sobre enfermedades aviarias, bioseguridad, manejo y uso de biológicos: El personal de los UPA, debe estar debidamente capacitado sobre la presentación y síntomas más comunes de las enfermedades aviarias, importantes para la industria avícola, temas de bioseguridad para evitar la incidencia de infecciones, temas de desinfección y vacunación y su importancia para evitar repeticiones de agentes infecciosos y bacterianos, estas capacitaciones deben de realizarse por lo menos una vez al año. Se debe tener un registro de las capacitaciones donde se identifique:

- Tema de la capacitación
- Fecha
- Nombre del capacitador
- Participantes en la capacitación
- Se debe entregar constancia de la capacitación
- Debe ser requisito obligatorio para todos los trabajadores de la UPA

ARTICULO 10. DESINFECCIÓN:

Este proceso se divide en dos fases, las cuales son:

a) Limpieza Mecánica: Acción mecánica que garantiza la remoción en las superficies de detritos (restos) orgánicos y partículas de desecho de gran volumen. Para lograr una correcta desinfección es necesario contar con superficies limpias ya que la materia orgánica inactiva la acción de los desinfectantes. Su orden será el siguiente:

1. Barrido grueso del techo, paredes y suelo
2. Recogida de detritos y desechos por paleo, o remoción con medios mecanizados
3. Barrido fino del techo, paredes y suelo
4. Recogida de detritos y desechos por poleo, o remoción con medios mecanizados
5. Lavado de las superficies: Se realiza con el objetivo de remover la mayor cantidad de partículas de materia orgánica de las superficies. Se debe utilizar para ello una bomba a presión y detergentes industriales que no produzcan espuma, y se llevará a cabo empezando por el techo, siguiendo las paredes y por último el suelo
6. Enjuague: Se realiza con una bomba a presión, con el objetivo de remover los restos de detergentes y materia orgánica, cuidando de que no se produzca biofilm, lo que garantizará la mejor acción de los desinfectantes químicos

b) Desinfección química: Aplicación de uno o combinaciones de elementos químicos que garantizan la eliminación total de microorganismos en sus formas vegetativas, excluyendo esporas de los ambientes y superficies de las instalaciones. Los productos a utilizar son en base a los criterios técnicos de los Médicos Veterinarios responsables sanitarios de las UPAs, o productores en dependencia al historial de enfermedades de la UPA, y la elección de los mismos debe responder al objetivo de ser el más efectivo en dependencia de los padecimientos de la unidad, y por la disponibilidad económica del productor.

Se debe llevar un registro de fecha, producto utilizado y nombre del responsable de la aplicación y fecha de nueva ocupación de la instalación.

En la utilización de desinfectantes se deben respetar las indicaciones del fabricante.

Criterios utilizados en la elección de desinfectantes:

- ❖ Costo económico
- ❖ Espectro de acción y eficacia
- ❖ Toxicidad
- ❖ Actividad residual
- ❖ Actividad frente a materia orgánica

- ❖ Acción sobre metales y tejidos
- ❖ Solubilidad
- ❖ Tiempo de contacto
- ❖ Tiempo de estabilidad en solución

Se recomienda hacer rotación de desinfectantes periódicamente para garantizar su efectividad y así evitar problemas de resistencia.

ARTICULO 11. TRATAMIENTO DE AGUAS:

El agua es de importancia primordial en toda explotación animal, por ser un elemento esencial para la vida. Teniendo en cuenta que los contenidos de agua en las aves varían desde un 90 % (siendo embrión), y entre un 60 al 70% del contenido corporal en animales adultos, es necesario cumplir determinados requisitos especiales para asegurar la calidad y la cantidad de agua o las aves. Tomando en cuenta que la mayoría de las aguas que se utilizan en la industria avícola provienen de pozos propios, la atención a este tema es de suma importancia para garantizar la productividad de la industria.

1. Calidad organoléptica, microbiológica y fisicoquímica del agua: Se determina por una serie de pruebas sensoriales, microbiológicos y químicas del agua normadas en la norma COGUANOR número 190025.

2. Aguas Residuales: Las aguas residuales deben de manejarse por lo regulado en el Reglamento de las descargas y reuso de aguas residuales y de la disposición de lodos. Acuerdo gubernativo número 236-2006.

3. La evaluación microbiológico y físico química del agua, deberá ser dos veces al año como mínimo, cada seis meses.

ARTICULO 12. PROGRAMAS DE CONTROL DE PLAGAS Y FAUNA NOCIVA:

Las plagas y la fauna nocivo tienen gran importancia en aspectos fundamentales, el de la salud pública, animal y económica, debido en primer lugar que pueden servir como vectores en la transmisión de enfermedades, y por el daño que infringen a las instalaciones, alimentos y utensilios que van en detrimento económico de la industria, por los bajos rendimientos que provocan las enfermedades que transmiten, el escaso desarrollo de los animales enfermos y la importancia que tienen como factor estresante de los animales en producción.

Las plagas más comunes en las explotaciones avícolas son las moscas, escarabajos y otros insectos. La fauna nociva más común son los roedores, específicamente ratas. La fauna silvestre también debe ser considerada como nociva para las aves, los animales confinados, debido a su papel como vectores transmisores de enfermedades tales como la Enfermedad de Newcastle, la Influenza Aviar, Salmonelosis y otras.

a) Factores que favorecen la proliferación de plagas y fauna nociva.

1. Malezas alrededor de los galpones

2. Falta de limpieza en dedicación en el aseo, organización y limpieza de los galpones, bodegas e instalaciones
3. Desagües y canales de desagüe destapados y con basura acumulada
4. Bodegas de alimento y huevo, y almacenes de galpones desorganizados sucios, con empaques de alimento abiertos
5. Almacenamiento de materiales a la intemperie, escombros, chatarras
6. Mala ubicación de basureros
7. Mal manejo de la mortalidad y gallinaza/pollinaza
8. Mal manejo de las heces fecales

b) Medidas de manejo en el control de plagas y fauna nociva: La unidad de producción avícola debe contar con un programa de manejo integrado de plagas, que incluyan los registros correspondientes.

c) Uso de plaguicidas en avicultura: De acuerdo a su toxicidad los insecticidas se clasifican de extremadamente tóxico o ligeramente tóxico e internacionalmente se les ha designado un color para su fácil identificación por las personas que lo utilizan,

CATEGORÍAS INTERNACIONALES DE TOXICIDAD

Banda de color de las etiquetas según la categoría toxicológica		
Color de la Banda	Clasificación de la OMS según los riesgos	Clasificación del Peligro
Rojo (PMS 199 C)	Ia- Producto Sumamente Peligroso	MUY TÓXICO
Rojo (PMS 199 C)	Ib- Producto Muy Peligroso	TOXICO
Amarillo (PMS Amarillo C)	II- Producto Moderadamente Peligros	NOCIVO
Azul (PMS 293 C)	Producto Poco Peligroso	CUIDADO
Verde (PMS 347 C)	IV- Producto que Normalmente no Ofrece Peligro	CUIDADO

Tabla 1: Clasificación toxicológica de los plaguicidas

CLASE	Categoría	DL50 para ratas (mg/Kg de peso corporal)	
		Oral	Dérmica
Ia	Sumamente peligrosos	<5	<50
Ib	Muy peligroso	5 a 50	50 a 200
II	Moderadamente peligrosos	50 a 2000	200 a 2000
III	Poco peligrosos	>2000	>2000
U	Improbable de presentar toxicidad aguda	5000 ó más.	

MEDIDAS DE SEGURIDAD

- Evitar por todos los medios el contacto directo con el producto, usando ropa protectora, caretas respiratorias, overoles, guantes, botas impermeables y gafas
- Mantener el producto fuera del alcance de los animales y niños
- Mantener el producto en un lugar fresco y seco, alejado de las fuentes de alimento, tapado y en su envase original
- No comer, beber ni fumar cuando se manipulen estos productos
- No aplicar sobre personas, animales o alimentos
- No verter los restos de Insecticida en fuentes de agua
- Lavar tres veces el envase de las bombas aspersoras
- Lavar la piel expuesta y la ropa utilizada para la desinfección con abundante agua y jabón

ARTICULO 13. MEJORAMIENTO AMBIENTAL:

Son todas aquellas acciones que causen mejorar las condiciones de los ambientes de las UPA'S.

DISPOSICIÓN DE CADÁVERES

1. Cada explotación debe de contar con un procedimiento para la disposición de cadáveres.
2. La eliminación de cadáveres debe realizarse diariamente.
3. No se deberá utilizar animales muertos para alimento de otras especies.
4. Movilización de la mortalidad: La mortalidad debe de ser tratada en la granja, a excepción de aquellos casos en donde se demuestre que la misma obedece a situaciones o causas no infecciosas, en cuyo caso se autoriza el transporte adecuado a una planta de subproductos.

Cuando se sospeche de enfermedades infecciosas, los Médicos Veterinarios, podrán trasladar cadáveres bajo medidas de seguridad a los laboratorios de diagnóstico.

5. Cuarentena: No se autoriza este procedimiento en caso de declaración de cuarentena.

ARTICULO 14. MANEJO DE DESECHOS, GALLINAZA Y POLLINAZA:

Este tipo de desechos sólidos deben ser tratados de manera que no representen peligro para la sanidad avícola y el medio ambiente, al ser transportados deben ir en transporte cerrado, cubierto o ensacado.

El manejo de las heces se debe efectuar en instalaciones específicamente construidas para tal fin que puedan ser convertidos en lugares semi-cerrados, techados y con piso de cemento con un grado de Inclinación de dos grados (2°)

El tratamiento de las heces deberá ejecutarse bajo procesos fermentativos que alcancen temperaturas entre 50 y 60 C° en las primeras 24 horas. Las materias fecales pueden ser cubiertas con plástico negro para acelerar la fermentación, en algunos casos otros ejecutan la formación de camellones y con la humedad entre 50 y 60 % de humedad relativa para llegar al mismo fin. Esto provoca que la mayor parte de larvas de moscas y microorganismos patógenos se inactiven o desaparezcan en ese tiempo. Este proceso es aeróbico y requiere el volteo en ambos casos.

Proceso de fermentación y secado de heces fecales puede durar usualmente entre 14 y 21 días dependiendo de las condiciones climáticas.

En vista que sobre este particular existen varias formas o alternativas de ejecutar los procesos de fermentación y secado de la gallinaza, se diseñará un manual específico para esta actividad.

ARTICULO 15. MANEJO DE LOS ALIMENTOS:

a) Registro de análisis microbiológico: En todas las plantas de fabricación de alimentos se debe contar con un registro de análisis microbiológico de los alimentos, para demostrar que el concentrado está libre de Salmonella. Este es un requisito obligatorio, y este registro debe estar a la vista del personal Médico Veterinario Oficial. Se deberán realizar los muestreos cada dos meses o según lo definido en su sistema de Análisis de Peligro y Puntos Críticos de Control APPCC (HACCP).

b) Mantenimiento del alimento en sacos: El alimento en sacos se mantendrá en bodegas apropiadas, las mismas estarán construidas en forma adecuada de acuerdo a lo establecido en el presente documento.

c) Altura y distancia de las tarimas: Los sacos se mantendrán sobre tarimas que permitan una distancia mínima de 30 cm. del piso y de las paredes.

d) Exclusividad de la bodega: Las bodegas de alimento serán de uso exclusivo para este fin.

e) Condiciones de higiene: Las bodegas permanecerán limpias y ordenadas, cerradas y protegidas para evitar el ingreso de plagas u otro tipo de animales, dichas bodegas estarán separadas físicamente del área de las aves.

f) Registro de los alimentos: Los alimentos comerciales utilizados, deberán estar debidamente registrados y permanecer etiquetados adecuadamente hasta su uso.

g) Mantenimiento de los depósitos a granel: Los depósitos de alimento a granel deben mantenerse en buenas condiciones. No deben presentar daños que permitan que el producto se humedezca o contamine.

h) Registro de desinfección de depósitos a granel: Los depósitos de alimento a granel deben contar con un plan de limpieza y desinfección y su registro.

i) Cuarentenas: En caso de declararse una cuarentena en una UPA, todo el alimento que se encuentre en la misma deberá ser destruido.

j) Control estricto de la vacunación y medicación de las parvadas: Se debe llevar un registro en el cual se consigne:

- Enfermedad contra la que se vacuna Tipo de vacuna
- Marca de las vacunas utilizadas
- Número de lote

- Vía de administración empleada
- Fecha de vencimiento del producto
- Fecha de vacunación
- Edad de las aves
- Dosificación

El personal que maneje las vacunas deberá ser capacitado en cuanto al tipo de biológico a usar, los métodos de conservación de la cadena fría, dosis a administrar, vía de aplicación e intervalos de revacunación.

Las UPA'S, deben realizar análisis serológicos para evaluar la respuesta inmune de las enfermedades bajo control oficial. Adicionalmente, la UPA podrá evaluar la respuesta inmune de las vacunas que considere necesario. Las UPA'S, menores de 25,000 aves que no cuenten con un Médico Veterinario para realizar el muestreo serán atendidos por el PROSA, idealmente los títulos vacúnales deben monitorearse posterior al uso de cada vacuna.

ARTICULO 16. PROGRAMAS DE VACUNACIÓN:

Los programas de vacunación son responsabilidad del Médico Veterinario de la UPA, con base a los criterios técnicos, ubicación geográfica, bioseguridad, densidad poblacional, finalidad zootécnica, desafío de campo y las disposiciones oficiales dictaminadas por el Programa Nacional de Sanidad Avícola -PROSA-.

En las zonas de producción donde las enfermedades son endémicas, la aplicación de los biológicos pueden variar en cuanto al número de administraciones y tipos de vacunas utilizadas por experiencia previa demostración científica, la variación en la intensidad y frecuencia de vacunaciones, estará estrechamente ligada a las condiciones de bioseguridad de las UPA'S, al aislamiento y zona epidemiológica donde se encuentra la UPA.

Las vacunas que se encuentran bajo control oficial, serán aplicadas en las UPA'S, con la autorización del Programa Nacional de Sanidad Avícola, cumpliendo con los lineamientos establecidos.

Las vacunas de enfermedades endémicas que se utilizan en las UPA'S, deben tener el registro sanitario vigente del MAGA.

ARTICULO 17. NOTIFICACIÓN OBLIGATORIA:

Los propietarios de las UPA'S o representantes legales. Médicos Veterinarios responsables, así como los laboratorios delegados, están obligados a reportar las enfermedades diagnosticadas. Así mismo deben reportar en forma inmediata la detección o sospecha de las enfermedades bajo control oficial, o las que sugieran una enfermedad exótica al Programa Nacional de Sanidad Avícola -PROSA-y lo establecido en la normativa vigente.

ARTICULO 18. CUMPLIMIENTO:

Para evaluar el cumplimiento de la bioseguridad de la unidad productiva avícola, se utilizarán las fichas técnicas de evaluación armonizadas en la región centroamericana y de acuerdo a los resultados se clasificarán en categorías **A, B y C**; otorgándoles su certificación correspondiente. Las categorías B y C, se les diseñará una programación para que a través de implementación de mejoras puedan ascender a la

categoría inmediata superior. Las unidades de producción avícola que actualmente se encuentran en funcionamiento deberán cumplir con todas las medidas recomendadas en este manual a excepción de las medidas aplicables a infraestructura.

Las unidades de producción avícolas, que se deseen instalar deberán contar con la aprobación del Programa Nacional de Sanidad Avícola-PROSA de acuerdo con la normativa vigente y su diseño responderá a las medidas básicas de bioseguridad expresadas en este manual.

Los biológicos utilizados para diagnóstico de enfermedades aviares deben ser autorizados por el MAGA.

Los Médicos Veterinarios sanitarios de las UPA'S, deben ser colegiados activos y autorizados por el MAGA.

Los Médicos Veterinarios sanitarios responsables de las UPA'S, deberán enviar al PROSA, la planificación y el informe de las visitas de profesionales extranjeros, quien a su vez notificará al Colegio de Médicos Veterinarios y Zootecnistas de Guatemala, de acuerdo a lo regulado en el Decreto número 72-2001.

ARTICULO 19.

Sin perjuicio de las acciones civiles o penales que puedan proceder, las infracciones al presente Acuerdo serán sancionadas administrativamente por la Ley de Sanidad Vegetal y Animal, Decreto número 36-98.

ARTICULO 20. DEROGATORIA.

Se deroga el Acuerdo Ministerial número 129-2011, así como las disposiciones que se opongan al presente Acuerdo Ministerial.

ARTICULO 21.

El presente Acuerdo Ministerial empieza a regir, ocho días después de su publicación en el Diario de Centro América.

COMUNÍQUESE,

**ING. AGR. M. SC. JOSÉ SEBASTIÁN MARCUCCI RUÍZ
MINISTRO DE AGRICULTURA
GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN**

**ING. AGR. M.SC. ALEJANDRO SANCHEZ ESTÉVEZ
VICEMINISTRO DE SANIDAD
AGROPECUARIA Y REGULACIÓN**

