



UNIVERSIDAD DE CHILE
FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS Y PECUARIAS
ESCUELA DE CIENCIAS VETERINARIAS

**ACTUALIZACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE
PRODUCCIÓN PARA POLLOS BROILER EN ENGORDA**

Simón Ignacio Araya Corey

Memoria para optar al Título
Profesional de Médico Veterinario
Departamento de Medicina
Preventiva Animal

PROFESOR GUÍA: DR. ROBERTO ALEXIS BECERRA OLMEDO
Médico Veterinario, Consultor en Inocuidad de los Alimentos
Director Técnico *Food Solutions Team*

SANTIAGO, CHILE
2016



UNIVERSIDAD DE CHILE
FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS Y PECUARIAS
ESCUELA DE CIENCIAS VETERINARIAS

**ACTUALIZACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE
PRODUCCIÓN PARA POLLOS BROILER EN ENGORDA**

Simón Ignacio Araya Corey

Memoria para optar al Título
Profesional de Médico Veterinario
Departamento de Medicina
Preventiva Animal

PROFESOR GUÍA: DR. ROBERTO ALEXIS BECERRA OLMEDO
Médico Veterinario, Consultor en Inocuidad de los Alimentos
Director Técnico *Food Solutions Team*

SANTIAGO, CHILE
2016



UNIVERSIDAD DE CHILE
FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS Y PECUARIAS
ESCUELA DE CIENCIAS VETERINARIAS

**ACTUALIZACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE
PRODUCCIÓN PARA POLLOS BROILER EN ENGORDA**

Simón Ignacio Araya Corey

Memoria para optar al Título
Profesional de Médico Veterinario
Departamento de Medicina
Preventiva Animal

Nota final:

Firma

Prof. Guía	: Dr. Roberto Becerra O.
Profesora Correctora	: Dra. Javiera Cornejo K.
Profesor Corrector	: Dr. Héctor Hidalgo O.

SANTIAGO, CHILE
2016

ÍNDICE DE CONTENIDO

RESUMEN EJECUTIVO	I
SUMMARY.....	III
INTRODUCCIÓN	1
REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA.....	3
OBJETIVO GENERAL	8
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	8
MATERIALES Y MÉTODOS	9
1. Búsqueda y recopilación de información.....	9
2. Visitas técnicas a las empresas avícolas productoras de pollos broiler.....	9
3. Análisis de la información y elaboración de un primer borrador del Manual de Buenas Prácticas de Producción para pollos broiler en engorda	10
4. Confección de un segundo borrador del Manual de Buenas Prácticas de Producción para pollos broiler en engorda	11
5. Validación del segundo borrador de manual y confección del documento definitivo.	11
RESULTADOS.....	12
DISCUSIÓN	208
CONCLUSIONES	212
BIBLIOGRAFÍA	213
ANEXO	231
Anexo 1. Pauta de reunión con equipos responsables de los sistemas de aseguramiento de la calidad de las empresas visitadas.	231
Anexo 2. Listas de chequeo de capítulos abordados por el manual de Buenas Prácticas de Producción para pollos broiler en engorda.	233
PLANIFICACIÓN.....	367

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla Nro. 1. Densidad máxima de aves al interior de jabs de transporte según rango de kilos de peso vivo (PV).....	167
Tabla Nro. 2. Resultado de auditoría por nivel de requisito de acuerdo al porcentaje de cumplimiento obtenido por el plantel.	354
Tabla Nro. 3. Resultados finales posibles de la auditoría de verificación de acuerdo al resultado obtenido por los niveles de requisitos mayores y menores.	355
Tabla Nro. 4. Resultados de la auditoría de verificación del Manual de Buenas Prácticas de Producción Avícola en Instalaciones	356
Tabla Nro. 5. Resultados de la auditoría de verificación del Manual de Buenas Prácticas de Producción Avícola en Bioseguridad.	357
Tabla Nro. 6. Resultados de la auditoría de verificación del Manual de Buenas Prácticas de Producción Avícola en Sanidad Animal.	358
Tabla Nro. 7. Resultados de la auditoría de verificación del Manual de Buenas Prácticas de Producción Avícola en Uso de Medicamentos Veterinarios.....	359
Tabla Nro. 8. Resultados de la auditoría de verificación del Manual de Buenas Prácticas de Producción Avícola en Alimentación y Nutrición.....	360
Tabla Nro. 9. Resultados de la auditoría de verificación del Manual de Buenas Prácticas de Producción Avícola en Fabricación de Alimentos.....	361
Tabla Nro. 10. Resultados de la auditoría de verificación del Manual de Buenas Prácticas de Producción Avícola en Control de Plagas.....	362

Tabla Nro. 11. Resultados de la auditoría de verificación del Manual de Buenas Prácticas de Producción Avícola en Transporte..... 363

Tabla Nro. 12. Resultados de la auditoría de verificación del Manual de Buenas Prácticas de Producción Avícola en Trazabilidad..... 364

Tabla Nro. 13. Resultados de la auditoría de verificación del Manual de Buenas Prácticas de Producción Avícola en Personal..... 365

Tabla Nro. 14. Resultados de la auditoría de verificación del Manual de Buenas Prácticas de Producción Avícola en Comunidades. 366

RESUMEN EJECUTIVO

La carne es un alimento importante para la población humana debido a que aporta todos los aminoácidos esenciales para el organismo y vitaminas y minerales de alta biodisponibilidad. Su consumo a nivel mundial alcanzó 42,9 kg por habitante para el año 2012 mientras que en Chile esta cifra superó los 89,1 kg el año 2013. En ambos casos, las carnes con mayor representación en el consumo fueron las provenientes de ave y cerdo. En nuestro país la industria avícola concentra sobre el 46% de las toneladas en vara producidas durante el mismo año y el 85% de esta carne correspondió a pollo broiler. Si bien gran parte de los productos cárnicos avícolas se destinaron a consumo nacional, un 16% se exportó a México, Estados Unidos, China, Hong Kong y la Unión Europea.

La Organización Mundial de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura y la Organización Mundial de la Salud concuerdan en que la responsabilidad de producir alimentos inocuos y aptos para el consumo está distribuida a lo largo de todas las etapas de la cadena alimenticia, abarcando la producción primaria, la elaboración y la comercialización. Por esta razón, la industria avícola debe adoptar las normas y directrices establecidas por la Comisión del Codex *Alimentarius* e implementar en sus procesos productivos los sistemas de aseguramiento de la calidad, tales como las Buenas Prácticas Ganaderas y de Manufactura y el sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control. Para la producción primaria, las Buenas Prácticas Ganaderas incluyen medidas necesarias para asegurar la inocuidad e idoneidad de la carne como también para incentivar una producción que considere aspectos éticos y las necesidades de los consumidores modernos, como el cuidado del medio ambiente, bienestar animal, etc. Si bien la industria avícola posee un sistema de gestión de la calidad donde se incluye un Manual de Buenas Prácticas Avícolas para granjas elaborado el año 2003, las directrices planteadas por este documento actualmente pueden no ser adecuadas para hacer frente a los nuevos desafíos en materia de inocuidad y calidad de los alimentos.

Con el objetivo de actualizar los conceptos vigentes en cuanto a las Buenas Prácticas de Producción para pollos broiler en engorda, se realizó una revisión de las recomendaciones vigentes y nuevos planteamientos de organismos como la Comisión del Codex *Alimentarius* como también de instituciones técnicas nacionales e internacionales orientadas a incentivar

la protección de la salud del consumidor, la eficiencia productiva, el bienestar animal, entre otros ámbitos que tienen un impacto directo sobre la calidad de la carne de ave.

Como resultado, las recomendaciones identificadas y consensuadas con la industria avícola nacional fueron incorporadas en un Manual de Buenas Prácticas de Producción para pollos broiler en engorda, donde se incluyen once capítulos que abordan los siguientes tópicos: infraestructura y diseño de instalaciones, bioseguridad, sanidad y bienestar animal, alimentación y nutrición, fabricación de alimentos, control de plagas, transporte, trazabilidad, personal y comunidades.

Palabras claves: carne de ave, calidad de los alimentos, inocuidad, sistemas de aseguramiento de la calidad, buenas prácticas de producción.

SUMMARY

Meat is an important food for the human population because it provides all the essential amino acids for the body and high bioavailability vitamins and minerals. The worldwide consumption of meat reached 42.9 kg per capita in 2012 while in Chile this cipher exceeded 89.1 kg in 2013. In both cases, the meats with greater representation in consumption were those from poultry and pork. In our country the poultry industry represented the 46% of total tonnage produced and the 85% of this meat was from broiler chicken for 2013. Although much of the meat poultry products were destined for internal consumption, the 16% were exported to Mexico, United States, China, Hong Kong and the European Union.

The Food and Agriculture Organization of the United Nations and the World Health Organization agree that the responsibility of producing safe foods and suitable for consumption is distributed throughout all stages of the food chain, encompassing primary production, processing and trade activities.

For this reason, the poultry industry must adopt rules and guidelines established by the Codex *Alimentarius* Commission in their production processes by implementing quality assurance systems, such as Best Production and Manufacturing Practices and the Hazard Analysis and Critical Control Points system. For primary production, Best Production Practices includes actions to ensure the safety and suitability of meat as well as to encourage a production that considers ethical aspects and modern consumer needs such as environmental protection, animal welfare, etc. Even though poultry industry possess a quality management system that incorporates a Manual of Best Production Practices for poultry farms developed in 2003, the guidelines proposed by this document may not be adequate to deal with the new challenges in food safety and quality.

In order to update concepts of the Best Production Practices for the fattening of broiler chickens, a review of current recommendations and new approaches of reference organizations such as the Codex *Alimentarius* Commission as well as national and international institutions oriented to encourage the protection of consumer health, production efficiency, animal welfare, among other areas that have a direct impact on poultry meat quality was held.

As result, the recommendations identified and agreed with the national poultry industry were incorporated into a new Manual of Best Production Practices for the fattening of broiler

chickens, including eleven chapters that cover the following topics: infrastructure and facility design, biosafety, health and animal welfare, food and nutrition, food manufacturing, pest control, transportation, traceability, staff and communities.

Key words: poultry meat, food quality, quality assurance systems, food safety, best production practices.

INTRODUCCIÓN

La carne corresponde a un importante alimento dentro de la dieta de la población humana. Nutricionalmente, es fuente de proteína de alta calidad conteniendo todos los aminoácidos esenciales que permiten el funcionamiento del organismo, como también minerales y vitaminas de elevada biodisponibilidad en comparación a otros alimentos.

El consumo de carne per cápita a nivel mundial para el año 2012 alcanzó 42,9 kg, mientras que en Chile esta cifra fue de 89,1 kg para el año 2013. En ambos escenarios las carnes con mayor representación en el consumo fueron las provenientes de cerdo y ave. Para el año 2023 se espera que el sector cárnico global aumente su producción en un 1,6% por año y que el consumo per cápita de carne aumente en 2,4 kg. Además, se proyecta que la industria avícola será el sector productor de carne más importante a nivel mundial desde el año 2020, desplazando del primer lugar a la industria porcina. Estas proyecciones se sustentan en que las empresas avícolas han comenzado a expandir su producción a través de la aplicación de una estrategia de desarrollo basada en la incorporación de tecnología, logrando la verticalidad en su producción. Además, la apertura comercial mundial y comienzo de la exportación de carne de pollo también generaron que las empresas avícolas invirtieran en infraestructura y operaciones con el fin de cumplir con las exigencias de los mercados internacionales importadores de este producto.

Para el año 2013 la producción nacional de carne de ave (que comprende aquella proveniente de pollos broiler, gallinas, pavos y un agregado que incluye patos, gansos, avestruces y otras aves) alcanzó 680.571 toneladas en vara, lo que representa un 46,8% de la faena total a nivel país (1.453.510 toneladas donde se incluye el beneficio de bovinos, aves, cerdos, ovinos y otros). Además, un 85% de las toneladas de producción de carne de ave en Chile corresponden a pollos broiler.

Con respecto a las exportaciones, durante el año 2013 se comercializó a nivel internacional un total de 111.142 toneladas de carne de ave chilena (aproximadamente un 16% de la producción a nivel país) y los principales países de destino fueron México, Estados Unidos, China, Hong Kong y la Unión Europea. A futuro, se espera que la participación de la carne de ave chilena en estos mercados aumente y se generen más oportunidades de comercio con nuevos países.

Lo anterior demuestra la importancia para la industria cárnica avícola en asegurar una óptima calidad de sus productos, debiendo efectuar sus procesos productivos de acuerdo a los sistemas de aseguramiento de la calidad, tales como las Buenas Prácticas Ganaderas (BPG) y de Manufactura (BPM), como también el sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC). Esto con el fin de dar garantía que la carne de ave y sus subproductos presentan el menor riesgo de contener agentes dañinos para la salud de los consumidores. Si bien en Chile, de acuerdo al Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA), las industrias elaboradoras o procesadoras de alimentos poseen la obligación de adoptar las BPM y APPCC, la implementación de las BPG para la producción primaria continúa siendo de carácter voluntario. Además, basados en el enfoque de cadena alimentaria planteado por la Comisión del Codex *Alimentarius*, la adopción de estas recomendaciones responsabiliza a los productores, en este caso a los planteles de engorda de pollos broiler, a generar un producto no tan solo inocuo sino que también posea otros atributos importantes que tienen influencia directa con la calidad de la carne de ave, como por ejemplo la implementación de un sistema de producción amigable con el medio ambiente, asegurar un nivel de bienestar animal óptimo compatible con la producción, la trazabilidad de los productos y el compromiso de la empresa con sus trabajadores, entre otros.

De esta forma, considerando la importancia de los sistemas de aseguramiento de la calidad y de la implementación de las BPG, el objetivo de esta Memoria de Título consistió en actualizar los conceptos vigentes en cuanto a las Buenas Prácticas de Producción para pollos broiler en engorda, de manera de poder entregar a la industria un documento que contiene los requerimientos que deben cumplirse actualmente en la producción avícola para garantizar la inocuidad del producto final, como también de otros ámbitos que tienen un impacto directo sobre la calidad de la carne de ave.

REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA

La carne de los animales de abasto es definida por la Comisión del Codex *Alimentarius* (2005) como “todas las partes de un animal que han sido dictaminadas como inocuas y aptas para el consumo humano o que se destinan para este fin”. Esto comprende a todas las partes comestibles de los músculos y todos los tejidos no separados durante la faena, con la excepción de los músculos de sostén del aparato hioideo y el esófago (Chile, 2002). Para el caso específico de aves de corral y cerdos, la carne además incluirá la piel (Chile, 2010). Debido a sus propiedades nutricionales, tales como su alta calidad proteica y gran aporte en vitaminas y minerales (FAO, 1992), la Organización Mundial de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) sostiene que la inclusión de carne en la dieta facilita la satisfacción de los requerimientos nutricionales de la población humana y que un consumo per cápita inferior a 10 kg/año produce problemas de malnutrición (FAO, 2014b). A nivel mundial, el consumo promedio de carne por habitante para el año 2012 alcanzó 42,9 kg y la carne consumida en mayor proporción fue la de cerdo (36%). En Chile, el consumo per cápita de este alimento para el año 2013 alcanzó 89,1 kg y la carne de mayor consumo fue la de ave (42,1%, equivalente a 37,5 kg) (FAO, 2014a; OECD/FAO, 2014; ODEPA, 2014a; Ponce, 2014). Para el año 2023, la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico (OCDE) y la FAO proyectan que la producción del sector cárnico global aumentará un 1,6% por año y que la industria avícola será el sector productor de carne más grande desde el año 2020. Además, se espera un incremento de 2,4 kg en el consumo per cápita mundial de carne, donde un 72% de este aumento estará representado por la carne de ave (OCDE/FAO, 2014).

Con respecto a la industria avícola nacional, esta se encuentra constituida en su gran mayoría por empresas que presentan un sistema productivo altamente intensivo, tecnificado e integrado verticalmente, lo que significa que están compuestas por varias unidades de negocio que abarcan la fabricación de alimento para consumo animal, reproducción y producción de aves de corral, faena y distribución de la carne de ave a los canales de comercio nacional e internacional. En nuestro país, la producción de carne de ave se encuentra concentrada en cuatro grandes empresas, las que representan más del 97% de la producción nacional de las carnes de pollo y pavo (APA, 2014).

Aunque la mayoría de estas industrias surgen alrededor del año 1960, es durante la década de los 80 donde comienza la expansión en la producción y consumo de carnes blancas

gracias a la aplicación de una estrategia de desarrollo a nivel país, incorporando tecnología de punta en todas las etapas, desde la genética a la venta, logrando la verticalidad en la producción y en la comercialización de sus productos (Ponce, 2014). El año 1985 comenzó la exportación de carne de pollo y las empresas avícolas debieron realizar inversiones en infraestructura y operaciones con el objetivo de cumplir con las exigencias de los mercados internacionales (Ponce, 2005). Hoy en día, las empresas avícolas tardan de 38 a 45 días en producir pollos broiler de un peso promedio de término de 2,3 kg (ODEPA, 2014b).

En el año 2013, la producción nacional de carne de ave (que incluye la carne de pollo broiler, gallinas, pavos, patos, gansos, avestruces y otras) alcanzó 271.665.076 unidades de aves faenadas y 680.571 toneladas de carne en vara (ton/vara) y dentro de estos totales, un 96% de las aves faenadas y un 85% de las ton/vara corresponden a pollos broiler (INE, 2013; ODEPA, 2014a; ODEPA, 2014b). Si bien gran parte de la producción de carne de ave está destinada a consumo interno, durante el mismo año se exportaron 111.142 ton/vara, lo que corresponde al 16% de la producción nacional aproximadamente. Los productos avícolas exportados fueron carnes, despojos comestibles, preparaciones y conservas de pavo y pollo, y sus destinos fueron principalmente México (18,2%), Estados Unidos (15,4%), China (12,6%), Hong Kong (10,9%) y la Unión Europea (22%), mercados con altos estándares de exigencia y que buscan satisfacer su consumo interno con productos que ofrezcan un mayor valor agregado, privilegiando la calidad por sobre el volumen (ODEPA, 2014a; ODEPA, 2014b; Ponce, 2014). En base a las buenas expectativas del mercado internacional, se espera que a futuro continúe la expansión en la producción y el comercio de la carne de ave chilena a través del ingreso a nuevos mercados, como China y Rusia y también ampliando la participación en Japón, Corea del Sur y México (Ponce, 2014).

Tradicionalmente, la carne de los animales de abasto ha sido considerada como vehículo de diferentes enfermedades. Sin embargo, la presentación de estas patologías ha evolucionado en concordancia con el desarrollo de nuevas tecnologías y procesos de producción, como también por muchos otros factores, destacando actualmente la prevalencia de aquellas enfermedades causadas por *Escherichia coli* O157:H7, *Salmonella spp.*, *Campylobacter spp.*, y *Yersinia enterocolitica*. Además, existen otros peligros ligados a la producción de carne y que han sido causantes de las crisis alimentarias más recientes, como por ejemplo la presencia de dioxinas y residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos (Codex Alimentarius, 2005).

Hoy en día, el garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos es una tarea compleja, lo que se debe principalmente a la aparición de nuevos desafíos en el ámbito agroalimentario, como por ejemplo el surgimiento de nuevos peligros alimentarios, el aumento de la resistencia antimicrobiana, la creciente comercialización internacional de alimentos, los cambios en los hábitos y formas de consumo de alimentos, la complejidad de los tipos de alimentos y su procedencia geográfica, el desarrollo de nuevos métodos de elaboración y procesamiento de alimentos, entre otros muchos factores. (Chile, 2009; Godfrey *et al.*, 2010; Hueston y McLeod, 2012). Es por esta razón que las industrias productoras de alimentos deben adoptar medidas específicas, basadas en la ciencia y en la evaluación de riesgos, para prevenir y controlar la contaminación de manera de asegurar una óptima calidad de sus productos. De esta forma, los procesos productivos se deben realizar de acuerdo a los sistemas de aseguramiento de la calidad como por ejemplo las Buenas Prácticas Ganaderas y de Manufactura, como también el sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control, dando garantía que la carne de ave y sus subproductos presentan el menor riesgo de contener agentes dañinos para la salud de los consumidores (Codex *Alimentarius*, 1969 y 2005; Figueroa, 2013).

Se entiende por el concepto de calidad de los alimentos a todos aquellos atributos positivos y negativos que influyen en el valor de este producto para un consumidor, destacándose las características nutricionales, organolépticas, comerciales y de inocuidad como sus componentes principales (Codex *Alimentarius*, 2005). La FAO y Organización Mundial de la Salud (OMS), a través de la Comisión del Codex *Alimentarius* como uno de los organismos encargado de establecer normas, directrices y códigos de prácticas alimentarias internacionales para garantizar la inocuidad, la calidad y la equidad en el comercio internacional de alimentos, determinan que todas las personas tienen el derecho a ingerir alimentos inocuos y aptos para el consumo, entendiendo que estos no causarán daño al consumidor cuando sean preparados o ingeridos de acuerdo al uso a que se destinen. El objetivo de la creación del Comité del Codex *Alimentarius* es el de prevenir la presencia de peligros que pueden estar presentes y ser transmitidos a través de los alimentos y que tienen la potencialidad de producir enfermedad y muerte de la población humana más susceptible. Estos peligros alimentarios se clasifican en tres grandes grupos: los de tipo biológico (bacterias, virus, parásitos, mohos y levaduras); químico (residuos de agroquímicos, metales pesados, aditivos, toxinas, lubricantes, entre otros) y físico (vidrios, objetos de metal o plástico, restos de animales o plantas, tierra, pintura, etc.) (Arispe y

Tapia, 2007). Además del daño a la salud de los consumidores, estas enfermedades transmitidas por los alimentos son capaces de perjudicar al comercio y al turismo produciendo pérdidas de ingresos, ausencias laborales, desempleo y pleitos comerciales. (Codex *Alimentarius*, 1969).

Para evitar esto, la FAO y la OMS concuerdan en que la responsabilidad de producir alimentos inocuos y aptos para el consumo está distribuida a lo largo de todas las etapas de la cadena alimenticia, abarcando la producción primaria, la elaboración y la comercialización. Por esta razón, todos quienes participen del sistema alimentario deben adoptar las normas, directrices y prácticas establecidas por la Comisión del Codex *Alimentarius* con el objetivo de reducir el riesgo de introducción de los peligros asociados a los alimentos, buscando controlarlos desde el origen de la contaminación y no una vez que los productos contaminados son consumidos por las personas, produciendo enfermedad o la destrucción de los alimentos involucrados (FAO, 2007).

De esta forma, la industria avícola debe trabajar bajo los conceptos descritos por el Codex *Alimentarius* a través de la implementación de las normas generales y específicas para la producción de carne establecidas por este organismo, las Buenas Prácticas de Higiene (BPH) contenidas en el Código de Prácticas para la Higiene de la Carne (Codex *Alimentarius*, 2005) y en los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (Codex *Alimentarius*, 1969), que corresponden a una descripción cualitativa de todas las prácticas sobre las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad e idoneidad de los alimentos, las que se sustentan en la ciencia y en evaluación de riesgos. Sin embargo, bajo el alero de este concepto solo se incluyen normas, directrices y recomendaciones que tienen influencia en la inocuidad de los alimentos. Actualmente esto no es suficiente en términos de calidad, pues los consumidores contemporáneos están buscando cada vez más productos que no sólo sean inocuos, sino que también incorporen otros atributos que los hagan aceptables. En este sentido, las BPG son un conjunto de recomendaciones que tienen la finalidad de proteger la salud humana como también incentivar una producción de alimentos que considere aspectos éticos y necesidades modernas, como por ejemplo el cuidado del medio ambiente, el bienestar animal, el manejo de la mano de obra, etc., complementando lo estipulado por las BPH (FAO, 2007). Dado su importancia, las BPG han sido adoptadas por diferentes gobiernos y transformadas a normativas legales, de forma de regular la producción de alimentos para facilitar el cumplimiento de los objetivos que estas plantean.

Actualmente la industria avícola chilena posee un sistema integral de gestión de la inocuidad y calidad de sus productos con el objetivo de asegurar la salud y bienestar de los consumidores. De esta manera, logra cumplir con los estándares de exigencia definidos por los países de destino de la exportación de carne de ave así como también aquellos estipulados por el Ministerio de Salud (MINSAL) y el Ministerio de Agricultura a través del Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) (APA, 2014). En el año 2003 la Asociación Gremial de Productores de Aves de Chile A.G. (APA) generó un Manual de Buenas Prácticas de Producción Avícola. Sin embargo, las directrices planteadas por este documento actualmente no son adecuadas para hacer frente a los nuevos desafíos en materia de inocuidad y calidad de los alimentos, que junto al avance del conocimiento científico ocurrido en la última década, crean la necesidad de entregar nuevas herramientas para poder actualizar y fortalecer las BPG y en consecuencia los sistemas de aseguramiento de calidad e inocuidad de los alimentos. De esta forma, el objetivo de esta memoria de título consistió en una revisión y actualización de estas recomendaciones con los nuevos planteamientos de organismos como la Comisión del Codex *Alimentarius*, como también de aquellos generados por instituciones técnicas orientadas a incentivar la protección de la salud del consumidor, la eficiencia productiva, el bienestar animal, entre otros ámbitos de importancia.

OBJETIVO GENERAL

Actualizar los conceptos vigentes en cuanto a las Buenas Prácticas de Producción para pollos broiler en engorda, de manera de generar un documento que contenga los requerimientos actualizados que deben cumplirse en la producción avícola que garanticen la inocuidad alimentaria, la sanidad y bienestar animal entre otros ámbitos con impacto directo sobre la calidad de la carne de ave.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- 1.** Identificar Buenas Prácticas de Producción Avícola establecidas por organismos internacionales y nacionales en los ámbitos de diseño de instalaciones, bioseguridad, sanidad y bienestar animal, uso de medicamentos veterinarios, alimentación y nutrición animal, producción de alimentos para consumo animal, control de plagas, transporte de aves, trazabilidad, personal y comunidades.
- 2.** Incorporar en un nuevo Manual de Buenas Prácticas de Producción Avícola las prácticas identificadas en los ámbitos mencionados en el objetivo anterior y que han sido consensuados y discutidos con la industria productora de carne de ave.

MATERIALES Y MÉTODOS

En el año 2003 APA elaboró un manual de buenas prácticas de producción (APA, 2003) disponible para todas las empresas productoras de carne de ave del país que conforman esta agrupación gremial, las que en conjunto representan más del 97% de la producción nacional de las carnes de pollo y pavo (APA, 2014). Es APA quien delega a la consultora *Food Solutions Team* la actualización de las Buenas Prácticas de Producción para pollos broiler en engorda y posterior elaboración del manual, lo que se realizó de acuerdo a las siguientes fases:

1. Búsqueda y recopilación de información

Se realizó una revisión de la literatura y documentación para reunir información relacionada con BPP o similares, recurriendo a organismos reconocidos a nivel nacional e internacional de tipo gubernamental como también privados en este ámbito, como por ejemplo el SAG, MINSAL, Instituto Nacional de Normalización (INN), la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE), la FAO, la Comisión del Codex *Alimentarius*, el Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA) y el Departamento de Medioambiente, Alimentación y Agricultura de Reino Unido (DEFRA), e incluso aquella generada por la Asociación de Productores Avícolas de Chile A.G. Además, se revisó información procedente de instituciones desarrolladoras de estándares de producción en los ámbitos de sanidad, higiene, bienestar animal, etc., orientados a que las empresas de producción primaria se comprometan y responsabilicen por la producción de alimentos de calidad e inocuos. Ejemplos de estos organismos son Red Tractor, Food Standards Agency (FSA), GLOBAL G.A.P., British Retail Consortium (BRC), entre otros. Se excluyó de la revisión la información proveniente de documentos sin datos suficientes de autor y vigencia dentro de la temporalidad de la búsqueda.

2. Visitas técnicas a las empresas avícolas productoras de pollos broiler

De forma paralela a la búsqueda de información, se desarrollaron visitas a algunas de las empresas avícolas asociadas a APA con la finalidad de interiorizarse al proceso productivo, documentar la metodología de trabajo como también observar, identificar y evaluar los procesos relacionados a los sistemas de aseguramiento de la calidad presentes en estas industrias. Además, durante las visitas se incluyeron reuniones con el equipo encargado de

los sistemas de aseguramiento de la calidad y documental de las empresas, con el objetivo de conocer la forma en la que se perciben las BPP como parte de un sistema integrado de gestión de la calidad, las ventajas y obstáculos que enfrentaron al implementar las recomendaciones planteadas por el manual elaborado por APA el año 2003, los ámbitos relacionados al proceso productivo de engorda de pollos broiler y a la calidad del producto final que tienen mayor prioridad e interés para ser abordados en un nuevo manual, como también discutir la factibilidad técnica de estas empresas para implementar las recomendaciones planteadas en un borrador de Manual de Buenas Prácticas de Producción. Estas reuniones se desarrollaron en base a una pauta guía (Anexo 1), de forma de asegurar que los temas abordados con los equipos responsables de los sistemas de aseguramiento de la calidad de cada una de las empresas visitadas fuesen equivalentes.

3. Análisis de la información y elaboración de un primer borrador del Manual de Buenas Prácticas de Producción para pollos broiler en engorda

La información acumulada en la fase de búsqueda como también aquella entregada por las empresas avícolas fue analizada en conjunto con profesionales del área expertos en temáticas específicas que tengan relación con las BPP. Este análisis consistió primeramente en la clasificación de la información en torno al ámbito de buena práctica de producción a la que hacían alusión. Luego, se procedió a realizar una síntesis de los contenidos provenientes de cada una de las fuentes de información para, finalmente, realizar una comparación entre las recomendaciones sintetizadas provenientes de los diferentes orígenes consultados.

En base a estos datos, para la elaboración de un primer bosquejo del Manual de Buenas Prácticas de Producción para la engorda de pollos broiler se consideró incluir recomendaciones en los ámbitos de: diseño de instalaciones, bioseguridad, sanidad animal, uso responsable de medicamentos veterinarios, alimentación y nutrición, fabricación de alimentos, control de plagas, transporte de aves, trazabilidad, personal y comunidades.

Una vez elaborado el primer borrador, este procedió a ser revisado por las empresas avícolas de la asociación y por un panel de profesionales en buenas prácticas de producción, recibiendo una retroalimentación para luego generar un segundo borrador del documento final.

4. Confección de un segundo borrador del Manual de Buenas Prácticas de Producción para pollos broiler en engorda

Las observaciones y recomendaciones obtenidas de la retroalimentación de las empresas y del panel de expertos fueron analizadas y consideradas para la elaboración de un segundo borrador de manual de buenas prácticas.

5. Validación del segundo borrador de manual y confección del documento definitivo.

El segundo borrador del manual fue nuevamente enviado a las empresas avícolas visitadas y al panel de profesionales del área para su validación. Una vez que este documento fue aprobado, las recomendaciones y prácticas contenidas en este documento fueron plasmadas en el Manual de Buenas Prácticas para pollos broiler en engorda del año 2015, constituyendo el resultado de este proyecto de memoria de título.

RESULTADOS

A través de las fases de búsqueda, recopilación de información y visitas técnicas a las empresas avícolas asociadas a APA, fue posible identificar buenas prácticas y recomendaciones con relación a los once ámbitos planteados dentro del primer objetivo específico. Esta revisión incluyó diversas fuentes de información de referencia para la producción animal y para el aseguramiento de la calidad e inocuidad de los alimentos, destacando la Comisión del *Codex Alimentarius*, la FAO y la OIE. A nivel nacional, se consultó la normativa y directrices planteadas por los Ministerios Salud, Agricultura a través del SAG, de Secretaría General de la Presidencia a través de la Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad Alimentaria (ACHIPIA), la Dirección General de Relaciones Internacionales (DIRECON) entre otros. La revisión también incorporó requisitos y recomendaciones procedentes de instituciones gubernamentales internacionales como por ejemplo el Departamento de Medioambiente, Alimentos y Agricultura de Reino Unido (DEFRA), la Fundación Vasca para la Seguridad Agroalimentaria (ELIKA), el Instituto Colombiano Agropecuario, el Ministerio de Agricultura de Costa Rica, el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad de Agroalimentaria (SENASICA) de México, la Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA) de Estados Unidos, etc. En tercer lugar, se incorporaron también las recomendaciones establecidas por entidades elaboradoras de sellos de producción de tipo privado, como por ejemplo *Red Tractor*, *The British Retail Consortium* (BRC), GLOBALG.A.P. y *Food Standards Agency* (FSA). Finalmente, se incluyó información generada por la industria avícola de diferentes países a través de organizaciones o asociaciones de productores orientadas a impulsar el sector, como por ejemplo el *National Chicken Council* (NCC) de Estados Unidos, la Federación Nacional de Avicultores de Colombia (FENAVI) y también la Asociación de Productores Avícolas de Chile (APA).

Una vez identificadas las buenas prácticas en los ámbitos de interés, se procedió a incorporar estas directrices y recomendaciones en un nuevo manual de Buenas Prácticas de Producción, las que fueron previamente discutidas y consensuadas con la industria avícola nacional.

A continuación, se presenta el resultado del desarrollo de esta memoria de título: el “Manual de Buenas Prácticas de Producción para Pollos Broiler en Engorda”, el cual incluye once

capítulos junto a sus respectivas listas de chequeo, las cuales se adjuntan como anexo N° 2.

I. ÍNDICE DE CONTENIDO

1. Objetivo

2. Alcance

3. Glosario de términos

4. Buenas prácticas de producción para pollos broiler en engorda

4.1. Instalaciones

4.1.1. Lugar

4.1.2. Accesos

4.1.3. Condiciones estructurales y ambientales

4.1.4. Equipos

4.1.5. Medidas higiénicas

4.1.6. Manejo de camas

4.1.7. Situaciones de emergencia

4.2. Bioseguridad

4.2.1. Responsabilidades

4.2.2. Generalidades

4.2.3. Instalaciones e infraestructura

4.2.4. Filtros sanitarios

4.2.5. Personal

4.2.6. Programa de vacunación de las aves

4.2.7. Control de ingreso

4.2.8. Agua de bebida

4.2.9. Transporte de aves a planta faenadora

- 4.2.10. Disposición de cadáveres
- 4.2.11. Disposición de basura
- 4.2.12. Lavado y desinfección de ropas
- 4.2.13. Lavado y desinfección de pabellones
- 4.2.14. Control de plagas
- 4.2.15. Eliminación del guano y/o cama

4.3. Sanidad animal

- 4.3.1. Generalidades en sanidad animal
- 4.3.2. Plan sanitario
- 4.3.3. Medidas de bioseguridad
- 4.3.4. Enfermedades aviares
- 4.3.5. Mutilaciones y procedimientos similares
- 4.3.6. Enriquecimiento ambiental

4.4. Uso de medicamentos veterinarios

- 4.4.1. Buenas prácticas en el uso de medicamentos veterinarios
- 4.4.2. Buenas prácticas para medicamentos incorporados en el alimento
- 4.4.3. Uso de medicamento fuera de rótulo (UFMR)

4.5. Alimentación y nutrición

- 4.5.1. Suministro de alimentos y su calidad
- 4.5.2. Suministro de agua su calidad

4.6. Fabricación de alimentos

- 4.6.1. Establecimiento
- 4.6.2. Personal
- 4.6.3. Instalaciones, equipos y utensilios
- 4.6.4. Suministro de agua
- 4.6.5. Calidad del aire, temperatura y ventilación

- 4.6.6. Iluminación
- 4.6.7. Transporte
- 4.6.8. Mantenimiento preventiva y correctiva de instalaciones, equipos, utensilios y medios de transporte
- 4.6.9. Control integrado de plagas
- 4.6.10. Producción
- 4.6.11. Limpieza y desinfección
- 4.6.12. Trazabilidad, recuperación (*recall*) y manejo de producto no conforme
- 4.6.13. Registro de la planta

4.7. Control de plagas

- 4.7.1. Generalidades
- 4.7.2. Medidas pasivas de control de plagas
- 4.7.3. Medidas activas de control de plagas

4.8. Transporte

- 4.8.1. Generalidades
- 4.8.2. Higiene
- 4.8.3. Bioseguridad
- 4.8.4. Captura y carga
- 4.8.5. Transporte
- 4.8.6. Descarga
- 4.8.7. Vehículos y transporte
- 4.8.8. Situaciones de emergencia

4.9. Trazabilidad

- 4.9.1. Generalidades
- 4.9.2. Registros del plantel
- 4.9.3. Declaración de existencias animales
- 4.9.4. Identificación animal oficial

- 4.9.5. Registro de movimiento animal
- 4.9.6. Sistema oficial de información pecuaria
- 4.9.7. No conformidades, acciones correctivas y sanciones
- 4.9.8. Documentación

4.10. Personal

- 4.10.1. Compromiso gerencial
- 4.10.2. Entrenamiento
- 4.10.3. Seguridad y bienestar
- 4.10.4. Bioseguridad

4.11. Comunidades

- 4.11.1. Responsabilidades
- 4.11.2. Generalidades
- 4.11.3. Identificación de actores sociales
- 4.11.4. Interacción directa con la comunidad
- 4.11.5. Personal
- 4.11.6. Accesibilidad
- 4.11.7. Relación empresa-comunidad

II. OBJETIVO

El Manual de Buenas Prácticas de Producción para pollos broiler en engorda establece los requisitos mínimos y recomendaciones que deben cumplirse para garantizar la inocuidad alimentaria, la sanidad y bienestar animal, la seguridad de los trabajadores entre otros ámbitos que tienen un impacto directo en la calidad de la carne de ave.

III. ALCANCE

Las directrices y recomendaciones contenidas en el presente documento son aplicables a los planteles de engorda de pollos broiler, extendiéndose desde la llegada de los pollitos de un día de edad hasta el transporte final de las aves que han alcanzado sus pesos de término a planta faenadora.

Además, en el capítulo 5. Fabricación de alimentos, se establecen los requerimientos y recomendaciones que deben cumplir las fábricas de alimentos destinados a la engorda de pollos broiler en el caso de que la misma empresa sea quien los produzca.

IV. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Acción correctiva: medida tomada para eliminar la causa de una no conformidad detectada u otra situación no deseada.

Acción social: es la dedicación de recursos empresariales al apoyo de personas desfavorecidas de su entorno en cumplimiento de las responsabilidades y compromisos adoptados por la empresa.

Actores sociales: se definen como los determinados conjuntos de personas que directa o indirectamente están relacionados con la empresa.

Aditivos: sustancias naturales o sintéticas y las mezclas de ellas, que se agregan a los alimentos o suplementos, con el objeto de mejorar su presentación, palatabilidad, condiciones de conservación o bien para provocar un efecto específico en el animal con un fin no terapéutico.

Agua potable: agua que cumple con los requisitos microbiológicos, de turbiedad, químicos, radioactivos, organolépticos y de desinfección descritos en la NCh409/1 que aseguran su inocuidad y aptitud para consumo humano.

Alimento animal (Pienso): corresponde a todas las materias naturales y productos elaborados de cualquier origen, que por separado o mezclados entre sí, resulten aptos para la alimentación animal.

Alimento medicado: corresponde a aquel alimento en el cual se ha incorporado un medicamento, con la finalidad de vehicularlo. Se administra a los animales con fines curativos, preventivos y/o metafilácticos en función de las propiedades del fármaco.

Alimento terminado: mezcla de ingredientes alimentarios, con o sin aditivos, capaces de satisfacer por sí solos los requerimientos nutritivos de los animales.

Antibiótico: sustancia derivada de un organismo vivo, generalmente un microorganismo o producto de síntesis, que inhibe la reproducción, el crecimiento, o incluso destruye otros microorganismos.

Aves de corral: todas las aves domesticadas, incluidas las de traspatio, que se utilizan para la producción de carne y huevos destinados al consumo, la producción de otros productos comerciales, la repoblación de aves de caza o la reproducción de todas estas categorías de aves.

Balance social: instrumento de gestión para planificar, organizar, dirigir, controlar y evaluar en términos cuantitativos y cualitativos la política social de una empresa en un período determinado frente a las metas preestablecidas.

Bienestar animal: modo en que un animal afronta las condiciones de su entorno. Un animal está en buenas condiciones de bienestar si está sano, cómodo, bien alimentado, en seguridad, puede expresar formas innatas de comportamiento y si no padece sensaciones desagradables de dolor, miedo o desasosiego. Las buenas condiciones de bienestar de los animales exigen que se prevengan sus enfermedades y se les administren tratamientos veterinarios; que se les proteja, maneje y alimente correctamente y que se les manipule y sacrifique de manera compasiva. El concepto de bienestar animal se refiere al estado del animal.

Bioseguridad: conjunto de medidas y acciones tendientes a evitar la entrada y salida de agentes infecto-contagiosos de los planteles avícolas o un territorio, como también durante su transporte.

Cámara de sanitización: estructura cerrada que permite la desinfección de materiales e insumos que ingresan al sector.

Capacitación: proceso continuo de enseñanza-aprendizaje, mediante el cual se desarrollan habilidades y destrezas del personal en un ámbito determinado, lo que les permite tener un mejor desempeño en sus labores habituales. Puede ser interna o externa, de acuerdo a un programa permanente, aprobado por la autoridad competente correspondiente.

Casos: animal infectado por un agente patógeno, con o sin signos clínicos manifiestos.

Caso compatible de IA: morbi-mortalidad normal o aumentada. Signos ya sean respiratorios, digestivos, dérmicos y/o neurológicos. Postura normal o disminuida (edema

de cabeza, barbillas y párpados, hemorragias lineales en los tarsos, cianosis de la cresta, entre otros).

Caso confirmado de IA: aislamiento viral y/o PCR, y determinación de subtipos H5 o H7 y/o, Determinación de un Índice de Patogenicidad Intravenosa Superior a 1,2 en pollos de 6 semanas de edad en cualquier H5 o H7 u otro subtipo o mortalidad superior al 75% de las aves de 4 a 8 semanas de edad infectados por vía intravenosa.

Caso probable de IA: morbi-mortalidad normal o aumentada. Signos ya sean respiratorios, digestivos, dérmicos y/o neurológicos (edema de cabeza, barbillas y párpados hemorragias lineales en los tarsos, cianosis de la cresta, entre otros). Postura normal o disminuida. Hallazgos a la necropsia compatibles con un cuadro de IA. Serología positiva en aves domésticas no anseriformes.

Carga: acción de colocar las jabas con aves en su interior en el vehículo de transporte.

Cebadera: instrumento que en su interior contiene plaguicida para el control de roedores.

Compostaje: tratamiento aeróbico que convierte los residuos orgánicos en humus, por medio de la acción de microorganismos, esencialmente bacterias y hongos. El proceso permite obtener un abono orgánico estable.

Comunidad: se define como un conjunto de personas de un pueblo, región o nación, vinculadas por alguna característica o interés en común.

Conductor, transportista o chofer: toda persona que conduce, maneja o tiene control físico de un vehículo motorizado en la vía pública; que controla o maneja un vehículo remolcado por otro; o que dirige, maniobra o está a cargo del manejo directo de cualquier otro vehículo. El conductor es el responsable de los animales durante el transporte.

Contaminación: introducción no deseada de impurezas de naturaleza química, microbiológica o física en el alimento, ingrediente, suplemento y/o aditivo para el alimento, potencialmente perjudiciales para la salud de las personas o de los animales y/o que estén sujeta a restricciones por la reglamentación vigente.

Contaminación cruzada: contaminación de materia prima, producto semielaborado o terminado con sustancias indeseables de otra partida o producto, durante la producción.

Control de movimiento: restricciones impuestas al movimiento de animales para prevenir la propagación de la enfermedad en cuestión.

Desarrollo sostenible: se define como las formas de progreso que satisfacen las necesidades del presente sin comprometer la posibilidad de las generaciones futuras para alcanzar sus necesidades.

Descarga: acción de bajar las jabas con aves en su interior del vehículo de transporte.

Desinfección: destrucción de todas las formas vegetativas de microorganismos nocivos o patógenos, excluyendo los formadores de esporas, en un objeto o superficie.

Elementos de Protección Personal (EPP): implementos destinados a minimizar el daño físico producido al trabajador, a causa o con ocasión de un accidente o enfermedad profesional. Son ejemplos de EPP mascarillas, guantes, cascos, calzado de seguridad, etc.

Emergencia sanitaria: condición dada por la presencia de una enfermedad que es exótica para Chile o una variante de una enfermedad endémica, o una enfermedad infecciosa grave de origen desconocidos o incierto, o un grave brote de una enfermedad endémica conocida, o la presencia de residuos en producto animal; y que se considera de importancia nacional ya que implica graves consecuencias económicas, sociales y/o comerciales para el país.

Empresa: se define como una unidad económico-social, integrada por elementos humanos, materiales y técnicos, que tiene el objetivo de obtener utilidades a través de su participación en el mercado de bienes y servicios. Para esto, hace uso de los factores productivos como el trabajo, tierra y el capital.

Enfermedad: manifestación clínica y/o patológica de una infección.

Establecimiento Pecuario: corresponde a todo lugar donde existan animales vivos, en forma temporal o permanente, destinados a: la reproducción, crianza, producción,

actividades cuyo fin sea la comercialización; la faena, exhibición, actividades deportivas y/o de rehabilitación.

Evaluación de impacto ambiental: corresponde a uno de los principales instrumentos para prevenir el deterioro ambiental. Permite introducir la dimensión ambiental en el diseño y la ejecución de los proyectos y actividades que se realizan en el país; a través de él se evalúa y certifica que las iniciativas, tanto del sector público, como privado, se encuentran en condiciones de cumplir con los requisitos ambientales que les son aplicables.

Filtro sanitario: corresponde a todas aquellas barreras de bioseguridad cuyo objetivo principal es impedir o disminuir el riesgo de ingreso y/o salida de algún agente infectocontagioso a través de las personas, vehículos, equipos u otros.

Formulario de Declaración de Existencias de Animales (FDEA): documento en papel o electrónico utilizado para ingresar la información relativa a las existencias de animales por especie y categoría de cada establecimiento pecuario.

Formulario de Inscripción de Establecimientos Pecuarios (FIE): documento en papel o electrónico utilizado para registrar la información relativa a los antecedentes de un establecimiento, los antecedentes de contacto, datos del titular y responsable o mandatario de dicho establecimiento.

Formulario de Movimiento Animal (FMA): documento en papel o electrónico utilizado para registrar todo movimiento o transporte de animales de un establecimiento pecuario a otro.

Fumigación: procedimiento en el que se utiliza un agente químico, en estado parcial o totalmente gaseoso para eliminar plagas y microorganismos nocivos para la salud de los animales y de las personas.

Granel: ingredientes y/o alimentos sin envasar que entran en contacto directo con la superficie donde se encuentran almacenados o del medio de transporte donde son trasladados.

Impacto ambiental: se define como cualquier cambio en el medio ambiente, ya sea adverso o beneficioso, resultante de la instalación de una actividad, productos o servicios.

Impacto social: efecto neto de una actividad en una comunidad y el bienestar de los individuos que la componen y sus familias.

Infección: designa la penetración y el desarrollo o la multiplicación de un agente infeccioso en el cuerpo de una persona o de un animal.

Ingredientes: productos de origen natural o sintético que sirven de nutrientes a los animales.

Ingredientes, suplementos y aditivos de riesgo para dioxinas: todos aquellos ingredientes, suplementos y aditivos considerados de riesgo por posible contaminación con dioxinas, furanos y dl-PCB's (grasas y aceites, carbonato de calcio, óxido de zinc, sulfato de cobre, cloruro de colina, fosfatos cálcicos, harinas animales y arcillas).

Inocuidad: condición necesaria para que los productos destinados a la alimentación de los animales no causen daño o enfermedad a estos animales, y consecuentemente a los humanos que consuman productos derivados de los mismos o al medio ambiente.

Lavado: procedimiento de limpieza con agua u otro líquido que incluye todas las superficies expuestas, tales como cielos, cortinas, campanas, pilares, comederos, pisos, bebederos y sus líneas, exteriores, etc.

Límite máximo para residuos de medicamentos veterinarios (LMR): es la máxima cantidad o concentración del o los principios activos de los medicamentos veterinarios o sus metabolitos en los tejidos animales o sus productos, considerada como carente de todo riesgo toxicológico para la salud humana o para los procesos tecnológicos de elaboración de productos alimenticios. Generalmente se expresa en µg/kg (microgramo por kilo) de tejido o alimento.

Limpieza: procedimiento para la eliminación de polvo, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias que son perjudiciales para los animales y el personal.

Lote de alimento: conjunto de unidades de venta de un producto alimenticio, producido, fabricado, envasado en circunstancias prácticamente idénticas que permita seguir su trazabilidad.

Manejo: prácticas que promueven la productividad, el bienestar general y la salud de las aves. Inclúyase el manejo de subproductos y residuos.

Medicamento autorizado en forma especial: medicamento que no cuenta con registro SAG, sin embargo se permite su uso mediante una resolución especial del SAG, para lo cual se debe disponer de antecedentes fundados y suficientes, que permitan su aprobación temporal para su internación, elaboración, distribución, venta, tenencia y uso bajo las condiciones que se indique.

Medicamento Veterinario: sustancia natural o sintética, o una mezcla de ambas, que se administra a los animales, con el fin de prevenir, tratar, o curar las enfermedades o sus síntomas. Además de restablecer, corregir o modificar las funciones fisiológicas o estimular la inmunidad activa y otorgar inmunidad pasiva.

Médico Veterinario Acreditado: profesional de ejercicio privado, acreditado por el Servicio Agrícola y Ganadero de acuerdo a las normas vigentes.

Médico Veterinario Oficial: médico veterinario que pertenece al Servicio Agrícola y Ganadero.

Metafilaxia: medicación de un grupo de animales en un momento estratégico con el fin de evitar la instauración, o expresión, o brote de un cuadro clínico o una enfermedad esperable, causada por un patógeno que ya se encuentra dentro de tal población de animales.

No Conformidad: incumplimiento de un requisito o exigencia.

Oficina SAG: unidad operativa territorial en cuya jurisdicción se ubica el plantel y donde ejerce las funciones el MVO.

PABCO: abreviatura de “Planteles Animales bajo Certificación Oficial”.

Pabellón o galpón: unidad física que aloja un número variable de aves de corral.

Pediluvio: bandeja, recipiente u otro elemento dispuesto en el suelo, que contiene una sustancia para desinfectar el calzado.

Período de resguardo: período de tiempo que debe transcurrir entre la última administración del medicamento veterinario, en las condiciones recomendadas en su rotulado y la obtención de productos alimenticios de dicho animal, con el fin de garantizar la inocuidad, es decir que dichos productos alimenticios no contengan residuos en cantidades que superen los límites máximos de residuos permitidos.

Plaga: organismos capaces de producir daños de importancia económica y/o ambiental.

Plaguicida: compuesto químico, orgánico o inorgánico, o sustancia natural que se utilice para combatir malezas, enfermedades o plagas potencialmente capaces de causar perjuicios en organismos u objetos. Se considerará como tal, el producto formulado y las sustancias activas con las que se formulan, con aptitudes insecticidas, reguladores de crecimiento de insectos, agentes sofocantes, acaricidas, nematocidas, molusquicidas, rodenticidas, lagomorficidas, fumigantes, fungicidas, bactericidas, desinfectantes, viricidas, microbicidas, preservantes de madera, alguicidas, herbicidas, defoliantes, desecantes, fitorreguladores, coadyuvantes, antitranspirantes, atrayentes, feromonas, aleloquímicos, repelentes, recubrimientos protectores de cultivos, inductores de resistencia y otros que se empleen en las actividades agrícolas y forestales y en otros ámbitos en los que este Servicio Agrícola y Ganadero tenga competencia.

Planta de alimentos: recinto en el que se mezclan las materias primas para la elaboración de los alimentos balanceados para las aves.

Plantel: establecimiento avícola que se encuentra constituido por una o más personas natural o jurídica, que consta de una o más unidades físicas territoriales denominadas sectores, bajo un mismo sistema productivo y administrativo.

Plantel monositio: establecimiento que incorpora a todas las etapas productivas en una sola unidad geográfica, con un manejo sanitario, administrativo y de registros comunes.

Plantel multisitio: establecimiento donde cada etapa productiva se encuentra en unidades geográficas diferentes, donde cada una de éstas tiene su propio manejo sanitario, administrativo y de registros.

Procedimiento documentado: documento que proporciona información sobre en qué frecuencia, de qué manera, quien es él responsable y sobre qué lugar o personas se efectúan las actividades y los procesos de manera coherente.

Producto No Conforme: ingredientes, aditivos, suplementos, alimento terminado u otro producto que no cumple con los requisitos de inocuidad establecidos.

Prospecto: folleto explicativo ubicado en el interior de los envases de medicamentos que proporciona detalles respecto a las cualidades y formas de uso de estos.

Registro: documento que presenta los resultados obtenidos o proporciona evidencia de actividades desempeñadas de acuerdo a condiciones previamente establecidas.

Relación Válida Veterinario-Cliente-Animal (VCA): corresponde a la relación veterinario-cliente-animal, la cual se establece al momento en que el médico veterinario inicia un tratamiento médico bajo la aprobación del cliente. Se entiende como cliente al representante legal o dueño de los animales.

Residuos: compuestos que permanecen en los tejidos animales por un tiempo determinado como consecuencia de la administración de un medicamento, incluyendo al principio activo original y/o a sus metabolitos.

Responsabilidad social empresarial (RSE): puede definirse como la adopción voluntaria por parte de las empresas de preocupaciones y principios sociales y medioambientales en su gestión y actividad diaria.

Rodiluvio: foso ubicado en los lugares de acceso a un sector o plantel que contiene una solución para desinfectar las ruedas de los vehículos.

Rol Único Pecuario (RUP): corresponde a la identificación de cada establecimiento pecuario, mediante un número único de 9 dígitos, que identifica la región, provincia, comuna y el número correlativo comunal.

Rotulado gráfico: es la información que se describe en el envase secundario, primario y prospecto interno y que proporciona detalles respecto a las cualidades y formas de uso del medicamento. La información de la etiqueta del envase suele ser limitada debido al tamaño de ésta, mientras que el prospecto proporciona los detalles sobre las indicaciones, contraindicaciones, período de resguardo, efectos adversos y la dosis recomendada del medicamento.

SAG: Servicio Agrícola y Ganadero.

Sanitización: reducción de la carga microbiana, contenido en un objeto o sustancia, a niveles seguros para la población de aves.

Sector: unidad física delimitada, constituida por uno o más pabellones o galpones que alojan aves de corral, que tienen un manejo sanitario-productivo y medidas de bioseguridad comunes.

Servicio de agua potable: aquel conformado por una red de distribución de agua potable independiente, operando en condiciones normales, constituido por una o más fuentes, sus obras de construcción, tratamiento, regulación y distribución.

Sistema de Información Pecuaria (SIPEC): corresponde a un sistema de información oficial (base de datos) de carácter nacional, en el cual se ingresan, alojan y administran todos los registros del Programa.

Suplementos, pre-mezcla o *premix*: mezcla de dos o más ingredientes con o sin aditivos que cubren parcialmente los requerimientos nutricionales de los animales.

Sustancia activa: componente que confiere la acción biológica esperada a un plaguicida, o modifica el efecto de otro plaguicida.

Titular del establecimiento: corresponde a toda persona natural o jurídica responsable del establecimiento pecuario y de los animales que se encuentran en él. El titular del establecimiento puede designar ante el SAG a otras personas que también actuarán con carácter de responsable o mandatario del establecimiento.

Transporte: acción por la que las aves son trasladadas confinadas en jabas al interior de un vehículo de transporte, desde un punto de origen a un punto de destino, por un periodo de tiempo variable.

Trazabilidad animal: conjunto de actividades que posibilita seguir el rastro de un animal o de un grupo de animales (lote) durante todas las etapas de su vida, desde su nacimiento hasta su faena en matadero o muerte.

Trazabilidad completa: estado que adquiere un animal cuando todos sus movimientos han sido registrados en SIPEC dentro de los plazos determinados por el Servicio. Cuando el animal no ha cumplido con los requisitos de trazabilidad completa, adquiere el estado de trazabilidad incompleta.

Uso de medicamento fuera de rótulo (UMFR): corresponde al uso de un medicamento no registrado-autorizado o de un medicamento registrado de una manera que no está indicada en el rótulo aprobado.

Vacío o descanso sanitario: período de tiempo sin contacto con aves de corral u ornamentales que se exige a cualquier persona que deba ingresar a un plantel y que no efectúe labores en o para el plantel en forma rutinaria.

Vector: insecto o portador vivo que transporta un agente infeccioso de un individuo infectado a un individuo susceptible, a sus alimentos o al entorno inmediato. El organismo puede pasar por un ciclo de desarrollo dentro del vector o no.

Vehículo de transporte de ganado: corresponde a todo aquel vehículo o camión que transporte aves desde un lugar de origen hacia otro de destino y que debe estar acondicionado de acuerdo a la legislación nacional vigente para este tipo de vehículo.

Vestidor: recinto cerrado donde se realiza el cambio de ropa y calzado para el ingreso y salida del sector.

Vestimenta o ropa de trabajo: ropa y calzado utilizado al interior de los sectores productivos que es exclusivo de cada sector.

Visitas: todas aquellas personas que no efectúan labores en o para las unidades productivas en forma rutinaria.

Voluminosos: granos y cereales utilizados en la elaboración de alimento terminado para los animales, como por ejemplo: maíz en sus distintas presentaciones, afrecho de algodón, soya en sus distintas presentaciones, raps, sorgo en sus distintas presentaciones y afrecho de maravilla.

Voluntariado: cualquier tipo de actividad realizada por una persona que involucre la inversión de tiempo y contribuya al logro de un fin ético-moral no lucrativo, por la cual no se reciba remuneración y no posea obligatoriedad de ingreso o participación.

Zona limpia: área que tiene relación a la producción de aves, con acceso restringido para la circulación de vehículos, equipos o personas.

Zona sucia: área que no tiene relación a la producción de aves, sin normas para la circulación de vehículos, equipos o personas.

V. BUENAS PRÁCTICAS DE PRODUCCIÓN PARA POLLOS BROILER EN ENGORDA

1. INFRAESTRUCTURA Y DISEÑO DE INSTALACIONES

1.1. Lugar

- a) Los planteles avícolas se deben localizar en lugares que propicien el aislamiento sanitario, no estando expuestas a vientos predominantes y cercanías con focos de riesgo como basureros, mataderos, otros planteles avícolas u otras explotaciones animales, como también de centros poblados de modo de minimizar el ingreso de agentes patógenos.
- b) Debe existir en la oficina principal del plantel o en cada uno de los sectores que lo componen, una imagen (foto aérea o satelital, plano o croquis en escala 1:1000) en donde se observen a lo menos las diferentes áreas de la granja, los caminos y zonas de acceso, perímetros y caminos internos.
- c) Los sectores deben estar georreferenciados.
- d) En el lugar donde se construyen cada una de las unidades productivas se deben considerar sistemas de drenaje y caminos.

1.2. Accesos

- a) El plantel avícola y los sectores que lo componen, deben contar con cercos perimetrales y deslindes que delimiten físicamente las instalaciones desde el punto de vista de la bioseguridad, que impidan el ingreso de personas y medios de transporte no autorizados y animales ajenos al plantel, por lugares no habilitados para este propósito.
- b) Los cercos deben mantenerse íntegros y en buenas condiciones.
- c) La portería del plantel avícola debe contar con:
 - i. Una caseta que permita llevar un control de ingreso de personas y vehículos.
 - ii. Filtro sanitario que incluya al menos arco sanitario y/o bomba de aspersion, y rodiluvio para el ingreso de vehículos, pediluvio para el ingreso de personas, y cámara de sanitización para los materiales.

- iii. Bolsas desechables para traslado de objetos que ingresen al sector.
 - iv. Oficina central para recibir a las visitas y que además permita archivar toda la información correspondiente a los sectores, en caso de no disponer de otra instalación para este propósito.
 - v. Letrero visible y claro que indique que está prohibida la entrada de personas y vehículos ajenos al plantel.
 - vi. En esta área se podrá contar con una bodega para almacenar insumos e implementos.
- d) La portería del sector o unidades productivas del plantel avícola debe contar con:
- i. Zona de acceso que permita llevar un control de ingreso de personas y vehículos.
 - ii. Vestidor ubicado adyacente a la zona de acceso, el cual debe disponer de un flujo unidireccional entre la zona sucia, para dejar la ropa de calle y efectos personales y la zona limpia, para vestir ropa exclusiva del plantel.
 - iii. Baños para aseo e higiene del personal.
 - iv. Cámara de desinfección para el ingreso de objetos e insumos, con accesos separados desde las zonas limpias y sucias.
 - v. Lugar destinado para la alimentación del personal del sector (comedor).
- e) Los caminos de ingreso a las instalaciones deben permitir el acceso durante todo el año a los trabajadores de las unidades productivas, personal de servicio, camiones, proveedores y otros.
- f) Los planteles avícolas deben contar con un área de estacionamiento para los visitantes fuera del cerco perimetral.
- g) Cada unidad productiva debe contar con instalaciones que permitan al personal y visitas cumplir con las normas de bioseguridad establecidas.
- h) Se deben apoyar las medidas de bioseguridad establecidas con el uso de señalética.

- i) A la entrada de cada pabellón, debe existir un letrero que contenga información importante en relación al bienestar de las aves mantenidas en su interior. Esta debe contener:
 - i. Área total disponible para las aves.
 - ii. Número total de aves confinadas.
 - iii. Número total de bebederos.
 - iv. Número total de comederos o espacio linear total disponible.
 - v. Programa de alimentación.
 - vi. Calidad de aire y temperatura óptima.
 - vii. Programa y nivel de luminosidad.
 - viii. Procedimientos en caso de emergencias.

1.3. Condiciones estructurales y ambientales

1.3.1. Generales

- a) Las construcciones y los equipos con los que las aves puedan estar en contacto no deben causarles daño, debiendo poseer características que permitan una mantención, limpieza y sanitización (o desinfección) eficaz.
- b) No se deben confinar pollos broiler en jaulas o en pabellones de piso ranurado.
- c) Los pabellones de confinamiento de las aves deben ser construidos de forma que cada animal pueda:
 - i. Tenderse y descansar.
 - ii. Levantarse sin dificultad.
 - iii. Girar y estirar ambas alas.
- d) Para determinar una óptima densidad de aves al interior de los pabellones, de manera de garantizar mínimas condiciones sanitarias y de bienestar a las parvadas, se debe considerar la tasa de crecimiento objetivo y duración de la engorda, la competencia por el espacio y fuentes de alimento y agua, la temperatura, calidad del aire y humedad relativa al interior de los galpones, calidad de la cama, nivel de actividad de los animales, entre otros factores.

- e) No obstante, la densidad de aves al interior de los pabellones no debe sobrepasar de 38 kg de peso vivo por metro cuadrado (densidad referencial para aves de entre 1,8 a 3,0 kilos de peso vivo).
- f) Se debe solicitar asesoría sobre bienestar animal antes de construir nuevas instalaciones o modificar las construcciones actuales.
- g) En los pabellones donde se alojen aves se debe considerar incorporar sistemas para levantar los bebederos y comederos, de manera de facilitar el acceso de los equipos de manipulación.
- h) Se debe considerar incorporar instalaciones para el pesaje, manejo, captura y carga de las aves.
- i) La construcción y el equipamiento de los lugares de confinamiento deben cumplir con lo siguiente:
 - i. No presentar bordes afilados ni salientes que puedan causar heridas o lesionar a las aves.
 - ii. Contar con cercos con una altura mínima que evite que las aves se escapen y que no permitan el ingreso de personas o animales sin el debido control.
 - iii. Las superficies en contacto con los animales deben posibilitar su frecuente limpieza y desinfección, especialmente cuando hay recambio de animales en las instalaciones, de acuerdo a la legislación vigente.
 - iv. No se utilizarán compuestos químicos que puedan ser tóxicos en lugares o superficies que estén en contacto con las aves. Los compuestos mencionados deben ser almacenados fuera del alcance de los animales y de sus alimentos para evitar la contaminación cruzada, de acuerdo a la normativa vigente.
 - v. Los pisos deben mantenerse en buenas condiciones, de manera de evitar deslizamientos o caídas.
 - vi. Los espacios destinados a albergar a las aves deben ser confortables, otorgar espacio suficiente y estar diseñados de acuerdo a las necesidades de la especie y categoría.

- j) Los equipos para el suministro de alimentos y agua deben considerar los siguientes aspectos:
 - i. Estar contruidos y ubicados de acuerdo a la especie y categoría animal.
 - ii. Reducir al máximo el riesgo de contaminación.
 - iii. Evitar las posibles consecuencias perjudiciales que deriven de la competencia entre los animales para conseguir alimento y agua.

- k) Los planteles avícolas deben contar con:
 - i. Instalaciones específicas para animales enfermos o heridos que deban ser segregados (enfermería).
 - ii. Un programa de manejo sanitario y registros que den cuenta de su aplicación, sin perjuicio de la legislación vigente.
 - iii. Contenedores adecuados para disponer de las agujas y objetos cortantes, de manera que no representen un riesgo para los animales ni para el personal que trabaja con ellos.

- l) Los portones de acceso, deben permanecer cerrados de forma que impidan el ingreso o salida de todo animal o persona no autorizada.

- m) Las condiciones de alojamiento, incluyendo la circulación del aire, el nivel de polvo, la temperatura, la humedad relativa del aire y la concentración de gases, deben mantenerse dentro de límites adecuados para las aves, en el sentido de no afectar sus parámetros productivos y de bienestar animal. Si la regulación de las estas condiciones depende de un sistema automático, se debe considerar la implementación de un plan de contingencia apropiado en caso de falla.

- n) Las mallas laterales deben ser de material resistente, de un diámetro apropiado y mantenerse en buen estado, de forma que limiten el ingreso de cualquier animal, incluidas aves silvestres y roedores.

- o) Los pisos y paredes laterales deben ser compactos, de fácil lavado y desinfección. Se recomienda que los pisos tengan una pequeña pendiente para facilitar las labores de limpieza.

- p) Los pabellones del plantel deben ser diseñados mantenidos en buen estado con el fin de limitar el ingreso de aves y roedores y/o el anidamiento de éstos, como también tomar las medidas necesarias para proteger a las aves de corral de depredadores y otros animales.
- q) Las puertas de los pabellones, como también su altura, deben ser de un tamaño suficiente para permitir el ingreso de vehículos para el retiro de las aves a término y la cama una vez finalizado el ciclo de engorda.
- r) Se debe contar con instalaciones diseñadas para la limpieza de los utensilios, equipos y vehículos usados al interior de la granja. Tales instalaciones deben contar con un suministro adecuado de agua caliente y fría, según sea necesario.
- s) Las instalaciones deben contar con agua potable a temperaturas adecuadas para los químicos de limpieza que se utilizan.
- t) Las aguas residuales, de desecho y pluviales deben eliminarse de manera que se evite la contaminación de las instalaciones, equipos, alimentos y utensilios del plantel.
- u) Los sistemas de suministro y conducción de energía eléctrica al interior de los pabellones deben ser inaccesibles para las aves, estar protegidas contra roedores y poseer un sistema de puesta a tierra.
- v) El plantel debe contar con un sistema de suministro de energía eléctrica alternativo o de contingencia, que debe permitir el funcionamiento de todos los sistemas que dependan de esta fuente de energía en la granja. Además, éstos deben ser encendidos de manera regular para comprobar su correcto funcionamiento, como también contar con suficiente combustible disponible frente a una emergencia.
- w) Las instalaciones eléctricas del plantel deben ser revisadas al menos cada cinco años y por personal certificado para esta función.

- x) Los comederos y bebederos deben ser de material resistente, lavables, de fácil acceso y que no generen ningún riesgo físico para los animales.
- y) El plantel debe contar con un área donde los camiones puedan ser lavados y desinfectados de acuerdo a la legislación vigente.
- z) En base a la evaluación de riesgos laborales, el plantel debe contar con letreros que señalen las diferentes áreas de la granja y las normas de seguridad industrial que aplican para cada una de estas. Esta señalización debe ser exhibida en lugares visibles, informada a los trabajadores y localizarse al menos en las siguientes áreas:
 - i. Vías de acceso.
 - ii. Circulación de personas.
 - iii. Servicios sanitarios.
 - iv. Bodegas.
 - v. Oficinas.
 - vi. Galpones.
 - vii. Zona de compostaje.

1.3.2. Temperatura

- a) El plantel debe asegurar que las aves sean confinadas en un ambiente térmico confortable en todo momento, de manera de evitar que estas sufran de estrés térmico (frío y calor).
- b) La exposición de las aves de corral a temperaturas extremas debe ser evitada.
- c) Se debe monitorear y registrar a diario la temperatura mínima y máxima al interior de los pabellones donde se alojen aves.
- d) Las aves no deben ser expuestas a la luz solar directa como también a condiciones de calor húmedo por suficiente tiempo como para causarles estrés por calor y evidenciar jadeos en las aves.
- e) Los planteles avícolas deben planificarse para evitar signos de estrés por calor en las aves, considerando, durante los meses de verano, reducir la densidad de

confinamiento al momento de colocar pollitos de un día y la adopción de medidas para minimizar el calor a través del aumento de la ventilación y velocidad del aire al nivel de las aves.

- f) Se recomienda que los techos y paredes exteriores de los pabellones sean de color blanco, de manera de disminuir la absorción de calor y temperatura al interior de estos.
- g) El plantel debe hacer esfuerzos en mantener, al interior de los pabellones donde se alberguen aves, una humedad relativa de entre 40 a 80%. De ser posible, se recomienda ajustar este rango a un óptimo de 50 a 75%.
- h) Durante condiciones calurosas y húmedas, las aves deben ser revisadas frecuentemente, pero no perturbadas.
- i) Se deben hacer esfuerzos en evitar condiciones que puedan generar frío y que las aves se amontonen y se pueda producir su subsecuente muerte por asfixia. Se debe corregir inmediatamente las causas de frío en el pabellón cuando sea posible, como también tomar medidas de contingencia como por ejemplo suministrar más alimento a las aves o implementar un sistema de calefacción dentro del pabellón.
- j) El plantel debe contar con un Procedimiento Operacional Estandarizado (POE) que detalle cómo reconocer la ocurrencia de un evento de estrés térmico en las aves (por calor y frío), como también que establezca un protocolo a seguir para solucionar la situación.

1.3.3. Ventilación

- a) Las aves deben ser protegidas de las corrientes de aire frío, asegurando que los sistemas de ventilación no generen grandes diferencias en la velocidad del aire dentro de los pabellones de manera que puedan afectar negativamente la salud y bienestar de las aves de corral.

- b) Se debe disponer de ventiladores portátiles para cuando sea necesario aumentar las condiciones de ventilación del pabellón donde se alberguen las aves.
- c) Se deben tomar las precauciones necesarias para asegurar que los contaminantes ambientales no superen niveles que puedan significar un perjuicio para el bienestar y sanidad de las aves.
- d) En particular, la concentración de amonio al interior de los pabellones (parámetro medido a la altura de las aves) debe:
 - i. Mantenerse bajo o a un nivel máximo 20 ppm.
 - ii. Monitorearse como mínimo cada dos semanas.
 - iii. Registrarse.
- e) Con el objetivo de asegurar una óptima calidad del aire al interior de los galpones, se recomienda el monitoreo de los siguientes parámetros y su mantención bajo las concentraciones máximas referenciales:
 - i. Dióxido de carbono (máx. 3.000 ppm).
 - ii. Monóxido de carbono (máx. 10 ppm).
 - iii. Sulfuro de hidrógeno (máx. 0,5 ppm).

1.3.4. Iluminación

- a) Cuando la luz natural dentro de los pabellones no sea suficiente para satisfacer las necesidades fisiológicas y etológicas de las aves en confinamiento, se debe proveer de luz artificial apropiada.
- b) Las aves de abasto que no tienen acceso a la luz del día deben ser provistas con al menos 8 horas de luz artificial diarias.
- c) Se debe proveer, durante los primeros cuatro días desde el ingreso de los pollitos de un día de edad a los pabellones, un nivel de iluminación mínimo de 50 lux, de manera de que les permita identificarse y aprender la ubicación de los bebederos y comederos.

- d) Posterior a los primeros cuatro días, las aves deben confinarse a niveles de luz que les permitan verse claramente y se estimule su actividad. Esto debe ser provisto por sistemas de iluminación diseñados, mantenidos y operados para otorgar un nivel mínimo de luz de 20 lux a la altura de los ojos de las aves.
- e) Los pabellones deben tener un nivel uniforme de luz.
- f) Se debe permitir que las aves tengan un periodo mínimo de 6 horas de descanso diario de la luz artificial, pues su exceso puede generar cambios conductuales en las aves y aparición de conductas de, por ejemplo, canibalismo. Además, dentro de estas horas totales de descanso de la luz, se debe contar con un periodo ininterrumpido de oscuridad de al menos 4 horas.
- g) Durante los periodos de descanso u oscuridad, el nivel de iluminación a la altura de las aves no debe superar el 10 por ciento de aquel provisto durante el periodo de luz.
- h) Las aves que se albergan en pabellones no deben ser mantenidas en condiciones de oscuridad permanente.
- i) Para que las aves se habitúen a la oscuridad total, de manera de contribuir a prevenir el pánico en caso de falla de en el suministro de energía, se recomienda proveerlas de un periodo de oscuridad no menor a 30 minutos diarios desde el primer día de ingreso de una parvada a los pabellones.
- j) Para el establecimiento y modificación de los patrones de luminosidad al interior de los pabellones donde se alberguen aves, se debe contar con asesoría de un MVA.
- k) El plantel debe llevar registro de los patrones de luminosidad al que se someten las aves.

1.4. Equipos

- a) Todo el equipamiento (maquinaria y equipos) esencial para la salud y bienestar de las aves debe ser revisado al menos una vez al día para verificar que no existan defectos y funcionen correctamente.
- b) Cuando se descubran fallas en el funcionamiento de los equipos, estos se deben corregir inmediatamente. De no ser posible, se deben tomar las medidas necesarias para resguardar la salud y bienestar de las aves mientras se espera a corregir la falla del equipo, incluyendo el uso de métodos alternativos de alimentación, de suministro de agua y de mantención de un ambiente confortable.
- c) Se debe considerar la implementación de un sistema de ventilación de apoyo/emergencia que garantice la renovación de suficiente aire para preservar la salud y bienestar de las aves en caso de falla del sistema primario de ventilación.
- d) Los equipos de ventilación, calefacción, iluminación, alimentación, abrevaje y todo otro equipamiento, como también las instalaciones eléctricas, deben ser diseñados, situados e instalados de forma tal de evitar el riesgo de herir a las aves.
- e) Todo el equipamiento debe ser construido y mantenido de manera tal de evitar exponer a las aves a niveles de ruido excesivo.
- f) Todo el equipamiento del cual depende el bienestar de las aves, debe incorporar un sistema de alarma que advierta a los operarios del plantel en el caso de desperfectos o fallas.
- g) Los sistemas de alarma de los equipos y los mecanismos de contingencia ante fallas o emergencias deben ser capaces de funcionar sin suministro de electricidad.
- h) Los sistemas de emergencia o contingencia deben ser inspeccionados regularmente y los sistemas de alarma probados al menos una vez cada 7 días para determinar que no hayan problemas en estos. En caso de encontrar desperfectos, deben ser corregidos inmediatamente.

- i) Se deben implementar Procedimientos Operacionales Estandarizados para la mantención preventiva o correctiva de las instalaciones, máquinas y equipos. Registro de las acciones efectuadas deben ser mantenidos.

1.5. Medidas higiénicas

- a) Deben implementarse Procedimientos Operacionales Estandarizados para la limpieza y sanitización y/o desinfección (POES) de las instalaciones, máquinas y equipos. Estos deben considerar métodos de limpieza, agentes desinfectantes/sanitizantes, períodos de aplicación, frecuencias de aplicación y responsables entre otros.
- b) Se debe mantener un registro de las acciones efectuadas (monitoreos, acciones correctivas y otros).
- c) Todas las personas responsables de esta actividad deben estar familiarizadas con estos procedimientos.
- d) Sólo pueden ser empleados aquellos agentes de limpieza, desinfectantes y/o sanitizantes registrados ante la autoridad competente y ajustándose a la legislación nacional vigente.
- e) Cada vez que se vacíe un pabellón y su área circundante, éste debe ser sometido a un proceso de higiene y sanitización efectivo lo antes posible.
- f) Se debe contar con las fichas técnicas y hojas de seguridad de los productos relacionados con la limpieza y sanitización de las instalaciones, máquinas y equipos.
- g) Las máquinas y equipos que se mueven de una unidad productiva a otra se deben someter a un proceso de limpieza y sanitización (o desinfección) previo.
- h) El plantel debe implementar pruebas de muestreo para determinar el nivel de contaminación ambiental de sus instalaciones. Estas muestras deben ser

procesadas por un laboratorio competente y la granja debe mantener registro de los resultados.

1.6. Manejo de camas

- a) Se deben efectuar todos los trabajos de reparación, mantención y procedimientos adicionales de limpieza y sanitización, antes de ingresar cama nueva al pabellón.
- b) Se debe controlar la humedad de la cama durante la crianza de las aves, a través del control de la circulación y calidad del aire en todo el pabellón y sobre la superficie de la cama, con el objetivo de que esta se mantenga suelta y friable (con un contenido de humedad de entre 15 a 30%), minimizando el riesgo de desarrollar hongos e infestarse con ácaros.
- c) Se debe controlar y remover las camas húmedas alrededor de los comederos y bebederos durante la crianza de las aves.
- d) El espesor de la cama debe tener una profundidad suficiente para la dilución de las heces (mínimo 2 cms).
- e) Cada vez que se retire la cama de los pabellones, se debe efectuar un procedimiento de higiene y sanitización, de manera que la nueva cama se ubique en pabellones limpios, evitando su contaminación.
- f) La cama nueva debe estar limpia, seca y debe ser obtenida de un proveedor confiable para prevenir la contaminación con desechos de roedores, aves silvestres, otros animales y humanos.
- g) La cama debe ser inspeccionada frecuentemente buscando identificar signos de deterioro y, cuando corresponda, tomar las acciones necesarias para corregir el problema.
- h) Los equipos utilizados en el manejo de la cama deben estar limpios y no presentar riesgos de estar contaminados con patógenos de otras granjas avícolas.

1.7. Situaciones de emergencia

- a) Los planteles avícolas deben contar con planes de contingencia para enfrentar emergencias que representen una amenaza para la seguridad humana o la sanidad y bienestar de las aves, tales como incendios, catástrofes naturales, brotes de enfermedades de notificación obligatoria, fallas en el suministro de energía o equipos, interrupción del abastecimiento de alimento y agua o cualquier otra circunstancia que implique una grave alteración del sistema productivo.
- b) Se debe asegurar que todo el personal del plantel avícola esté familiarizado con el plan de emergencia correspondiente y debe haber al menos un responsable entre el personal que sea capaz de guiar al resto de los operarios durante la emergencia.
- c) Las medidas precautorias para situaciones de incendio deben ser la mayor prioridad para todos los planteles. Se debe obtener asesoría técnica en lo que respecta a las medidas de prevención de incendio.
- d) Cuando los pabellones necesiten ser cerrados, se deben tomar las precauciones necesarias para permitir el rápido ingreso a las instalaciones en caso de emergencia.
- e) Se debe considerar, dentro de las medidas de contingencia, asegurar un adecuado suministro de agua y alimento para las aves en situaciones de emergencia. Se deben hacer esfuerzos en minimizar el riesgo de congelamiento del agua de bebida.

2. BIOSEGURIDAD

2.1. Responsabilidades

- a) Propietario o representante legal del plantel: responsable de otorgar los recursos necesarios para la elaboración, en conjunto con el médico veterinario acreditado (MVA), la implementación y mantención de los requerimientos explicitados en el presente documento.
- b) Médico veterinario oficial (MVO): apoyar, supervisar y verificar el cumplimiento de las exigencias establecidas en el presente documento y establecer recomendaciones correctivas en caso necesario.
- c) Médico veterinario acreditado (MVA): elaborar las normas técnicas de bioseguridad de los planteles de aves bajo su responsabilidad y verificar que se cumplan.
- d) Jefe de plantel y/o sector: aplicar las normas y supervisar diariamente el cumplimiento de las medidas de bioseguridad definidas en el presente documento.
- e) Personal: cumplir las medidas de bioseguridad definidas en el presente documento.

2.2. Generalidades

- a) Las empresas avícolas deben poseer un Plan global de bioseguridad para prevenir o minimizar el ingreso y salida de agentes infecciosos al plantel, como también entre los diferentes sectores y unidades productivas que lo conforman. Estos planes deben basarse en una estricta vigilancia veterinaria y de laboratorio de la salud de las aves de corral.
- b) El plan global de bioseguridad de la industria debe incorporar al menos los siguientes pilares:
 - i. Localización del plantel avícola.
 - ii. Requisitos de infraestructura.
 - iii. Control de ingreso de personal, animales de reemplazo, vehículos, alimentos, visitas, etc.
 - iv. Cuarentena de animales.
 - v. Plan de vacunación de las aves.

- vi. Capacitación y entrenamiento del personal.
 - vii. Transporte de aves a planta faenadora.
 - viii. Calidad del agua de bebida.
 - ix. Disposición de cadáveres.
 - x. Disposición de basura.
 - xi. Lavado y desinfección de vestimentas.
 - xii. Lavado y desinfección de pabellones.
 - xiii. Control de plagas.
 - xiv. Manejo de guano y cama de ave.
 - xv. Plan de manejo en situaciones de emergencia sanitaria.
- c) El plan global de bioseguridad debe estar contenido en un manual de la empresa, que debe estar físicamente disponible en el plantel.
- d) Todos los trabajadores del plantel deben ser capacitados y entrenados para poder conocer, entender y aplicar las medidas de bioseguridad establecidas dentro del Plan global de bioseguridad.
- e) Dentro del Plan global de bioseguridad se deben reconocer tres niveles donde se puede prevenir la entrada de patógenos:
- i. El perímetro del plantel.
 - ii. El perímetro de cada pabellón.
 - iii. El interior de los pabellones donde se alberguen aves.
- f) Se debe contemplar la aplicación de medidas de bioseguridad consideradas pertinentes en cada uno de estos niveles.
- g) Se recomienda establecer un sistema de intercambio periódico de información sanitaria entre los médicos veterinarios acreditados de la industria avícola, los servicios gubernamentales de salud y las universidades de la región.

2.3. Instalaciones e infraestructura

2.3.1. Localización del plantel y distribución de sectores

- a) Se recomienda que los planteles avícolas se localicen en lugares que propicien el aislamiento sanitario.
- b) Con respecto a la ubicación de la granja, se debe dar cumplimiento a todos los requisitos y recomendaciones estipulados en el acápite 1.1. del Manual de buenas prácticas de producción avícola en instalaciones.
- c) Con respecto a los accesos al plantel y los diferentes sectores de la granja, se debe dar cumplimiento a todos los requisitos y recomendaciones estipulados en el acápite 1.2. del Manual de buenas prácticas de producción avícola en instalaciones.

2.3.2. Cercos perimetrales

- a) El plantel y los sectores que lo componen, deben contar con cercos perimetrales y deslindes que delimiten físicamente las instalaciones desde el punto de vista de la bioseguridad, que impidan el ingreso de personas y medios de transporte no autorizados y animales ajenos al plantel, por lugares no habilitados para este propósito
- b) Los cercos deben mantenerse íntegros y en buenas condiciones.

2.3.3. Portería del plantel

- a) La portería del plantel debe dar cumplimiento a los requisitos estipulados el acápite c) del punto 1.2. del Manual de buenas prácticas de producción avícola en instalaciones.

2.3.4. Portería del sector

- a) La Portería del sector o unidades productivas del plantel avícola debe cumplir con los requerimientos estipulados en el acápite d) del punto 1.2. del Manual de buenas prácticas de producción avícola en instalaciones.

2.3.5. Galpones

- a) Los portones de acceso de los pabellones, deben permanecer cerrados de forma que impidan el ingreso o salida de todo animal o persona no autorizada.
- b) Las mallas laterales deben ser de material resistente, de un diámetro apropiado y encontrarse íntegras, de forma que limiten el ingreso de cualquier animal, incluido aves y roedores.
- c) Los pisos y paredes laterales de los pabellones deben ser compactos, de fácil lavado y desinfección. Se recomienda que los pisos tengan una pequeña pendiente para facilitar las labores de limpieza.
- d) Los techos deben ser diseñados de manera que limiten el ingreso de aves y roedores y/o el anidamiento de éstos. Además se debe realizar la mantención de los mismos.
- e) Los comederos y bebederos deben ser de material resistente, lavables, de fácil acceso y que no generen ningún riesgo físico para los animales.

2.4. Filtros sanitarios

- a) El plantel debe contar con filtros sanitarios, los que deben ubicarse como mínimo a la entrada de los pabellones donde se mantengan aves, de las bodegas de almacenamiento de alimentos e ingredientes y del material utilizado para la cama.
- b) El filtro sanitario debe poseer, a su entrada, un pediluvio para la desinfección del calzado. Todo el personal y las visitas que deseen ingresar al área biosegura deben utilizarlo.
- c) Para la desinfección del calzado en los pediluvios solo se deben utilizar desinfectantes autorizados por la autoridad competente. Además, deben ser usados y reemplazados de acuerdo a las instrucciones presentes en sus etiquetados.
- d) El plantel debe llevar un registro del recambio de desinfectantes utilizados en los pediluvios.

- e) El calzado de uso dentro del plantel debe posibilitar su desinfección a través de los pediluvios.
- f) El filtro sanitario debe contar, además, con un lavamanos con jabón desinfectante o sanitizante de manera de que el personal o las visitas lo utilicen antes y después de ingresar al área biosegura.

2.5. Personal

2.5.1. Contacto con animales

- a) Ningún empleado podrá poseer aves de corral en sus domicilios.
- b) Los empleados no deben tener contacto con aves, con otras especies de ganado, como también deben evitar ingresar a recintos que mantengan animales, tales como ferias de ganado, plantas faenadoras y fábricas de procesamiento de alimentos de origen animal ajenas al plantel.
- c) Los trabajadores del plantel no podrán tener contacto físico con personas u objetos a través del cerco perimetral.
- d) Los trabajadores sólo deben alimentar a las aves del plantel con el alimento autorizado. Queda estrictamente prohibido suministrar cualquier otro tipo de alimento a las aves.
- e) Se debe administrar a las aves solo agua de bebida proveniente de los sistemas de abastecimientos de agua. No se debe suministrar a las aves agua de otro origen, excepto en casos de emergencia, situación que debe quedar registrada.

2.5.2. Alimentación

- a) Los alimentos que se ingresen al sector no deben contener carne de ave o sus derivados (cecinas, hamburguesas y cualquier otro tipo de embutidos). Si se ingresan otros productos de origen animal, éstos deben estar cocidos.
- b) Los trabajadores deben lavarse las manos con jabón desinfectante, antes y después de haber ingerido alimentos dentro del plantel.

- c) Los alimentos deben ser consumidos exclusivamente en la instalación habilitada para dicho efecto (comedor).

2.5.3. Higiene

- a) Los trabajadores del plantel deben utilizar el baño para sus necesidades fisiológicas.
- b) Los baños y lavamanos deben poseer, como mínimo, agua caliente, jabón bactericida y toallas desechables o secadores de manos.
- c) Los empleados del plantel deben contar con un estado de salud compatible con el cargo y estar dispuesto a recibir los programas de vacunación preventivos que deban ser aplicados al personal, así como a ser sometidos a exámenes de salud según sea necesario.
- d) Se prohíbe fumar, utilizar implementos como celulares, equipos de música u otros elementos similares dentro de las instalaciones. En caso de ingresar algún dispositivo, éste debe ser desinfectado en la cámara de fumigación y/o ingresar dentro de una bolsa plástica proporcionada en la portería del plantel o sector.
- e) Toda persona que trabaja con aves debe ser vacunada contra virus influenza tipo A según campaña anual de vacunación del Ministerio de Salud.
- f) En el contexto de la crisis pandémica de influenza A H1N1 del año 2009, las personas infectadas pueden transmitir el virus a las aves. Por esta razón, es crítico que personas que presenten síntomas de enfermedad respiratoria se mantengan lejos de las granjas hasta que se recuperen. Además, cualquier fomite que ellos pudieran haber contaminado debe ser desinfectado antes de ingresarlo a las granjas. Se debe considerar que el *Centers for Disease Control and Prevention* (CDC o Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades) sugiere que, en adultos, el virus de influenza tarda siete días en comenzar a disminuir, desde la aparición de los síntomas.

- g) Para mayor información sobre requisitos de higiene y bioseguridad que tengan relación con los trabajadores, se recomienda revisar el Manual de buenas prácticas de producción avícola en personal.

2.6. Programa de vacunación de las aves

- a) Se debe contemplar un plan de vacunación de las aves contra patógenos peligrosos específicos que se sabe están activos en una determinada región.
- b) Se recomienda poseer un segundo nivel de vacunación contra agentes causantes de las principales enfermedades inmunosupresoras y respiratorias de las aves.
- c) Las vacunas deben mantenerse en refrigeración durante su transporte y almacenaje (incluyendo los momentos previos a su utilización).
- d) El programa de vacunación debe incluir las siguientes estrategias:
 - i. Vacunación de rutina.
 - ii. Vacunación de emergencia.
- e) Se debe evaluar la eficacia del programa de vacunación a través de indicadores de la condición sanitaria (tasas de morbilidad y mortalidad) y de los parámetros productivos de las parvadas.
- f) El programa de vacunación debe permitir diferenciar a las aves vacunados de las infectadas.

2.7. Control de ingreso

- a) El plantel o cada uno de los sectores que lo componen, debe implementar, documentar y mantener los registros del ingreso de personas, vehículos, maquinarias y equipos, para las verificaciones que realiza el MVA.

2.7.1. Ingreso de vehículos

- a) Solo se permitirá la entrada de vehículos esenciales al plantel.

- b) Los vehículos cuyo ingreso no es esencial para la actividad de la granja, deben ser estacionados en el área habilitada para ello y por fuera del cerco perimetral.
- c) Los vehículos que ingresen a las dependencias del plantel y/o sector deben contar con autorización por parte del jefe del plantel y/o sector.
- d) Cada vehículo que ingrese al plantel y/o sector debe registrarse, indicando la patente de los vehículos que trasladan aves 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.
- e) Posterior al registro, los vehículos que ingresan al plantel deben pasar por el filtro sanitario.
- f) 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 aves.
- g) Los medios de transporte deben ser de cabina con pisos de goma removible y con la zona de carga íntegra estructuralmente, de manera de permitir un correcto lavado y desinfección e impidan la mantención y el escurrimiento de las deyecciones de las aves.
- h) La cabina del camión también debe ser desinfectada.
- i) Las jabs de transporte de aves también deben ser sometidas a los mismos procesos de lavado y desinfección que los vehículos de transporte que ingresen al plantel.
- j) Los camiones provenientes de planta faenadora deben ser nuevamente lavados y desinfectados previo al ingreso al plantel. Una copia del comprobante de este procedimiento deberá permanecer en un archivador ubicado en la oficina central o de cada unidad del establecimiento.

- k) El proceso de lavado y desinfección de vehículos debe considerar:
- i. Barrido de los restos de materia orgánica y cama.
 - ii. Lavado con agua a presión y detergente.
 - iii. Enjuague.
 - iv. Aplicación de desinfectante (se recomienda una mezcla de amonio cuaternario y gluteraldehído).
 - v. Secado.
- l) El procedimiento de lavado y desinfección debe abarcar la totalidad del vehículo y de las jabas según corresponda.
- m) En el proceso de lavado y desinfección de los medios de transporte no deben participar bajo ninguna circunstancia, los conductores.
- n) El conductor debe transitar lentamente a través del filtro sanitario, permitiendo que la solución desinfectante abarque todas las superficies externas del vehículo.
- o) El conductor no debe bajarse mientras se encuentra en el área limpia, en caso que esto fuese necesario, debe cumplir con el procedimiento de ingreso de personas.
- p) Una vez que el vehículo ha ingresado, deberá transitar por las rutas exclusivas para ello.
- q) Será responsabilidad del jefe del plantel o sector, mantener en óptimas condiciones todos los filtros sanitarios, con los desinfectantes requeridos y el cumplimiento de las exigencias de desinfección de vehículos.
- r) Los principios clave para lograr la descontaminación de los vehículos consisten en:
- i. Limpiar los vehículos tan pronto como sea posible, para reducir la carga de patógenos, además de disponer la cama usada y el estiércol en áreas donde no se re-contaminarán los vehículos limpios.

- ii. Limpiar los vehículos y jabs con alta presión de agua y detergente, retirando toda la materia orgánica. Cualquier residuo puede proteger a los patógenos de los desinfectantes.
- iii. Se debe desinfectar los vehículos con un producto diseñado para ganado, que actúe de modo que mantenga controlados los patógenos.
- iv. Además se debe asegurar la concentración, volumen y tiempo de contacto adecuados.
- v. Dejar que los vehículos se sequen completamente, antes de transportar a las aves. El clima frío puede ser una limitante importante, ya que impide que el lavado sea efectivo, preserva patógenos y hace que el secado sea imposible, por lo que una posibilidad es el lavado al interior de un recinto. Otra opción consiste en el uso de ventiladores de aire forzado y calentadores.

2.7.2. Ingreso y movimiento de personas

- a) El ingreso de personas al plantel debe ser restringido, evitando las visitas ajenas a las labores del proceso de producción.
- b) Se debe mantener un registro escrito al ingreso de cada sitio, el período de vacío sanitario, de acuerdo a cada etapa productiva, de los profesionales, empleados, propietarios, visitas y contratistas. Este registro debe incluir:
 - i. Nombre y RUT (si es primera vez que visita la granja, debe comprobarse con su Cédula de Identidad).
 - ii. Nombre de la empresa.
 - iii. Motivo del ingreso.
 - iv. Nombre de persona que autoriza dicha visita.
 - v. Fecha.
 - vi. Fecha del último contacto con aves o plantas faenadoras de aves.
- c) Toda persona ajena al plantel, al momento de ingresar debe completar una declaración jurada simple que indique no haber tenido, durante un lapso mínimo de dos noches, contacto directo o indirecto con aves vivas, muertas, planteles avícolas, plantas faenadoras, mataderos, canchas de matanza, ferias de ganado,

salas de necropsia u otras instalaciones y/o actividades que supongan riesgos sanitarios.

- d) Además, los visitantes deben declarar que no están cursando con alguna enfermedad entérica.
- e) Las visitas que no den cumplimiento a los dos puntos anteriores, no podrán ingresar a las instalaciones.
- f) Los formularios de declaración de acceso a las granjas deben ser archivados al menos por un año.
- g) En el caso de visitas extranjeras, se recomienda un período de vacío o descanso sanitario de 5 noches.
- h) No se debe permitir el ingreso de visitantes cuando se estime que estos pueden comprometer la salud y bienestar de las aves.
- i) Al ingresar a un sector cada visitante debe:
 - i. Ingresar al vestidor, desvestirse completamente, dejar la ropa de calle y calzado en el casillero dispuesto para visitas, despojarse de artefactos como reloj, joyas, lentes etc., y vestirse con la vestimenta de trabajo proporcionada por el plantel. La ducha sanitaria, previo ingreso, debe ser obligatoria para el personal que labora o ingresa a planteles de producción genética. Para planteles comerciales, el cambio de vestuario y el lavado de manos, previo ingreso, es requisito mínimo.
 - ii. Al ingresar a un plantel monositio, se debe comenzar el recorrido por la unidad de reproducción, posteriormente la de recría y terminar en la unidad de engorda.
 - iii. Al ingresar a un plantel multisitio, se debe transitar por todos los filtros sanitarios indicados en cada sector.
 - iv. A la salida del sector, debe realizarse el mismo procedimiento de ingreso, pero en sentido inverso, asegurándose de dejar todo el equipo de trabajo en la zona limpia, el cual posteriormente debe ser retirado para su lavado o

desinfección dentro o fuera del plantel, o su eliminación en caso de equipos desechables.

- j) Será responsabilidad del jefe del plantel o sector, verificar la correcta mantención de baños, duchas y disponibilidad de desinfectante, así como de equipos en buenas condiciones, limpios, desinfectados y en cantidad suficiente.
- k) No se debe permitir la existencia ni entrada de mascotas o ganado dentro del cerco perimetral del plantel.

2.7.3. Ingreso de materiales

- a) Todos los materiales que ingresen a un sector deben pasar por una cámara de sanitización. Previo a ésta, es importante abrir las tapas de las cajas que contienen los insumos que han sido manipulados y embalados en bodega, lo cual permitirá tener una mayor penetración de la solución desinfectante.
- b) Para la fumigación en cámara de desinfección se debe considerar lo siguiente:
 - i. Se debe cuidar que las cámaras estén debidamente selladas.
 - ii. Se deben ingresar los objetos a la cámara, y preparar el Permanganato de Potasio y Formaldehído (a una concentración del 37% peso/volumen) necesarios para la desinfección.
 - iii. Una vez adicionada la formalina al permanganato en un recipiente, se debe cerrar la cámara, durante 20 minutos, para extraer los materiales desinfectados por el lado de la zona limpia.
 - iv. Las diluciones o desinfectantes, pueden ser modificadas según lo indique el médico veterinario asesor.
- c) En el caso de materiales de mayor tamaño que no puedan ser ingresados por la cámara de sanitización, o sustancias inflamables cuya fumigación signifique un riesgo (alcohol, formalina y otros), deben ingresar al sector por el portón habilitado donde se procederá a asperjar con una solución desinfectante líquida (p.e. carbonato de sodio al 4%, yodóforos, ácido acético 2%, hidróxido de sodio, entre otros).

- d) Quedan excluidos de la sanitización o desinfección por aspersión líquida, los alimentos que serán consumidos en el sector, las vacunas vivas, los materiales potencialmente explosivos y otros, de acuerdo a las disposiciones del plantel.
- e) Se debe llevar un registro de los materiales que ingresen al sector.
- f) No se deben prestar los materiales entre sectores, su uso debe ser exclusivo, a excepción de materiales sellados, sin uso previo, y que cumplan con el procedimiento de ingreso de materiales.

2.7.4. Ingreso de alimento para las aves

- a) La producción y fabricación de piensos dentro del plantel o en fábricas de alimentos pertenecientes a la granja deben cumplir con estrictos requisitos en materia de inocuidad. Para una información más detallada se recomienda revisar el Manual de buenas prácticas de producción avícola en fabricación de alimentos.
- b) Los alimentos comprados deben provenir de una fábrica de alimento que cuente con procedimientos de buenas prácticas de fabricación.
- c) La distribución del alimento dentro del plantel se debe realizar con un vehículo exclusivo para este fin. Se recomienda que la carga de los silos de alimento sea por fuera del cerco perimetral; evitando así la entrada del vehículo a todos los sectores; de no ser posible, el vehículo que transporte el alimento debe cumplir las normas de bioseguridad establecida para el ingreso de vehículos.
- d) No se debe transportar alimento en camiones que hayan movilizado animales.
- e) En el caso de planteles monositio, la distribución del alimento se debe realizar empezando por la unidad de reproducción, posteriormente por la de recría y terminando por la unidad de engorda.

2.7.5. Ingreso de aves de reemplazo

- a) En el caso de importación de aves vivas con fines genéticos y/o engorda, el plantel de origen debe cumplir con los requisitos de importación establecidos por el SAG.

- b) Las aves de reemplazo deben provenir de planteles con un estatus sanitario conocido y certificado por los organismos sanitarios del país de origen, en caso de que provengan de otro país.
- c) Se recomienda que las aves de reemplazo externas provengan siempre del mismo origen y minimizar el número de ingreso de animales de reemplazo al año.
- d) Las aves de reemplazo que ingresan al plantel deben ser sometidas a una cuarentena en las instalaciones habilitadas para tal efecto, en donde los animales deben ser monitoreados diariamente para evaluar su estado clínico y podrán ser sometidos a chequeos serológicos según lo determine el protocolo de la autoridad sanitaria o el propio plantel.
- e) Se recomienda que las instalaciones destinadas a la cuarentena de aves de reemplazo estén emplazados sobre suelos de hormigón u otro material que facilite las labores de limpieza y desinfección.
- f) Las aves de reemplazo a distribuir en un mismo alojamiento deben ser uniformes de acuerdo a su edad y lugar de procedencia.
- g) Las nuevas aves que se introduzcan deben ser alimentadas diariamente en último lugar durante el periodo de cuarentena y distribuirse de manera uniforme cerca del alimento y agua de bebida.
- h) La contaminación de los alimentos y el agua por las deyecciones debe evitarse de manera rigurosa.
- i) Las parvadas de aves de reemplazo deben ser mantenidos de tal forma de evitar el hacinamiento al interior de los pabellones. Los pabellones deben poseer una superficie mínima que permita a las aves alimentarse, ejercitarse y descansar.
- j) El personal y vehículo que traslade los animales de reemplazo debe cumplir con las normas de bioseguridad al momento de su ingreso.

- k) El acceso a los animales de reemplazo debe ser restringido, por lo tanto el personal, equipos y materiales deben ser exclusivos para esta área.

2.7.6. Ingreso de productos utilizados para la cama de animales

- a) La frecuencia con la que se recambia la cama de las aves debe ser tal que evite la aparición de lesiones o signos de enfermedad en la parvada.
- b) Los productos utilizados para la cama deben ser de primer uso y de origen autorizado por un profesional competente, de lo contrario debe ser desinfectados a su ingreso.
- c) Los productos utilizados para la cama deben ser almacenados de manera de no estar expuestos a la nidificación de aves silvestres, roedores u otros animales.
- d) Se debe mantener un archivador con la copia de factura o guía de despacho que acredite el origen de estos materiales.

2.8. Agua de bebida

- a) El agua de bebida debe provenir de los sistemas de abastecimientos de agua potable. No se debe suministrar agua de otro origen, excepto en casos de emergencia, lo que debe quedar registrado.
- b) Se debe evaluar la fuente de agua al menos una vez al año y ésta debe cumplir con las condiciones microbiológicas y fisicoquímicas que la califican como apta para consumo animal, de acuerdo a la legislación vigente.
- c) En el caso de utilizar agua de fuentes superficiales, ésta debe ser potabilizada con un producto autorizado por la autoridad sanitaria competente y debe ser monitoreada periódicamente, lo que debe quedar registrado.
- d) En casos de emergencia extrema donde el agua de bebida de las aves no pueda ser sanitizada, se debe dejar registro y adoptar medidas atingentes para corregir el acontecimiento a la brevedad de manera de volver a suministrar agua limpia a las

parvadas (que cumpla con las condiciones microbiológicas y fisicoquímicas que la califican como apta para consumo animal).

- e) Se debe mantener un plan de aseo, desinfección y mantención periódico de estanques, redes de agua y bebederos.

2.9. Transporte de aves a planta faenadora

- a) Se debe elaborar y mantener un registro de medios de transporte, indicando la patente de los vehículos que trasladan aves a planta faenadora.
- b) El vehículo que transporta aves a planta faenadora, debe utilizarse únicamente con este fin y en ningún caso para el transporte de alimento.
- c) El vehículo de transporte debe cumplir con los requisitos de bioseguridad para el ingreso de vehículos, independiente de que haya sido previamente lavado y desinfectado en la planta faenadora.
- d) La carga de las aves debe realizarse por la zona especialmente habilitada para ello.
- e) El personal de captura y carga de las aves debe cumplir con las normas de bioseguridad de ingreso de personas, incluyendo el uso de vestimenta exclusiva para este fin.
- f) Se deben lavar y desinfectar las instalaciones y equipos utilizados para la captura y carga de las aves después de su uso.

2.10. Disposición de cadáveres

- a) Se deben retirar e identificar a diario los cadáveres de aves de los pabellones para ser sometidas a un procedimiento de necropsia o disposición final si así lo determina el médico veterinario.
- b) Se debe llevar registro de todas las mortalidades del plantel.

- c) Las necropsias deben realizarse en un área definida para ello, la cual debe ser de fácil limpieza y desinfección.
- d) Se debe destinar un área fuera de la habitual circulación del sistema de producción para la disposición final de las aves muertas.
- e) En el caso de que la zona de disposición final de las aves muertas se encuentre por fuera al cerco perimetral, se debe evitar el contacto entre el personal y maquinaria del interior con el de exterior.
- f) Debe existir un procedimiento por escrito del tipo de disposición de cadáveres, donde se indique, a lo menos, que debe permanecer cerrado, los elementos utilizados en la desnaturalización de los cadáveres, y el momento para proceder al cambio de la fosa.
- g) Las aves muertas se podrán almacenar en contenedores sellados lejos de los galpones y deben ser transportados a la puerta de la granja para su posterior retiro.
- h) Los contenedores para almacenar y/o transportar aves muertas deben:
 - i. Ser fáciles de limpiar y desinfectar.
 - ii. Prevenir la entrada de animales y fluidos manteniéndose en buen estado y siempre tapados.
 - iii. Evitar el escurrimiento o drenaje al ambiente.
- i) Se debe establecer un método de retiro y eliminación de cadáveres, ya sea pozo, compostaje, incineración u otro, el cual impida la diseminación de potenciales agentes infecciosos.
- j) En caso que la eliminación de las aves muertas sea a través de la incineración u otro método basado en la aplicación de temperatura dentro del plantel, se debe asegurar la combustión completa de los cadáveres.
- k) En caso que la eliminación sea mediante pozo, éste deberá ser impermeabilizado, contar con cierre hermético, y considerar un respiradero.

- l) Se prohíbe la entrega de aves muertas para fines de alimentación directa de personas y de otras especies.
- m) Los operarios se deben lavar las manos con jabón desinfectante inmediatamente después de manejar aves muertas.

2.11. Disposición de la basura

- a) Los sectores deben disponer de contenedores de basura doméstica y contenedores de elementos contaminantes y peligrosos.
- b) La basura doméstica debe ser recolectada desde los contenedores, y puesta en la zona de cargadero para que sea retirada periódicamente.
- c) Los elementos contaminantes y peligrosos deben ser desechados en sus respectivos contenedores, adecuadamente rotulados para su identificación y posterior eliminación.

2.12. Lavado y desinfección de ropa

- a) La ropa utilizada en las labores diarias puede ser lavada en las dependencias de cada sector o fuera de éste, con una frecuencia que asegure en todo momento la disponibilidad de indumentaria limpia. En caso que se lave fuera del sector, debe cumplir con el procedimiento de desinfección al momento de su ingreso a éste.
- b) Debe existir ropa limpia a disposición del personal y las visitas. La ropa puede ser de distintos colores para los diferentes sectores de producción

2.13. Lavado y desinfección de pabellones

- a) Se debe implementar en el plantel un sistema de producción de tipo “todo adentro-todo afuera” (*all in-all out*), de modo de reducir el riesgo de transmisión de agentes patógenos entre las diferentes parvadas a través de la limpieza y desinfección de las instalaciones.
- b) Cuando un galpón donde se alberguen aves sea desalojado, se debe en una primera instancia limpiar removiendo la materia orgánica, lavar y luego desinfectar previo a la entrada de un nuevo grupo de animales.

- c) Se debe realizar una minuciosa limpieza del pabellón previo al lavado y desinfección.
- d) El lavado se debe realizar con agua a presión o con algún método que arrastre la mayor cantidad de materia orgánica, facilitando así la posterior desinfección.
- e) El lavado y desinfección se debe realizar desde las partes más altas a las más bajas y debe incluir todas las superficies, ya sean cortinas, muros, pisos, comederos, bebederos, pilares, etc., evitando que quede adherido cualquier resto de guano, alimento, u otro.
- f) Se debe evitar la acumulación de agua y guano en los rincones del pabellón, eliminando la mayor cantidad de pozas de agua.
- g) Toda suciedad que sea extraíble con los implementos de lavado normalmente utilizados en estas tareas, debe ser removida. Por lo tanto, cada vez que se observen restos de guano u otras impurezas en estas condiciones, debe ser ordenado un nuevo lavado.
- h) Previo a la desinfección del pabellón, este debe encontrarse limpio, lavado, y contar con la aprobación del jefe de sector o encargado.
- i) El producto desinfectante utilizado deberá estar autorizado y registrado por la autoridad sanitaria correspondiente, y se dosificará de acuerdo a la ficha técnica del producto, o recomendación del MVA, lo cual debe quedar registrado.
- j) Para la elección del producto desinfectante a utilizar en los procesos de limpieza y desinfección, se deben considerar las siguientes características:
 - i. Amplio espectro de acción y especificidad contra los microorganismos objetivos.
 - ii. Inocuo para las aves y humanos.
 - iii. No posea efecto dañino, corrosivo o manche equipos y superficies.

- iv. Ser soluble en agua y posea gran poder de penetración.
 - v. Poder de acción residual.
-
- k) Se debe contar con las fichas técnicas de los desinfectantes empleados.
 - l) Debe asperjarse la solución desinfectante en todo el interior de los pabellones.
 - m) Se debe desinfectar los comederos, bebederos, cortinas y cualquier otro material ocupado durante el ciclo productivo anterior.
 - n) La mezcla de desinfectantes no es aconsejable, ya que la potencia de cada uno puede ser anulada o generarse una reacción peligrosa, liberando calor o gases peligrosos.
 - o) Una vez terminado el procedimiento de limpieza y desinfección, se debe considerar un tiempo de espera de entre 5 a 10 días previo al ingreso de una nueva parvada a los pabellones, de manera de permitir un correcto secado de las instalaciones y asegurar la destrucción de los agentes patógenos.
 - p) Una vez finalizado el procedimiento de desinfección, éste deberá contar con la aprobación, mediante registros, del jefe de sector o encargado, previo al ingreso de una nueva parvada.

2.14. Control de plagas

- a) El plantel debe establecer y mantener al día un programa de control de roedores, insectos y aves en todos los sectores.
- b) Se debe indicar el nombre de la empresa responsable del control de plagas, adjuntar mapa de colocación de estaciones, frecuencia de revisión y recambio de las estaciones.
- c) El plantel debe mantener el registro de cada revisión de las estaciones y del cebo.

- d) Para información más detallada sobre control de plagas en planteles y fábricas de alimentos se recomienda revisar el Manual de buenas prácticas de producción avícola en control de plagas.

2.15. Eliminación de guano y/o cama

- a) El retiro del guano y/o camas debe ser en su totalidad, con especial atención a los lugares difíciles, como rincones, bordes y zócalos del pabellón. El piso debe quedar completamente limpio.
- b) Se debe contar con un área determinada para disponer del guano y/o cama de ave, de modo de evitar la re-contaminación de los pabellones, vehículos y equipos limpios y desinfectados.
- c) En caso que se traslade guano y/o cama de ave dentro y/o fuera del plantel, su sistema de transporte deberá ser cerrado y evitar derrames o escurrimientos.

3. SANIDAD Y BIENESTAR ANIMAL

3.1. Generalidades en sanidad animal

- a) Las aves de corral del plantel deben ser mantenidas en buenas condiciones de salud y su estado de bienestar debe asegurar el cumplimiento de las 5 libertades formuladas por el Consejo de Bienestar para Animales de Granja del Reino Unido (*Farm Animal Welfare Council*):
- i. Libres de hambre y sed.
 - ii. Libres de incomodidad.
 - iii. Libres de dolor, lesión y enfermedad.
 - iv. Libres de poder expresar su comportamiento normal.
 - v. Libres de miedo y distrés.
- b) Las aves del plantel deben ser albergadas en instalaciones adecuadas, de modo de protegerlas de condiciones climáticas adversas, depredadores u otros animales o fómites que puedan vehiculizar agentes patógenos y producir enfermedad en las aves. Además, los pabellones deben propiciar condiciones ambientales mínimas de manera que las aves estén cómodas y sean capaces de expresar un comportamiento normal para la especie. Para mayor información acerca de los requisitos en instalaciones destinadas a la producción de aves de corral, se recomienda revisar el Manual de buenas prácticas de producción avícola en Instalaciones.
- c) Cuando sea necesario aplicar fármacos, vacunas o la realización de cualquier otro procedimiento que implique la manipulación de las aves del plantel, estas deben ser manejadas de forma compasiva de modo de evitarles daños, heridas y minimizar el estrés propio de esta actividad. Además, el personal encargado de estas labores debe respetar las medidas de bioseguridad establecidas por el plantel antes, durante y después de haber manipulado aves.
- d) El plantel debe contar con la asesoría permanente de un médico veterinario acreditado, quien debe realizar esfuerzos para proteger y asegurar un buen estado de salud de la parvada, velar por la mantención de condiciones de higiene adecuadas dentro de las instalaciones, como también de asegurar el bienestar de las aves de corral.

- e) La asistencia técnica veterinaria debe considerar tener una cuidadosa observación del surgimiento de enfermedades y tratamiento de las mismas.
- f) Cada granja debe contar con un registro que dé cuenta de las visitas efectuadas por el médico veterinario acreditado (MVA) por el SAG.
- g) En el plantel solo se deben mantener aves de una misma especie.
- h) Se debe realizar un monitoreo permanente de las principales enfermedades exóticas para Chile que afecten a las aves de corral (Influenza Aviar, Enfermedad de Newcastle o neumoencefalitis aviar y Hepatitis Viral del Pato).
- i) Se debe contar con un programa de control y/o erradicación de enfermedades prevalentes de notificación obligatoria, como Pulorosis (*Salmonella pullorum*), Micoplasmosis Aviar (*Mycoplasma synoviae* y *Mycoplasma gallisepticum*, *Mycoplasma meleagridis* (pavos), Cólera Aviar, Enfermedad de Gumboro (Bursitis Infecciosa), Laringotraqueitis Infecciosa Aviar, Bronquitis Infecciosa Aviar, Enfermedad de Marek, Salmonelosis producida por *S. enteritidis* y *S. typhimurium*, *Salmonella arizonae*, Rinotraqueitis del pavo, Tifosis o Tifus Aviar, Difteria o Difeteroviruela Aviar, Clamidiosis Aviar, Hepatitis a cuerpos de inclusión (con lesiones) y, en concordancia con las directrices establecidas por el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG).
- j) Si una granja está incorporada al programa de Planteles Animales Bajo Certificación Oficial (PABCO), el cumplimiento de las especificaciones técnicas de los dos puntos anteriores puede ser certificado mediante éste.
- k) Se recomienda que los planteles avícolas incorporen los Programas Voluntarios de Control y Certificación del SAG, cuyo objetivo es el mejoramiento de la condición sanitaria de los animales de granja, a través del desarrollo de guías o instructivos para la certificación de “predios libres” o “bajo control” de determinadas enfermedades que afectan a los animales. Para el caso de las aves, se recomienda la implementación de los programas para *Salmonella spp.* y *Mycoplasma spp.*

- l) Ante la presencia de enfermedades animales transmisibles o sospecha de patologías presentes en la Lista de Enfermedades de Denuncia Obligatoria (EDO) del Servicio Agrícola y Ganadero, el plantel avícola debe notificar el evento inmediatamente a este organismo mediante contacto telefónico o por correo electrónico a través de la página del SAG.

- m) Los planteles que presenten mortalidades masivas de aves, una enfermedad que afecte a un gran número de animales o que genere signos respiratorios con alta mortalidad debe denunciar el hecho a la brevedad a la oficina del SAG correspondiente, pues este podría corresponder a una enfermedad transmisible de denuncia obligatoria.

- n) Además, los planteles deben realizar esfuerzos por prevenir la aparición de lesiones podales y cojeras en las aves, considerando el origen de las aves, la densidad de aves dentro del pabellón, los patrones de luminosidad, la composición de la dieta y rutina de alimentación como también el manejo de la cama como factores que pueden ayudar a producir estas patologías.

- o) El monitoreo y registro de mortalidad, como también de las aves que presentan úlceras plantares y pododermatitis es esencial y su presentación dentro de una parvada no debe sobrepasar los niveles recomendados a continuación:
 - i. Mortalidad: 5%
 - ii. Pododermatitis 1,5%
 - iii. Úlceras plantares 15%.

- p) Las aves enfermas y/o tratadas deben ser registradas y controladas.

- q) Se deben considerar en todas las unidades productivas la implantación de estrategias para prevenir la presencia de patógenos zoonóticos sobre la base de la prevención y el control.

- r) Los registros sobre los parámetros productivos de la parvada, historial de vacunación y prácticas de manejo deben ser revisados y analizados de forma

rutinaria, con especial atención cuando exista sospecha de la presencia de enfermedad que pueda estar afectando a las aves.

- s) Se debe pesar, semanalmente, una muestra representativa de la parvada (como mínimo 0,5% de total de aves mantenidas en un mismo pabellón). Sus pesos y tasas de crecimiento deben ser registrados y comparados con los estándares referenciales correspondientes según especie y condiciones de confinamiento. Cuando exista una diferencia de más de un 10% entre los índices obtenidos por el plantel y aquellos referenciales, se debe solicitar asesoría técnica.
- t) Se debe establecer una relación efectiva entre el médico veterinario, el productor y los animales del plantel de forma que:
 - i. Los médicos veterinarios asumen la responsabilidad de la decisión de realizar el tratamiento de los animales según los antecedentes de diagnóstico, y el productor o encargado está de acuerdo en seguir las instrucciones del médico veterinario.
 - ii. El médico veterinario tiene suficiente conocimiento de la situación de los animales, como para realizar un diagnóstico general o preliminar.
 - iii. El médico veterinario tiene la disponibilidad para seguir el caso y atender los animales si se presentan reacciones adversas o fracasa el régimen de terapia recomendado.

3.2. Plan sanitario

3.2.1. General

- a) El plantel debe contar con un plan sanitario específico que contenga las estrategias para la prevención y control de las enfermedades más comunes que afecten a las aves en Chile, establecer y programar los procedimientos sanitarios a realizar (vacunaciones, desparasitaciones, limpieza y desinfección de materiales y pabellones, etc.) y establecer las condiciones de confinamiento durante todo el ciclo de producción de una misma parvada.
- b) El plan sanitario debe, además, contener las estrategias para la prevención de las enfermedades consideradas exóticas para Chile, como también los procedimientos a seguir para contener un brote de alguna de estas enfermedades dentro del plantel.

Para mayor información se recomienda revisar el punto 3.4.1. “Manejo de crisis en enfermedades aviares” de este mismo manual.

- c) Las estrategias y procedimientos establecidos por el plan sanitario deben ser aplicadas a todas las parvadas que se mantengan dentro del plantel.
- d) El plan sanitario se debe evaluar, al menos, una vez al año o con la frecuencia necesaria de acuerdo a la realización de cualquier cambio substancial del plantel que implique una modificación de las condiciones en las que se mantienen las aves.
- e) Se debe mantener una copia del plan sanitario en las instalaciones del plantel, la que debe estar disponible para todo el personal responsable y/o cuyas funciones se relacionen con el manejo las aves de corral.
- f) Se recomienda que el desarrollo del plan sanitario del plantel, como también las subsecuentes evaluaciones y modificaciones a este sean dirigidas por un médico veterinario.
- g) Se debe dejar registro de las modificaciones o actualizaciones realizadas al plan sanitario, registrando al menos la siguiente información:
 - i. Fecha de modificación.
 - ii. Contenido a modificar.
 - iii. Contenido actualizado.
 - iv. Responsable que autoriza dicha modificación.
 - v. Firma del responsable.

3.2.2. Recepción de los pollitos de un día

- a) El plantel debe poseer un procedimiento documentado donde se contengan las actividades relacionadas a la recepción de los pollitos de un día. Este debe considerar:
 - i. Proporcionar un galpón limpio y con todas las medidas de bioseguridad.
 - ii. Control de la ventilación, corrientes de aire, iluminación, temperatura, calefacción, humedad relativa, entre otros.
 - iii. Acceso permanente de agua y alimento.

- iv. Verificar que la ubicación de los comederos y bebederos permitan que los pollitos de un día no se desplacen más de 1 metro para encontrar el agua y el alimento.
 - v. Verificar que los pollitos de un día se encuentren en un buen estado y condición de respuesta a estímulos externos.
 - vi. Registro de ingreso.
- b) Se deben mantener registros de las actividades relacionadas con la recepción de los pollitos de un día. Como mínimo, este debe contener:
- i. Hora de recepción.
 - ii. Reporte del estado general de las aves.
 - iii. Disposición de agua.
 - iv. Temperatura ideal al interior del pabellón.
- c) Los pollitos de un día deben ser albergados en galpones previamente acondicionados en temperatura y humedad, de manera de evitar que éstos sufran de estrés térmico al momento de su recepción.

3.2.3. Manejos sanitarios: desparasitación, vacunación y aplicación de otros fármacos o medicamentos

- a) El MVA debe enfatizar en los aspectos relativos a las medidas preventivas, como programas de bioseguridad, buenas prácticas de producción, monitoreo diario de la salud animal y programas de vacunación, con el fin de reducir la posibilidad de que los animales enfermen clínica o subclínicamente.
- b) La prescripción, uso y administración de medicamentos veterinarios y vacunas, incluyendo su vehiculización a través del alimento, debe ser ordenada y supervisada por un médico veterinario, quien debe contar con una razón fundamentada para la utilización de estos.
- c) El MVA debe emplear medicamentos y vacunas registrados por el SAG, o autorizados en forma especial según lo establecido en el artículo 16 del decreto N° 25, Reglamento de Productos Farmacéuticos de Uso Exclusivamente Veterinario.

Si desea conocer si un producto se encuentra aprobado por el SAG, consulte en <http://www.sag.gob.cl>.

- d) El MVA debe prescribir sólo medicamentos veterinarios registrados por el SAG para ser incorporados en el alimento, o autorizados en forma especial según lo establecido en el artículo 16 del decreto N° 25, Reglamento de Productos Farmacéuticos de Uso Exclusivamente Veterinario.
- e) El periodo de reguardo debe ser respetado para cada uno de los fármacos aplicados a una parvada, y las aves tratadas deben ser claramente identificadas.
- f) El plantel debe contar con un programa de desparasitación para controlar las enfermedades causadas por parásitos externos e internos que afecten a las aves.
- g) Se recomienda realizar análisis coproparasitarios, examinar exhaustivamente a las aves durante las inspecciones sanitarias de rutina y la realización de necropsia de los cadáveres de aves para identificar signos compatibles con enfermedades causadas por parásitos.
- h) Se debe contemplar un plan de vacunación de las aves contra patógenos peligrosos específicos que se sabe están activos en una determinada región.
- i) Se recomienda que el plan de vacunación del plantel incorpore un segundo nivel de vacunación contra agentes causantes de las principales enfermedades inmunosupresoras y respiratorias de las aves.
- j) El programa de vacunación debe ser específico para cada unidad productiva, variando de acuerdo al área y entre parvadas.
- k) Para mayor información sobre la utilización de fármacos y otros medicamentos de prescripción veterinaria se recomienda revisar el Manual de buenas prácticas avícolas en uso de medicamentos veterinarios.

3.2.4. Inspecciones sanitarias de las parvadas

- a) Todas las aves de corral que se mantengan en condiciones de confinamiento deben ser inspeccionadas periódicamente, de manera de monitorear su estado de salud y de bienestar.
- b) Las inspecciones de las parvadas deben realizarse por lo menos dos veces al día y con un intervalo de tiempo similar entre estas.
- c) Las aves, en sus primeros días de vida, deben ser inspeccionadas con mayor frecuencia.
- d) El galpón debe contar con un adecuado nivel de iluminación, de manera que todas las aves en cualquier parte del pabellón sean claramente visibles como para permitir inspeccionarlas en cualquier momento.
- e) Durante la inspección de la parvada se deben buscar signos de enfermedad, daños o heridas, debilidad y estrés en las aves.
- f) Las inspecciones deben ser llevadas a cabo por personal competente, que demuestre comprender las necesidades biológicas y de bienestar de estas, como también posea la capacidad de protegerlas frente a todas las condiciones previsibles que puedan afectarlas.
- g) El personal debe ser capacitado como mínimo en:
 - i. Comportamiento normal y anormal de las aves.
 - ii. Reacciones de temor en las aves.
 - iii. Signos de buena/pobre salud y de enfermedad en las aves.
 - iv. Manejo adecuado de las aves.
 - v. Manejo de la cama de aves.
 - vi. Signos de estrés térmico y procedimientos a seguir en el caso de presentación de un evento de estrés por calor o frío.

- h) Durante la inspección, el personal responsable debe caminar al interior del pabellón (a una distancia menor a 3 metros de cada ave), de modo de movilizarlas a todas para identificar los signos mencionados en el punto anterior.
- i) En caso que no sea posible examinar a las aves individualmente durante la inspección de rutina, se debe indicar detalladamente el estado de salud de la parvada en general para cada observación realizada.
- j) Cada vez que se realice una inspección sanitaria a una parvada esta debe ser registrada en una ficha de registro de inspección, de modo de que al final del día, existan dos registros de este procedimiento como mínimo por parvada.
- k) La ficha de registro de inspección debe incluir un recuadro para las observaciones generales, el detalle de los problemas detectados y las medidas adoptadas para la corrección de estos.
- l) Los planteles deben establecer un procedimiento de acciones a seguir en caso de identificar un problema sanitario en la parvada, como también asegurar que exista asesoría médico veterinaria u de otro experto del área cuando se requiera.
- m) Cuando el problema detectado durante la inspección no sea eliminado por las acciones correctivas establecidas por el personal responsable de esta función, se debe notificar el hecho a la brevedad al médico veterinario, quién debe establecer nuevas medidas a implementar para resguardar la salud y bienestar de las aves.
- n) Además de los signos objetivos de identificación durante la inspección sanitaria, el personal debe monitorear diariamente la parvada en busca de debilidad o lesiones de patas, cojeras o marcha anormal, pues podrían indicar la presencia de enfermedades podales como por ejemplo úlceras plantares y pododermatitis.
- o) Cuando se sospeche que las aves pueden estar cursando con una enfermedad, en base a cambios en los patrones de consumo de agua, se encuentren reacias a ingerir alimento, la calidad de la cama esté alterada o presenten cambios en su

comportamiento en general, se debe realizar una inspección sanitaria de emergencia a todas las parvadas del plantel.

- p) Las inspecciones de emergencia deben ser registradas en una ficha de registro de inspecciones de emergencia.
- q) Se debe contar con asistencia médica veterinaria inmediata para cuando se sospeche de que las aves puedan estar cursando con alguna enfermedad, con el objetivo de que la causa de la patología pueda ser determinada en una fase temprana del brote y puedan adoptarse las medidas pertinentes para contenerlo, dar tratamiento o sacrificio a las aves afectadas según corresponda y proteger al resto de las aves como también a todos los trabajadores del plantel.
- r) En caso de sospechar que las aves están siendo heridas o dañadas por equipos o por algún componente de las instalaciones de los pabellones, se deben adoptar acciones atinentes para determinar la causa del daño y corregirla a la brevedad.
- s) En caso de determinar que la salud y bienestar de las aves esté siendo afectado negativamente por una causa medioambiental al interior de los pabellones, se deben implementar medidas para corregir esta situación antes del ingreso de una nueva parvada a las instalaciones.

3.2.5. Patologías podales y cojeras

- a) El plantel debe contar con un plan de manejo de las principales causas de cojeras en las aves de engorda, como por ejemplo pododermatitis, úlceras plantares, enfermedades articulares crónicas, deformación y debilidad de patas.
- b) Las aves que presenten cojeras deben ser atendidas de acuerdo a lo estipulado por el acápite 3.2.6. “Aves enfermas, heridas o débiles” del presente manual.
- c) Se debe registrar, de manera semanal, la cantidad de aves que presenten cojeras y aquellas sacrificadas por esta situación.

- d) Frente a un aumento repentino en la incidencia de las cojeras en el plantel, se debe contar con asesoría médico veterinaria inmediatamente, de manera de identificar la causa y prevenir futuras muertes de aves.
- e) El plantel debe contar con un procedimiento documentado que defina las acciones a seguir frente a la presencia de cojeras en las aves, establezca las acciones correctivas para atender el caso y prevenga su reaparición.
- f) Se recomienda implementar un sistema de evaluación de la severidad de las cojeras que puedan estar afectando a las aves, de manera de poder identificar la magnitud del problema como también contribuir a definir el procedimiento a seguir para cada una de las situaciones. Un ejemplo corresponde al método planteado por Garner *et. al.* (2002) en donde se clasifican las cojeras en grados de acuerdo a su severidad.

3.2.6. Aves enfermas, heridas y débiles

- a) Los operarios responsables de la inspección sanitaria deben retirar de los pabellones a las aves identificadas como enfermas, heridas o débiles y llevarlas a un corral hospital, de aparta o enfermería, donde deben ser examinadas prontamente y provistas de alimento, agua y de espacio suficiente para evitar su hacinamiento.
- b) Las aves enfermas, heridas o débiles deben ser atendidas por personal competente, sin demoras, e incluir la asesoría del MVA.
- c) Las aves enfermas, heridas o débiles deben ser manejadas compasivamente, de manera de no afectar negativamente su bienestar y, de ser necesario, deben ser sacrificadas de forma humanitaria a la brevedad.
- d) La aplicación de medicamentos, tratamientos veterinarios y otras operaciones sanitarias en el corral hospital deben ser llevadas a cabo de manera competente, solo cuando sea necesario (tratamiento de una enfermedad con probabilidad de mejoría post-terapia) y de acuerdo a la legislación nacional vigente.

3.2.7. Sacrificio de aves

- a) Las aves que no sean capaces de moverse libremente, de alimentarse y beber agua por sí solas deben ser sacrificadas humanitariamente tan pronto como sea posible, con excepción de aquellas aves que, posterior a una asesoría del MVA, sean consideradas aptas para recibir una terapia y presenten una gran probabilidad de recuperarse luego del tratamiento, sin causarles sufrimiento innecesario.
- b) Si un ave se encuentra sufriendo y no puede recibir tratamiento, o si este no produce mejoría en el estado de salud del animal después de 24 horas de haber sido colocada en el corral hospital, debe ser sacrificada de forma humanitaria a la brevedad.
- c) Si las aves enfermas o heridas no responden frente a la aplicación de un tratamiento o terapia farmacológica, o en el caso de que la aplicación de un tratamiento no sea pertinente con la enfermedad o daño que las aves presenten, estas deben ser sacrificadas de forma humanitaria y solo bajo la autorización del médico veterinario responsable de las aves.
- d) Las aves deben ser sacrificadas de forma humanitaria y solo por personal competente y entrenado para esta labor, quien producirá la muerte de las aves por medio de la dislocación cervical u otro método autorizado por el capítulo 7.6. “Matanza de animales con fines profilácticos” del Código Sanitario para los Animales Terrestres de la Organización Mundial para la Sanidad Animal (OIE).

3.2.8. Mortalidades, necropsias y pruebas diagnósticas

- a) Las aves muertas deben ser retiradas inmediatamente de los pabellones.
- b) El plantel debe efectuar exámenes de necropsias a fin de tener información de diagnóstico de las causas de muerte de las aves y el estatus sanitario de las parvadas.
- c) El plantel debe contar con un registro de las necropsias realizadas.
- d) Las fichas de registro de necropsia deben incluir al menos la siguiente información:

- i. Fecha de necropsia.
 - ii. Identificación del ave (especie, edad, peso, color, sexo, parvada a la que pertenece, pabellón).
 - iii. Antecedentes clínicos (causa de muerte, fecha y hora probable de muerte, forma de conservación del cadáver, diagnóstico presuntivo, etc.).
 - iv. Hallazgos macroscópicos (examen general, tejido subcutáneo, musculatura, linfonodos superficiales, cavidad torácica, cavidad abdominal, sistema nervioso, osteoarticular y columna vertebral, etc.).
 - v. Exámenes complementarios solicitados (microbiológico, virológico, toxicológico, etc).
 - vi. Muestras enviadas a histopatología.
 - vii. Resultados de exámenes complementarios.
 - viii. Diagnóstico con el cual las lesiones son compatibles.
- e) Cada vez que se presenten evidencias y signos clínicos de enfermedad inexplicables o exista mortalidad de etiología desconocida se deben realizar necropsias, cultivos microbiológicos, pruebas serológicas y/o diagnósticos histopatológicos de las aves dependiendo de las indicaciones del MVA por el SAG.
- f) Cuando la tasa de mortalidad de una parvada exceda el 0,3% dentro de un periodo de 24 horas, se debe llevar a cabo una investigación sanitaria para determinar la causa del deceso de las aves. Se deben implementar medidas correctivas para evitar la recurrencia de la causa de mortalidad.
- g) Si luego de la investigación mencionada en el punto anterior, la causa de muerte de las aves continua sin ser determinada, se debe solicitar asesoría médico veterinaria a la brevedad.
- h) Se debe registrar la causa de muerte de las aves, acciones implementadas y los resultados sanitarios obtenidos gracias a las medidas correctivas adoptadas.

3.2.9. Decomisos en planta faenadora.

- a) El plantel debe, a través del médico veterinario, mantenerse informado y registrar los casos de aves decomisadas en planta faenadora.

- b) Las causas de decomisos de aves en planta faenadora deben ser investigadas y consideradas dentro del programa sanitario del plantel, de forma que estas causas de no aptitud para consumo por razones sanitarias puedan ser prevenidas y controladas.
- c) Las carcasas consideradas como no aptas para consumo luego de la inspección médico veterinaria post mortem no deben exceder el 1,5% de las aves enviadas a planta faenadora.

3.2.10.Registros sanitarios

- a) Los registros sobre la salud y bienestar de las aves del plantel deben mantenerse ordenados de acuerdo a la fecha de registro, de forma retrospectiva (del más reciente al más antiguo).
- b) El plantel debe contar registros con información relevante desde el punto de vista sanitario, como por ejemplo:
 - i. Inspecciones realizadas a las parvadas (observaciones y medidas adoptadas).
 - ii. Revisión diaria de los sistemas y equipos automáticos.
 - iii. Revisiones semanales de los sistemas de alarma y generadores de energía.
 - iv. Revisión de extintores de fuego.
 - v. Inventario de medicamentos y vacunas.
 - vi. Fechas de asesorías médico veterinaria.
 - vii. Resultados de pruebas de detección de *Salmonella spp.*
 - viii. Evaluaciones de la calidad del agua de bebida de las aves.
 - ix. Régimen de luminosidad del pabellón.
 - x. Etc.
- c) Los registros sanitarios del plantel deben incluir información específica sobre el rendimiento productivo de las parvadas, la que debe comenzar a registrarse desde el momento en que las aves ingresan a los pabellones de engorda.
- d) Los registros sobre el rendimiento productivo de las parvadas deben incluir por lo menos:

- i. Número de pollitos de un día de edad que ingresan al pabellón.
 - ii. Fecha de ingreso al pabellón.
 - iii. Origen de las aves.
 - iv. Tipo de aves.
 - v. Tasa de mortalidad diaria y acumulada.
 - vi. Aves sacrificadas por día.
 - vii. Consumo diario de agua de bebida.
 - viii. Temperatura diaria promedio al interior de los pabellones (con registro de la temperatura mínima y máxima alcanzada).
 - ix. Tipo de cama utilizada.
 - x. Fecha, cantidad y tipo de alimento suministrado.
 - xi. Fecha de término de engorda.
 - xii. Peso de faena promedio de la parvada.
 - xiii. Incidencia de enfermedades.
 - xiv. Registros de la inspección post mortem en planta faenadora.
 - xv. Administraciones de fármacos y vacunas (fecha, periodo de resguardo, cantidad administrada, vía de administración, personal responsable de la aplicación).
- e) El análisis de los parámetros productivos de las parvadas (como por ejemplo el índice de conversión alimenticia, tasa de ganancia diaria de peso, duración del periodo de engorda entre otros) es útil para estimar el estado de salud de las aves del plantel. Se recomienda que la granja registre y compare sus parámetros productivos con estándares referenciales para la especie, de manera de poder identificar si el plantel presenta un rendimiento productivo por debajo o sobre el promedio y tomar las medidas necesarias para corregir una situación que pueda estar afectando negativamente la salud y bienestar de las aves según corresponda.

3.3. Medidas de bioseguridad

- a) Las empresas avícolas deben poseer un Plan global de bioseguridad para prevenir o minimizar el ingreso y salida de agentes infecciosos al plantel. Estos planes deben basarse en una estricta vigilancia veterinaria y de laboratorio de la salud de las aves de corral.

- b) La compra de aves de reemplazo y material genético debe ser acompañada por certificados que declaren su estatus sanitario.
- c) En el caso de adquirir aves y material genético importado se debe cumplir con la legislación nacional vigente la cual considera períodos de cuarentena y otros controles determinados por el SAG.
- d) Existen enfermedades que son adquiridas por las aves durante etapas anteriores a la engorda (reproductores y nacedoras por ejemplo) y cuyos signos clínicos se evidencian durante esta, afectando la salud y bienestar de la parvada. Algunos ejemplos de esta situación son los problemas podales y cojeras. Por esta razón, el plantel debe implementar estrictas medidas de bioseguridad e higiene en las unidades productivas donde se mantengan las parvadas reproductoras, incuben huevos, en las nacedoras y en todos los procedimientos que impliquen manipulación de las aves y pollitos, de manera de prevenir la presentación de enfermedades en las parvadas de engorda.
- e) El plantel debe contar con un plan de control de plagas con la finalidad de prevenir el ingreso y establecimiento de roedores, aves silvestres, insectos rastreros y voladores, como también de otros animales considerados plagas. Para mayor información sobre control de plagas se recomienda revisar el Manual de buenas prácticas de producción avícola en control de plagas.
- f) No se debe permitir el ingreso ni la mantención de animales domésticos (ej. felinos, caninos, aves ornamentales, caprinos, ovinos, bovinos, equinos y otros tipos de ganado) en el plantel.
- g) Ningún empleado podrá poseer aves de corral en sus domicilios y deben evitar entrar en contacto con aves y con otras especies de ganado, ferias de animales, plantas faenadoras y fábricas de procesamiento de alimentos de origen animal ajenas al plantel.

- h) Todos los operarios del plantel que estén en contacto con las aves del plantel deben respetar los procedimientos de higiene y desinfección para el personal establecidos por el programa de bioseguridad de la empresa.
- i) Todos los trabajadores deben ser capacitados y entrenados para poder conocer, entender y aplicar las medidas de bioseguridad establecidas dentro del Plan global de bioseguridad. Para mayor información sobre entrenamiento y capacitación de los empleados, se recomienda revisar el Manual de buenas prácticas de producción avícola en personal.
- j) Se debe establecer un método de retiro y eliminación de cadáveres, ya sea pozo, compostaje, rendering u otro, el cual impida la diseminación de potenciales agentes infecciosos.
- k) Además de los procedimientos listados anteriormente, el plantel debe dar cumplimiento a los requisitos y medidas de bioseguridad aplicables a los planteles de producción de aves de corral, contenidos en el Manual de buenas prácticas de producción avícola en bioseguridad.

3.4. Enfermedades aviares

3.4.1. Manejo general de enfermedades aviares

- a) Se debe establecer un Procedimiento Operacional Estandarizado (POE) donde se contengan las acciones y medidas necesarias para el control, monitoreo y erradicación (cuando sea posible) de las enfermedades infectocontagiosas que puedan afectar a las aves del plantel, considerando la situación como una emergencia avícola.
- b) Si existe evidencia (signos clínicos, hallazgos de necropsia y/o alteración de los índices productivos, etc.) de que las aves del plantel puedan estar cursando con una enfermedad infectocontagiosa, será el MVA quién debe poner en marcha un plan de control de emergencias aviares.

- c) Si existe sospecha de que las aves están siendo afectadas por una enfermedad contenida en la lista de enfermedades de notificación obligatoria, será el MVA quien deberá denunciar el caso al SAG a la brevedad.
- d) Se deben tomar las precauciones necesarias para la protección de la salud de los operadores de aves, médicos veterinarios, propietarios y todos los que tengan contacto estrecho con los animales, debiendo adoptar las medidas de bioseguridad personal durante el manejo de dichas aves.
- e) Las aves afectadas deben ser mantenidas en cuarentena preventiva (pre-diagnóstica) para contener la enfermedad. Además, se debe restringir la salida de sus productos y subproductos.
- f) El MVA debe determinar, de ser necesario, el tipo de análisis de laboratorio y muestras a tomar para poder identificar el agente causal de la enfermedad de las aves del plantel.
- g) Los resultados preliminares de los análisis de laboratorio solicitados deben ser entregados al plantel en un plazo máximo de 48 horas.
- h) La aplicación de tratamiento farmacológico será permitida solo cuando la terapia sea efectiva en controlar la infección. En caso contrario, las aves enfermas o expuestas a contacto directo o indirecto deben ser sacrificadas de forma humanitaria, produciendo su muerte bajo condiciones de bienestar animal, evitando el sufrimiento innecesario de los animales.
- i) Los cadáveres de las aves deben ser destruidos y enterrados el mismo día en que fueron sacrificadas, a objeto de impedir la diseminación de la infección.
- j) Una vez concluida las acciones de sacrificio y destrucción de los animales, se deberá iniciar el proceso de limpieza, desinfección y sanitización de los sectores afectados.

- k) El plantel debe dejar registro de todos los procedimientos de control y erradicación realizados para contener la enfermedad en cuestión.

3.4.2. Recomendaciones generales de muestreo en enfermedades aviarias

- a) Las muestras deben ser tomadas asegurando estrictas condiciones de asepsia.
- b) El laboratorio donde se procesen las muestras debe estar certificado y ser competente para estos fines.
- c) El plantel debe planificar la toma de muestras de modo que exista una coordinación entre el momento de muestreo y la recepción y procesamiento de este material por parte del laboratorio.
- d) Cada muestra debe ir correctamente identificada, conteniendo como mínimo la siguiente información:
 - i. Fecha de toma de muestra.
 - ii. Fecha de envío al laboratorio.
 - iii. Lugar de origen.
 - iv. Tipo de muestra.
 - v. Análisis requerido.
- e) La información mencionada en el punto anterior debe mantenerse correlacionada con la muestra en todo momento (muestreo, almacenamiento, envío al laboratorio, recepción, procesamiento y entrega de resultados), para lo que se recomienda utilizar para el rotulado material adherente y lápices o plumones de tinta indeleble.
- f) Se deben dejar registro de los procedimientos de muestreo, el que debe incluir como mínimo:
 - i. Fecha de la toma de muestra.
 - ii. Identificación de la parvada a la que corresponde la muestra (nombre o número de pabellón y fecha de ingreso de las aves al galón).
 - iii. Edad de las aves muestreadas.
 - iv. Fecha probable de finalización de la engorda y faena.

3.4.3. Recomendaciones específicas para Influenza Aviar

- a) El plantel debe contar con un plan de monitoreo y contingencia para Influenza Aviar (IA), que debe estar en concordancia con lo establecido por el SAG, en el “Procedimiento de Contingencia de Influenza Aviar” (P-PP-VE-006).
- b) El plan de monitoreo de IA debe incluir el muestreo serológico para determinar la presencia de anticuerpos contra el virus en las aves del plantel.
- c) Los reservorios naturales del virus de la IA son las aves silvestres (especialmente las aves acuáticas, marinas y playeras). Estas transmiten el virus a través de contacto directo con otras aves o por medio de secreciones y deyecciones. Para prevenir la transmisión del virus desde estos reservorios a las aves del plantel, se debe impedir el ingreso de aves silvestres a las instalaciones, de forma que no exista contacto entre las aves reservorios y las parvadas mantenidas en la granja.
- d) La IA puede ser transmitida también a través de fomites contaminados con el virus (zapatos y ropas, alimentos, agua, huevos y equipos), por lo que los planteles deben implementar medidas estrictas de bioseguridad para prevenir la transmisión del agente a las parvadas, como por ejemplo contar con filtros sanitarios al ingreso de cada unidad productiva, estrictos proceso de higiene y desinfección, capacitación del personal, entre otros. Para mayor información sobre bioseguridad, se recomienda revisar el Manual de buenas prácticas de producción avícola en bioseguridad.
- e) Cuando el MVA considere que en las aves del plantel existe evidencia de un caso compatible o probable de IA (signos clínicos, hallazgos de necropsia y/o índices productivos alterados, etc.), este debe denunciar a la brevedad el acontecimiento al SAG.
- f) Se debe colocar especial atención en la presencia de signos clínicos compatibles con IA en la parvada, tales como:
 - i. Signos respiratorios (descargas nasal y/u ocular, tos, disnea, estertores).
 - ii. Edema de senos y/o cabeza.
 - iii. Diarrea.

- iv. Cianosis de la cresta.
 - v. Severa depresión.
 - vi. Signos nerviosos (incoordinación, ataxia y tortícolis).
 - vii. Reducción marcada en la ingesta de alimento y agua.
 - viii. Muerte súbita (mortalidad puede llegar al 100% de la parvada).
- g) Se debe colocar especial atención en la identificación de las siguientes lesiones durante la necropsia de los cadáveres de las aves:
- i. Edemas en diferentes zonas del cuerpo (cabeza, cara y cresta hinchada, edema subcutáneo).
 - ii. Lesiones hemorrágicas y necróticas de órganos, vísceras y piel (severa congestión de musculatura, conjuntiva, riñón, entre otros).
 - iii. Descarga nasal y de cavidad oral, petequias y excesivo exudado mucoso en lumen de tráquea o severa traqueítis.
- *Las lesiones pueden estar ausentes en la muerte súbita.
- h) Se debe realizar un diagnóstico diferencial de las patologías de signología similar a las producidas por la IA, como por ejemplo Cólera agudo, Bronquitis infecciosa, Enfermedad de Newcastle, Laringotraqueítis, sofocación, privación de agua y algunas toxinas.
- i) Frente a la sospecha de un caso de IA en el plantel, se deben tomar las precauciones necesarias para la protección de la salud de los trabajadores que manejen aves, médicos veterinarios, propietarios y todos los que tengan contacto estrecho con las mismas, debiendo adoptar medidas de bioseguridad pertinentes durante el manejo de dichas aves, para lo cual se recomienda revisar la información descrita en Instructivo Técnico VIGEP/IT3 “Bioseguridad Personal durante el manejo de aves”, del SAG.
- j) Se debe permitir, facilitar y respetar la labor de funcionarios del SAG en torno a la adopción de las medidas que sean necesarias para el diagnóstico, contención y erradicación del caso de IA, de acuerdo a lo establecido en el documento “Procedimiento de Contingencia de Influenza Aviar (P-PP-VE-006)” del SAG.

- k) Cuando el plantel se encuentre frente a un caso probable de IA, se debe establecer en este una cuarentena prediagnóstica, impidiendo el movimiento de aves fuera del plantel (transporte a planta faenadora, otras granjas, etc).

- l) Las aves moribundas, enfermas o expuestas a contacto directo o indirecto con el virus de la IA deben ser sacrificadas de forma humanitaria, evitando el sufrimiento innecesario de los animales para no afectar su bienestar. Para el sacrificio de las aves frente a un caso de IA, se recomienda seguir los procedimientos establecidos por el Instructivo Técnico “Sacrificio y Destrucción de Aves afectadas por caso de Influenza Aviar (I-PP-VE-002)”, del SAG.

- m) Cuando un caso probable de IA sea confirmado, se deben sacrificar todas las aves del plantel para la contención y erradicación del agente causal del brote, de acuerdo a lo establecido por el “Procedimiento de Contingencia de Influenza Aviar (P-PP-VE-006)” del SAG.

- n) Los cadáveres de las aves sacrificadas deben ser destruidos y enterrados el mismo día de su sacrificio, a objeto de impedir la diseminación de la infección con el virus, de acuerdo a lo estipulado por el Instructivo Técnico “Sacrificio y Destrucción de Aves afectadas por caso de Influenza Aviar (I-PP-VE-002)”, del SAG.

- o) Una vez concluida las acciones de sacrificio y destrucción de los animales, se debe iniciar un proceso de limpieza, desinfección y sanitización de los sectores afectados por el virus de la IA, para lo cual se definen seis etapas o actividades principales en el marco del proceso de sanitización a saber:
 - i. Compostaje del guano y cama de las aves.
 - ii. Entierro y disposición final del compostaje.
 - iii. Lavado de los pabellones y equipos.
 - iv. Desinfección.
 - v. Período de silencio (mínimo 21 días)
 - vi. Centinelización.

- p) El detalle en extenso de los procesos de sanitización mencionados en el punto anterior debe ser consultado en Instructivo Técnico “I-PP-VE-004 Procedimientos de limpieza, desinfección y sanitización (IA)”.

3.4.4. Recomendaciones específicas para la Enfermedad de Newcastle (paramixovirus aviar tipo 1)

- a) El plantel debe contar con un plan de monitoreo y contingencia para la Enfermedad de Newcastle (neumoencefalitis aviar), el que debe estar en concordancia con lo estipulado en el Instructivo Técnico “Plan de Contingencia Enfermedad de Newcastle” del SAG.
- b) Frente a la sospecha de que el virus de la Enfermedad de Newcastle esté afectando a las aves del plantel, el MVA deberá notificar el hecho al SAG a la brevedad.
- c) Se debe colocar especial atención en la presencia en la parvada de signos clínicos concordantes con la Enfermedad de Newcastle (ENC), como por ejemplo:
- i. Dificultad respiratoria, jadeo, tos, estornudos, gorgoteo y estertores.
 - ii. Edema de cabeza y conjuntiva, plumas erizadas.
 - iii. Exudado nasal y conjuntival.
 - iv. Signos nerviosos caracterizados por temblores, espasmos clónico/tónicos, paresia o parálisis de alas y patas, tortícolis, deambular en círculos.
 - v. Diarrea de color verde amarilla.
 - vi. Depresión.
 - vii. Inapetencia.
 - viii. Muerte súbita.
 - ix. Morbilidad y mortalidad alta en aves no vacunadas (hasta 100%).
- *Los signos clínicos por sí solos no son confiables para el diagnóstico de la ENC.
- d) Se debe colocar atención en la aparición de lesiones compatibles con un caso de ENC durante la necropsia:
- i. Hinchazón de zona periorbital o de la cabeza completa.
 - ii. Edema intersticial de la zona peritraqueal del cuello.

- iii. Congestión y/o hemorragia en la mucosa de faringe y tráquea (petequias, equimosis)
 - iv. Edema, hemorragia, necrosis o ulceraciones del tejido linfoide respiratorio y digestivo, incluyendo tonsilas cecales y placas de Peyer.
 - v. Edema, hemorragia y degeneración de ovarios.
*Aunque no corresponde a una lesión patonogmónica, la necrosis y/o ulceración de placas Peyer es sugestiva de la ENC.
- e) El MVA del plantel debe considerar las diferentes formas de presentación de la ENC al momento de sospechar que las aves puedan estar cursando con esta patología, pues la signología clínica puede variar desde una enfermedad respiratoria leve a inaparente (cepas de virus lentogénicas), presentación de signos respiratorios y nerviosos con mortalidad moderada (cepas mesogénicas), hasta una enfermedad neurológica aguda o lesiones intestinales severas con una mortalidad de hasta el 100% de la parvada (cepas velogénicas en sus variantes neurotrópicas y viscerotrópicas).
- f) De forma similar al virus de la IA, la ENC puede ingresar al plantel a través del contacto directo entre las parvadas productivas y aves silvestres (migratorias principalmente), como también a través de fomites contaminados con el virus. Por esta razón, el plantel debe impedir el ingreso de aves silvestres a las instalaciones e implementar medidas estrictas de bioseguridad para prevenir la transmisión del agente a las parvadas.
- g) El plan de monitoreo de la ENC debe incluir el muestreo serológico para determinar la presencia de anticuerpos contra el virus en las aves del plantel.
- h) Se debe realizar un diagnóstico diferencial de patologías de similar signología clínica, como por ejemplo IA altamente patógena, Laringotraqueitis aviar, Micoplasmosis, Bronquitis infecciosa, Aspergilosis, errores humanos de manejo de las aves (privación de agua, deficiencias nutricionales, pobre ventilación), entre otras enfermedades.

- i) El diagnóstico definitivo de la ENC se debe llevar a cabo a través del aislamiento e identificación viral.
- j) Las muestras a enviar a laboratorio para el diagnóstico definitivo de ENC deben ser recolectadas desde aves muertas recientemente o moribundas sacrificadas humanitariamente.
- k) Para asegurar el éxito del aislamiento e identificación viral, se recomienda obtener las muestras desde los siguientes tejidos:
 - i. Aves muertas: tómulas o hisopos de pared oro-nasal, pulmones, riñones, intestino (incluyendo contenido), tonsilas cecales, bazo, cerebro, hígado y corazón.
 - ii. Aves vivas: tómulas de contenido traqueal u orofaríngeo y cloacal (visiblemente cubierto con heces).
- l) Se recomienda incluir dentro del plan sanitario del plantel, la aplicación de vacunas vivas de cepas lentogénicas del virus de la ENC o vacunas inactivadas o recombinantes, de forma de generar una respuesta inmune protectora en la parvada frente a un brote de esta patología y así reducir las pérdidas producidas por la enfermedad. Las vacunas deben estar autorizadas por el SAG.
- m) Se recomienda vacunar a las aves contra el virus de la ENC cuando estas tienen entre 1 a 7 días de edad, con una revacunación entre los 25 a 28 días de edad.
- n) Se deben realizar una limpieza y desinfección adecuada de los pabellones, equipos y utensilios del plantel, de forma de asegurar la inactivación del virus de la ENC. Se recomienda utilizar formalina, agentes fenólicos y oxidantes, clorhexidina o hipoclorito de sodio al 6% para asegurar la destrucción del agente viral.
- o) Se deben implementar medidas de bioseguridad para proteger los operarios del plantel, pues el virus puede afectar a las personas produciendo enrojecimiento ocular, lagrimeo excesivo, edema de párpados y hemorragia de la conjuntiva.

- p) La ENC no tiene tratamiento, por lo tanto, frente a un brote de esta enfermedad, el plantel afectado debe sacrificar a todas las aves infectadas como también a aquellas expuestas al virus con el objetivo de contener y erradicar el agente viral.
- q) Una vez sacrificadas las aves afectadas por la ENC, se recomienda adoptar el mismo protocolo de limpieza, desinfección y sanitización mencionado en la letra o) del punto 3.4.3. Influenza Aviar.

3.4.5. Recomendaciones específicas para Salmonelosis aviar.

- a) El plantel debe contar con un programa de control y monitoreo de *Salmonella spp.*, el que debe estar basado en principios de bioseguridad, higiene, desinfección y vigilancia activa del patógeno.
- b) Si bien no son específicos, se debe colocar especial atención en la presencia de signos clínicos compatibles con un caso de Salmonelosis, como por ejemplo:
 - i. Somnolencia, depresión y anorexia.
 - ii. Fiebre.
 - iii. Diarrea.
- c) Se recomienda que el plan de muestreo para la detección de *Salmonella spp.* se realice entre los 21 y 28 días de edad de las aves.
- d) El programa de monitoreo de *Salmonella spp.* debe considerar el muestreo de las aves en más de una ocasión durante su vida productiva.
- e) El tipo de muestreo a utilizar para la detección de *Salmonella spp.* debe ser dirigido, tomando muestras de heces (25 g) del ambiente de los pabellones donde se alberguen las aves (se recomienda el muestreo a través de cuatro tómulas de arrastre de la cama o guano de ave).
- f) Además, se recomienda realizar un análisis serológico de las parvadas con la finalidad de identificar a las aves portadoras de *Salmonella spp.*

- g) Las muestras deben ser mantenidas en condiciones de refrigeración (máximo de 8°C) desde el momento de muestreo hasta la llegada al laboratorio donde serán analizadas.
- h) Para asegurar el éxito del aislamiento de *Salmonella spp.* las aves no deben recibir tratamientos con antimicrobianos al momento del muestreo, pues podrían enmascarar los resultados de los análisis.
- i) Se debe mantener un registro de las acciones contempladas dentro del programa de control y monitoreo de *Salmonella spp.* en el plantel, como por ejemplo procedimientos de muestreo, análisis requerido, resultados de laboratorio, medidas adoptadas, etc.
- j) Las parvadas infectadas con *Salmonella spp.* deben ser enviadas a planta faenadora, colocando atención en coordinar que estas aves sean faenadas en último lugar dentro del programa de faena de la planta.
- k) Cuando se confirme que una parvada se encuentra infectada con *Salmonella spp.*, se debe contar con un procedimiento escrito de limpieza y desinfección de las instalaciones, equipos y vehículos que hayan estado en contacto con estas aves, de modo que se asegure la erradicación del agente.
- l) El procedimiento de limpieza y desinfección debe considerar la utilización de agentes desinfectantes que efectivamente eliminen la bacteria, como por ejemplo hipoclorito de sodio al 1%, etanol al 70%, gluteraldehído al 2%, desinfectantes en base a yodo, formaldehído, etc.
- m) Se deben respetar las medidas de bioseguridad establecidas por el plantel, de forma de prevenir la infección de las aves con *Salmonella spp.* Se recomienda consultar el Manual de buenas prácticas de producción avícola en bioseguridad.
- n) Solo deben ingresar al plantel aves sanas y certificadas como libres de *Salmonella spp.* Además, estas nuevas aves deben ser sometidas a cuarentena.

- o) Se debe suministrar alimento y agua de bebida libre de *Salmonella spp.* a las aves.
- p) Se debe contar con un programa de control de plagas para evitar el ingreso de roedores, aves silvestres e insectos a las instalaciones del plantel, ya que pueden vehiculizar el agente, infectar a las aves y contaminar los pabellones. Se recomienda consultar el Manual de buenas prácticas de producción avícola en control de plagas para una información más detallada sobre el manejo integrado de plagas.
- q) El manejo de las camas y/o heces de aves debe ser tal que permita mantener las instalaciones libres de *Salmonella spp.*
- r) Para prevenir la infección de las aves en engorda con *Salmonella spp.*, se pueden utilizar tratamientos con antimicrobianos (no permitido en PABCO), inmunización de la parvada a través de vacunaciones, exclusión competitiva del patógeno por medio de la administración de probióticos, etc.

3.5. Mutilaciones y procedimientos similares

3.5.1. Aspectos generales

- a) Las mutilaciones causan gran sufrimiento en las aves, por lo que el plantel debe hacer esfuerzos en evitar la realización de estos procedimientos en todo momento.
- b) Solo se permitirá la mutilación cuando esta práctica evite la presentación o agravamiento de problemas sanitarios o de bienestar que puedan estar afectando a las aves del plantel.
- c) Cuando sea estrictamente necesaria la mutilación de un ave, el procedimiento debe ser realizado de forma humanitaria y solo por personal competente y debidamente entrenado.
- d) Se deben mantener estrictas condiciones de higiene para llevar a cabo los procedimientos de mutilación.

3.5.2. Mutilación de alas

- a) Todos los métodos que impliquen la mutilación de las alas de las aves con el objetivo de reducir su capacidad de vuelo, como por ejemplo el corte de las alas, atadura de alas, corte de tendones, etc., están prohibidos.
- b) Los planteles que requieran reducir la capacidad de vuelo de las aves solo podrán utilizar el recorte de las plumas de vuelo de una sola ala por ave.

3.5.3. Despique

- a) El recorte de pico o despique corresponde a la remoción parcial de esta estructura. Este procedimiento no debiese ser necesario en aves destinadas a la producción de carne, debido a que estas son faenadas antes de que alcancen la madurez sexual y se presenten problemas de comportamiento como por ejemplo picaje y canibalismo.
- b) El despique debe realizarse solo bajo la autorización del médico veterinario del plantel y cuando este procedimiento prevenga problemas sanitarios y de bienestar, como por ejemplo picaje y canibalismo.
- c) El despique a realizar debe ser de tipo leve, de manera de que no más de un tercio del pico sea removido (largo medido desde la punta hasta los orificios nasales).
- d) El instrumental utilizado para el despique debe ser adecuado y permitir la cauterización de hemorragias que se puedan presentar luego del procedimiento.
- e) Se recomienda implementar en el plantel medidas para el enriquecimiento medioambiental de las aves, de manera de evitar la necesidad de realizar el despique.
- f) En caso de que el plantel lleve a cabo el despique como práctica habitual, se debe planificar el procedimiento de manera de realizarlo entre los 5 y 10 días de edad de las aves para permitir que los polluelos desarrollen conductas de alimentación y picoteo, como también para reducir el sufrimiento causado a las aves.

- g) En aves de mayor edad el despique debe ser realizado o supervisado por un médico veterinario.

3.5.4. Mutilación de cresta

- a) La remoción total o parcial de la cresta de los machos debe ser evitada, pues las ventajas de bienestar son mínimas en comparación al sufrimiento y estrés generado por este procedimiento.
- b) En caso de aplicar el corte de cresta, los planteles se deben planificar para realizar este procedimiento cuando las aves tienen un día de vida (máximo 72 horas) y ser llevado a cabo por personal capacitado y debidamente entrenado.
- c) Cuando se aplique el corte de cresta en aves sobre las 72 horas de vida, el procedimiento debe ser llevado a cabo solamente por un médico veterinario.

3.6. Enriquecimiento ambiental

- a) Se recomienda que los planteles que mantengan aves en confinamiento consideren la implementación de medidas de enriquecimiento ambiental, de forma de mantenerlas activas y evitar la presentación de comportamientos perjudiciales para la salud y bienestar de los pollos, como por ejemplo el picaje y canibalismo.
- b) El enriquecimiento ambiental debe estimular el comportamiento exploratorio, de forrajeo y locomotor.
- c) El plantel debe contar con un protocolo de enriquecimiento ambiental que debe contener, por ejemplo:
 - i. Tipo de enriquecimiento.
 - ii. Cantidad de aves objetivo.
 - iii. Especificaciones en la instalación o provisión de elementos de enriquecimiento ambiental (como por ejemplo perchas, pajas de trigo, cuerdas, vegetación natural, materiales comestibles, , objetos que estimulen el picoteo, subdivisiones visuales, etc.).

4. USO DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS

4.1. Buenas prácticas en el uso de medicamentos

4.1.1. Responsabilidades

4.1.1.1. Médico veterinario

- a) El MVA debe enfatizar en los aspectos relativos a las medidas preventivas, como programas de bioseguridad, buenas prácticas de producción, monitoreo diario de la salud animal y programas de vacunación, con el fin de reducir la posibilidad de que los animales enfermen clínica o subclínicamente
- b) El médico veterinario debe emplear medicamentos registrados por el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG), o autorizados en forma especial según lo establecido en el artículo 16 del decreto N° 25, Reglamento de Productos Farmacéuticos de Uso Exclusivamente Veterinario.
- c) Debe contar con una razón fundamentada para la utilización de los medicamentos veterinarios.
- d) Los tratamientos que prescriba, deben ser específicos y debe evitar el uso de combinaciones de productos a menos que se hayan demostrado evidentes ventajas farmacológicas.
- e) En el caso que el médico veterinario no administre el medicamento o no supervise directamente su aplicación, debe impartir instrucciones precisas y por escrito al personal debidamente capacitado y autorizado, sobre la dosificación, los modos de empleo del medicamento y sobre la importancia de respetar los períodos de resguardo.
- f) Debe testear periódicamente la sensibilidad de los antimicrobianos mediante pruebas de laboratorio para la selección adecuada de éstos.

4.1.1.2. Cliente

- a) Contar con un procedimiento que asegure que los animales que han sido tratados con un medicamento cumplan su período de resguardo antes de ser llevados al proceso de faena.
- b) Aportar al comprador de sus animales todos los antecedentes referidos al tratamiento o período de resguardo cuando éstos estén en curso al momento de la venta.
- c) Cumplir con las instrucciones indicadas por el médico veterinario
- d) Junto con el médico veterinario, el cliente debe dar cumplimiento a las exigencias para residuos químicos en carnes establecidas por la autoridad competente.

4.1.2. Adquisición de medicamentos veterinarios

- a) Todos los medicamentos veterinarios que se utilicen en el plantel deben estar registrados en el SAG y deben haber sido adquiridos de establecimientos autorizados, salvo en condiciones excepcionales en las cuales se podrá utilizar medicamentos autorizados en forma especial.
- b) Se debe mantener un registro de los medicamentos veterinarios que entren y salgan del plantel.
- c) Se debe contar con las fichas técnicas actualizadas de todos los medicamentos veterinarios adquiridos por el plantel.
- d) Al momento de adquirir un medicamento veterinario se debe revisar:
 - i. La fecha de vencimiento.
 - ii. Condiciones de almacenamiento autorizadas.
 - iii. Que el envase esté en buenas condiciones asegurando así su integridad.
 - iv. Que el medicamento veterinario contenga toda la información necesaria para un correcto uso.
 - v. Que la cadena de frío, si corresponde, se haya mantenido de acuerdo a lo indicado por el fabricante.

4.1.3. Condiciones de almacenamiento de medicamentos veterinarios

- a) Los medicamentos veterinarios deben ser almacenados en una bodega exclusiva para este fin. Esta debe estar acondicionada e indicar claramente que se almacenan fármacos en su interior.
- b) El ingreso a la bodega de almacenamiento de medicamentos veterinarios debe ser restringido, de modo que solo el personal autorizado y previamente capacitado para manejar fármacos pueda acceder a estos.
- c) Los medicamentos veterinarios deben estar separados de plaguicidas, fertilizantes y alimentos, en sitios seguros o bodegas individuales, claramente identificadas y acondicionadas para este propósito.
- d) Todos los medicamentos veterinarios deben ser almacenados en sus envases originales. En el caso de reenvasar medicamentos en polvo, el nuevo envase debe incluir la información del rótulo original para no perder su trazabilidad, debiendo ser utilizados en forma prioritaria.
- e) Se debe considerar que algunos medicamentos veterinarios requieren de condiciones especiales de almacenaje, debiendo respetar por ejemplo un rango específico de temperatura, protección frente a la exposición a la luz, humedad, etc., de acuerdo con las instrucciones de almacenaje proporcionadas en sus rotulados y/o fichas técnicas.
- f) Para aquellos medicamentos veterinarios en los que no se utiliza la totalidad de su contenido (como por ejemplo frascos multidosis) se deben tomar medidas para evitar su contaminación. y colocar especial atención en las condiciones de su almacenaje una vez que fueron abiertos, de acuerdo a las instrucciones de almacenaje establecidas por el proveedor.
- g) Ningún tipo de producto debe almacenarse en jeringas, debido al potencial riesgo de la inactivación o pérdida de las propiedades del medicamento veterinario.
- h) Si el plantel utiliza medicamentos veterinarios con receta retenida, debe tenerlos bajo llave.

- i) Frente a una emergencia en el sitio de almacenamiento de medicamentos veterinarios, el plantel debe proporcionar evidencia de:
 - i. Procedimientos documentados para prestar los primeros auxilios, de acuerdo con la naturaleza de los productos almacenados.
 - ii. Utensilios y recursos para atender una emergencia, como por ejemplo lavajos y duchas de emergencia. Estos deben estar ubicados como máximo a 10 metros del área de almacenamiento.
 - iii. Elementos para atender un posible derrame.

4.1.4. Rotulado de medicamentos veterinarios

- a) Los medicamentos veterinarios que se utilicen en el plantel deben contener como mínimo la siguiente información en sus rotulados de acuerdo a la validación realizada por el SAG:
 - i. Nombre genérico o de fantasía del medicamento.
 - ii. Laboratorio fabricante.
 - iii. Empresa importadora.
 - iv. Empresa licenciante.
 - v. Composición.
 - vi. Posología.
 - vii. Indicaciones de uso.
 - viii. Contraindicaciones.
 - ix. Advertencias y precauciones.
 - x. Condiciones de venta.
 - xi. Período de resguardo.
 - xii. Número de serie o partida.

4.1.5. Administración de medicamentos veterinarios

- a) Antes de la administración de un medicamento veterinario, se debe revisar que este conserve su integridad, y que no esté vencido.
- b) Además, se debe revisar que se hayan respetado las condiciones especificadas por el rotulado del medicamento veterinario para su almacenamiento, de modo de asegurar que este mantiene sus propiedades.

- c) Se debe administrar un medicamento veterinario sólo a aquellos animales que han sido sometidos a una evaluación clínica o diagnóstico por el MVA.
- d) Se deben seguir las indicaciones del médico veterinario, las cuales deberán guiarse en lo aprobado en el rótulo del medicamento. Sin embargo, en el caso de enfermedades para las cuáles no existe ningún medicamento registrado, o los actuales registrados no tienen el efecto deseado, el médico veterinario podrá, bajo su propia responsabilidad, recurrir a usos no indicados en el rótulo del medicamento. Este tema se aborda en el acápite 4.3. de este Manual.
- e) El plantel debe disponer de instrumental adecuado para realizar mediciones y dosificaciones de los medicamentos, como mínimo:
 - i. Equipos de medición (balanzas, probetas, etc.).
 - ii. Mesón para el pesaje.
 - iii. Elementos de protección personal, de acuerdo a las instrucciones de los etiquetados de los medicamentos.
- f) Para productos inyectables se deben emplear agujas, jeringas y equipos que permita la administración de productos en forma segura.
- g) Los equipos no desechables empleados para la aplicación de medicamentos veterinarios deben ser sometidos a un proceso de limpieza y desinfección una vez utilizados. Además, deben ser mantenidos en óptimas condiciones.
- h) La disposición final del instrumental desechable utilizado para la administración de medicamentos veterinarios debe asegurar que este se realiza de forma segura, de acuerdo a las instrucciones establecidas por el médico veterinario responsable.
- i) El plantel debe establecer un Procedimiento Operacional Estandarizado para la limpieza y esterilización de las jeringas y agujas que no son desechables y un sistema de eliminación de aquellos que sí lo son, considerando la seguridad de las personas.
- j) Se debe evitar el sufrimiento innecesario de los animales.

- k) Aquellos medicamentos que se administran mediante agua de bebida, deben ser utilizados en su totalidad una vez disueltos, por cuanto no existen antecedentes respecto de su estabilidad.
- l) Cuando la administración de los medicamentos se lleve a cabo en agua de bebida, el agua utilizada y los recipientes en que se dispensa el medicamento deben estar limpios y libres de materia orgánica visible.
- m) Los equipos empleados en la administración de los medicamentos veterinarios deben ser higiénicos y adecuados para cada tipo de producto y vía de administración.
- n) Se debe tener precaución con las advertencias, interacciones farmacológicas, contraindicaciones y períodos de resguardo, de acuerdo a la especie que se trate.
- o) El uso de medicamentos veterinarios como metafilaxis, puede implementarse en casos adecuadamente fundamentados.

4.1.6. Límites máximos residuales (LMR) y análisis de residuos de medicamentos veterinarios

- a) El plantel debe poseer la lista de los LMR vigentes para cada uno de los mercados de destino de los productos de la granja. En el caso que el mercado de destino sea el territorio nacional, se deben considerar los LMR vigentes y establecidos por la normativa sanitaria o por el *Codex alimentarius*.
- b) El plantel debe contar con un programa de análisis de residuos de medicamentos veterinarios para aquellas aves que terminan el ciclo productivo.
- c) El análisis de residuos debe realizarse al menos una vez año.
- d) En conjunto al análisis de medicamentos veterinarios, se recomienda realizar análisis de otras sustancias, como por ejemplo estimulantes del crecimiento, sustancias prohibidas y permitidas.

- e) Los análisis deben ser realizados por un laboratorio competente y certificado para dicha función.
- f) El plantel debe proporcionar evidencia de:
 - i. Método de muestreo.
 - ii. Tipo de análisis realizado.
 - iii. Resultados de los análisis de residuos.
- g) El plantel debe poseer un procedimiento documentado que defina las acciones a seguir en el caso que se excedan los LMR.

4.1.7. Mantención de registros

- a) Los registros del plantel deben estar actualizados, ser legibles, y estar disponibles para la autoridad competente.
- b) Los registros relacionados con medicamentos veterinarios que deben existir en el plantel como mínimo son los siguientes:
 - i. **Inventario sanitario de medicamentos veterinarios.** Documento que debe dar cuenta de información de ingresos, egresos y existencia de medicamentos veterinarios.
 - ii. **Receta o programa médico veterinario.** Donde se debe registrar cada prescripción realizada y firmada por el médico veterinario que autoriza los tratamientos preventivos o terapéuticos que se prolongan en el tiempo, o corresponden a patologías comunes y reiterativas. Éste debe incluir la siguiente información:
 - Dosis de uso.
 - Frecuencia de administración.
 - Diagnóstico que justifique su uso.
 - Duración del tratamiento.
 - Período de resguardo.
 - Vía de administración.
 - Nombre comercial y/o denominación genérica.

- Grupo etario o edad reproductiva donde puede ser utilizado el medicamento veterinario.
 - Registro SAG.
- iii. **Registro de utilización.** Donde se deben registrar los medicamentos veterinarios utilizados en los animales del plantel. Este registro debe contener la siguiente información:
- Fecha de administración.
 - Productos utilizados.
 - Número de serie.
 - Dosis administrada, frecuencia y duración del tratamiento.
 - Vía de administración.
 - Identificación de los animales o lote de animales en los que se utilizó el medicamento veterinario.
 - Nombre de la persona que administró el medicamento veterinario.*Si se dispone de un programa de referencia donde se abordan los puntos señalados en el registro de utilización, no se requiere repetirlos cada vez que se realice un tratamiento.
- iv. **Registro de análisis de residuos de medicamentos veterinarios.** Donde se deben registrar los análisis realizados y sus resultados.
- v. **Otros.** Se debe conservar cualquier otro registro que demuestre un buen manejo de medicamentos veterinarios como facturas de compra, registro de control de stock, registros de control de bodega, entre otros.
- c) Además, los registros deben contener la cantidad total de antimicrobianos (mg/kg de peso vivo) administrados a cada una de las parvadas.
- d) Esta información debe mantenerse por lo menos durante dos años o el tiempo que la autoridad competente estime conveniente. Todos estos registros constituyen el respaldo productivo de utilización de medicamentos veterinarios.

4.1.8. Suspensión del uso de medicamentos veterinarios

- a) Cuando el médico veterinario o el productor sospechen que hay reacciones desfavorables, atribuibles a la administración de un medicamento, tanto locales como sistémicas, señales clínicas anormales, muertes de animales o cualquier otro efecto no deseado asociado a la administración de un medicamento veterinario, se

recomienda proceder a la suspensión inmediata del tratamiento e informar a la autoridad competente sobre este suceso.

4.1.9. Eliminación de medicamentos veterinarios

- a) Las siguientes categorías de medicamentos deben ser eliminados:
 - i. Vencidos.
 - ii. Abiertos en desuso o no utilizados previo vencimiento.
 - iii. Contaminados.
 - iv. Mal almacenados.

- b) Estos medicamentos deben ser eliminados de manera segura, según lo estipulado en el Acuerdo de Producción Limpia (APL): “Sector Productores de Carne”.

- c) Los recipientes de medicamentos veterinarios vacíos no deben reutilizarse para el realmacenamiento de cualquier otra sustancia y deben ser almacenados en un lugar destinado para tales efectos hasta que su eliminación sea posible.

- d) En los casos en que la administración de medicamentos veterinarios no esté sometida a la supervisión directa de un médico veterinario, se debe informar y capacitar al personal sobre las medidas correctas de eliminación.

- e) La disposición final de los medicamentos veterinarios eliminados debe ser registrada, conteniendo al menos la siguiente información:
 - i. Identificación del medicamento eliminado.
 - ii. Fecha de eliminación.
 - iii. Cantidad eliminada.
 - iv. Vía de disposición final.

4.2. Buenas Prácticas para medicamentos veterinarios incorporados en el alimento

4.2.1. Responsabilidades

4.2.1.1. Médico veterinario

- a) Debe prescribir sólo medicamentos veterinarios registrados por el SAG para ser incorporados en el alimento, o autorizados en forma especial según lo establecido en el artículo 16 del decreto N° 25, Reglamento de Productos Farmacéuticos de Uso Exclusivamente Veterinario.
- b) Debe asegurarse que en caso de utilizar varios medicamentos veterinarios a la vez, no existen contraindicaciones ni interacciones indeseables.

4.2.1.2. Productor

- a) El productor debe administrar alimentos medicados solamente bajo la prescripción de un médico veterinario.
- b) El productor debe cumplir con las instrucciones indicadas por el médico veterinario para el correcto uso de medicamentos veterinarios y alimentos medicados.

4.2.1.3. La fábrica elaboradora de alimentos

- a) Debe elaborar alimentos medicados sólo con el respaldo de una receta o inventario sanitario de medicamentos veterinarios prescritos por un médico veterinario.

4.2.2. Adquisición de medicamentos veterinarios

- a) Se deben cumplir con los mismos requerimientos indicados en el acápite 4.1.2.

4.2.3. Condiciones de almacenamiento de medicamentos veterinarios

- a) Se deben cumplir con los mismos requerimientos indicados en el acápite 4.1.3.

4.2.4. Rotulado de medicamentos veterinarios

- a) Se deben cumplir con los mismos requerimientos indicados en el acápite 4.1.4.

4.2.5. Administración de medicamentos veterinarios

- a) Se deben cumplir con los mismos requerimientos indicados en el acápite 4.1.5.

- b) Con el fin de obtener una correcta formulación de los alimentos medicados, todas las balanzas y dispositivos medidores utilizados deben ser apropiados para la gama de pesos que deben medir. Periódicamente se debe verificar su precisión.
- c) Los medicamentos veterinarios administrados en los alimentos, deben ser utilizados en su totalidad una vez realizada la mezcla, por cuanto no existen antecedentes respecto de su estabilidad.
- d) El uso de medicamentos veterinarios como metafilaxis, puede implementarse en casos adecuadamente fundamentados.

4.2.6. Mezcla y homogenizado

- a) El establecimiento elaborador de alimentos medicados, mediante pruebas periódicas, debe asegurar que el sistema incorpora el medicamento en la dieta dando como resultado un producto de concentración homogénea, asegurando de la misma forma que la concentración solicitada por el médico veterinario sea cumplida y que no existan interacciones o incompatibilidades de tipo químicas con los ingredientes del alimento.

4.2.7. Contaminación cruzada

- a) Se debe contar con un procedimiento focalizado en minimizar la contaminación cruzada entre lotes de alimentos medicados o entre un lote medicado y uno sin medicar.
- b) Se pueden emplear procedimientos de fabricación tales como la secuenciación, líneas individuales, limpieza física y/o utilización de material de arrastre en las líneas de producción, siempre que la efectividad de estos procedimientos se encuentre validada para minimizar la contaminación cruzada.
- c) En el caso de la limpieza de arrastre, el material utilizado en ésta, sólo podrá ser destinado a dietas en las cuales se implemente un período de resguardo de 60 días.

4.2.8. Despacho de alimentos medicados

- a) La planta de alimentos debe implementar un sistema de despacho con el cual se minimice la contaminación cruzada por alimentos medicados y que garantice la trazabilidad de los mismos. Esto se puede llevar a cabo por ejemplo, mediante la utilización de camiones que tengan un sistema de compartimentos individuales, mediante la realización de viajes por separado o también mediante envases identificados.
- b) En caso de ser despachados a granel, se debe establecer un procedimiento de limpieza para los recipientes, camiones cisterna u otro análogo utilizado para este fin, con el objeto de minimizar la contaminación cruzada.
- c) Todo despacho de alimentos medicados debe contar con un registro que indique su sector de destino.
- d) En caso que el alimento medicado sea distribuido a terceros, éste deberá estar rotulado según lo dispuesto por la legislación vigente incluyendo:
 - i. Identificación del producto (nombre).
 - ii. Especie de destino.
 - iii. Precauciones y advertencias para su uso, es decir, que señale claramente el nombre del predio o del propietario de los animales y los animales que señala la receta.
 - iv. Conservación del producto, éste deberá ser consumido a la brevedad ya que no existen estudios de estabilidad del medicamento en el alimento.
 - v. Fecha de elaboración.
 - vi. Nombre y dirección del establecimiento.
 - vii. Nómina de ingredientes, esto también incluye señalar el nombre del principio activo incorporado o del nombre comercial del medicamento y su número de registro SAG y período de resguardo aunque sea cero.
 - viii. Señalar claramente que los productos son medicados para evitar confusiones.
- e) En el caso de que los alimentos medicados sean destinados a autoconsumo no será necesario su rotulación, no obstante lo anterior, deben estar lo suficientemente

identificados para no provocar confusión (guía de despacho, documento interno, otro).

4.2.9. Límites máximos residuales (LMR) y análisis de residuos de medicamentos veterinarios

- a) Se debe cumplir con los mismos requerimientos indicados en el acápite 4.1.6.

4.2.10. Registros

- a) Se debe cumplir con los mismos requerimientos indicados en el acápite 4.1.7.
- b) Además de dichos registros, la planta de alimentos debe contar con un **registro de despacho** que detalle:
 - i. Cantidad de alimento medicado entregado a la granja.
 - ii. Contenedor que fue transportado el alimento medicado.
 - iii. Codificación del lote.
 - iv. El sector, silo y/o pabellón de destino.

4.3. Uso de medicamentos veterinarios fuera de rótulo (UMFR)

4.3.1. Generalidades

- a) Existen condiciones excepcionales en que se autorizará a los médicos veterinarios la utilización de medicamentos en condiciones distintas a las indicadas en el rótulo, con el fin de asegurar el bienestar animal o por motivos de sanidad animal.
- b) Para el UMFR debe existir una relación demostrable veterinario-cliente-animales (VCA). Esta existe cuando se cumplen las siguientes condiciones:
 - i. El veterinario asume la responsabilidad de realizar un diagnóstico clínico y el tratamiento adecuado. El diagnóstico podrá ser respaldado mediante signos clínicos, necropsia, historial de los animales y/o pruebas de laboratorio.
 - ii. El veterinario conoce suficiente el historial clínico del plantel como para hacer un diagnóstico preliminar de su condición médica.
 - iii. El veterinario está disponible para seguir el caso y ha tomado las previsiones en casos de reacciones imprevistas o fallo del tratamiento.

- iv. El cliente está de acuerdo y asume la responsabilidad en seguir las instrucciones indicadas por el médico veterinario.

4.3.2. Responsabilidades

- a) El UMFR es responsabilidad del médico veterinario o, en caso de que no se respeten sus indicaciones, del dueño o representante legal.
- b) El UMFR sólo debe ser aplicado bajo la prescripción y supervisión del médico veterinario.
- c) El médico veterinario debe indicar el motivo por el cual está recetando el medicamento en forma UMFR y el período de resguardo a seguir.
- d) Para establecer el período de resguardo el médico veterinario debe contar con fundamentos que respalden su decisión, en caso de no contar con esta información, el periodo de resguardo no debe ser menor a 28 días.
- e) El médico veterinario debe mantener un registro con la identificación de los animales tratados, con el propósito de mantener la trazabilidad.

4.3.3. Formas de UMFR

- a) Se considera UMFR cuando un medicamento es utilizado en las siguientes formas:
 - i. Dosis diferente a la aprobada en el rótulo.
 - ii. Mayor o menor frecuencia a la aprobada en el rótulo.
 - iii. Para una indicación distinta a la aprobada en el rótulo.
 - iv. Mayor o menor duración que el tratamiento indicado en el rótulo.
 - v. Distintas vías de administración a la indicada en el rótulo.
 - vi. En un distinto grupo etario.
 - vii. En una etapa del ciclo productivo distinto a la indicada en el rótulo.
 - viii. En distinta especie a la indicada en el rótulo.
 - ix. Al utilizar un medicamento de uso humano en un animal.
 - x. El uso de un medicamento no registrado-autorizado.
 - xi. Mezcla de uno o más medicamentos no señalados en el rótulo.

4.3.4. Registros

- a) Antes de la prescripción o entrega de un medicamento para el UMFR, se debe contar con la siguiente información de manera que este registro contenga como mínimo:
- i. Nombre del medicamento e ingrediente activo.
 - ii. Motivo de utilización (diagnóstico).
 - iii. Especie tratada.
 - iv. Dosis administrada.
 - v. Vías de administración.
 - vi. Frecuencia de administración.
 - vii. Duración del tratamiento.
 - viii. Identificación de animales tratados.
 - ix. Período de resguardo.
 - x. Nombre del médico veterinario responsable y teléfono de contacto.
- b) Se deben conservar estos registros por 2 años como mínimo y permitir al SAG tener acceso a éstos las veces que estime conveniente.

4.3.5. Indicaciones de uso

- a) Se permite el UMFR en las siguientes situaciones:
- i. La salud y el bienestar animal están comprometidos y el no tratar al animal afectado provocaría su sufrimiento o muerte.
 - ii. No existe un medicamento disponible o idóneo para el tratamiento del animal.
 - iii. Existen ocasiones en que el médico veterinario considerará que el tratamiento efectivo para un cuadro particular requiere un uso distinto al que aparece en el rótulo del medicamento.
 - iv. Una vez que el médico veterinario ha establecido un apropiado período de resguardo, ya que sin el establecimiento de éste el UMFR no debería ser implementado.
 - v. Se efectúa bajo una VCA validada.
 - vi. Cuando las indicaciones de registro existente del medicamento hagan que su administración sea técnicamente impracticable.

- b) Cuando el médico veterinario considere necesario utilizar un medicamento veterinario fuera de rótulo y del cual no exista respaldo de información sobre su uso pretendido, se debe contar con la recomendación de una comisión público-privada previo a su utilización.

4.3.6. Prohibiciones

- a) El UMFR está prohibido en los siguientes casos:
- i. Para aumentar parámetros productivos como la ganancia de peso y eficiencia de conversión alimenticia.
 - ii. Por parte de cualquier persona que no sea un médico veterinario.
 - iii. Cuando el UMFR provoque un nivel residual superior al considerado seguro para la salud humana.

4.3.7. Medicamentos prohibidos y/o suspendidos

- a) Existen medicamentos cuyo uso está prohibido y/o suspendido para animales de abasto por la legislación nacional y/o internacional (en caso de ser mercado de destino) vigente. Será responsabilidad del médico veterinario mantenerse actualizado al respecto.

4.3.8. Uso de medicamentos autorizados en forma especial

- a) Bajo las siguientes condiciones se podrán utilizar medicamentos autorizados en forma especial por el SAG.
- i. Productos administrados para fines de investigación
 - ii. Circunstancias excepcionales: cuando exista la necesidad de tratar o prevenir una enfermedad, para la cual no existan medicamentos registrados o bien que éstos se encuentren discontinuados.

5. ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

5.1. Suministro de alimentos y calidad

5.1.1. Generalidades

- a) La responsabilidad de la producción, elaboración, almacenamiento, transporte y distribución de piensos e ingredientes inocuos y adecuados recae en todos los operadores de la cadena de piensos: agricultores, fabricantes de ingredientes de piensos, fabricantes de piensos compuestos, transportistas etc. Cada integrante de la cadena de piensos es responsable de todas las actividades que se encuentren bajo su control directo, y en particular de la observancia del cumplimiento de todos los requisitos reglamentarios aplicables.
- b) Las aves deben ser alimentadas con una dieta saludable y apropiada para la edad, especie y condición productiva de estas.
- c) La dieta debe ser suministrada en cantidad suficiente para que las aves mantengan un buen estado de salud, satisfagan sus necesidades fisiológicas y minimice la presentación de desórdenes metabólicos y nutricionales.
- d) Al momento de formular una dieta para las aves de corral, además de los factores propios de las aves que influyen en sus necesidades nutricionales, se deben tomar en cuenta los factores externos como por ejemplo el ambiente térmico, el estrés y las condiciones de engorda.
- e) La dieta a suministrar a las aves del plantel debe ser capaz de satisfacer sus requerimientos nutricionales mínimos, cumpliendo con lo estipulado por el *National Research Council* (NRC) en su publicación “Requerimientos Nutricionales de Aves de Corral”, como también por aquellos provenientes de otras fuentes de información equivalente.
- f) El factor determinante de la ingesta de alimento en las aves es el nivel energético de la dieta, observándose que estas comen hasta satisfacer sus necesidades de energía (siempre que la dieta sea adecuada en todos los demás nutrientes esenciales). Por esta razón, cuando se modifique el nivel de energía de la dieta, el consumo de alimento también lo hará, motivo por el que se deben ajustar los aportes

de otros nutrientes en la dieta para satisfacer las necesidades orgánicas de las aves para un nuevo nivel de ingesta.

- g) El suministro de alimento debe ser una actividad sometida a monitoreo permanente. Al respecto, se debe mantener un registro que dé cuenta de los productos empleados, origen, cantidades entregadas, frecuencias entre otros con el objetivo de asegurar la gestión de los riesgos para la inocuidad de los alimentos.
- h) El alimento suministrado a las aves del plantel debe ser siempre palatable, no estando rancio ni contaminado. Para evitar que las aves tengan acceso a alimento rancio o contaminado, el alimento debe ser reemplazado de forma regular.
- i) La ración de las aves debe incluir solo alimentos, ingredientes y aditivos permitidos por la legislación para ser incorporados en la alimentación de aves de corral.
- j) El alimento de las aves del plantel no debe contener harina de carne y hueso, aceites y grasas de origen avícola.
- k) No se deben incorporar antibióticos ni hormonas como promotores del crecimiento en el alimento de las aves.
- l) No se debe suministrar a los animales alimentos o ingredientes que puedan contener cualquier sustancia que pueda causar daño o sufrimiento innecesario a los animales.
- m) Se debe conocer la composición nutricional de todos los ingredientes comprados y de elaboración propia a incorporar en la ración de las aves del plantel.
- n) Los cambios repentinos en el tipo, cantidad o composición de los alimentos deben ser evitados. Cualquier cambio en la dieta debe ser introducido de forma gradual.
- o) Es importante que se suministre el pienso apropiado al grupo de animales que corresponda, y que se sigan las instrucciones para su empleo.

- p) Se debe reducir al mínimo la contaminación del alimento durante su suministro.
- q) El plantel debe contar con un plan de contingencia que incluya el suministro de alimento de reserva en caso de emergencias y fallas de los sistemas de suministro o abastecimiento de alimentos e ingredientes.
- r) El plantel debe hacer esfuerzos para disminuir:
 - i. El desperdicio de alimentos.
 - ii. La selección de alimentos por parte de las aves.
 - iii. Tiempo y energía utilizados por las aves para comer.
- s) La producción animal, incluido el sector avícola, libera los nutrientes en exceso en el medio ambiente, por lo que debe asumir la responsabilidad de su impacto sobre el mismo, especialmente sobre la calidad del agua.
- t) El plantel debe realizar esfuerzos por disminuir el impacto ambiental que tienen las actividades relacionadas con la alimentación de las aves de corral. Desde el punto de vista de la nutrición, la estrategia más obvia es la de suministrar a las aves una alimentación que se ajuste a sus necesidades (alimentación de precisión), que mejore la capacidad de utilización de los nutrientes por las aves, lo que reducirá la carga de nutrientes excretados en el guano.

5.1.2. Equipos de suministro de alimento

- a) El equipamiento de suministro de alimento debe ser diseñado, construido, instalado y mantenido de manera de permitir que las todas las aves de corral puedan alimentarse sin dificultades, minimice la contaminación y los efectos perjudiciales de la competencia entre aves por este recurso.
- b) Los sistemas de suministro de alimento deben estar libres de bordes afilados y componentes capaces de causar daños y heridas a las aves.
- c) Los equipos de alimentación deben ser capaces de entregar pequeñas cantidades de alimento de manera rápida, precisa e igualitaria a todas las aves del pabellón, y

el espacio de comedero debe permitir el acceso al alimento a todas las aves que deseen alimentarse.

- d) Se debe revisar los comederos a diario con la finalidad verificar su correcto funcionamiento, minimizar la probabilidad de derrame y de proveer una altura cómoda para la alimentación de las aves.
- e) Se debe considerar dentro de las actividades de aseo y sanitización del plantel, la limpieza frecuente de cada comedero, bodegas de almacenamiento, como de todos los equipos del sistema de suministro de piensos, de manera de siempre abastecer de a las aves de alimento limpio e inocua.
- f) Debe existir equipamiento o instrumentos que permitan medir la cantidad de alimento suministrado y consumido por una parvada durante el día, pues estos registros de consumo diario proveen de una alerta para la detección temprana potenciales problemas con las aves, por lo que debe ser considerada como una herramienta de manejo necesaria de incorporar en el plantel.
- g) El plantel debe contar con un sistema de alerta de forma de asegurar que cualquier problema relacionado al suministro de alimento sea identificado y corregido a la brevedad, de modo de no afectar el bienestar de las aves.

5.1.3. Acceso de las aves al alimento

- a) Las aves de corral deben tener acceso al alimento a intervalos apropiados de tiempo de acuerdo a sus necesidades fisiológicas, y en cualquier caso, deben ser alimentadas por lo menos una vez al día.
- b) No se aceptan periodos de restricción de alimento mayores a 24 horas, a excepción de que un médico veterinario otorgue otras indicaciones de acuerdo a su criterio profesional.
- c) Cuando se introduzcan aves a un nuevo galpón, los encargados de los animales deben asegurar que estas puedan encontrar las fuentes de alimento.

- d) Cuando se proporcionen alimentos de forma restringida, se debe garantizar la oportunidad de que todas las aves tengan acceso a éstos.
- e) Se debe asegurar que exista suficiente espacio de comedero para que todas las aves que deseen alimentarse puedan tener acceso a estos, por lo que las instrucciones de los fabricantes en cuanto al número máximo de aves por comedero debe respetarse y no ser excedido.
- f) Los comederos deben estar distribuidos adecuadamente, de forma que las aves no deban recorrer más de 4 metros para acceder al alimento.
- g) Las aves que han alcanzado sus pesos de faena no deben ser alimentadas el día de su transporte, de manera que puedan viajar cómodas con el buche vacío. Sin embargo, el periodo de privación de alimento no puede exceder de 12 horas cronometradas desde el inicio de la privación (incluyendo el tiempo necesario para la captura, carga, transporte y descarga) hasta que son colgadas en la línea de faena en planta faenadora, de modo de no afectar negativamente su salud y bienestar.

5.1.4. Adquisición y fabricación de alimentos e ingredientes

- a) El alimento a ser empleado, sea éste preparado por el mismo productor o adquirido a un proveedor externo, debe ser elaborado conforme al cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura. y, si corresponde, a los principios del Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (HACCP) con el objetivo de poder controlar los peligros que puedan presentarse en los alimentos.
- b) Si el alimento es comprado, el proveedor debe hacer entrega de documentación que declare su calidad nutricional e inocuidad.
- c) Se debe dejar registro de todos los alimentos e ingredientes comprados por el plantel, de manera de incluir al menos la siguiente información:
 - i. Nombre del proveedor.
 - ii. Tipo de alimento o ingrediente.
 - iii. Ingredientes que componen el alimento cuando corresponda.

- iv. Fecha de recepción.
 - v. Cantidad recibida.
 - vi. Identificación (número de lote).
- d) Para mayor información sobre elaboración de alimentos destinados al consumo animal, se recomienda consultar el Manual de buenas prácticas de producción avícola en fabricación de alimentos.

5.1.5. Almacenamiento

- a) Los alimentos destinados a diferentes usos deben estar claramente identificados y separados. Considere el uso de etiquetas, guías de despacho u otros registros.
- b) Todos los alimentos terminados deben ser transportados y almacenados en un lugar adecuado y bajo condiciones que aseguren su calidad física, química y microbiológica. Si usted se auto abastece, debe definir las condiciones y respetarlas.
- c) El alimento debe ser almacenado de manera de reducir el riesgo de contaminación.
- d) Para mayor información sobre el almacenamiento de alimentos destinados al consumo animal, se recomienda consultar el Manual de buenas prácticas de producción avícola en fabricación de alimentos.

5.1.6. Alimentos medicados

- a) Los alimentos deben contener sólo fármacos aprobados por el SAG.
- b) Toda aplicación de antibióticos al alimento debe contar con la prescripción de un médico veterinario acreditado (MVA), cuyo registro debe quedar en el lugar de elaboración del mismo y su respectiva constancia en el lugar de uso.
- c) Ninguna otra sustancia, con la excepción de aquellos suministrados por motivos terapéuticos o con fines profilácticos debe ser administrada a los animales a menos que se haya comprobado, por medio de estudios científicos de bienestar animal o por experiencia, que el efecto de dicha sustancia no es perjudicial para la salud y bienestar de las aves, como también no perjudique la inocuidad y calidad de la carne.

- d) Deben aplicarse procedimientos que aseguren que los piensos medicados se transportan a su ubicación correcta y se suministran a los animales que necesitan el medicamento.
- e) Los animales que reciban piensos medicados deben identificarse y manejarse como un grupo aparte hasta que se haya cumplido el periodo correspondiente de suspensión o resguardo. Se debe llevar el registro de estos procedimientos.
- f) Para mayor información sobre la utilización de alimentos medicados en planteles avícolas, se recomienda consultar los Manuales de buenas prácticas de producción avícola en uso de medicamentos veterinarios y de fabricación de alimentos.

5.1.7. Análisis de la calidad de alimentos, ingredientes y raciones

- a) Se debe vigilar y controlar la presencia de sustancias no deseables en piensos e ingredientes de piensos.
- b) La vigilancia de los alimentos e ingredientes de piensos debe incluir su inspección, muestreo y análisis para determinar la presencia de contaminantes, aplicando protocolos basados en el riesgo.
- c) Los alimentos e ingredientes deben ajustarse a normas aceptables y reglamentarias en lo referente a los niveles de agentes patógenos, micotoxinas, plaguicidas y contaminantes que puedan suponer peligros para la salud de los consumidores.
- d) Se deben tomar muestras de cada recibo de los alimentos o ingredientes comprados por el plantel. Estas muestras se deben mantener por un mínimo de 3 meses.
- e) Cuando la mezcla de alimento a suministrar a las aves sea modificada, se debe muestrear la mezcla para los análisis mencionados anteriormente.
- f) Las muestras de las mezclas de alimentos terminados deben ser mantenidas por un periodo de tiempo mínimo de 4 semanas después del último suministro.

- g) Las muestras tomadas deben ser representativas, estar libres de contaminación, correctamente identificadas y almacenadas en un lugar fresco y seco de forma de evitar su deterioro.
- h) Para mayor información sobre procedimientos de muestreo y análisis de alimentos e ingredientes utilizados para la alimentación de aves de corral, se recomienda consultar el Manual de buenas prácticas de producción avícola en fabricación de alimentos.

5.2. Suministro de agua y su calidad

5.2.1. Generalidades

- a) Debe existir un suministro suficiente de agua de bebida que garantice que todas las aves del plantel logren suplir sus necesidades de consumo diario.
- b) El agua de bebida debe estar disponible para las aves en todo momento, pues este recurso es esencial para la digestión de los alimentos, la absorción de los nutrientes, la excreción de las sustancias de desecho del organismo y la regulación de la temperatura corporal. Si se les priva de agua aunque solo sea por un breve periodo de tiempo, la producción y el crecimiento, como también el bienestar de las aves pueden verse negativamente afectados.
- c) El agua de bebida de las aves de corral debe ser considerada apta para el consumo animal, debiendo provenir de la red de abastecimiento de agua potable. No se debe suministrar agua de otro origen, excepto en casos de emergencia, lo que debe quedar registrado.
- d) En el caso de utilizar agua de fuentes superficiales, ésta debe ser potabilizada con un producto autorizado por la autoridad sanitaria competente y debe ser monitoreada periódicamente, lo que debe quedar registrado.
- e) No se debe administrar agua que pueda estar contaminada o ser perjudicial para la salud de las aves de corral.

- f) En casos de emergencia extrema donde el agua de bebida de las aves no pueda ser sanitizada se debe dejar registro y adoptar medidas atinentes para corregir el acontecimiento, de manera de volver a suministrar a la brevedad agua limpia a las parvadas (que cumpla con las condiciones microbiológicas y fisicoquímicas que la califican como apta para consumo animal).
- g) El agua de bebida debe suministrarse idealmente en un rango de temperatura entre los 10 y los 25°C. Se debe colocar especial atención en mantener fría el agua de bebida durante los meses de verano, pues aumentos de temperatura superiores a los 30°C reducirán el consumo por parte de las aves.
- h) En la mayoría de las condiciones, se considera que la ingesta de agua debe ser el doble que la ingesta de alimento.

5.2.2. Equipos de suministro de agua de bebida

- a) El equipamiento de suministro de agua debe ser diseñado, construido, instalado y mantenido de manera de permitir que las todas las aves de corral puedan beber agua sin dificultades.
- b) El equipamiento de suministro de agua debe minimizar la contaminación y los efectos perjudiciales de la competencia entre aves por estos recursos.
- c) Se debe revisar y ajustar la altura de los bebederos diariamente, con la finalidad verificar su correcto funcionamiento como también de minimizar la probabilidad de derrame.
- d) Cada galpón debe contar con un sistema de medición del suministro de agua (medidor de agua) para poder monitorear a diario la cantidad de agua consumida por las aves. Los registros de consumo diario de agua de una parvada proveen de una alerta para la detección temprana potenciales problemas con las aves, por lo que debe ser considerada como una herramienta de manejo necesaria de incorporar en el plantel.
- e) El plantel debe contar con un sistema de suministro de agua en casos de emergencia (desperfectos, quiebres, reparaciones o fallas en los sistemas de

suministro de agua), el que debe ser capaz de suplir las necesidades hídricas de las aves por un mínimo de un día, e idealmente dos.

- f) Los tanques destinados al almacenamiento del agua que se usará frente a situaciones de emergencia, deben ser de un tamaño adecuado o encontrarse en cantidad suficiente para asegurar un suministro de 2 litros de agua por ave al día como mínimo.
- g) Los tanques, tubos y el resto del equipo utilizado para almacenar y llevar el agua deberán ser de materiales apropiados, que no den lugar a niveles peligrosos de contaminación.
- h) Los tanques de almacenamiento de agua de bebida deben estar protegidos (cubiertos) y ser manejados higiénicamente.
- i) Se debe considerar dentro de las actividades de aseo y sanitización del plantel, la limpieza frecuente de cada bebedero, tanques de almacenamiento de agua, como de todos los equipos del sistema de suministro de agua de bebida a los animales, de manera de siempre abastecer de agua limpia e inocua a las aves.
- j) El plantel debe contar con un sistema de alerta de forma de asegurar que cualquier problema relacionado al suministro de agua de bebida sea identificado y corregido a la brevedad.

5.2.3. Acceso de las aves a los sistemas de suministro de agua de bebida

- a) Las aves siempre deben tener acceso a agua de bebida fresca y limpia. Bajo ninguna circunstancia se permite la privación de agua por más de 24 horas.
- b) Se debe asegurar que existen suficientes bebederos por ave, respetando las indicaciones del fabricante para cada diseño, tamaño, presión y flujo de agua. Se recomienda seguir las indicaciones a continuación para los siguientes tipos de bebederos:
 - i. Campana: 1 bebedero por cada 150 aves.

- ii. Chupete: 1 bebedero por cada 10 a 20 aves.
 - iii. Copa: 1 bebedero por cada 10 a 20 aves.
- c) No se debe exceder las recomendaciones del fabricante respecto al número máximo de aves por bebedero.
 - d) Los bebederos deben estar distribuidos de manera que las aves no deban recorrer más de 3 metros para poder acceder a estos.
 - e) Se debe asegurar que exista un suministro de agua constante dentro del galpón hasta poco antes de la captura de las aves para ser transportadas a planta faenadora.
 - f) Cuando se introduzcan aves a un nuevo galpón, los encargados de los animales deben asegurar que estas puedan encontrar las fuentes de agua.

5.2.4. Análisis de la calidad del agua de bebida de las aves de corral

- a) Cuando el agua de bebida provenga de los sistemas de la red de abastecimiento de agua potable, el plantel debe evaluar la calidad del agua al menos una vez al año. Esta debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos que la califican como apta para consumo animal, de acuerdo a la legislación nacional vigente. Los resultados de los análisis deben ser registrados.
- b) El agua de bebida que no provenga de la red de abastecimiento de agua potable (pozos, norias u otras fuentes) debe ser testeada cada 6 meses para asegurar el cumplimiento de los requisitos que la declaran apta para el consumo animal. Los resultados deben ser registrados.
- c) Si existen motivos de preocupación por la posible contaminación de animales a causa del agua de bebida, se deben adoptar medidas para identificar, evaluar y reducir los peligros al nivel mínimo, como también para corregir la causa de la contaminación en el menor tiempo posible.

- d) Para el muestreo y posterior análisis de la calidad del agua de bebida de las aves, se deben seguir los procedimientos establecidos por la Norma Técnica Chilena N°409 Agua potable – parte 2: Muestreo, vigente.

- e) Los resultados de los análisis de la calidad del agua deben ser mantenidos por un mínimo de 3 años.

6. FABRICACIÓN DE ALIMENTOS

6.1. Requisitos generales del establecimiento

- a) Se debe haber realizado la comunicación de inicio de actividades como establecimiento fabricante o elaborador de alimento para animales a la oficina sectorial del Servicio Agrícola Ganadero (SAG) correspondiente.
- b) Se debe efectuar la declaración de antecedentes generales de manera anual y entregarla en la oficina SAG correspondiente al emplazamiento de la planta productora de alimento.
- c) Es necesario contar con un director técnico, el cual debe ser responsable del cumplimiento de la normativa nacional vigente y de las exigencias de este manual.

6.2. Requisitos del personal

6.2.1. Higiene y seguridad del personal

- a) Las medidas de higiene y seguridad deben ser aplicadas a todo el personal que realiza labores en el interior o alrededor de sus instalaciones, tanto para aquellos que toman contacto directo como indirecto con ingredientes, aditivos, suplementos y alimento terminado.
- b) Las normas o medidas de higiene y seguridad del personal de la planta productora de alimento, deben ser conocidas mediante charlas de inducción, capacitaciones, instructivos y/o letreros informativos y acatadas por los trabajadores, y visitas.
- c) La planta productora de alimento debe contar con un documento que detalle las normas o medidas de higiene y seguridad del personal, el cual debe cubrir, como mínimo, los siguientes aspectos:
 - i. Empleo de ropa, calzado de trabajo y equipo de protección que resguarde a los trabajadores del ruido, polvo, radiación solar u otros, según corresponda.
 - ii. Necesidad e instrucciones del lavado de manos.
 - iii. Detalle de los accesorios que no deben utilizarse en las áreas productivas
 - iv. Señalar las acciones que no deben realizarse dentro de las áreas de producción, (fumar, comer, ingerir líquidos, entre otros).
 - v. Especificar la ubicación de extinguidores, botiquines y fuentes de agua.

- d) Los uniformes y accesorios de protección deben ser lavables o desechables, debiendo someterse a lavados periódicos establecidos.
- e) Se debe disponer de servicios higiénicos y vestuarios limpios, en buen estado y en cantidad suficiente, los cuales deben encontrarse separados del área de producción. Cuando sea adecuado, dichas instalaciones deben incluir:
 - i. Medios adecuados para lavarse y secarse las manos higiénicamente, que incluyan lavamanos y suministro de agua caliente y fría, o de agua a una temperatura controlable.
 - ii. Suministro constante de agua potable.
 - iii. Número adecuado de inodoros de un diseño higiénico adecuado con lavamanos cercanos que tengan jabón, toallas de papel y otros medios aptos para el secado de manos.
 - iv. Instalaciones adecuadas para que el personal se cambie de ropa.
- f) Cuando lo requiera la naturaleza de las operaciones, debe haber instalaciones para lavar y desinfectarse las manos en las zonas de manejo del producto.
- g) Cuando lo requiera la operación se deberá contar con un pediluvio ubicado en la zona de ingreso del recinto.
- h) Si alguna persona presenta síntomas de enfermedad debe inmediatamente notificarse a la gerencia y debe asignársele tareas adecuadas o enviarse de regreso a casa. Los síntomas que se deben notificar incluyen:
 - i. Ictericia
 - ii. Diarrea
 - iii. Vómitos
 - iv. Fiebre
 - v. Garganta inflamada con fiebre
 - vi. Lesiones dérmicas visiblemente infectadas
 - vii. Descargas de los oídos, ojos o nariz

6.2.2. Responsabilidad, formación y capacitación

- a) El personal debe estar representado en un organigrama que detalle claramente sus responsabilidades, tanto para el personal que toma contacto directo, como indirecto con ingredientes, aditivos, suplementos y alimento terminado.
- b) Se debe disponer de un documento que especifique a las personas responsables de los siguientes procesos:
 - i. Decisión en la compra de ingredientes, aditivos y suplementos.
 - ii. Formulación de las dietas de alimento terminado y suplementos.
 - iii. Fabricación diaria de las dietas y suplementos, quien debe garantizar que se respeten las fórmulas y la dosificación de los ingredientes indicados en ella.
 - iv. Responsable del cumplimiento de las exigencias de este manual.
- c) Debe existir un plan de capacitación y formación del personal, que permita disminuir la probabilidad de errores y sensibilizando acerca de su responsabilidad en la protección de la inocuidad de los alimentos.
- d) Las capacitaciones podrán ser dictadas por profesionales de la misma empresa o por organismos externos reconocidos.
- e) Todas las acciones ejecutadas en términos de capacitación deben ser registradas, conforme al Procedimiento de capacitación del personal (lista de asistencia, evaluaciones, aprobación, entre otros).
- f) Al ingresar un nuevo trabajador, o si es redestinado a una nueva sección o tarea, éste debe capacitarse previamente, lo cual debe quedar registrado.
- g) El personal debe estar informado de los procedimientos documentados implementados por la planta y del correcto llenado de registros, especialmente en caso de modificaciones o actualizaciones en alguno de estos documentos.
- h) El personal debe tener a su disposición las hojas de seguridad de los siguientes productos:

- i. Aquellos utilizados en limpieza y desinfección.
- ii. Aditivos, cuando corresponda.
- iii. Medicamentos incorporados al alimento.
- iv. Aquellos utilizados para el control de plagas.

6.3. Requisitos en instalaciones, equipos y utensilios

6.3.1. Instalaciones

- a) La distribución de las instalaciones debe ser acorde al tipo y cantidad de productos que se fabriquen o elaboren, con ambientes o zonas diferenciadas y enlazadas funcionalmente, según el flujo del proceso.
- b) El diseño, disposición y construcción de las instalaciones, equipos, utensilios y medios de transporte deben ser de un material resistente y que permita su adecuada limpieza, desinfección y mantenimiento.
- c) Cuando se evalúe la localización de las plantas de elaboración de alimentos, deben considerarse las fuentes potenciales de contaminación, así como la efectividad de cualquier medida razonable que pudiera tomarse para protegerlos.
- d) Los establecimientos deben dar cumplimiento a los requerimientos establecidos por el acápite 1.1 del Manual de buenas prácticas de producción avícola en instalaciones.
- e) Con respecto a los accesos y vías de tránsito al interior de las fábricas de alimento, se debe dar cumplimiento a los requisitos estipulados por el acápite 1.2. del Manual de buenas prácticas de producción avícola en instalaciones.
- f) Se debe disponer de filtros sanitarios en las zonas de acceso a las plantas. Estos deben contener las especificaciones listadas en el acápite 1.4. del Manual de buenas prácticas de producción avícola en Bioseguridad.
- g) Los jardines y otros tipos de vegetación se deben limitar a las zonas externas

- h) El área exterior de la planta debe mantenerse limpia, sin chatarra, equipos que no se utilicen o materia orgánica de manera de evitar generar condiciones que permitan el ingreso o establecimiento de plagas u otros animales (domésticos y silvestres), pues podrían afectar la inocuidad del alimento terminado.
- i) En caso de elaborar alimento terminado para más de una especie en una sola línea de producción, se debe asegurar la limpieza de la línea con el objeto de evitar contaminación con ingredientes, aditivos, suplementos u otros elementos que pudiesen estar prohibidos entre estas especies.
- j) Las paredes, divisiones, puertas y pisos se deben construir con materiales impermeables, sin efectos tóxicos para el uso al que se ha destinado. Además de tener una superficie lisa y no absorbente, que facilite su limpieza.
- k) Los pisos se deben construir para permitir el drenaje y limpieza adecuados, cuando sea necesario, debido a la naturaleza de la operación.
- l) Los cimientos debe mantenerse en condiciones que eviten fugas.
- m) Los techos y los elementos superiores se deben construir y terminar para minimizar la acumulación de suciedad y la condensación, así como la diseminación de partículas,
- n) Las ventanas y demás aberturas deberán ser fáciles de limpiar y construidas de modo de evitar o minimizar el ingreso de plagas que puedan afectar la inocuidad del alimento terminado, por ejemplo deben ser equipadas con mallas mosquiteras o mantenerse cerradas.
- o) La planta de alimentos debe contar con las siguientes áreas o sectores:
 - i. Área de recepción, selección y limpieza de ingredientes, aditivos y suplementos.
 - ii. Área almacenamiento de ingredientes, aditivos y suplementos.
 - iii. Área almacenamiento de envases y embalajes, cuando corresponda.

- iv. Área de almacenamiento de medicamentos veterinarios, cuando corresponda.
 - v. Área fabricación o producción de alimento terminado.
 - vi. Área de envase de alimentos terminados.
 - vii. Área almacenamiento de alimento terminado (insumos elaborados).
 - viii. Área despacho de alimento terminado.
 - ix. Área servicios higiénicos, vestidores y casinos.
 - x. Área mantención de equipos
 - xi. Área almacenamiento productos de aseo.
 - xii. Área almacenamiento productos tóxicos.
 - xiii. Área disposición residuos líquidos y sólidos, cuando corresponda.
 - xiv. Área almacenamiento de productos para re-procesos, en caso que la planta productora lo realice.
 - xv. Área de laboratorio, en caso de contar con uno.
- p) Las zonas designadas para el almacenamiento de materiales tóxicos, explosivos o inflamables, deben ubicarse lejos de las zonas de fabricación, almacenamiento y empaque.
- q) Las instalaciones en donde se almacenan ingredientes, aditivos, suplementos y alimento terminado y en donde se elaboren los alimentos, deben mantenerse limpias y ordenadas.
- r) Las bodegas o áreas donde se almacenen ingredientes o voluminosos a granel deben encontrarse delimitadas, y contar con demarcaciones para las zonas de tránsito de los operarios, con el objeto de evitar posibles contaminaciones cruzadas.
- s) El área para el almacenamiento de medicamentos veterinarios debe cumplir con los requerimientos establecidos por el Manual de buenas prácticas de producción avícola en uso de medicamentos veterinarios.

6.3.2. Equipos y utensilios

- a) La distribución de los equipos y utensilios debe ser acorde al flujo de producción, permitiendo disponer del espacio suficiente para trabajar, inspeccionar y circular, sin

afectar la higiene de la producción, permitir una limpieza fácil y minimizar o eliminar el riesgo de contaminación cruzada.

- b) Se debe disponer de instrumentos de medición para controlar las variables del proceso y garantizar las especificaciones de calidad de los productos finales.
- c) Las superficies de trabajo, tales como las mesas para pesaje que puedan entrar en contacto directo con los ingredientes, deben estar en buenas condiciones, ser durables y fáciles de limpiar y mantener.
- d) Las instalaciones de limpieza de equipo deben estar adecuadamente separadas de las zonas de almacenamiento, procesamiento y empaque de piensos para prevenir la contaminación.
- e) Todos los químicos de limpieza deben ser compatibles con alimentos para consumo humano.
- f) El equipo y los contenedores deben estar hechos de materiales no tóxicos, capaces de desarmarse para permitir el mantenimiento, limpieza e inspección adecuados.
- g) Los recubrimientos, pinturas, químicos, lubricantes y otros materiales que se utilicen en superficies o equipos que puedan entrar en contacto con el pienso, no deben contribuir a contaminación inaceptable de dicho alimento.
- h) El equipo se debe de colocar lejos de las paredes para facilitar su limpieza y mantenimiento para prevenir la infestación de plagas.
- i) El diseño de los equipos debe poder cumplir y controlar las condiciones del proceso específicas, tales como la temperatura, humedad y flujo de aire.
- j) Los contenedores para los desperdicios, subproductos y sustancias no comestibles o peligrosas deben estar específicamente identificados y hechos para tal uso.

- k) Los contenedores donde se depositen sustancias peligrosas deben identificarse y cerrarse para prevenir la contaminación de productos y el ambiente.
- l) Ningún contenedor que tenga desperdicios o materiales dañinos se debe de usar para productos de piensos.
- m) Los utensilios tales como cucharones y cuchillos utilizados para abrir sacos y pesar aditivos y medicamentos, deben amarrarse o mantenerse seguros y no colocarse en el suelo u otros sacos de materias primas y plataformas de carga.
- n) Las mezcladoras deben ser adecuadas para la gama de pesos y volúmenes requeridos para obtener mezclas homogéneas.
- o) El equipo de pesaje, como básculas y otros instrumentos de medición deben ser adecuados para los pesos y volúmenes a utilizar.
- p) Debe ser compatible la precisión del equipo de pesaje y dosificación con los productos que se van a pesar.
- q) Cuando estén en uso silos a granel, deben colocarse controles para garantizar que únicamente se carguen las materias primas correctas en un silo dado.
- r) Deben verificarse de manera regular las mallas, filtros y separadores por posibles daños y para garantizar su operación eficaz.
- s) El equipo utilizado para mezclar, cocer, almacenar y transportar pienso debe estar diseñado para lograr y mantener las condiciones operativas que se requieren. Tal equipo debe estar diseñado para permitir las temperaturas básicas, humedad, presión y condiciones de mezclado para que se monitoreen y controlen.
- t) Los métodos de calibración y frecuencias deben cumplir con las recomendaciones de los fabricantes en todo el equipo que se monitorea y los instrumentos de control que puedan tener impacto sobre la inocuidad del pienso.

- u) La calibración del equipo debe realizarla personal adecuadamente capacitado.

6.4. Requisitos de suministro de agua

- a) Se debe contar con instalaciones diseñadas para la limpieza de los utensilios de piensos o equipo y vehículos usados en el transporte de los productos. Tales instalaciones deben contar con un suministro adecuado de agua caliente y fría, según sea necesario.
- b) Las instalaciones deben contar con agua potable a temperaturas adecuadas para los químicos de limpieza que se utilizan.
- c) Las aguas residuales, de desecho y pluviales deben eliminarse de manera que se evite la contaminación del equipo, los piensos y los ingredientes de piensos.
- d) El agua empleada en la fabricación de piensos debe cumplir las normas de higiene y ser de calidad adecuada para los animales.
- e) Los tanques, tubos y el resto del equipo utilizado para almacenar y llevar el agua deberán ser de materiales apropiados, que no den lugar a niveles peligrosos de contaminación.

6.5. Requisitos de la calidad del aire, temperatura y ventilación

- a) Deben proporcionarse medios adecuados de ventilación natural o mecánica, cuyo diseño garantice el flujo del aire desde las zonas limpias a las contaminadas.
- b) Se debe minimizar la contaminación del pienso que se origina en el aire, de gotas de aerosol y condensación, especialmente en los sistemas abiertos de producción.
- c) Se debe controlar la temperatura ambiente, que pueda afectar negativamente la inocuidad del pienso. Que puede incluir sistemas de calefacción, enfriamiento o aire acondicionado
- d) Se debe proporcionar una ventilación suficiente para prevenir que la grasa y la condensación se acumulen en las paredes y techos.

- e) Los sistemas de ventilación mecánica deben mantenerse y limpiarse de forma adecuada.

6.6. Requisitos de iluminación

- a) Las fuentes de iluminación deben ser suficientes para garantizar que las condiciones higiénicas se mantengan por todas las zonas de producción y garantizar que refleje los colores reales.
- b) Las condiciones de iluminación adecuadas son particularmente importantes en zonas en las que el pienso se inspecciona visualmente o se monitorean instrumentos.
- c) Se recomienda proporcionar los siguientes niveles de Iluminación:
 - i. 540 lux en áreas de inspección.
 - ii. 220 lux en áreas de trabajo.
 - iii. 110 lux en otras áreas.

6.7. Requisitos de transporte

- a) Tanto las materias primas como los piensos terminados deben protegerse durante el transporte.
- b) Todos los medios de transporte, propios o contratados, deben someterse a limpieza para controlar y minimizar el riesgo de contaminación.
- c) Se debe contar con la presencia de un rodiluvio en la zona de ingreso a las instalaciones.
- d) El método más adecuado de limpieza va a depender de la naturaleza de las cargas que se están llevando.
- e) Se recomienda utilizar un lavador de agua a presión o de vapor en los medios donde se transporten materiales húmedos o pegajosos.

- f) Los vehículos que se utilizan para el transporte de alimentos medicados, y otros materiales que presentan un alto peligro (p.e. infestados con insectos o patógenos), se deben limpiar por completo, desinfectar y secar antes de que se usen otra vez para el transporte de piensos.
- g) No debe permanecer en los camiones de carga ningún material del embarque anterior, ni cajas u otros contenedores antes de cargarlo con piensos.
- h) Debe verificarse que al menos las tres cargas previas a la carga actual no hayan correspondido a material que resulte en una contaminación a largo plazo.
- i) Todos los vehículos usados para el transporte de piensos deben estar sujetos a programas de limpieza y desinfección regular para garantizar las condiciones de transporte limpias y que no haya acumulación de material residual.

6.8. Requisitos de mantención preventiva y correctiva de instalaciones, equipos, utensilios y medios de transporte

- a) Se deben realizar mantenciones preventivas y correctivas de las instalaciones, equipos, utensilios y medios de transporte. Se debe contar con un calendario anual, especificando las frecuencias y el personal responsable de ejecutar dichas mantenciones.
- b) Se deben mantener registros de todas las acciones preventivas y correctivas ejecutadas en las instalaciones, equipos, utensilios y medios de transporte, en los cuales debe indicarse el procedimiento realizado, el motivo, la persona que lo llevó a cabo y la fecha.
- c) La planta productora de alimento debe contar con un Procedimiento documentado de calibración de los equipos de medición y registro, el cual debe incluir como mínimo los siguientes aspectos:
 - i. Listado con los equipos de medición y registro que deben ser sometidos a calibración.

- ii. Especificar la frecuencia, empresa o personal responsable de la calibración.
 - iii. Detallar los métodos de calibración efectuados en los equipos.
- d) Todas las balanzas y dispositivos medidores utilizados en la fabricación de piensos e ingredientes de piensos deben ser apropiados para la gama de pesos y volúmenes que deben medir, y periódicamente se ha de verificar su precisión.
- e) La calibración de balanzas puede ser realizada por un laboratorio de calibración acreditado, conservando el informe de calibración, o mediante una calibración interna. En este último caso, se debe adquirir un patrón interno que se calibre en un laboratorio acreditado para el parámetro necesario.

6.9. Requisitos de control integrado de plagas

- a) Se debe evitar la presencia de lugares que puedan convertirse en focos de anidación, proliferación y diseminación de estas u otras plagas.
- b) Se debe contar con un Procedimiento documentado para el control integrado de plagas, el cual debe incluir como mínimo los siguientes aspectos:
 - i. Detallar las plagas que se controlarán, según propia evaluación y necesidades de la planta productora de alimento. Como mínimo se deben controlar roedores, insectos y aves.
 - ii. Especificar las medidas pasivas y activas destinadas a lograr un control efectivo de plagas,
 - iii. Listado de los lugares que deben ser sometidos al control integrado de plagas, por ejemplo exterior de la planta, ventanas, zonas de almacenamiento de ingredientes, aditivos y suplementos, etc.
 - iv. Especificar la frecuencia, empresa o personal responsable de ejecutar las medidas u operaciones destinadas a lograr el control de plagas.
- c) Deben mantenerse registros de todas las acciones ejecutadas conforme al Procedimiento Documentado para el Control Integrado de Plagas.
- d) En el interior de la planta no se debe utilizar veneno para roedores tipo pellet ni tipo semilla.

- e) Sólo se podrán emplear trampas físicas (pegajosas y/o de captura) o trampas con veneno (en bloque y/o líquido). Si se utiliza veneno en bloque y/o líquido en el interior de la planta, se deben cumplir los siguientes requisitos:
 - i. Encontrarse protegidas, con el objeto de evitar el derramamiento o desprendimiento del material venenoso.
 - ii. Ubicarse en zonas alejadas de las zonas de producción de alimento.
 - iii. Encontrarse debidamente identificadas
 - iv. Ser aprobadas por la autoridad competente para ese uso.

- f) Además de estas recomendaciones, la fábrica de alimento debe dar cumplimiento a los requisitos estipulados por el Manual de buenas prácticas de producción avícola en control de plagas.

6.10. Requisitos de producción

6.10.1. Control de ingreso

- a) Toda persona ajena a las labores de producción que haga ingreso al interior de la planta debe quedar identificada en un registro de control de ingreso.

- b) En caso de que la planta productora de alimento se encuentre dentro del cerco perimetral de los sectores avícolas, se debe asegurar que sólo las personas que trabajen al interior de la misma tengan libre acceso a ella y no personas ajenas a las labores productivas de ésta.

6.10.2. Requisitos en selección y evaluación de proveedores de ingredientes, aditivos y suplementos

- a) Se debe contar con un Procedimiento documentado de selección de proveedores para todos sus ingredientes, aditivos y suplementos.

- b) Se debe contar con un Procedimiento documentado de evaluación periódica de proveedores para todos sus ingredientes, aditivos y suplementos previamente seleccionados, el cual debe contener criterios o exigencias claras de evaluación.

- c) Se deben planificar visitas a los proveedores para verificar sus prácticas productivas, sistemas de aseguramiento o gestión de la calidad implementados y otros.

- d) Se deben incorporar distintos criterios o exigencias en los procedimientos documentados de selección y evaluación de proveedores, como mínimo debe exigirse lo siguiente, cuando corresponda:
 - i. Los proveedores de ingredientes de origen animal y mineral, aditivos y suplementos deben estar en el listado de establecimientos inspeccionados por el SAG, disponible en línea (www.sag.gob.cl).
 - ii. Los ingredientes de origen animal y mineral, suplementos, aditivos y alimentos balanceados importados deben estar autorizados mediante resolución del SAG y publicados en su sitio web (www.sag.gob.cl).
 - iii. Entrega de fichas técnicas actualizadas y número de lote de sus productos.

- e) Es altamente recomendable incorporar otros criterios o exigencias en los procedimientos documentados de selección y evaluación de proveedores, como por ejemplo los siguientes, cuando corresponda:
 - i. Precio.
 - ii. Entrega y cumplimiento de las especificaciones técnicas del producto, por ejemplo características nutricionales, microbiológicas, físico-químicas, organolépticas, entre otras.
 - iii. Entrega de resultados de análisis físico-químicos y/o microbiológicos, los cuales aseguren la inocuidad y calidad de los ingredientes, aditivos y suplementos adquiridos.
 - iv. Entrega de certificados que den cuenta de la adopción y mantención de sistemas de aseguramiento de calidad e inocuidad por parte de los proveedores (HACCP, ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000, etc.).
 - v. Puntualidad en la entrega, etiquetas claras y legibles, etc.
 - vi. Calidad del servicio post-venta, por ejemplo responde consultas con rapidez, entrega asesoría técnica del producto, etc.
 - vii. Otros criterios o exigencias, según necesidades específicas de cada planta productora de alimento.

- f) Para el caso de las fichas técnicas de ingredientes, aditivos y suplementos de riesgo para dioxinas, furanos y dl-PCB's, éstas deben contener como mínimo la siguiente información:
- i. Totalidad de ingredientes incorporados. En caso de incorporar ingredientes, aditivos y suplementos de riesgo como excipientes, éstos también deberán ser informados en la ficha técnica.
 - ii. Cantidad porcentual o cuantitativa de los ingredientes, aditivos y suplementos de riesgo utilizados o declaración de que el producto no contiene ingredientes, aditivos y suplementos de riesgos según sea el caso.
 - iii. Especificación de la fuente de origen de los ingredientes, aditivos y suplementos de riesgo para dioxinas. Esto implica informar el proceso y/o fuente por el cual se obtiene la materia prima (por ejemplo: aceite vegetal, aceite animal proveniente de procesos de digestión o *rendering*, sedimentos minerales, minerales obtenidos a partir de la minería, harinas animales provenientes de procesos de digestión o *rendering* de aves, etc.).
- g) Se deben definir las frecuencias en que se realizarán las evaluaciones de proveedores para cada ingrediente, aditivo y suplemento adquirido, por ejemplo de manera semestral o anual, según propia definición. Además, se deben registrar las acciones tomadas producto del resultado de estas evaluaciones, por ejemplo:
- i. Mantenerse con el proveedor actual, en caso de aprobar satisfactoriamente el proceso de evaluación.
 - ii. Condicionar la continuidad de un proveedor a aprobar satisfactoriamente el próximo proceso de evaluación y en caso de no ser así, cambiar de proveedor siguiendo las directrices detalladas en el procedimiento documentado de evaluación de proveedores.
 - iii. Cambiar de proveedor, realizando un nuevo proceso de selección o seleccionando al segundo o tercer proveedor con una mayor cantidad de méritos obtenidos durante el último proceso de selección realizado.
 - iv. Otorgar un plazo de tiempo al proveedor evaluado con el objeto de cumplir con los criterios o exigencias que se encontraron en no cumplimiento en la última evaluación realizada. Una vez cumplido este

periodo de tiempo se deben tomar las medidas previamente definidas para este tipo de casos.

- h) Se debe contar con un listado de proveedores seleccionados y satisfactoriamente evaluados por la planta productora de alimento, el cual debe mantenerse actualizado de acuerdo a los resultados de las evaluaciones de proveedores efectuadas a través del tiempo. Este listado debe contener, como mínimo, la siguiente información:
- i. Nombre del proveedor.
 - ii. Nombre del ingrediente, aditivo y suplemento.
 - iii. Dirección del proveedor.
 - iv. Nombre de la persona de contacto del proveedor.
 - v. Medios de contacto y comunicación directos (correo electrónico, teléfono o fax).

6.10.3. Requisitos en recepción y almacenamiento de ingredientes, aditivos y suplementos

- a) La planta productora de alimento debe contar con un Procedimiento documentado para la recepción y almacenamiento de ingredientes, aditivos y suplementos, en el cual debe indicarse lo siguiente:
- i. Método de revisión establecido para cada ingrediente, aditivo y suplemento adquirido. Esta revisión revelará el nivel de cumplimiento de las exigencias previamente establecidas. Estas exigencias pueden ser las mismas detalladas en los puntos de selección y evaluación de proveedores, o se pueden agregar nuevas exigencias según el ingrediente, aditivo y suplemento de que se trate.
 - ii. Nombre del personal responsable de realizar el método de revisión establecido para cada ingrediente, aditivo y suplemento adquirido.
 - iii. Lugar de almacenamiento de los ingredientes, aditivos y suplementos recepcionados y revisados/inspeccionados, el cual debe presentar las condiciones adecuadas para este fin.
- b) Los fertilizantes químicos, plaguicidas y otros materiales que no estén destinados a utilizarse en piensos e ingredientes de piensos deben almacenarse separadamente

de los mismos, para evitar el riesgo de errores de fabricación y la contaminación de dichos piensos e ingredientes.

- c) Los piensos e ingredientes de piensos elaborados deben mantenerse separados de los ingredientes sin elaborar; asimismo deben utilizarse materiales de envasado correspondiente.
- d) Los piensos e ingredientes de piensos deben ser recibidos, almacenados y transportados de manera tal que se reduzca al mínimo la posibilidad de contaminación cruzada en un nivel que pueda tener efectos nocivos para la inocuidad de los alimentos. Se debe vigilar y controlar la presencia de sustancias no deseables en piensos e ingredientes de piensos.
- e) Los piensos e ingredientes de piensos deben entregarse y utilizarse tan pronto como sea posible.
- f) Todos los piensos e ingredientes de piensos deben almacenarse y transportarse de tal manera que se reduzca al mínimo su deterioro y contaminación y que permita suministrar el pienso apropiado al grupo de animales que corresponda.
- g) Se debe reducir al mínimo el deterioro y la descomposición en todas las fases de la manipulación, almacenamiento y transporte de piensos e ingredientes de piensos.
- h) Se debe reducir al mínimo la condensación de agua en las instalaciones de fabricación y elaboración de piensos e ingredientes de piensos, con el objetivo de limitar la proliferación de hongos y bacterias en los piensos húmedos y semi-húmedos.
- i) Los desechos de piensos e ingredientes de piensos, así como otros materiales que contengan niveles peligrosos de sustancias no deseables u otros peligros, no deben utilizarse como piensos, sino que han de eliminarse de manera apropiada y observando el cumplimiento de los requisitos reglamentarios correspondientes.

- j) Se debe contar con un procedimiento de manejo de las partidas de ingredientes, aditivos y suplementos rechazados, cada vez que no se cumplan las exigencias mínimas establecidas durante la revisión en recepción.
- k) Se debe informar a los transportistas y otros visitantes acerca de las disposiciones de bioseguridad de la granja y asegurarse de que sean cumplidas.
- l) Antes de que los piensos, o ingredientes de los piensos sean descargados se debe:
 - i. Comprobar que se ajustan al pedido realizado por la granja, y que la documentación pertinente sea correcta.
 - ii. Inspeccionar visualmente cualquier defecto evidente antes de su descarga (por ejemplo, bolsas de división y moho). En caso de que esto no sea posible, acordar un procedimiento de acción adecuado con el proveedor, que puede incluir el rechazo de la carga.
 - iii. Cuidar que las instalaciones de descarga estén diseñadas de manera que eviten la contaminación de la carga.
 - iv. Informar al conductor del vehículo de la posición del punto de descarga correcta.
 - v. Conservar los comprobantes de entrega para que pueda demostrar la trazabilidad de todos los piensos.
- m) No se deben adquirir ingredientes, aditivos y suplementos que provengan de proveedores de los cuales se haya informado contengan dioxinas, furanos y/o dl PCB's por sobre los límites establecidos en la legislación nacional vigente.
- n) Envases y embalajes de ingredientes, aditivos y suplementos en sacos deben ser examinados visualmente durante la recepción, con el objeto de detectar posibles daños que representen un riesgo de contaminación del producto (sacos rotos, envases o embalajes que no correspondan al producto almacenado, etc.).
- o) Se debe exigir a los proveedores de ingredientes, aditivos y suplementos de riesgo para dioxinas que se transporten a granel, un certificado de limpieza previo a la carga de los contenedores/medios de carga en donde fueron transportados. La frecuencia de limpieza debe ser al menos semanal.

- p) Se debe contar con las fichas técnicas y hojas de seguridad de las materias primas e insumos empleados.
- q) Las condiciones de almacenamiento de los ingredientes, aditivos y suplementos deben ajustarse a las recomendadas del proveedor, éstos deben almacenarse en condiciones higiénicas, de manera ordenada, evitando pérdida de trazabilidad, alteración, contaminación y posibles contaminaciones cruzadas.
- r) No se debe permitir el almacenamiento de material de empaque, ingredientes, aditivos y suplementos ensacados directamente sobre el piso. Estos se deben almacenar en bodegas sobre pallets, tarimas, repisas, etc. y separados de los muros con el objeto de evitar el riesgo de contaminación y facilitar la limpieza e inspección de los mismos.
- s) En caso que la planta productora de alimento almacene ingredientes, aditivos y suplementos a granel directo al piso, las instalaciones deben asegurar que se evite la generación de contaminaciones, posible contaminación cruzada y pérdidas de trazabilidad.
- t) Los ingredientes, aditivos y suplementos deben ser almacenados de manera que se facilite el libre ingreso y tránsito del personal.
- u) Todos los ingredientes, aditivos y suplementos deben ser almacenados en forma separada según origen, estar claramente identificados y detallarse, como mínimo, la siguiente información:
 - i. Nombre, cantidad y lote.
 - ii. Nombre del proveedor.
 - iii. Fecha de recepción y vencimiento.
 - iv. Fecha y lote de alimento terminado en que comenzó a utilizarse un determinado lote de ingrediente, aditivo o suplemento.
 - v. En caso de detallar esta información en otros registros no es necesario especificar estos datos en el lugar de almacenamiento de ingredientes, aditivos y suplementos.

- v) Los ingredientes, aditivos y suplementos ensacados una vez abiertos deben mantenerse cerrados con el objeto de evitar contaminaciones.
- w) Se debe garantizar el cumplimiento del sistema FEFO (*First Expired First Out*) o FIFO (*First In First Out*) para el uso de ingredientes, aditivos y suplementos.
- x) Los ingredientes, aditivos y suplementos que sean rechazados por el establecimiento por temas de inocuidad u otras causas y se mantengan en las instalaciones, deben encontrarse claramente identificados y separados de los otros ingredientes, aditivos y suplementos en un área exclusiva para este propósito, con el objeto de evitar su uso accidental.
- y) Debe mantenerse un control permanente del inventario de los ingredientes, aditivos y suplementos recepcionados, inspeccionados y utilizados, en cuanto a la cantidad y lotes que entran a la planta y van siendo utilizados en la elaboración de alimento terminado.
- z) Piensos secos y húmedos requieren diferentes condiciones de almacenamiento. Algunos de los principales que se deben considerar con respecto a cada una son las siguientes
 - i. Requerimientos generales:
 - Almacenar todos los piensos o sus insumos, incluyendo tubérculos, de forma de mantener su idoneidad como pienso o insumos.
 - Preparar y mantener todas las facilidades para el almacenamiento de los piensos en la granja en condiciones limpias, desinfectando cuando sea necesario, antes y después de cada lote.
 - Tomar las acciones adecuadas para excluir plagas, aves, animales domésticos y silvestres del material almacenado.
 - ii. Pienso e ingredientes para piensos secos:
 - La capacidad de almacenamiento de la granja debe ser la óptima para las cantidades requeridas.
 - No almacenar piensos o sus ingredientes cerca de otros productos que pudieran contaminarlos (químicos, semillas tratadas, otros componentes de los piensos).

- No almacenar piensos o sus ingredientes cerca de animales o residuos de animales, incluyendo estiércol.
 - Almacenar los productos de forma que sea fácil su identificación y evitar cualquier confusión que pudiera llevar a contaminación.
 - Antes del almacenamiento, evaluar críticamente el lugar de almacenamiento, prepararlo, limpiarlo y, si es necesario, desinfectar todos los contenedores.
 - Tener cuidado con otros problemas potenciales del almacenamiento, como humedad.
- iii. Otros piensos húmedos e ingredientes de piensos
- Ensilar piensos húmedos (p.e. granos de cerveza, pulpa prensada) si van a ser almacenadas por más de un mes.
 - Almacenaje a corto plazo (menos de un mes) no necesariamente requiere ensilar, sin embargo debe ser almacenado en un área definida, entoldados y presionados para evitar la contaminación y reducir el deterioro.
 - Sólo usar silos y áreas de almacenamiento que tengan suficiente drenaje para permitir la remoción eficiente de efluente y lavado. Recolectar y disponer adecuadamente de ellos.

6.10.4. Requisitos en producción de alimento terminado.

- a) La planta productora de alimento debe asegurar que las diferentes fases de producción se desarrollen conforme a los procedimientos y a las instrucciones de trabajo pre establecidas, con el objeto de eliminar o minimizar el riesgo de contaminación del alimento terminado elaborado.
- b) Se debe elaborar un diagrama de flujo que contemple todas las etapas de producción, desde la recepción de los ingredientes, aditivos y suplementos hasta el despacho del alimento terminado.
- c) Se deben detallar todos los peligros biológicos, físicos y/o químicos que puedan afectar la inocuidad del producto final en cada una de las etapas productivas detalladas en el diagrama de flujo.

- d) Se deben especificar las medidas preventivas que minimicen o eviten la presencia de los peligros detallados anteriormente.
- e) La planta productora de alimento debe contar con el registro de las fórmulas utilizadas en la elaboración de los distintos tipos de dietas de alimento terminado producidas.
- f) Se debe establecer un nexo entre lotes de ingredientes, aditivos y suplementos utilizados, lote de producto terminado y fórmula empleada.
- g) Si se realiza pelletizado, se debe disponer de un registro de la temperatura utilizada durante el proceso.
- h) Los medicamentos utilizados en el alimento deben encontrarse registrados por el SAG y utilizados sólo bajo prescripción de un médico veterinario.
- i) Se recomienda, en caso de que la planta productora de alimento presente las condiciones adecuadas para realizarlo, mantener una muestra del alimento producido por un período mínimo de 6 meses.
- j) Cuando se modifique la composición de la dieta, se deben tomar muestras del nuevo alimento producido, asegurando que estas sean:
 - i. Representativas, provenientes de pequeñas muestras de diferentes puntos.
 - ii. Libres de contaminación.
 - iii. Identificables (etiquetadas con los detalles del alimento y fecha).
 - iv. Almacenadas por un mínimo de cuatro semanas desde su última suministro a las aves.
 - v. Almacenadas en un área refrigerada y seca de manera de prevenir su deterioro.

6.10.5. Requisitos en almacenamiento, despacho y transporte de alimento terminado

- a) La planta debe contar con un listado de planteles y sectores a los cuales distribuye el alimento, con su respectivo número de RUP.

- b) Se deben realizar análisis para garantizar la inocuidad del alimento terminado, por ejemplo mediante análisis microbiológicos, análisis de contaminantes físico-químicos, u otros.
- c) En caso que se requiera almacenar alimento terminado en la planta productora de alimento (bodegas, silos, tolvas u otros), estas instalaciones deben ser mantenidas limpias, identificadas y ordenadas según tipo de producto.
- d) No se debe permitir el almacenamiento de alimento terminado ensacado directamente sobre el piso, ya que se deben almacenar en silos o sobre tarimas y separados de muros, con el objeto de evitar una posible contaminación, alteración y contaminaciones cruzadas.
- e) Se debe garantizar el cumplimiento de la norma FEFO (*First Expired First Out*) o FIFO (*First In First Out*) para el despacho de las distintas dietas de alimento terminado.
- f) Todos los medios de transporte y/o contenedores, ya sean propios o contratados, utilizados para transportar alimentos terminados a granel o ensacados, deben someterse a limpiezas periódicas.
- g) El alimento terminado debe protegerse de la contaminación y mantenerse seco durante el transporte, debiendo utilizarse contenedores cerrados para los a granel.
- h) Debe mantenerse un registro de los despachos de alimento terminado desde la planta de alimento hacia los sectores animales, el cual debe contener como mínimo la siguiente información:
 - i. Cantidad, tipo de dieta y lote del alimento terminado.
 - ii. Patente del camión o medio de transporte utilizado.
 - iii. Fecha y hora de despacho.
 - iv. Identificación del lote de cada compartimento, cuando se despachen distintos lotes de alimento en un mismo medio de transporte.
 - v. N° guía de despacho u otro documento utilizado en caso de no utilizar guía.
 - vi. Destino del alimento (sector, plantel, pabellón, etc.).

- i) La especie productiva y estado fisiológico de los animales que reciben las dietas de alimento terminado se deben registrar en la fórmula de elaboración de alimento o un documento relacionado, no siendo necesario detallar esta información en cada registro de envío de alimento.

6.10.6. Requisitos de uso de medicamentos veterinarios

- a) Deben emplearse solamente fármacos que estén oficialmente registrados y aprobados por el SAG.

- b) La planta productora de alimento debe cumplir con las exigencias detalladas en el Manual de buenas prácticas de producción avícola en uso de medicamentos veterinarios.

6.11. Requisitos de limpieza y desinfección

- a) El objetivo de implementar un programa de limpieza y desinfección (cuando corresponda) de las instalaciones, equipos, utensilios, medios de transporte, etc. que tomen contacto directo o indirecto con ingredientes, aditivos, suplementos y/o alimento terminado es minimizar el riesgo de contaminación del alimento con peligros químicos, físicos o microbiológicos.

- b) La planta productora de alimento debe contar con un Procedimiento o programa documentado de limpieza y desinfección, cuando corresponda, de la infraestructura general, equipos y para aquellas instalaciones que tomen contacto directo con ingredientes, aditivos, suplementos y alimento terminado, incluyendo medios de transporte de alimento, el cual debe detallar como mínimo los siguientes aspectos:
 - i. Métodos de limpieza y desinfección utilizados.
 - ii. Agentes de limpieza y desinfectantes utilizados, con sus respectivas dosis empleadas.
 - iii. Frecuencia, fecha y hora de aplicación de los procedimientos de limpieza y desinfección utilizados.
 - iv. Nombre de los responsables de llevar a cabo el o los procedimientos que se realicen.
 - v. Lugares, medios de transporte, equipos, etc. que son sometidos a los procedimientos de limpieza y desinfección.

- c) Se deben mantener registros de todas las acciones ejecutadas conforme a los procedimientos documentados de limpieza y desinfección.
- d) Los agentes de limpieza y desinfección utilizados deben estar autorizados por la autoridad competente, no debiendo presentar ningún riesgo para la inocuidad de los alimentos.
- e) Los agentes de limpieza y desinfección utilizados deben contar con sus respectivas fichas técnicas actualizadas.
- f) Los agentes de limpieza y desinfección deben almacenarse separados y en envases o contenedores claramente identificados para evitar el riesgo de contaminación de ingredientes, aditivos, suplementos y alimento terminado.
- g) Los programas de limpieza deben ser eficaces y reducir al mínimo la presencia de residuos de detergentes y desinfectantes en las instalaciones, equipos y utensilios que puedan entrar en contacto con los ingredientes y alimentos.
- h) En la limpieza de la maquinaria utilizada para piensos e ingredientes de piensos secos y semi-secos deben tomarse medidas de precaución especiales a fin de evitar la proliferación de hongos y bacterias. En el caso de los estanques de almacenamiento de aceites, éstos deben someterse a procesos de limpieza con una frecuencia establecida para así minimizar posibles contaminaciones cruzadas.

6.12. Requisitos en trazabilidad, recuperación (*recall*) y manejo de producto no conforme

- a) El objetivo de implementar un sistema de trazabilidad es conocer el rastro de los lotes de alimento terminado o una sustancia destinada a ser incorporada a éste a lo largo de todas las etapas de producción, transformación y distribución del alimento. Y, por ende, tener la capacidad para retirar de mercado el alimento terminado que pueda suponer un riesgo para la salud de los animales o el consumidor.
- b) Las plantas productoras de alimento deben establecer, documentar, implementar y mantener un sistema de trazabilidad que involucre ingredientes, aditivos,

suplementos, o cualquier sustancia destinada a ser incorporada al alimento terminado.

- c) El sistema de trazabilidad debe ser capaz de identificar el origen y destino de los lotes de alimentos elaborados, desde lotes de ingredientes, aditivos y suplementos como origen de la trazabilidad hasta el sector alimentado con dichos lotes de alimento terminado.
- d) El sistema de trazabilidad debe ser capaz de realizar una recuperación de *stock* o *recall* de sus alimentos, según corresponda.
- e) Cada planta productora de alimento debe definir y documentar una unidad mínima a trazar, en este caso la unidad mínima a trazar será por lote de alimento terminado. Además, la planta debe producir su alimento de acuerdo a su propia definición de lote.
- f) Se deben mantener los siguientes registros mínimos para todas las dietas, sin importar la etapa productiva, para así mantener el seguimiento de la producción desde la recepción de los ingredientes, aditivos y suplementos hasta el despacho del alimento terminado:
 - i. Nombre, cantidad y número de lote (exceptuando los voluminosos), de ingredientes, aditivos y suplementos utilizados.
 - ii. Nombre, cantidad y lote de los alimentos terminados elaborados.
 - iii. En caso de elaborar dietas medicadas se debe contar con un programa médico veterinario que respalde su utilización.
 - iv. Identificación del lote de los alimentos terminados ya sea mediante el etiquetado de los sacos o el respaldo de la guía de despacho para el alimento transportado a granel.
 - v. Guías de despacho y/o facturas de los ingredientes, aditivos y suplementos recepcionados, estableciendo un nexo con los respectivos números de lotes de las mismas.
 - vi. Guías de despacho y/o facturas de los alimentos terminados despachados, estableciendo un nexo con los respectivos números de lotes, dietas y sectores de destino asociados a las mismas.

- g) La planta productora de alimento debe realizar y documentar ejercicios de trazabilidad periódicos hacia adelante y atrás, al menos trimestrales.
- h) La planta productora de alimento no debe sobrepasar el 5% de desviación en un ejercicio de control de inventario, sea éste ejecutado en lotes de ingredientes, aditivos y suplementos o lotes de alimento terminado.
- i) Se debe disponer de un registro de todas las partidas de productos no conformes, tanto de ingredientes, aditivos, suplementos y alimento terminado, estos registros deberán incluir, como mínimo:
 - i. Identificación del producto y lotes afectados.
 - ii. Registro de la causa de la no conformidad.
 - iii. Descripción del manejo realizado con el producto no conforme, incluyendo la separación de lotes afectados, eliminación, etc.
 - iv. Acciones correctivas o preventivas realizadas para evitar la repetición del problema.
- j) En el caso de detectar algún producto no conforme, estos deben ser dispuestos en un área separada, antes de determinar su destino final.
- k) En caso de realizar algún tipo de reproceso en producto terminado, éste debe registrarse y ser aprobado por el responsable de formular las distintas dietas de alimento terminado, debiendo mantenerse la trazabilidad del lote original durante los reprocesos.

6.13. Requisitos de registros de la planta productora de alimentos

- a) Las exigencias que requieren la elaboración de procedimientos documentados deben recoger de forma específica, al menos, la siguiente información:
 - i. Actividad a desarrollar con el objeto de cumplir un requisito específico.
 - ii. Forma cómo debe desarrollarse cada una de las actividades detalladas anteriormente.
 - iii. Frecuencia en la cual deben realizarse las actividades.
 - iv. Cargo del responsable de realizar dichas actividades.
- b) La planta productora de alimento debe mantener los siguientes registros mínimos:

- i. Resultados de las revisiones efectuadas en los distintos ingredientes, aditivos y suplementos.
 - ii. Guías de despacho y/o facturas.
 - iii. Nombre, cantidad y lote del ingrediente, aditivo y suplemento recepcionado y revisado.
 - iv. Registro de las partidas de ingredientes, aditivos y suplementos rechazados.
- c) Toda la documentación exigida se deberá conservar por lo menos durante 2 años.

7. CONTROL DE PLAGAS

7.1. Generalidades

- a) Los planteles avícolas deben contar con un Programa integrado de control de plagas, que contemple el control de roedores, palomas, insectos y otros animales que puedan ser perjudiciales para el sistema productivo al producir molestias a las aves y personal, causar problemas en la población humana circundante, contribuir a la transmisión de agentes infecto-contagiosos, contaminar alimentos, como también perjudicar la imagen social de la granja dentro de la comunidad en la que se inserta.
- b) Las mascotas y otros animales (incluyendo el ganado) deben mantenerse fuera del plantel y de las áreas de servicio de este. Bajo ninguna circunstancia se debe permitir el ingreso de cualquier animal a la granja.
- c) Las instalaciones del plantel y las zonas circundantes deben ser inspeccionadas periódicamente de modo de disminuir al mínimo los riesgos de infestación.
- d) El control de plagas debe ser llevado a cabo sólo por empresas certificadas por la autoridad competente para realizar esta función.
- e) Debe existir un plan de monitoreo del Programa integrado de control de plagas.
- f) Cuando sea necesario controlar especies distintas a las plagas tradicionales, como por ejemplo conejos, palomas, perros, gatos u otros animales, la empresa encargada de llevar a cabo el control de plagas del plantel debe solicitar al Servicio Agrícola y Ganadero una resolución específica que autorice a dicha empresa a realizar el control requerido.
- g) La empresa de control de plagas debe realizar inspecciones frecuentes al plantel avícola, las que deben ser documentadas y registradas.
- h) La frecuencia de las visitas de inspección de la empresa de control de plagas al plantel debe determinarse de acuerdo a los resultados del análisis de riesgo de ingreso de plagas que posea la granja. Sin embargo, la empresa debe realizar un mínimo de cuatro visitas por año.

- i) Durante las visitas de inspección y control de plagas, se debe permitir el acceso a todas las instalaciones y equipos del plantel, especialmente a las áreas donde existan condiciones que propicien la infestación con plagas.
- j) Luego de cada visita, las empresas de control de plagas deben entregar al plantel un reporte que debe contener al menos la siguiente información:
 - i. Áreas del plantel inspeccionadas.
 - ii. Problemas identificados y sus justificaciones.
 - iii. Soluciones y/o recomendaciones.
 - iv. Evaluación del sistema de control de plagas actual.
- k) Los reportes entregados por la empresa de control de plagas deben ser revisados regularmente y las acciones recomendadas implementadas a la brevedad.
- l) Se deben establecer uno o más Procedimientos Operacionales Estandarizados (POE) que especifiquen medidas pasivas (por ejemplo la mantención de la vegetación rasada en el perímetro de las unidades productivas y el manejo de subproductos) y activas para el control de los roedores, insectos y aves.
- m) La documentación debe incluir además:
 - i. Uno o más registros que den cuenta de las acciones ejecutadas.
 - ii. Un mapa de la ubicación de las cebaderas numeradas, para el control de roedores, el cual debe considerar como mínimo una barrera perimetral.

7.2. Medidas pasivas de control de plagas

- a) Se deben implementar medidas para impedir el ingreso y establecimiento de aves silvestres y otras plagas al interior de las instalaciones del plantel avícola.
- b) Las instalaciones del plantel deben mantenerse en buen estado, evitando la presencia de agujeros en pisos, paredes, techos y en sus uniones u otros elementos que puedan facilitar el ingreso, anidación, proliferación y diseminación de animales y otras plagas en la granja. Estos defectos deben ser corregidos a la brevedad y sólo con material que efectivamente impida el ingreso de plagas. Los elementos que han cumplido su vida útil o presentan desperfectos deben ser removidos y reemplazados.

- c) Las instalaciones del plantel deben mantenerse limpias.
- d) Para evitar el surgimiento de condiciones que favorezcan la aparición de plagas, el plantel debe disponer de sistemas adecuados para la recolección, acumulación y eliminación de desechos, desperdicios y materiales no reutilizables, de manera de que las instalaciones y su entorno permanezcan libres de basura.
- e) Los contenedores de basura del plantel deben mantenerse tapados y en buen estado, de manera de impedir el ingreso de plagas y otros animales a su interior.
- f) Las puertas de ingreso de pabellones y pasillos deben mantenerse cerradas.
- g) Los cercos perimetrales deben estar despejados y absolutamente visibles.
- h) Se debe cortar la vegetación alta y el césped presente en el plantel periódicamente, de manera de mantenerlos rasados.
- i) Se debe recubrir el suelo, los caminos y las carpetas de rodado del plantel con materiales que faciliten la limpieza y desinfección, tales como asfalto o pavimento.
- j) Las superficies, caminos o carpetas de rodado deben contar con un sistema de drenaje adecuado que impida el anegamiento y formación de charcos que pueden constituir refugio y reservorio de microorganismos y plagas.
- k) El plantel debe considerar un programa de mantención preventiva de los sistemas de drenaje, eléctricos, etc.
- l) Los alimentos que se han derramado deben ser removidos y la superficie limpiada a la brevedad para no atraer plagas ni aves silvestres.
- m) El almacenamiento de alimentos que estén contenidos en sacos debe asegurar que estos sean apilados ordenadamente sobre tarimas (pallets) y a una cierta distancia de las paredes, de manera que los sacos no tengan contacto directo con pisos y muros.

- n) Todos las aves muertas, incluyendo aquellas que han muerto por enfermedad como también las sacrificadas, deben ser:
- i. Removidas y colocadas en sus lugares de disposición final lo antes posible.
 - ii. Almacenadas en contenedores apropiados, los que deben estar diseñados y contruidos de manera tal de prevenir la entrada de plagas y fluidos, no gotear o drenar al ambiente y permitir su completa limpieza y desinfección de forma regular.
 - iii. Si los cadáveres de las aves son incinerados en el plantel, se debe asegurar su combustión completa.

7.3. Medidas activas de control de plagas

7.3.1. Generalidades

- a) En el caso de que alguna plaga invada las instalaciones del plantel, se deben adoptar medidas inmediatas de erradicación, como por ejemplo tratamiento con agentes químicos, físicos o biológicos autorizados.
- b) Debe existir una planilla de control de plagas en cada sector del plantel.
- c) Sólo se deben emplear plaguicidas si no se pueden aplicar con eficacia otras medidas de prevención de la infestación con plagas.
- d) Sólo deben emplearse plaguicidas cuyo registro esté aprobado por la autoridad competente.
- e) Los productos utilizados en el control de plagas deben contar con sus respectivas fichas técnicas y hojas de seguridad actualizadas.
- f) Antes de aplicar plaguicidas, se debe tener cuidado de proteger todos los alimentos, equipos y utensilios contra la contaminación.
- g) Luego de la aplicación de plaguicidas, se deben limpiar minuciosamente los equipos y los utensilios contaminados con el fin de eliminar residuos de los químicos.

- h) La aplicación de plaguicidas debe ajustarse a la legislación chilena vigente.
- i) Los plaguicidas y cebos no deben contaminar los alimentos ni el agua de bebida de las aves del plantel.
- j) Los plaguicidas y las cebaderas deben ser inaccesibles para las aves de corral y aves silvestres, de manera tal de permitir sólo el acceso de la especie animal objetivo de control.
- k) El personal encargado de manipular plaguicidas debe ser entrenado y capacitado previamente para estos fines.
- l) Todo el personal que manipule plaguicidas debe utilizar elementos de protección personal.
- m) En el caso de almacenar plaguicidas dentro del plantel, estos se deben mantener en una bodega exclusiva para estos fines, garantizando que su almacenamiento se lleva a cabo de acuerdo a las indicaciones de sus etiquetados y a la normativa chilena vigente.
- n) Sólo se debe permitir el acceso de personal autorizado a las instalaciones donde se almacenen plaguicidas.
- o) Debe existir un control y registro del uso de los productos empleados, además de mantenerse un inventario de los mismos, donde se detalle como mínimo:
 - i. Nombre comercial.
 - ii. Laboratorio.
 - iii. Lote o código del producto.
 - iv. Ingrediente activo.
 - v. Fecha de vencimiento.
 - vi. Fecha en que comienza a utilizarse el producto, etc.
- p) Los envases vacíos de los productos utilizados deben cumplir con las siguientes exigencias:
 - i. No deben ser reutilizados.

- ii. Evitar contaminación al medio ambiente y al ser humano, disponiendo de un lugar seguro para su almacenaje.
 - iii. Emplear sistemas adecuados de recolección y disposición final.
- q) Se debe evitar la formación de charcos de agua, goteo de estanques o escurrimiento de agua de piletas que inutilicen los cebos al mojarlos.
- r) Se debe tener registros de todos los controles de plagas realizados, considerando al menos la siguiente información de acuerdo a la especie animal controlada:
- i. Fecha de instalación de cebaderas.
 - ii. Fecha de recambio de cebaderas.
 - iii. Cantidad de cebaderas instaladas.
 - iv. Producto utilizado.
 - v. Fecha de la revisión.
 - vi. Observaciones.
 - vii. Recambio de cebo.
 - viii. Cantidad repuesta.
 - ix. Nombre del producto recambiado.

7.3.2. Control de roedores

- a) Para el control de roedores, se recomienda utilizar como cebadera un tubo de PVC perforado en el centro, en el cual se introduzca un trozo de alambre de 25 cm. de largo, y se fije la bolsa con rodenticida al extremo del alambre.
- b) Las cebaderas que se utilizarán para controlar roedores deben ser rotuladas en su exterior, conteniendo como mínimo la siguiente información:
- i. Identificación de la empresa responsable.
 - ii. Sustancia activa presente en el rodenticida.
 - iii. Nombre comercial del rodenticida.
 - iv. Concentración del rodenticida.
 - v. Antídoto.
 - vi. Advertencia de peligro.

- c) La distribución como también la cantidad de cebaderas a colocar en el plantel debe ser determinada solamente por la empresa de control de plagas, de acuerdo al plano y emplazamiento en el terreno del sector y sus pabellones.
- d) La distancia entre cebaderas no debe ser mayor a 7 metros. Sin embargo, si al cabo de un año el control de roedores ha sido efectivo, esta distancia podrá aumentar a 10 metros de acuerdo a las indicaciones de la empresa responsable.
- e) Las cebaderas deben ser colocadas en 3 niveles:
 - i. Cerco perimetral.
 - ii. Perímetro del pabellón.
 - iii. Interior del pabellón.
- f) Las cebaderas para el control de roedores deben ser monitoreadas al menos cada 15 días, sin embargo, si al cabo de un año el control de roedores ha sido efectivo, se podrá disminuir la frecuencia de monitoreo a 30 días, de acuerdo a las indicaciones de la empresa responsable.
- g) Se deben remover y disponer de manera adecuada todos los cadáveres de roedores encontrados, como también aquellos implementos con cebos sin utilizar.
- h) Los cadáveres de roedores deben ser recolectados con guantes, los que deben ser desinfectados posteriormente o eliminados en caso de ser desechables.

7.3.3. Control de moscas y otros insectos

- a) Previo a la implementación de medidas activas, se deben identificar las especies de moscas o insectos a controlar en el plantel, de manera de poder determinar qué poblaciones son perjudiciales para la sanidad e inocuidad de la producción, aquellas que no poseen mayor relevancia en ser controladas, como también las especies que podrían ser benéficas para el control y erradicación de la plaga en cuestión.
- b) El manejo integrado de plagas para el control de moscas y otros insectos debe enfocarse en interrumpir el ciclo biológico de estos.

- c) Se debe colocar especial atención en mitigar la generación de condiciones ambientales que propicien el establecimiento y diseminación de moscas e insectos, como por ejemplo el mal manejo del guano, camas, cadáveres y basura.
- d) Se recomienda contar con un sistema de tratamiento del guano o cama de ave, como por ejemplo compostaje, de forma de contribuir a la eliminación de larvas de moscas.
- e) Dentro de la aplicación de productos químicos como medida de control activo de moscas y otros insectos, se deben considerar la utilización de larvicidas y/o adulticidas según corresponda y de acuerdo a las indicaciones proporcionadas por la empresa responsable del control de plagas.
- f) Para el control y erradicación de insectos, se recomienda emplear productos químicos selectivos de manera de controlar solo aquellas especies perjudiciales para la salud e inocuidad del sistema.
- g) Los productos químicos utilizados para el control de insectos deben ser adecuados para las superficies donde se apliquen, de forma de no representar un riesgo de contaminación de, por ejemplo, equipos de suministro de alimentos y agua de bebida para las aves.
- h) No se recomienda la aplicación de insecticidas al interior de los pabellones donde se alberguen aves, debido a los riesgos de toxicidad que pueden significar para estas. Sin embargo, se podrán fumigar los galpones al momento de realizar el protocolo de limpieza y desinfección para cuando estos se desocupen por la salida de una parvada que ha alcanzado los pesos de faena.
- i) Se debe considerar la rotación de los plaguicidas utilizados para el control de insectos, de manera de evitar la generación de poblaciones resistentes a estos químicos. La rotación se debe realizar de acuerdo al mecanismo de acción de los químicos, siempre reemplazando el producto anterior por uno nuevo con una vía de acción diferente.

- j) Se recomienda considerar, dentro de los programas de control de moscas, la implementación de medidas de control biológico como por ejemplo parasitoides, entomopatógenos y otros depredadores.

8. TRANSPORTE

8.1. Generalidades

- a) Las prácticas que se mencionan a continuación deben ser aplicadas cuando se transporten aves de cualquier categoría, independiente del potencial valor económico que estas puedan tener, donde los animales de desecho o en el final de su vida productiva deben ser tratados de la misma forma humanitaria que cuando se transportan aquellos destinados a faena o venta.

- b) Los transportes de animales deben ser planificados meticulosamente y con antelación, considerando los siguientes aspectos:
 - i. Legislación vigente y documentación exigida por esta.
 - ii. Preparación y selección de las aves aptas para el transporte.
 - iii. Elección de la ruta.
 - iv. Duración estimada del transporte.
 - v. Medio de transporte a utilizar.
 - vi. Condiciones climáticas propias de la época del año (temperatura, humedad, precipitaciones, etc.).
 - vii. Inspección de los animales.
 - viii. Procedimientos de contingencia en respuesta a situaciones de emergencia.

- c) La planificación del transporte debe reducir al mínimo el tiempo de viaje y evitar los tiempos de espera de las aves en los vehículos (tanto en el lugar de origen, durante el transporte como en el lugar de destino), respetando las condiciones de bienestar de los animales y comprobando regularmente que éstas se mantengan.

- d) De preferencia, la captura y transporte de los animales debe realizarse durante las horas más frescas de la mañana o en la tarde, o inclusive en la noche si las condiciones climáticas lo ameritan.

- e) Si ocurre un retraso durante las labores de carga, transporte o descarga, se debe comunicar el hecho a la brevedad al encargado o persona responsable para tomar las medidas que correspondan a cada caso.

- f) Las aves no deben ser transportadas en condiciones que puedan causarles dolor o sufrimiento innecesario.
- g) Las aves no deben ser cargadas en los vehículos hasta que no se haya reunido previamente toda la documentación exigida.
- h) Durante la carga, transporte y descarga de las aves se debe asegurar que estas no se expongan a condiciones climáticas adversas y temperaturas extremas.
- i) En cualquier caso donde las aves permanezcan al interior de un vehículo detenido por más tiempo del estipulado, se deben adoptar las medidas que correspondan para prevenir que las aves sufran de estrés por frío o calor.
- j) Las labores de carga y descarga deben ser llevadas a cabo manteniendo el nivel de ruido al mínimo posible.
- k) Sólo se deben cargar aves aptas para el transporte.
- l) Las aves se considerarán no aptas para su traslado si están enfermas (compromiso de su estado general), heridas o fatigadas. Solo si el MVA lo autoriza, se podrá transportar a los animales levemente enfermos o fatigados, siempre y cuando este proceso no les cause sufrimiento innecesario.
- m) Aquellas aves susceptibles de lesionarse o lesionar a otros deben transportarse en forma separada.
- n) Se debe contar con un informe sanitario extendido por un MVA que dé cuenta de la condición sanitaria de las aves, en el evento de que su destino sea la faena. Al respecto, se debe contar con una copia en el predio de origen y otra en la planta faenadora.
- o) Las aves cuyo destino sea la planta faenadora se deben mantener en condiciones de ayuno controlado, según la especie y la época del año, pues esta situación contribuye a minimizar su estrés y la posterior contaminación de las canales.

- p) El ayuno de las aves que son trasladadas a planta faenadora no debe exceder las 12 horas, considerando que la privación de alimento y agua comienza previo a la captura de los animales en el plantel y finaliza cuando las aves son colgadas en la línea de faena de la planta.
- q) La información relativa a la fecha y hora de la última ingesta de las aves debe ser registrada.
- r) El suministro de agua debe asegurarse hasta el momento de la captura de las aves (como mínimo hasta una hora antes del inicio de esta actividad). No obstante, si así se justifica, podrá ser retirada antes para lo cual se deben considerar los efectos de la hora de carguío, el tiempo en el vehículo, la estación del año entre otros factores.
- s) Debe existir un encargado de las aves para las operaciones de carga, transporte y descarga, quién debe demostrar que se encuentra capacitado, mediante un curso certificado en aspectos de manejo y bienestar animal, o que es profesional o técnico del área agropecuaria, de manera de asegurar que estas labores se llevarán a cabo de forma eficaz, evitando el dolor y sufrimiento innecesario.
- t) Los cursos de capacitación deben estar reconocidos por el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) y ser realizados por instituciones u organismos técnicos de capacitación oficiales de acuerdo a la legislación vigente.
- u) Durante el transporte, el responsable de las aves será el conductor del vehículo, quién debe contar con un diario o bitácora de ruta para registrar los datos del viaje y dar garantía de los manejos efectuados.
- v) El transportista debe inspeccionar a las aves que se trasladan en el vehículo, con la finalidad de comprobar que se encuentran debidamente confinadas, en buenas condiciones físicas y, en caso que sea necesario, que dispongan de un adecuado suministro y disponibilidad de agua y alimento.
- w) Las inspecciones deben registrarse en el diario o bitácora de ruta.

- x) Para aquellas aves que deban ser sacrificados durante la carga, transporte o descarga, se aplicará el procedimiento de acuerdo a las recomendaciones entregadas en el capítulo 7.6 del Código Sanitario para los Animales Terrestres de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE).
- y) Está prohibido durante las operaciones de carga, transporte y descarga de aves:
 - i. Golpearlas causando dolor o sufrimiento innecesario.
 - ii. Movilizarlas mediante la aplicación de presión en puntos sensibles del cuerpo, tales como ojos, cloaca, vientre, entre otros.
 - iii. Arrojarlas y arrastrarlas de la cabeza, alas o plumas (excepto en situaciones de emergencia, cuando el bienestar de los animales o la seguridad de las personas esté en peligro).
 - iv. Utilizar instrumentos de estímulos cortantes y/o punzantes para su movilización.
 - v. Atarlas para su transporte de manera que su bienestar se vea comprometido.
- z) Se debe llevar registro de la mortalidad de las aves transportadas, de manera de llevar a cabo una investigación cuando se produzcan mortalidades mayores a las habituales con el objetivo de identificar y corregir la situación.

8.2. Higiene

- a) El equipamiento para la carga y transporte empleado debe estar limpio y sanitizado previo a su uso.
- b) El conductor y personal acompañante deben vestir ropa limpia y apropiada para este tipo de operaciones.

8.3. Bioseguridad

- a) Todos los operarios que tengan relación con las labores de captura, carga, transporte y descarga de las aves deben ser capacitados y entrenados para entender por qué es necesario aplicar y mantener las medidas de bioseguridad que se establezcan en el plantel, comprendiendo que las enfermedades que afectan a las aves se pueden trasladar entre granjas, contagiar a animales sanos o incluso personas durante el

transporte, como también que los agentes causales de las enfermedades pueden permanecer viables en la vestimenta de los trabajadores, vehículos y equipo utilizado durante estas labores.

- b) La vestimenta del personal que desarrolle actividades relacionadas al transporte de aves, incluyendo a los conductores y sus acompañantes cuando corresponda, debe ser exclusiva para esta función y estar limpia y desinfectada.
- c) Los vehículos de transporte que ingresen al plantel para transportar aves deben haber sido previamente limpiados, desinfectados y secados.
- d) Para la correcta aplicación de los desinfectantes se debe respetar y seguir las instrucciones de uso contenidas en su rótulo o ficha técnica.
- e) Los vehículos y sus acoplados deben secarse completamente antes de ser cargados con un nuevo lote de aves.
- f) No se debe mezclar aves de distinta procedencia en un mismo vehículo de transporte
- g) Cuando el vehículo que transporta a las aves realice una detención, (planificada o por motivos de fuerza mayor) se debe evitar que estas entren en contacto con otros animales y sus desechos o excrementos, como con cualquier otro camión que transporte ganado o aves de corral.
- h) Los conductores o cuidadores que adviertan la presencia de aves enfermas, lesionadas o muertas deben actuar con arreglo a un plan predeterminado de respuesta a situaciones de emergencia.
- i) Si se necesita sacrificar a un animal, su sacrificio se debe llevar a cabo con la mayor rapidez posible y, de ser necesario, se solicitará la intervención de un médico veterinario o de otra(s) persona(s) capaz de sacrificarlo de forma de evitar el sufrimiento innecesario.

- j) El sacrificio y disposición de los cadáveres de las aves durante el viaje debe evitar la transmisión de enfermedades y asegurar que se respeten todas las normas sanitarias y medioambientales pertinentes.
- k) Se debe realizar un análisis de riesgo de las labores de carga, transporte y descarga de aves para determinar la necesidad de proveer a los operarios de estas funciones de elementos de protección personal (EPP) tales como máscara o respirador, protección de ojos, protección auditiva, guantes, botas de protección, etc.

8.4. Captura y carga

- a) Debe existir una persona responsable que cuente con las competencias adecuadas y capacitaciones de rigor y que realice una correcta coordinación, para disminuir los tiempos de captura y carga de las aves.
- b) Previo a la carga, las aves deben ser inspeccionadas por un médico veterinario o por el encargado de la parvada a fin de evaluar su aptitud para viajar de modo de cargar y trasladar sólo a las aves que estén en óptimas condiciones.
- c) Si se detectan aves no aptas para ser transportadas, se debe solicitar asesoría médico veterinaria para determinar si estas pueden ser trasladadas bajo condiciones especiales o deben ser sacrificadas humanitariamente. Estas aves, como también aquellas muertas, deben ser retiradas del pabellón antes del comienzo de las labores de captura.
- d) Todos los bebederos y comederos dentro del pabellón donde se alojen las aves que se transportarán, deben poder levantarse o removerse para facilitar su captura y carga.
- e) Los caminos y puertas de los pabellones deben ser de un tamaño suficiente para permitir que los vehículos de transporte puedan ser aparcados lo más cerca posible de donde se realizarán las labores de captura y carga de aves.
- f) La infraestructura para la carga y descarga de las aves debe ser diseñada y mantenida de manera tal de evitarles posibles daños durante esta operación.

- g) Los dispositivos empleados para el transporte de las aves tales como jaulas, jabs u otros, deben ser diseñados, mantenidos, operados y posicionados de manera tal que:
- i. Posean un tamaño suficiente para proteger a los animales de daño o sufrimiento innecesario durante el transporte.
 - ii. No presenten salientes afiladas, u otros elementos que puedan herir a las aves.
 - iii. Eviten la protrusión de las cabezas, patas o alas y el escape de las aves.
 - iv. Faciliten una adecuada inspección de las aves.
 - v. Garanticen condiciones de transporte confortables, de manera tal de minimizar el estrés en las aves (densidad, ventilación y otros).
- h) La carga y descarga de las aves debe realizarse de manera cuidadosa por personal entrenado para ello. Especial consideración se debe tener con los pollitos de un día.
- i) No se debe arrojar ni dejar caer a las aves durante la carga y descarga.
- j) Sólo se debe capturar, cargar y trasladar a las aves cuando no existan demoras y el lugar de destino esté disponible.
- k) La captura y carga de las aves debe ser llevada a cabo bajo una luz de baja intensidad o de color azul, en silencio y de forma calmada para minimizar el estrés generado por esta actividad.
- l) Para capturar a las aves, los operarios deben aproximarse a ellas por su punto ciego y atraparlas utilizando ambas manos, presionando las alas contra el cuerpo de los pollos. Se permite también la captura y movimiento de las aves agarrándolas de las dos patas.
- m) Se prohíbe capturar a las aves por una sola pata, cargar más de tres aves por mano cuando estas son capturadas por ambas patas, como también utilizarlas para abrir las jaulas o jabs de transporte.

- n) Se permite la captura mecánica de las aves siempre y cuando el equipamiento no cause daños o sufrimiento innecesario.
- o) Cuando se carguen aves al interior de las jabas de transporte se debe considerar el no sobrepasar la densidad máxima de transporte, con el objetivo de no comprometer su bienestar durante el viaje y evitar mortalidades por sofocación. Para pollos broiler que han alcanzado sus pesos de faena, la densidad máxima de carga en las jabas de transporte recomendada es de 0,016 m²/kg de PV.
- p) Para aves de otras categorías, la densidad máxima de animales al interior de las jabas de transporte recomendada debe ajustarse de acuerdo a la siguiente tabla:

Tabla Nro. 1 Densidad máxima de aves al interior de jabas de transporte según rango de kilos de peso vivo (PV).

Rango de PV de las aves (kg)	Densidad máxima (m²/kg de PV)
Menor a 1,6	0,018 a 0,02
1,6 a 3	0,016
3 a 5	0,0115
5 o más	0,0105

Fuente: Department for Environment, Food and Rural Affairs (DEFRA). 2007. Welfare of Animals during Transport. Advice for transporters of poultry.

- q) La densidad de aves utilizada debe permitir que éstas sean capaces de tenderse y descansar a nivel de piso al interior de las jabas de transporte, de manera de que no se dispongan unas sobre otras.
- r) La densidad de aves al interior de las jabas de transporte debe quedar registrada previo al inicio del traslado.
- s) Las jabas de transporte deben poseer una altura mínima de 22 centímetros.

- t) El encargado debe asegurar que los animales no aptos para el viaje sean manipulados y atendidos con consideración y eficacia.
- u) Se dará muerte inmediatamente y en condiciones decentes a las aves heridas o enfermas que lo requieran.
- v) No se deben administrar medicamentos que modifiquen el comportamiento de las aves inmediatamente antes o durante el transporte, excepto cuando sea estrictamente necesario y bajo la responsabilidad de un médico veterinario.
- w) No se deben mezclar animales de distintas categorías ni orígenes en un mismo vehículo de transporte a no ser que estén separados por divisiones.
- x) Se debe establecer un Procedimiento Operacional Estandarizado (POE) que dé cuenta de las tareas asociadas a la captura y carga de las aves.
- y) Las instalaciones y equipos deben mantenerse en óptimas condiciones para facilitar las labores de captura, carga y descarga de las aves. Deben ser revisadas regularmente y reparadas a la brevedad cuando sea necesario.
- z) Una vez terminada la carga y previo al comienzo del transporte de las aves, se debe inspeccionar a los animales dentro del vehículo, observando si tienen espacio suficiente para poder pararse sin pisar a otros animales y asegurando que no existan aves que estén siendo aplastadas.

8.5. Transporte

- a) El conductor debe registrar, en el diario o bitácora de ruta, información relacionada a las condiciones de bienestar de las aves durante el transporte. Este registro debe incluir como mínimo la siguiente información:
 - i. Fecha del transporte.
 - ii. Granja de origen incluyendo su número de registro (Rol Único Predial, RUP).
 - iii. Destino de los animales.
 - iv. Mortalidad.
 - v. Hora de inicio y de término de la carga.

- vi. Identificación del vehículo.
 - vii. Hora de inicio y término del transporte.
 - viii. Registro de inclemencias y acciones realizadas.
-
- b) El conductor del vehículo debe asegurar que las aves son transportadas sin demora y/o retraso a su lugar de destino, de acuerdo a la planificación del viaje.
 - c) Los viajes deben ser cortos, directos y sin paradas.
 - d) De ser necesario un traspaso de las aves de camión a camión, este debe organizarse correctamente para que sea el camión el que esté esperando a los animales y no los animales la llegada del camión.
 - e) El transportista debe inspeccionar a las aves que traslada cada vez que el vehículo se detenga, cuando los animales se presenten inquietos o vocalizando y cuando se sospeche de cualquier otro tipo de problema o se considere necesario.
 - f) El estilo de conducción del vehículo debe ser cuidadoso y calmado, evitando maniobras bruscas como aceleraciones y desaceleraciones repentinas, frenadas y giros que causen lesiones a los animales, de manera de causar el mínimo estrés y daño a las aves.
 - g) Se debe respetar la velocidad máxima del transporte (90 km/hr).
 - h) El número de aves a transportar y su distribución deben ser determinados en forma previa a la carga. El espacio requerido, incluida la altura libre, dependerá de la especie avícola y debe permitir la termorregulación necesaria.
 - i) Si el encargado del ganado detecta animales con su estado general comprometido durante el transporte, se deben tomar las medidas necesarias para evitar dolor o sufrimiento innecesario.

8.6. Descarga

- a) Las aves deben ser descargadas tan pronto sea posible luego de su llegada al lugar de destino.
- b) Se debe evaluar el estado de las aves a la llegada a su lugar de destino para detectar cualquier problema de bienestar y de sanidad.
- c) Las jabas con aves en su interior deben ser descargadas del vehículo de manera cuidadosa, procurando no causarles daño.
- d) Una vez descargadas del vehículo de transporte, las aves que permanezcan en jabas deben ser retiradas de estas de manera compasiva.
- e) Se debe tener especial cuidado con las aves fatigadas, que se ven débiles, lesionados o con signos de dolor. Estos animales se deben descargar primero que el resto de las aves.
- f) Se debe contar con un procedimiento documentado a utilizar en caso de descargar animales fatigados, enfermos o lesionados.
- g) Cuando el vehículo de transporte permanezca detenido y con aves en su interior, el lugar de destino debe disponer de un sistema de ventilación mecánica (con nebulizadores de ser necesario) o calefacción según corresponda, de manera de mantener una temperatura y humedad adecuada, evitando la aparición de signos de estrés térmico en las aves.
- h) Se recomienda que estos sistemas de ventilación consideren como mecanismo primario la extracción del aire caliente. En el caso de disponer de ventiladores que movilicen aire hacia las aves, se recomienda que estos se ubiquen por lateral.

8.7. Vehículos y equipos

- a) Todos los vehículos que transporten aves de corral deben llevar señal clara y visible en que se indique la presencia de animales.

- b) Los medios de transporte de ganado y su equipamiento deben cumplir las siguientes condiciones de acuerdo a la especie y categoría animal transportada:
- i. Evitar lesiones, sufrimiento y garantizar la seguridad de las aves.
 - ii. Protegerlos de las temperaturas extremas y cambios meteorológicos desfavorables.
 - iii. Evitar que las aves puedan escaparse o caer.
 - iv. En caso que sea necesario, contar con divisiones que permitan separar los animales de diferente condición física, tamaño, edad.
 - v. Garantizar una ventilación adecuada y permanente según la cantidad de animales y la especie transportada.
 - vi. En el caso del transporte de animales en jabas, estas deben poder apilarse y ensamblarse entre sí, permitiendo que se mantengan fijas, y cuidando que no queden atrapadas partes del animal como patas o alas, entre otros.
 - vii. Disponer de iluminación adecuada que facilite la inspección de las aves.
 - viii. Disponer de piso que minimice el escurrimiento de orina y excrementos entre pisos y hacia el exterior del vehículo.
 - ix. Permitir una adecuada limpieza y desinfección de sus superficies.
 - x. En caso de almacenar agua y alimentos, éstos deben estar protegidos de la contaminación.
- c) El diseño del medio de transporte y sus compartimentos debe permitir al encargado del ganado, observar a las aves con regularidad y claridad durante el viaje, con el objeto de velar por su seguridad y bienestar.
- d) Previo al traslado de las aves, se debe asegurar que el medio de transporte se encuentre en óptimas condiciones mecánicas, de infraestructura e higiénicas.
- e) Ningún vehículo debe ser completamente cerrado.
- f) Debe haber espacio suficiente para que las aves estén cómodas, sin hacinamiento y puedan echarse en viajes largos.
- g) Cada vehículo debe declarar su capacidad máxima de carga (Ton-Kg), detallando el número máximo de aves a ser transportadas. Este límite no debe ser sobrepasado.

- h) Los vehículos de transporte de aves deben ser provistos de medios de comunicación móviles adecuados para posibilitar el contacto con la granja y planta faenadora. Se recomienda contar con un sistema de navegación satelital (GPS) para el control de los vehículos.
- i) Todos los vehículos deben poseer un plan de acción de emergencia escrito. El plan debe incluir los procedimientos a seguir en caso de incendio, accidente o congestión vial, como también los números de contacto de servicios de emergencia, de la granja y de la planta faenadora.

8.8. Situaciones de emergencia

- a) Se entenderá por situación de emergencia cualquier evento durante la carga, transporte o descarga, que altere el curso normal de estas operaciones, y comprometa la salud y bienestar de las aves, como por ejemplo accidentes, desperfectos mecánicos y congestión vial.
- b) Se deber contar con un procedimiento de contingencia para situaciones de emergencia, que indique los procedimientos para la gestión de cada incidente y precise las medidas que se deben adoptar.
- c) El procedimiento de contingencia debe considerar, a lo menos:
 - i. Tipo de incidente.
 - ii. Acción correctiva.
 - iii. Nombre del encargado de revisar las acciones contenidas en el plan de contingencia.
- d) En el caso de aquellas aves que deban ser sacrificados por una emergencia, se deben seguir las mismas recomendaciones planteadas por la letra x) del acápite 8.1. del presente manual.
- e) El conductor debe informar a la planta faenadora y/o al plantel avícola, ante cualquier situación de emergencia que se presente durante el traslado (desperfectos mecánicos, colisión, imposibilidad del conductor con el viaje, etc.).

- f) Además, se debe informar a carabineros y al SAG si el vehículo que transportaba a las aves sufrió un accidente.
- g) Si el vehículo no puede continuar con el viaje, el procedimiento de contingencia debe considerar un segundo vehículo de reemplazo.

9. TRAZABILIDAD

9.1. Generalidades

- a) El plantel debe contar con un sistema que asegure una trazabilidad hacia adelante y hacia atrás en el proceso de producción, y un sistema *in situ* que traspase esta trazabilidad al próximo punto en la cadena de producción
- b) Todas las existencias animales deben provenir de granjas certificadas por el sistema de estándares apropiados. Los detalles de registro de este esquema deben ser incluidos en todas las fichas de despacho.
- c) La clave para una trazabilidad animal exitosa es su completo registro, utilizando una base de datos segura y adecuadamente diseñada de los establecimientos donde son mantenidas las especies de interés.
- d) El registro debe incluir el nombre de las personas responsables del manejo de los animales de cada establecimiento, e información suficiente para permitir que la persona sea rápidamente contactada.
- e) Idealmente, el registro debe contener datos espaciales para permitir que los establecimientos registrados sean mapeados a través del uso de programas o aplicaciones de georreferenciación.
- f) Tratándose de procesos de exportación que requieran certificación oficial de trazabilidad animal, se debe dar cumplimiento a los requisitos del país de destino.
- g) El plantel debe conocer y cumplir con el Programa Oficial de Trazabilidad Animal del país, el que contempla cinco componentes estructurales para su correcto funcionamiento:
 - i. Registro de establecimientos pecuarios.
 - ii. Declaración de existencias animales.
 - iii. Identificación animal oficial.
 - iv. Registro de movimiento animal.
 - v. Sistema Oficial de Información Pecuaria (SIPEC).

- h) Para apoyar la implementación del Programa Oficial de Trazabilidad Animal, el Director Regional respectivo podrá autorizar a profesionales y técnicos, capacitados en los procedimientos de Trazabilidad Animal, como entes ejecutores de las siguientes actividades:
- i. Inscribir los establecimientos en el Registro de Establecimientos Pecuarios del Servicio.
 - ii. Registrar en el Sistema Oficial de Información Pecuaria (SIPEC) la existencia de animales presentes en el establecimiento al momento de la inscripción.
 - iii. En aquellos establecimientos inscritos con su RUP, verificar que cuenten con su Declaración de Existencia de Animales (DEA) vigente.
 - iv. Informar al SAG sobre cualquier alteración o incumplimiento a las normas del Programa que detectare en las visitas respectivas a los establecimientos pecuarios.

9.2. Registro del plantel o establecimiento pecuario

- a) El titular de un establecimiento pecuario o plantel corresponde al responsable de los animales que se encuentran dentro de su establecimiento y puede designar, ante el SAG, a otras personas que también actuarán con carácter de responsable de dichos animales.
- b) Los titulares de establecimientos pecuarios deben obligatoriamente inscribir su establecimiento en el Registro de Establecimientos Pecuarios del Servicio, completando el Formulario de Inscripción de Establecimientos (FIE) en cualquier oficina SAG.
- c) La inscripción de un establecimiento conduce a la obtención del Rol Único Pecuario (RUP), cuyo uso es exclusivo para este establecimiento y no puede ser utilizado por otro.
- d) El RUP debe ser incorporado en todos los documentos donde es necesario identificar al establecimiento.
- e) El titular del establecimiento pecuario debe demostrar su condición al momento de registrarse, debiendo presentar la documentación legal correspondiente o una

declaración jurada simple para tal efecto. La inscripción del establecimiento pecuario, no significará una validación por parte del Servicio de los antecedentes de dominio del mismo.

- f) Junto con esta documentación, el titular debe declarar la existencia de animales presentes en el plantel al momento de inscribirse. Este procedimiento se detalla en el punto 9.3. del presente manual.
- g) En el FIE se deben consignar los siguientes antecedentes:
 - i. Ubicación y clasificación del establecimiento.
 - ii. Nombre y RUT del titular.
 - iii. Responsables del establecimiento.
 - iv. Antecedentes de contacto para que el Servicio pueda enviar información.
- h) Además, el titular o responsable del plantel debe autorizar la publicación de sus antecedentes.
- i) La copia de este Formulario debe ser guardada por los solicitantes como respaldo de su inscripción.
- j) Si el establecimiento es objeto de cualquier tipo de modificación que altere su condición inicial, el titular del plantel o la persona quien él designe, debe informar del hecho en cualquier oficina SAG a lo largo del país, dentro de los 15 días posteriores a su acaecimiento.
- k) El SAG por razones sanitarias, podrá registrar y asignar RUP a todo establecimiento que requiera identificar, debiendo completar el FIE sin la firma del titular.

9.3. Declaración de Existencias Animales (DEA)

- a) La Declaración de Existencias Animales corresponde al registro de existencias de todos los animales presentes en la granja, según especie y categoría, al momento de la inscripción en el Registro de Establecimientos Pecuarios. El titular del establecimiento debe efectuar esta declaración completando el Formulario de

Declaración de Existencias de Animales (FDEA), en cualquier oficina SAG a lo largo del país.

- b) Los titulares de planteles que cuenten con RUP o personas por él autorizadas ante el Servicio, deben efectuar de forma anual, durante el mes de julio, la dotación de animales por especie y categoría presentes en el establecimiento al día 30 de junio del mismo año, completando el FDEA en cualquier oficina SAG o en su funcionalidad electrónica de SIPEC.
- c) El FDEA no constituye título de dominio o propiedad respecto a los animales declarados.
- d) El Director Regional del SAG podrá extender el plazo de entrega del FDEA hasta el 30 de septiembre de cada año, mediante resolución, en aquellos casos en que por razones geográficas o climáticas, calificadas por el mismo, sea imposible entregarlo durante el mes de julio.

9.4. Identificación animal oficial

- a) Todos los animales del plantel deben estar identificados. Para el caso de las aves de corral, estas deben ser identificadas por lote.
- b) El plantel debe llevar registro de todos los manejos realizados a las aves que conformen un lote.
- c) El plantel debe manejar los lotes de animales separadamente, de manera de no perder la capacidad de determinar qué animales pertenecen a cada uno de estos.

9.5. Registro de movimiento animal

- a) Todo movimiento o transporte de aves, ya sea hacia planta faenadora, ferias de ganado o a un plantel con diferente RUP, debe ser acompañado durante todo el proceso por el Formulario de Movimiento Animal (FMA) u otro documento equivalente (como por ejemplo guía de despacho y formulario de origen).

- b) Cuando en un mismo medio de transporte se efectúen movimientos de animales desde distintos establecimientos de origen y hacia distintos establecimientos de destino (con diferente RUP), debe completarse un FMA por cada uno de los movimientos.
- c) El titular del plantel, como también las personas autorizadas por él ante el Servicio, deben conocer los diferentes formatos de FMA y sus especificaciones técnicas, de forma de asegurar que:
- i. Cada FMA tiene una identificación única.
 - ii. El FMA en formato papel contiene la siguiente información:
 - Número único de identificación de formulario.
 - Individualización del solicitante, del establecimiento de origen y de la persona que entrega el formulario, con su respectiva firma.
 - Timbre de la Institución que entrega el formulario (SAG/Carabineros).
 - Individualización de quien autoriza la salida de los animales en el predio de origen.
 - Fecha y hora de salida de los animales del predio de origen.
 - Individualización del transportista y del vehículo.
 - Individualización de establecimiento de destino.
 - Individualización de quien recibe los animales en el establecimiento de destino.
 - Fecha y hora de llegada al establecimiento de destino.
 - Número total de animales transportados por especie (se deben tachar aquellos recuadros que no sean utilizados).
 - Individualización oficial de los animales, cuando corresponda.
 - Marca, señal o tatuaje de los animales transportados, cuando corresponda.
 - Fecha de recepción de la Oficina SAG.
 - iii. El FMA en formato electrónico fue emitido directamente desde SIPEC, y contiene toda la información detallada anteriormente para el FMA en formato papel.
- d) Sólo los titulares de establecimientos pecuarios inscritos en el Programa o las personas autorizadas por dichos titulares, que estén previamente registradas en el

SIPEC para la utilización del RUP respectivo, podrán solicitar el FMA en formato papel en las oficinas SAG o Carabineros a lo largo del país.

- e) El solicitante debe presentar su cédula de identidad, al momento de requerir el o los FMA, los que sólo se entregarán a aquellos establecimientos pecuarios que cuenten con su DEA vigente.
- f) El personal de la Institución (SAG/Carabineros) responsable de la entrega, debe completar el FMA con la siguiente información:
 - i. Individualización del solicitante.
 - ii. Individualización del establecimiento de origen.
 - iii. Individualización de la persona que lo entrega.
 - iv. Timbre de la Institución respectiva.
- g) El solicitante debe firmar la tercera copia del FMA, la que debe ser conservada por la Institución que entrega, llevándose el original y las dos primeras copias.
- h) Las ferias de ganado podrán generar e imprimir el FMA (el que debe haber sido estandarizado al formato del documento electrónico oficial) de salida de dicho recinto, directamente del SIPEC o de sus sistemas informáticos, si cumplen con todas las especificaciones técnicas de la funcionalidad electrónica establecidas en esta resolución.
- i) Al momento de llevar a efecto el movimiento animal, el titular del establecimiento o quien éste autorice debe completar correctamente el FMA y distribuir sus copias de acuerdo al formato utilizado, de forma de asegurar que:
 - i. Cuando corresponda al FMA en formato papel, este debe ser en triplicado y distribuido de la siguiente manera:
 - Original: acompaña el transporte de ganado y debe ser entregado por el titular del establecimiento de destino en la Oficina SAG de su jurisdicción, cuando la recepción del movimiento no se realice en el SIPEC, y dentro de un plazo de 5 días contados desde el ingreso de los animales al establecimiento.
 - Primera copia: establecimiento de destino.

- Segunda copia: establecimiento de origen.
- ii. Cuando corresponda al FMA en formato electrónico o digital (SIPEC), el formulario será impreso en duplicado, debiendo ser distribuido de la siguiente manera:
 - Primera copia: acompaña el transporte de ganado. Si el movimiento de animales es aceptado en línea por el establecimiento de destino, esta copia respectiva no debe ser entregada en la Oficina SAG de su jurisdicción. Sin embargo, en la situación contraria donde el traslado animal no es aceptado en línea, esta copia debe ser entregada por el titular del establecimiento de destino en la Oficina SAG de su jurisdicción, dentro de un plazo de 5 días contados desde el ingreso de los animales al establecimiento.
 - Segunda copia: establecimiento de destino.
- j) En caso de detectar cualquier tipo de irregularidad en las obligaciones o uso de FMA, se debe denunciar de inmediato a la Unidad de Carabineros de Chile o a la Oficina del Servicio Agrícola y Ganadero más cercana.
- k) Las infracciones a las normas del Programa Oficial de Trazabilidad Animal serán sancionadas según el DFL RRA N° 16 de 1963, la ley N° 19.162 y la ley N° 18.755.

9.6. Sistema Oficial de Información Pecuaria

- a) El Sistema de Información Pecuaria (SIPEC) es el sistema informático que permite el ingreso, mantención y gestión de los datos de distintos programas técnicos de la División de Protección Pecuaria del SAG, donde se mantienen los registros actualizados sobre los establecimientos pecuarios y animales. Actualmente, este sistema se encuentra habilitado en ambiente web (SIPECweb) con alcance nacional para todos los titulares de establecimientos pecuarios y médicos veterinarios acreditados (MVA).
- b) Para la utilización del SIPECweb, los titulares de establecimientos pecuarios y MVA deben acercarse a cualquier Oficina SAG a solicitar su cuenta de usuario y clave para acceder al sistema.

- c) Se recomienda que los planteles avícolas utilicen el SIPECweb como herramienta informática, pues permite realizar los movimientos de animales en línea, además de posicionarse como un método de control de la masa animal.
- d) Para acceder al sistema, se debe ingresar a través del sitio Web institucional del Servicio (www.sag.gob.cl).

9.7. No conformidades, acciones correctivas y sanciones

- a) El sistema de trazabilidad debe ser capaz de realizar una recuperación de *stock* o *recall* de sus productos, según corresponda.
- b) Cada plantel debe definir y documentar una unidad mínima a trazar. Para el caso de planteles de engorda, la unidad mínima a trazar será por lote de pollos producidos.
- c) El plantel debe realizar y documentar ejercicios de trazabilidad periódicos hacia adelante y atrás, al menos trimestrales.
- d) Se debe disponer de un registro de los lotes de aves que puedan representar un riesgo para la salud de los consumidores (lotes no conformes). Estos registros deben incluir, como mínimo:
 - i. Identificación del producto y lotes afectados.
 - ii. Registro de la causa de la no conformidad.
 - iii. Descripción del manejo realizado con lote de aves no conforme.
 - iv. Acciones correctivas o preventivas realizadas para evitar la repetición del problema.

9.8. Registros

- a) Todos los ingresos al sistema productivo, como por ejemplo (pero no limitado) los pollitos de un día, alimentos y medicamentos veterinarios, deben ser registrados, permitiendo identificar su origen, cantidad recibida y fecha.

- b) Todas las salidas del sistema productivo, como por ejemplo las aves que han alcanzado sus pesos de faena, aves muertas y la cama de ave, deben quedar registradas permitiendo identificar la fecha, cantidad y destino.

- c) Se debe contar con un Libro de registro de movimiento de las aves de corral, el cual debe contener al menos:
 - i. Formulario de movimiento animal (copia o fotocopia).
 - ii. Guía de despacho (copia o fotocopia) que respalde el movimiento de las aves de corral.
 - iii. Informe de origen de las aves de corral para matadero (copia o fotocopia).
 - iv. Certificado sanitario de las aves de corral para matadero (copia o fotocopia).

- d) Todos los documentos y registros del plantel deben permanecer:
 - i. Disponibles.
 - ii. Legibles.
 - iii. Identificables.
 - iv. Actualizados.
 - v. Sin tachaduras.
 - vi. Recuperables.
 - vii. Definido el sistema e archivo. Protección y tiempo de retención, mínimo por 2 años, o más si así lo requiere un punto específico.

- e) Dentro de la documentación mínima del plantel, se debe contar como mínimo los siguientes Procedimientos Operacionales Estandarizados (POE) y Procedimientos Operacionales Estandarizados de Saneamiento (POES):
 - i. Control de la Documentación (POE).
 - ii. Control de los Registros (POE).
 - iii. Auditoría Interna (POE).
 - iv. Capacitación (POE).
 - v. Accidentes y Emergencias (POE).
 - vi. Medidas de Bioseguridad (POE).
 - vii. Mantenimiento Preventivo o Correctivo (POE).
 - viii. Instalaciones, Máquinas y Equipos (POES).
 - ix. Control de Plagas (POES).

- x. Medicación y Vacunación (POE).
- xi. Producto (Aves) No Conforme (POE).
- xii. Jeringas y Agujas No Desechables (POES).
- xiii. Limpieza de los Pabellones, Retiro y Manejo del Guano y/o Cama de Ave (POES).
- xiv. Manejo de Residuos (POE).
- xv. Manejo de los Subproductos Generados (POE).
- xvi. Dosificación y Mezclado (POE).
- xvii. Manejo de Producto (Alimento) No Conforme (POE).

f) El plantel debe contar con al menos los siguientes instructivos de trabajo y registros:

- i. Registros de Auditorías Internas.
- ii. Registros de Capacitación.
- iii. Registros de Existencias de la Granja.
- iv. Registros del Manejo Reproductivo (si corresponde).
- v. Registros Declaración de Bioseguridad de Acceso a Granjas.
- vi. Registros de Actividades de Mantenimiento.
- vii. Registros de Actividades de Limpieza y Sanitización.
- viii. Registros de Control de Plagas.
- ix. Registros de Ubicación de Cebos.
- x. Registros de Visitas del MVA.
- xi. Registros de Necropsias.
- xii. Registros de Decomisos en Planta Faenadora.
- xiii. Registros de Empleo de Fármacos y Vacunas.
- xiv. Registro de Inventario de Productos Veterinarios y Alimentos Medicados.
- xv. Registros de Control de Producto No Conforme.
- xvi. Registros de Manejo del Alimento.
- xvii. Registros de Prescripción Veterinaria de Medicamentos en Alimentos.
- xviii. Registros de Ayuno de las Aves Previa Faena
- xix. Registros de Manejo de Residuos.
- xx. Registros de Control de Almacenaje.
- xxi. Registros de Inventario de Materias Primas e Insumos.
- xxii. Registro de Dosificación y Mezclado.
- xxiii. Registros de Producto (Alimento) No Conforme.

- xxiv. Registros de Inventario de Alimentos Terminados.
 - xxv. Registro de las Acciones Correctivas Efectuadas.
- g) Además, el plantel debe contar con la siguiente documentación:
- i. Hojas de Seguridad.
 - ii. Fichas Técnicas.
 - iii. Certificado del Estatus Sanitario de los Animales.
 - iv. Resultados de los Análisis efectuados a los Alimentos.
 - v. Documentación Aval de la Calidad de los Alimentos Comprados.
 - vi. Resultados de los Análisis Efectuados al Agua de Bebida de las Aves.
 - vii. Informes Sanitarios a Planta Faenadora.
- h) Las aves de corral enviadas a planta faenadora, deben haber nacido en el plantel PABCO Aves de Corral o provenir de otro plantel PABCO Aves de Corral.
- i) Debe ser enviado a la planta faenadora, un “Informe de origen de las aves de corral para matadero”, emitido y firmado por el médico veterinario acreditado (MVA), en el tiempo establecido para ello (mínimo 72 horas antes de la llegada de las aves de corral a la planta faenadora) (Anexo N° 6 de PABCO/MP1).

10. PERSONAL

10.1. Compromiso gerencial

- a) Debe existir un comité encargado de establecer, documentar, implementar y mantener las buenas prácticas de producción avícola en la granja.

- b) La gerencia debe designar un líder para el comité de buenas prácticas, quien tendrá la responsabilidad de:
 - i. Dirigir y organizar el trabajo del comité.
 - ii. Elegir a los miembros del comité, basado en la formación y educación de cada uno de ellos.
 - iii. Asegurar que las responsabilidades y funciones están definidas y son comunicadas para garantizar la operatividad y mantenimiento de la implementación.
 - iv. Informar a la gerencia sobre la eficacia de la implementación y tomar acciones cuando se presentan fallas (desviaciones).
 - v. Verificar que se encuentre por escrito la frecuencia de las reuniones y disponer de las actas en las cuales se puedan identificar los compromisos, responsabilidades, recursos y plazos para cumplir con los requisitos estipulados por las buenas prácticas de producción avícola.

- c) La empresa avícola debe contar con un Manual de Calidad, que debe contener como mínimo la siguiente información:
 - i. Título, número de versión, fecha de emisión, campo de aplicación y las fases o actividades que son cubiertas por el mismo.
 - ii. Tabla de contenido.
 - iii. Historial de las revisiones, incluyendo número de revisiones, quienes las han ejecutado y fecha.
 - iv. Introducción.
 - v. Política de buenas prácticas de producción avícola.
 - vi. Descripción de los procedimientos operativos, planes y registros asociados al cumplimiento de las buenas prácticas, su codificación y número de versión vigente.
 - vii. Diagrama de flujo del proceso productivo.

- viii. Organigrama con el detalle de los cargos y quienes los ocupan dentro de la organización.
 - ix. Descripción de las responsabilidades y funciones de cada uno de los miembros del comité de buenas prácticas de producción avícola.
 - x. Descripción de los documentos internos y externos relevantes en un cuadro resumen.
 - xi. Verificar cómo se controla la distribución de los documentos y el listado maestro de documentos actualizado.
- d) El plantel debe contar con un programa documentado de auditorías internas que incluya todos los requisitos establecidos por los Manuales de buenas prácticas de producción avícola (incluir criterios, alcance, frecuencia, métodos de auditoría, etc.), el que debe ser ejecutado como mínimo una vez al año.
- e) Se debe mantener registro de todas las auditorías internas realizadas en el plantel, incluyendo las listas de chequeo, informes de auditoría y el seguimiento de las acciones implementadas para el cierre de las no conformidades detectadas.
- f) La gerencia del plantel debe asegurar que todo el personal:
- i. Posea una copia o tenga acceso en las oficinas de cada sección, a los manuales de buenas prácticas de producción avícola.
 - ii. Esté familiarizado con los requisitos y recomendaciones abordadas en estos documentos.
 - iii. Entienda los contenidos de los manuales de buenas prácticas de producción avícola.
- g) El plantel debe conocer y dar el cumplimiento a las obligaciones y responsabilidades establecidas por la normativa nacional vigente que tenga relación con los trabajadores, como por ejemplo el Código del Trabajo (D.F.L Núm. 1/02), la Norma sobre Accidentes del Trabajo y Enfermedades Profesionales (Ley 16.744/68), el Reglamento sobre Condiciones Sanitarias y Ambientales básicas en los lugares de trabajo (D.S. 594/99) entre otras.

10.2. Entrenamiento

- a) El plantel debe contar con un número suficiente de trabajadores correctamente capacitados y entrenados para desarrollar las labores convenidas, asegurando que dentro de la rutina de trabajo exista tiempo disponible para que las aves sean inspeccionadas adecuadamente y para implementar medidas correctivas en caso de ser necesario.

- b) El personal del plantel avícola debe recibir capacitación y entrenamiento, como mínimo, en las siguientes áreas:
 - i. Labor a desarrollar en el plantel (incluyendo registros).
 - ii. Comportamiento laboral.
 - iii. Seguridad y bienestar del personal.
 - iv. Higiene personal.
 - v. Comportamiento y bienestar de las aves de corral.

- c) Ningún trabajador puede desempeñar su labor sin una inducción, supervisión o explicación previa de las tareas que debe realizar.

- d) Los programas de capacitación y entrenamiento se deben llevar a cabo durante la inducción para todo el personal nuevo que se incorpore al plantel. Para el caso de los trabajadores antiguos, se deben realizar cursos de capacitación actualizados de manera regular (idealmente una vez al año) o cada dos años como máximo.

- e) Los trabajadores que hayan recibido capacitación y entrenamiento, deben demostrar su competencia y ser autorizados por el encargado de la sección antes de comenzar a realizar la labor para la que han sido asignados.

- f) Debe documentarse un Procedimiento Operacional Estandarizado (POE) que establezca todas las acciones de capacitación a ejecutar, contenidos, frecuencias, personas responsables y otros.

- g) Los programas de capacitación y entrenamiento básico en hábitos de higiene personal en el trabajo deben incluir como mínimo:
 - i. Lavado y desinfección de manos y botas.

- ii. Ducha obligatoria y/o uso de vestimenta exclusiva según corresponda.
 - iii. Protección de heridas o cortes en la piel.
 - iv. No fumar, escupir, comer, mascar chicle ni consumir bebidas en los lugares de trabajo.
 - v. Mantener las uñas cortas.
 - vi. Uso de elementos de protección cuando corresponda.
 - vii. Limpieza y desinfección de vehículos a la entrada y salida del plantel.
- h) El plantel debe contar con un documento que detalle las normas y medidas de higiene y seguridad del personal, el que debe estar disponible en cada uno de los sectores de la granja.
- i) Debe existir en el plantel, como mínimo y de manera permanente, una persona formada en primeros auxilios.
- j) Las aves deben ser cuidadas y manejadas por personal competente, que demuestre comprender las necesidades biológicas y de bienestar de estas, como también la capacidad de protegerlas frente a todas las condiciones previsibles que puedan afectarlas.
- k) Debe existir un Procedimiento Operacional Estandarizado (POE) que contenga en forma de rutina metódica las actividades que los trabajadores deben realizar para cuidar de las aves.
- l) El programa de capacitaciones para el personal encargado de las aves debe considerar, a lo menos, los siguientes tópicos:
- i. Comportamiento normal y anormal de las aves.
 - ii. Signos de buena y mala salud o enfermedad en aves.
 - iii. Manejo adecuado de las aves de forma amigable y compasiva, haciendo énfasis que el maltrato animal no está permitido bajo ninguna circunstancia.
 - iv. Métodos de sacrificio humanitario.
 - v. Signos de estrés térmico en aves.
 - vi. Procedimientos a seguir en caso de detectar problemas de estrés térmico en las aves.

- vii. Requerimientos de higiene general, salud y seguridad incluyendo el control de sustancias peligrosas para la salud.
 - viii. Entrenamiento en administración de productos médicos.
- m) Los trabajadores encargados del transporte de aves a planta faenadora, deben ser capacitados según lo estipulado en el punto anterior como también en estilo de conducción de forma responsable y segura.
- n) Todo el personal que manipule y aplique fármacos, vacunas, agentes desinfectantes, sanitizantes, plaguicidas y aquellos que operen equipamiento complejo deben recibir entrenamiento apropiado, proporcionado por el plantel.
- o) Con respecto a la utilización de maquinaria y equipos, los trabajadores deben:
- i. Demostrar que son capaces de operarlas.
 - ii. Demostrar que son capaces de llevar a cabo la mantención de rutina.
 - iii. Reconocer señales de mal funcionamiento.
 - iv. Conocer el procedimiento a seguir en caso de fallas.
- p) Los cursos de capacitación deben estar reconocidos por el SAG y ser realizados por instituciones u organismos de capacitación oficiales de acuerdo a la legislación vigente.
- q) Las normas entregadas en las actividades de capacitación deben ser proporcionadas por escrito.
- r) Los cursos de entrenamiento y capacitación deben entregar al personal un certificado formal de reconocimiento de competencia.
- s) Si un trabajador es redestinado a una nueva sección debe capacitarse previamente.
- t) Se debe supervisar el trabajo del personal de manera regular, con la finalidad de verificar si estos desarrollan su labor de forma adecuada.

- u) En caso de detectar irregularidades o faltas en el desempeño de los trabajadores del plantel, se debe considerar un nuevo proceso de entrenamiento y capacitación de manera inmediata.
- v) El plantel debe contar con un registro de los procesos de capacitación y entrenamiento del personal, donde se debe incluir como mínimo:
 - i. Nombre de la capacitación efectuada.
 - ii. Fecha de inicio y término del proceso.
 - iii. Tipo de entrenamiento entregado.
 - iv. Forma en que se entrega la capacitación (en aula, en línea, etc.).
 - v. Quién proveyó el proceso de capacitación y entrenamiento.
- w) Los registros de capacitación y entrenamiento de cada trabajador se deben mantener por un mínimo de dos años desde que éste deja de prestar servicios al plantel.

10.3. Seguridad y bienestar

- a) Debe existir una política de salud y seguridad laboral documentada, la que debe ser comunicada al personal y estar disponible en lugares comunes a las personas que trabajan en el plantel.
- b) Se debe llevar a cabo un análisis de riesgo de todas las labores que se desarrollen dentro del plantel, de manera de poder desarrollar un plan de acción que promueva condiciones de trabajo seguras y saludables.
- c) El plantel avícola debe proporcionar a sus trabajadores, y eventuales visitas, de elementos de protección personal (EPP) en óptimo estado y certificado para el uso que se le destine. Además, debe quedar registro de la fecha de entrega de EPP, fecha de reposición de EPP a cada uno de los operarios que lo requiera y de la fecha de la capacitación para el uso correcto de los EPP.
- d) Debe existir un Procedimiento Operacional Estandarizado que especifique qué hacer en caso de accidentes y emergencias, el que debe contener:
 - i. Plan de acción para minimizar accidentes.

- ii. Tener publicados en áreas comunes el manejo de accidentes y emergencias (incluyendo teléfonos del hospital más cercano, ambulancia, carabineros, bomberos entre otros).
 - iii. Plano con la ubicación de la camilla, extintores, suministros de electricidad, gas y fuentes de agua para apagar un posible incendio.
 - iv. Registros de capacitación a todo el personal del procedimiento para atender accidentes y emergencias.
- e) Se debe contar con las hojas de seguridad de los productos relacionados con la higiene y sanitización de las instalaciones, máquinas y equipos y el control de plagas.
- f) Los peligros, cuando corresponda, deben ser claramente identificados por señalizaciones ubicadas apropiadamente.
- g) En áreas que presenten un riesgo para la seguridad de los trabajadores se debe contar con botiquines. Estos deben permanecer limpios y en buen estado.

10.4. Bioseguridad

10.4.1. Generalidades

- a) Todos los trabajadores de la empresa deben ser capacitados y entrenados para poder conocer, entender y aplicar las medidas de bioseguridad establecidas dentro del plan de bioseguridad.
- b) Todas las personas que ingresen al plantel deben cumplir con las normas de bioseguridad establecidas por el Plan de bioseguridad. Estas deben ser documentadas, junto con los requerimientos establecidos para el acceso de vehículos, maquinarias y equipos, en un Procedimiento Operacional Estandarizado (POE).

10.4.2. Contacto con animales

- a) El personal que labora en granjas debe ser informado de no mantener aves en sus hogares.

- b) El personal no debe tener contacto con aves y evitar ingresar a recintos que mantengan animales, tales como ferias de ganado, plantas faenadoras y fábricas de alimentos ajenas al plantel. De lo contrario, para ingresar al plantel avícola se debe respetar el vacío sanitario.
- c) El personal no debe tener contacto físico con personas u objetos a través del cerco perimetral.
- d) Los trabajadores solo deben alimentar a las aves del plantel con el alimento autorizado. Queda estrictamente prohibido dar cualquier otro tipo de alimento a las aves.
- e) Solo se debe administrar a las aves del plantel agua de bebida proveniente de los sistemas de abastecimientos de agua. No se debe suministrar a las aves agua de otro origen, excepto en casos de emergencia, lo que debe quedar registrado.

10.4.3. Alimentación

- a) Los alimentos que se ingresen al sector, no deben contener carne de ave, o sus derivados (cecinas, hamburguesas y cualquier tipo de embutidos). Si se ingresan otros productos de origen animal, éstos deben estar cocidos.
- b) Los operarios deben lavarse las manos con jabón desinfectante, antes y después de haber ingerido alimentos dentro del plantel.
- c) Los alimentos deben ser consumidos exclusivamente en la instalación habilitada para dicho efecto (comedor).

10.4.4. Higiene y comportamiento del personal al interior del plantel

- a) Todo el personal debe contar con un estado de salud compatible con el cargo y estar dispuesto a recibir los programas de vacunación preventivos que deban ser aplicados a los trabajadores, así como a ser sometido a exámenes de salud según sea necesario.

- b) Toda persona que trabaja con aves debe ser vacunada contra virus influenza tipo A según la campaña anual de vacunación del Ministerio de Salud.
- c) En el contexto de la crisis pandémica de influenza aviar A H1N1 del año 2009, se demostró que las personas infectadas con este virus pueden transmitirlo a las aves. Por esta razón, es crítico que el personal u cualquier otra persona que presente síntomas de enfermedad respiratoria se mantenga lejos de la granja hasta su recuperación. Además, cualquier fomite que ellos pudieran haber contaminado debe ser desinfectado antes de ingresarlo al plantel.
- d) Aquellos trabajadores que están enfermos y cursando con ictericia, diarrea, vómitos, fiebre, garganta inflamada con fiebre, lesiones dérmicas visiblemente infectadas, descargas de los oídos, ojos o nariz, deben informar de su condición al encargado del sector a la brevedad y debe asignárseles tareas adecuadas o, en su defecto, enviárseles de regreso a casa.
- e) El personal enfermo debe mantenerse fuera del plantel hasta que sean aprobados por un profesional médico que especifique que se encuentran aptos para retomar su labor.
- f) Se prohíbe fumar, utilizar implementos como celulares, equipos de música u otros elementos similares dentro de las instalaciones. En caso de ingresar algún dispositivo, éste debe ser desinfectado en la cámara de fumigación y/o ingresar dentro de una bolsa plástica proporcionada en la portería del plantel o sector.
- g) La ducha sanitaria, previo ingreso a los sectores, debe ser obligatoria para el personal que labora en el plantel.
- h) Dentro de la granja se deben emplear ropas y calzados de uso exclusivo.
- i) Los uniformes o ropas de trabajo y accesorios de protección personal deben ser lavables o desechables, debiendo someterse a lavados periódicos establecidos o eliminarse según corresponda.

- j) Todo el personal debe pasar a través de los filtros sanitarios para acceder a las instalaciones.
- k) Los operarios deben utilizar el baño para sus necesidades fisiológicas.
- l) Los operarios se deben lavar las manos después de manejar aves muertas como también luego de usar los servicios higiénicos.
- m) Se debe controlar el flujo de personal dentro de las granjas según una definición previa de separación de áreas (sucia y limpia), en caso de que se requiera.

11. COMUNIDADES

11.1. Responsabilidades

- a) La empresa como sus operarios tienen la responsabilidad de planificar, gestionar y ejecutar sus actividades productivas acorde al concepto de desarrollo sostenible, buscando incentivar el equilibrio entre el progreso económico, social y medioambiental.

- b) La gerencia como los operarios que participen directa e indirectamente en las actividades desarrolladas por el plantel, son responsables de cumplir con las actividades y recomendaciones asociadas a las buenas prácticas con la comunidad.

11.2. Recomendaciones Generales

- a) Se recomienda el plantel incluya dentro de sus programas de gestión, organización y administración el concepto de responsabilidad social y relaciones comunitarias debido a los diversos beneficios económicos, comerciales, sociales y organizacionales.

- b) Se invita a los planteles a estructurar sus programas de responsabilidad social y relaciones comunitarias basándose en las recomendaciones, guías y pautas del modelo de responsabilidad social empresarial (RSE) incluyendo:
 - i. Diagnóstico e identificación de amenazas y oportunidades de desarrollo local del territorio en el que se inserta el plantel, basándose en los factores políticos, económicos, sociales y culturales.
 - ii. Identificación de la misión de la institución según los requerimientos de la localidad y su comunidad.
 - iii. Definición de las líneas de trabajo y aportes del plantel para su localidad y comunidad.
 - iv. Realización de una investigación interna con el objeto de identificar fortalezas y debilidades en la institución, y de potenciar la relación de la empresa, personal y la comunidad.
 - v. Formulación de proyectos y estrategias de trabajo, buscando la generación de alternativas factibles, viables y específicas de interacción empresa-comunidad.

- vi. Fijar objetivos a corto, mediano y largo plazo con respecto a los proyectos y relaciones con la comunidad.
 - vii. Fijar estrategias basados en los objetivos estipulados.
 - viii. Asignar actividades por cada objetivo con sus correspondientes recursos, tiempos y responsables.
 - ix. Evaluar resultados cada cierto periodo, basándose en indicadores por objetivo.
 - x. Tomar medidas correctivas para cada caso.
- c) Se recomienda que los planteles inicien la interacción con la comunidad y los diferentes actores sociales lo antes posible, con el fin de forjar lazos y relaciones que fomente, en la actualidad y a futuro, el desarrollo de un ambiente colaborativo y conciliador entre la empresa y la comunidad.
- d) Se recomienda que los planteles nuevos o aquellos que deseen ampliarse, además de cumplir con toda la normativa ambiental asociada, consideren ejecutar el Acuerdo de Producción Limpia (APL) del Sector Productores de Aves de Carne con el fin de mitigar los impactos ambientales asociados a la producción y evitar el desarrollo de conflicto socio-ambientales futuros.
- e) Se recomienda alentar a los socios empresariales y de rubro para que también apliquen principios de responsabilidad social empresarial en sus planteles.
- f) Se recomienda que la empresa avícola se abstenga de cualquier injerencia indebida en actividades políticas locales.

11.3. Identificación de actores sociales

- a) Se recomienda adoptar un marco lógico y metodológico para la identificación de los actores sociales afectados directa e indirectamente por las actividades productivas del plantel avícola.
- b) Se recomienda seguir los siguientes pasos para determinar el impacto por parte del proyecto avícola sobre la comunidad y los actores sociales.

- i. Diseñar un mapa esquemático de los principales componentes del proyecto asociados a impactos ambientales o sociales locales.
 - ii. Identificar las áreas territoriales impactadas por cada uno de estos componentes.
 - iii. Superponer y asociar el mapa de impacto territorial con los grupos sociales u organizaciones presentes en las zonas de impacto.
 - iv. Mediante consultas con representantes pertinentes de los actores sociales, verificar qué grupos se podrían ver afectados, y por qué impactos.
- c) Se recomienda incluir también a aquellos grupos u organizaciones que no se ven afectados negativamente, pero cuyos intereses los definen como actores sociales.
- d) Tras la identificación y reconocimiento de los actores sociales en la comunidad, se recomienda establecer líneas de trabajo para cada grupo y establecer vías de interacción y comunicación, con el fin de vincular al plantel con su comunidad.
- e) Se recomienda establecer un orden de prioridad de los actores sociales previo a la ejecución de los planes de trabajo y relación con la comunidad, basándose en:
 - i. La descripción e información de la dimensión social, cultural, demográfica y geográfica de la localidad, tales como:
 - Cifras de población y lugares mapeados.
 - Características demográficas de la población local.
 - Indicadores de desarrollo humano y económicos locales (tasa de empleo, tasa de migración, nivel de pobreza, escolaridad, alfabetización, equidad de género, atención de salud, etc.).
 - Dinámicas de ordenamiento territorial, tenencia de la tierra y estado de los recursos naturales.
 - Organización social y dinámica del poder.
 - Valores y percepciones culturales.
 - ii. Estructura y distribución socioeconómica básica y local centrando la atención en los grupos vulnerables.
 - iii. Información y fuentes de información recopiladas con anterioridad, tales como:
 - Bases de datos del gobierno local.

- Fuentes de información propias de los actores sociales.
 - Expedientes de consultas y reclamaciones.
 - Evaluación del impacto ambiental y social de la localidad.
 - Procesos de consulta realizados para una etapa anterior del proyecto.
 - Informes anuales de seguimiento ambiental, y planes de inversión comunitaria de la empresa, el gobierno local u otras empresas en el mismo lugar.
- f) Para establecer procesos de interacción efectivos se recomienda la identificación y reconocimiento preciso de los representantes legítimos de los actores sociales previo, que pueden ser:
- i. Autoridades y representantes elegidos por vía democrática para integrar consejos regionales, locales y a nivel de los poblados.
 - ii. Dirigentes sociales de organizaciones comunitarias, ONGs (Organizaciones No Gubernamentales) locales y agrupaciones locales de mujeres.
 - iii. Representantes tradicionales, como jefes de poblados o jefes tribales.
 - iv. Representantes del liderazgo comunitario como por ejemplo maestros de escuelas, líderes religiosos, dirigentes estudiantiles, etc.
- g) Se recomienda fomentar la interacción y relación del plantel con los actores sociales en sus propias comunidades, incentivando el proceso de confianza, credibilidad, transparencia e identificación por parte de la comunidad.
- h) Se recomienda establecer procesos de articulación, vinculación y asociación con:
- i. Gobiernos locales, debido a su rol fundamental que cumple en los intereses del plantel productivo, ya sea en la prestación de servicios, normativas e integración en el desarrollo local.
 - ii. ONGs, organizaciones comunitarias representativas y comunidades indígenas.
 - iii. Sectores gubernamentales.

- i) Se recomienda que los administradores participen, fomenten y se informen de los procesos de consulta ciudadana realizadas por entidades gubernamentales y de las potenciales consultas según los actores sociales identificados en su localidad.

11.4. Interacción directa con la comunidad

- a) Como pilar básico para un proceso de comunicación efectivo se recomienda respetar los derechos de las personas afectadas por las actividades desarrolladas por el plantel también por las participantes de estas.
- b) Así mismo, para establecer una relación de confianza recíproca entre el plantel productivo y la comunidad, se recomienda:
 - i. Abstenerse de buscar o de aceptar exenciones no contempladas en el marco legal o reglamentario relacionadas con el medioambiente, salud, seguridad e higiene, trabajo, tributación, incentivos financieros u otras.
 - ii. Aplicar prácticas auto-disciplinarias y sistemas de gestión eficaces y transparentes.
- c) Se recomienda estimular y fomentar la estrecha cooperación con la comunidad local y los sectores empresariales, incentivando tanto la generación de capacidades locales como el propio desarrollo de la localidad.
- d) Se recomienda fomentar la formación y especialización de capital humano local mediante el ofrecimiento de capacitaciones, entrenamiento y procesos formativos en las diferentes áreas de producción.
- e) Se sugiere incentivar la creación de oportunidades de empleos y contratación de personas principalmente de la comunidad con el fin de potenciar el desarrollo económico local y mejorar la calidad de vida de las personas que la conforman.
- f) Se recomienda identificar, estimular y apoyar a diferentes actores sociales en la generación de microempresas o actividades económicas que involucren la diversificación de productos de carne avícola o que participen en diferentes etapas de la cadena productiva como la generación de insumos, fomentando la asociatividad y cooperativismo de la localidad.

- g) Se recomienda que el plantel seleccione y compre los insumos requeridos para el proceso productivo, como por ejemplo alimentos o materias primas, a la comunidad, de manera de incentivar el desarrollo y crecimiento económico local.
- h) Se recomienda la asociación con otras industrias locales no avícolas con el fin de articular procesos o relaciones que pueden beneficiarse mutuamente.
- i) Se recomienda que los planteles gestionen reuniones y actividades de extensión con el personal, clientes y miembros de la comunidad con el objetivo de:
 - i. Prevenir o resolver problemas.
 - ii. Fomentar las asociaciones sociales.
 - iii. Contribuir a la calidad de vida comunitaria.
- j) Se recomienda utilizar técnicas y metodologías participativas, con el objetivo de establecer relaciones con la comunidad y permitir la ejecución de programas que promuevan el desarrollo local e integración. Los métodos elegidos dependerán del contexto y el tipo de actores sociales con los que se desea interactuar, siendo algunos ejemplos:
 - i. Talleres participativos.
 - ii. Grupos de discusión.
 - iii. Dramatizaciones.
 - iv. Cronologías y tendencias históricas.
 - v. Técnicas de evaluación con la participación de habitantes de las zonas rurales.
 - vi. Programas diarios.
- k) Se recomienda la generación de jornadas informativas y educativas a la población, incentivando principalmente la importancia del cuidado del medio ambiente tanto en las actividades productivas como en la vida diaria.

11.5. Personal

- a) Se recomienda que la gerencia y administración de los planteles reconozcan el rol fundamental de los operarios tanto en sus diferentes actividades como en el hecho de que son emblemas y un canal de comunicación, pues a diario transmiten su

experiencia, vivencias y cotidianidad en el plantel a la comunidad, proyectando información y afectando positiva o negativamente la opinión de la comunidad acerca del plantel.

- b) Se recomienda que el personal contratado para las diferentes actividades sea mayoritariamente de la comunidad o de zona aledañas con el fin de fomentar las condiciones económicas y de vida de los integrantes de la localidad.
- c) Se recomienda que las diferentes políticas empresariales sean difundidas de forma correcta y a cabalidad a los trabajadores de la empresa avícola, a su vez se recomienda que los operadores participen en la gestión de dicho marco normativo y estén en conformidad con este.
- d) Se recomienda la contratación de un porcentaje mínimo de mujeres con el fin de fomentar la equidad de género, la inclusión social y disminuir la pobreza.
- e) Para el fomento de la inclusión social y económica, así como la disminución de la pobreza de la localidad se recomienda a la gerencia del plantel considerar el contratar a personas que se enfrentan a las barreras del mercado de trabajo como consecuencia de discapacidades físicas, mentales o de desarrollo, por la falta de experiencia laboral o habilidades, entre otras.
- f) Se recomienda a los planteles no someter a los trabajadores a instancias de discriminación, injurias o maltratos indebidos, ya que incurrirán en faltas graves.
- g) Se recomienda fomentar las instancias de participación y conversación entre administradores y operarios con el fin de generar procesos de retroalimentación que mejoren las relaciones laborales.
- h) Con el fin de potenciar las relaciones efectivas entre los administradores y sus trabajadores, se recomienda:
 - i. Cumplir con lo estipulado en los contratos.
 - ii. Generar espacios de recreación y esparcimiento para los trabajadores y sus familias.

11.6. Accesibilidad

11.6.1. Acceso a instalaciones y servicios

- a) Se recomienda que el plantel y sus administradores aseguren la total disposición de todas sus instalaciones, productos y servicios para todo el personal.
- b) Con el fin de estrechar relaciones se recomienda dar la bienvenida a todos los miembros de la comunidad en caso de que sus integrantes demanden algún servicio o solicitud.
- c) Se debe contar con todos los permisos exigidos por el estado asociados a la seguridad de laboral de las personas.
- d) Se aconseja que las instalaciones del plantel cumplan con los requisitos mínimos de construcción, los que aseguren que personas con discapacidad física, visual, de edad o de otra índole, ya sea clientes o trabajadores, se desenvuelvan con normalidad y reciban igual trato.

11.6.2. Acceso a la información

- a) Se recomienda que el plantel ejecute un plan de estrategia comunicacional bajo las normativas nacionales de acceso y transparencia de la información.
- b) Se recomienda que la información a presentar por el plantel sea clara, breve y en un lenguaje comprensible para todos los integrantes de la comunidad.
- c) Se recomienda que el proceso comunicacional con la comunidad se realice de manera comprensible, expedita y diseñada según el grupo de interesados a los que se desea transmitir la información.
- d) Se recomienda divulgar información objetiva, atinente y actualizada, con el fin de que los actores sociales correspondientes estén, informados y puedan participar en procesos resolutivos o de decisión.

- e) El plantel productivo debe asegurar la disponibilidad y el acceso a la información para todos los ciudadanos mediante el uso de diferentes canales de divulgación como charlas, páginas web, trípticos, radio, entre otros.
- f) Se recomienda que previo a la implementación de un proyecto el plantel incentive procesos de participación ciudadana, dando a conocer los tópicos básicos del proyecto y permitiendo que la comunidad participe en la construcción de un sistema avícola sostenible.
- g) Se recomienda que los planteles desarrollen de forma simultanea procesos de divulgación de información y consultas ciudadanas, con el objetivo de recibir una retroalimentación y opinión informada por parte de la comunidad sobre el proceso.
- h) Se recomienda fomentar procesos de diálogo constante entre los actores sociales y la empresa, con el fin de abordar diferentes temáticas que puedan derivar de la implementación del plantel productivo, como temas sociales, ambientales, económicos, culturales o sencillamente temas comunitarios en donde la empresa pueda generar aportes.
- i) Se sugiere la generación de actas tras cada proceso de consulta y reuniones entre comunidad y la empresa, incluyendo los objetivos, acuerdos, resultados y conclusiones, además de contar con datos mínimos como:
 - i. Cuándo y dónde se realizaron las reuniones.
 - ii. Quiénes participaron en ellas.
 - iii. Cuáles fueron los temas tratados.
 - iv. Cuáles fueron los resultados.
- j) Se recomienda que la administración del plantel trabaje en conjunto con la comunidad posterior a los procesos de consulta ciudadana y entrega formal de resultados a través de instancias de retroalimentación y discusión de las propuestas previas a su ejecución entre comunidad y la empresa, fomentando la realización de un proceso legitimo e inclusivo de participación ciudadana.

- k) Se recomienda generar instancias informativas por cada etapa del proyecto, entregando tanto información detallada de las decisiones finales del plantel con respecto a ciertos tópicos tratados, como las explicaciones pertinentes relacionadas a las sugerencias de la comunidad descartadas, con el fin de contribuir a la transparencia y credibilidad en las relaciones de empresa-sociedad.

11.7. Relación empresa-comunidad

11.7.1. Procesos de negociación

- a) Se recomienda que los administradores de los planteles integren el concepto de negociación con la comunidad con el fin de obtener consensos y acuerdos de beneficio mutuo ante diversas temáticas.
- b) Se recomienda que la información emanada y a disposición de los actores sociales y la empresa durante los procesos de negociación, se base en datos claros, objetivos y libres de sesgo con respecto a los beneficios, impactos y mitigaciones del tema a negociar.
- c) Se recomienda que las instancias de negociación se sustenten en previos procesos de discusión, consultas ciudadanas y participación activa entre los actores sociales y la empresa ante el tema a negociar, con el fin de establecer dinámicas de conversación y discusión basadas en la información objetiva, confianza y credibilidad.
- d) Se recomienda incentivar el desarrollo de la negociación bajo un clima o contexto en donde las comunidades afectadas perciban lo justo y transparente del proceso.
- e) Se recomienda a los actores sociales y empresariales a abordar instancias de negociación con amplitud de criterio, voluntad y el deseo genuino de generar soluciones y llegar a un acuerdo.
- f) Se recomienda el dejar constancia de los acuerdos posteriores a la negociación entre empresa y comunidad mediante la emisión de un documento oficial y legal que acredite el compromiso adquirido por la empresa y la comunidad.

- g) Se recomienda establecer tiempos, objetivos y metas a cumplir asociados al tema en discusión, con el fin de evaluar el cumplimiento del acuerdo por las diferentes partes.
- h) En caso de no cumplir con el acuerdo estipulado, se recomienda generar instancias de discusión para determinar y diagnosticar la gravedad de la situación y finalmente evaluar medidas de mitigación y mejoras, con el fin de generar relaciones de beneficio mutuo entre la empresa-sociedad.

11.7.2. Gestión de las reclamaciones

- a) Se recomienda la creación de un sistema de gestión de reclamaciones por parte del plantel, que esté abierto a la comunidad y sea de su conocimiento.
- b) Se recomienda que la estructura del sistema de reclamación esté diseñada en consonancia con las necesidades y niveles de riesgo e impactos del proyecto.
- c) Se recomienda que los mecanismos o vías de reclamación dispuestos por el plantel sean culturalmente adecuados para la comunidad en donde se inserta, fomentando el uso de canales de fácil acceso, comprensión y disponibles para todas las personas.
- d) Se recomienda que el formato y el lenguaje utilizados en el sistema de reclamación sean de fácil comprensión para la población local, considerando el establecimiento de formatos personalizados o adaptados según las necesidades de personas o comunidades.
- e) Se recomienda que los planteles aclaren, desde un inicio, el funcionamiento de los mecanismos de reclamación e indiquen quiénes podrán utilizarlos y cómo deben hacerlo, garantizando el libre acceso, la falta de costos asociados y que no existirán retribuciones ni repercusiones asociadas con la presentación de una queja.
- f) Se recomienda que, independiente de las vías de reclamación dispuestas por el plantel, los reclamos efectuados sean publicados por escrito y se encuentren disponibles para todo el público.

- g) Se recomienda que la gerencia del plantel se mantenga informada y se involucren en todo proceso de reclamación.
- h) Se recomienda generar vías de reclamaciones justas, transparentes y objetivas con el fin de que las comunidades afectadas perciban la fuerte política de transparencia y credibilidad que posee el plantel, independiente del tipo de reclamo.
- i) Con respecto a las resoluciones ante los diversos reclamos, se recomienda la utilización de diversos niveles de resolución asociados al tipo y gravedad de la queja.
- j) Se recomienda que los planteles comuniquen y eduquen a las personas respecto a las diversas instancias de apoyo como gobiernos locales, ONG o instituciones especializadas, incentivando que la comunidad local sea guiada y abogue por sus intereses justamente.
- k) Cuando sea necesaria la mediación, se recomienda recurrir a entidades académicas u otro tipo de instituciones locales para que actúen como intermediarios imparciales entre la empresa avícola y los grupos interesados.
- l) Se recomienda cumplir y respetar los plazos establecidos para responder las reclamaciones registradas, ya que proyecta el compromiso y seriedad de la empresa con su comunidad.
- m) Se sugiere contar con un sistema de registro adecuado y actualizado de los reclamos, ya sea escrito o virtual, conteniendo como mínimo:
 - i. Antecedentes de la persona u organización.
 - ii. Fecha e índole de la reclamación.
 - iii. Evaluaciones previas
 - iv. El resultado final.
 - v. Cómo y cuándo se comunicó esta decisión al demandante.

- n) En caso de no encontrar mediación y solución ante el reclamo presentado, se aconseja que los planteles avícolas no impidan a la comunidad el acceso a recursos legales y formulación de demandas en tribunales competentes.

11.7.3. Donaciones y proyectos sociales

- a) Se recomienda a los planteles no utilizar el sistema de donaciones como propuestas de mitigación o soluciones arbitrarias ante conflictos sociales.
- b) Se recomienda que, para lograr una mejor y más eficiente utilización de los recursos destinados a las actividades de donaciones y voluntariados, se diagnostiquen y evalúen las necesidades reales de la comunidad (con impacto en su calidad de vida) a partir de reuniones con los pobladores e instancias de asociatividad.
- c) Se recomienda que el proceso de evaluación y diagnóstico sea realizada por profesionales especializados en el área.
- d) Una vez identificadas las necesidades de la comunidad, se recomienda que el plantel desarrolle proyectos sociales con el objetivo de contribuir a la mejora de la situación actual de la población local.
- e) En caso de identificar múltiples necesidades en la comunidad, se recomienda llamar a un concurso público de proyectos elaborados por la comunidad para optar a los recursos disponibles.

DISCUSIÓN

Las Buenas Prácticas Ganaderas se constituyen como una herramienta que permite, a nivel de la producción primaria, minimizar la exposición de los animales de granja a factores de riesgo que podrían perjudicar la calidad e inocuidad de los alimentos. De esta manera, su implementación es importante para asegurar la salud de los consumidores y el comercio internacional de alimentos (FAO, 2007). Además, las BPG también incluyen directrices y recomendaciones sobre aspectos éticos exigidos por las nuevas generaciones de consumidores, y que guardan relación con temas de ligados al bienestar animal, cuidado del medioambiente, sustentabilidad entre otros ámbitos, complementando lo estipulado por las Buenas Prácticas de Higiene de los alimentos (*Codex Alimentarius*, 2005; FAO, 2007).

Dado su relevancia, estas recomendaciones han sido incorporadas dentro de la legislación nacional de diferentes países y su cumplimiento es obligatorio (DARD, 2012; DEFRA, 2000; New Zealand Government, 2012; NSW, 2012; SENASICA, 2010). Sin embargo, en nuestro país la implementación de las BPG en la producción primaria es voluntaria debido a que la legislación vigente solo reconoce como obligatorio la adopción de las Buenas Prácticas de Manufactura (Chile, 1996). Esta situación podría no estar acorde al enfoque de cadena alimentaria para el asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos mantenida por la Comisión del *Codex Alimentarius* (*Codex Alimentarius*, 2005; Hueston y McLeod, 2012), debido a que la voluntariedad de las BPG podría generar que existan planteles que no asumen la responsabilidad de producir alimentos inocuos y de calidad y por ende, los productos provenientes de este eslabón de la cadena de producción podrían significar un riesgo para la salud de los consumidores. Por esta razón, sería importante considerar dentro de la legislación chilena la obligatoriedad de las BPG, de manera de fortalecer el sistema de aseguramiento de la calidad e inocuidad de los alimentos de origen animal en nuestro país como también para alinearse con las directrices y recomendaciones estipuladas por organismos de referencia como la OIE, la FAO y la Comisión del *Codex Alimentarius*.

Otro aspecto de relevancia tiene relación a que las BPG en Chile no están contenidas en un solo documento, sino que se presentan distribuidas en diferentes normativas bajo el alero de entidades nacionales competentes en el área, como por ejemplo el Ministerio de Salud, el de Agricultura entre otros. Esta situación complejiza los procesos de actualización de las Buenas Prácticas de Producción puesto que, para cada proceso, será necesario

recurrir a las normativas vigentes para cada una de estas entidades. De hecho, al no existir un documento oficial que reúna los requisitos mínimos establecidos por la legislación nacional que deben ser cumplidos por la producción primaria animal, los diferentes sectores pecuarios deberán realizar este proceso de revisión por su cuenta, generando guías de BPG que podrían no ser comunes o no considerar la totalidad de los ámbitos normativos. En base a lo anterior, sería importante que a través de una institución competente en el área, como por ejemplo el Servicio Agrícola y Ganadero, se elabore un documento que reúna las normativas básicas que deben ser abordadas por las BPG y sirva como directriz para la generación de documentos específicos para los diferentes sistemas de producción animal del país. De esta forma, sería posible unificar y armonizar las BPG entre las diferentes industrias de alimentos de origen animal, logrando establecer un nivel mínimo de cumplimiento para todos los sectores pecuarios en relación a las Buenas Prácticas.

Con respecto a la industria avícola nacional, la voluntariedad de las BPG como también la ausencia de un documento guía en esta materia no han sido impedimento para la implementación de estos requisitos, lo que se ha logrado gracias al Manual de Buenas Prácticas de Producción Avícola elaborado por APA el año 2003. Su implementación se debe principalmente al compromiso que posee el sector por asegurar y mantener una óptima calidad de sus productos y de esta manera cumplir con las exigencias nacionales e internacionales con respecto a la inocuidad de los alimentos, posibilitando la exportación de carne y productos cárnicos avícolas a más de 65 países diferentes (APA, 2014). Hoy, es nuevamente la industria quien determina llevar a cabo la actualización de las BPG para la engorda de pollos broiler como una forma de autocontrol de sus procesos y para continuar cumpliendo con los requisitos adoptados por los países destino de su exportación. En base a lo anterior, es posible interpretar que la industria avícola es el principal motor en la elaboración e implementación de directrices y recomendaciones para asegurar la calidad e inocuidad de sus productos cárnicos, utilizando como modelo a seguir las recomendaciones de organismos como la Comisión del Codex *Alimentarius* y la normativa internacional de los países a los cuales exporta ya que el apoyo por parte de entidades nacionales en esta materia podría no ser acorde a las necesidades del sector. Por esta razón, y con el objetivo de fortalecer el sistema nacional de aseguramiento de la calidad, sería importante que el sector privado y la autoridad competente pudiesen trabajar en conjunto para la generar un piso mínimo en buenas prácticas de producción para la industria avícola, analizar si las nuevas recomendaciones internacionales son aplicables a los sistemas productivos

nacionales e implementar aquellas que si lo sean, de manera de lograr una relación de cooperación e integración entre el sector público y privado en materia de inocuidad y calidad de los alimentos de origen animal (FAO, 2007).

A través del desarrollo de esta memoria de título, fue posible reconocer que además del proceso de identificación y elaboración de un Manual de Buenas Prácticas de Producción Avícola para la engorda de pollos broiler, la industria requiere que estos requisitos y recomendaciones sean llevadas a la práctica. Para lograrlo se requieren de procesos adicionales posteriores a la confección del manual, donde destacan la sensibilización y capacitación de los productores primarios acerca de las buenas prácticas, la asesoría técnica para una implementación gradual de las prácticas en las granjas de aves y la verificación en terreno sobre el cumplimiento de estos requisitos (FAO, 2007). Esta última actividad posee gran importancia pues será a través de las auditorías de verificación por las cuales los productores podrán evaluar su desempeño global en torno a las BPP, obteniendo una calificación de acuerdo al grado de cumplimiento de los requisitos contenidos en el manual de buenas prácticas y una retroalimentación para solucionar las no conformidades observadas por los auditores. Por lo tanto, es relevante que una vez finalizado el proceso de actualización de las buenas prácticas para pollos broiler en engorda, se considere la capacitación, la asesoría técnica y las auditorías de verificación como actividades que la industria debe llevar a cabo para lograr la implementar y mantener las buenas prácticas en los planteles avícolas.

En general, el proceso de trabajo llevado a cabo en torno a esta memoria de título ha logrado dar cumplimiento a los objetivos planteados. Esto debido a que a través de la revisión fue posible identificar los requisitos y recomendaciones con relación a las BPP aplicables a la engorda de pollos broiler en los once ámbitos considerados. Si bien la mayor parte de la información obtenida a partir de las fuentes consultadas fue similar, también hubo puntos en los que no existió consenso y fue necesario la adopción de una de las recomendaciones con ciertas limitaciones. El ejemplo más ilustrativo de esta situación hace referencia a la densidad de pollos broiler al interior de los pabellones de engorda, en donde se busca establecer un límite de kilos de peso vivo de pollo por metro cuadrado (kg de PV /m²) con el objetivo de garantizar la comodidad, bienestar y sanidad de las aves durante el proceso de engorda. Los límites que se obtuvieron a partir de la revisión fueron diversos, abarcando de 43 a 30 kg/m² para aquellas fuentes que permitían un mayor y menor número de aves por metro cuadrado respectivamente (APA, 2003; DEFRA, 2000; HFAC, 2014;

NCC, 2014; New Zealand Government, 2012; Red Tractor, 2014). Este punto fue discutido con la industria y se determinó que los productores podrán albergar aves a una densidad máxima de 38 kg de PV/m² siempre y cuando estas sean capaces de tenderse y descansar, levantarse sin dificultad, girar y estirar ambas alas y se demuestre que estas son mantenidas en un óptimo estado de salud y bienestar. De esta forma, la comunicación con el sector industrial fue fundamental para poder establecer un requisito que conjuga los intereses de los productores como también garantiza un trato compasivo hacia las aves.

Por último, otro punto importante a considerar tiene relación con la vigencia de las BPP recopiladas por el Manual del año 2003 (APA, 2003). Las directrices contenidas en este documento se han mantenido intactas desde su elaboración pues no se han realizado modificaciones a través de un proceso de actualización durante doce años. En base a lo anterior, sería relevante considerar un límite de vigencia para estas recomendaciones con el objetivo de fomentar, de manera periódica, la realización de procesos de revisión, evaluación y actualización de las BPP en torno al avance del conocimiento científico, los cambios en los procesos de producción, los requisitos implementados por otros países y las recomendaciones de organismos de referencia en materia de BPG e inocuidad de los alimentos. A modo de ejemplo, las instituciones responsables de la elaboración de estándares de producción otorgan a sus guías de buenas prácticas una vigencia que va de dos a cinco años (Red tractor, 2014), situación que podría ser considerada de para futuros documentos generados por la industria avícola, como también para el resto de los sectores pecuarias productores de alimento, de manera de garantizar que estas recomendaciones serán actualizadas con periodicidad.

CONCLUSIONES

- La industria avícola nacional debe ser capaz adecuar sus procesos productivos a los sistemas de aseguramiento de la calidad e implementar las Buenas Prácticas de Producción en granjas con el objetivo de garantizar al consumidor que el producto en su mesa, en este caso la carne de ave, es al mismo tiempo segura y éticamente aceptable.
- La implementación de las Buenas Prácticas de Producción en la industria avícola logra dar cumplimiento al enfoque de cadena alimentaria de la Comisión del Codex *Alimentarius*, distribuyendo la responsabilidad de producir alimentos inocuos y de calidad a través de todos los eslabones que participan en el proceso de producción de alimentos de origen animal, incluyendo la engorda de pollo broiler en las granjas.
- El proceso de actualización de las Buenas Prácticas de Producción para la industria avícola es importante debido a que permite identificar e incluir, en las guías de calidad de las granjas, los nuevos requisitos y recomendaciones en diferentes ámbitos de la producción primaria que tienen un impacto directo sobre la calidad del producto final. Específicamente, el desarrollo de esta memoria de título permitió la identificación de directrices con relación a la etapa de engorda de pollos broiler en los ámbitos de diseño de instalaciones, bioseguridad, sanidad y bienestar animal, uso de medicamentos veterinarios, alimentación y nutrición animal, producción de alimentos para consumo animal, control de plagas, transporte de aves, trazabilidad, personal y comunidades. Estas recomendaciones fueron discutidas y consensuadas con la industria permitiendo su incorporación en un nuevo Manual de Buenas Prácticas de Producción para pollos broiler en engorda.
- Finalmente, sería importante generar más instancias de cooperación entre la industria productora de alimentos de origen animal y la autoridad competente con el objetivo fomentar el desarrollo, implementación y actualización de las buenas prácticas de producción en granjas, armonizar estas directrices y recomendaciones entre los diferentes sectores productores de alimento de origen animal incluyendo la industria avícola y fortalecer los sistemas de aseguramiento de la calidad garantizando la calidad e inocuidad de los alimentos pecuarios de producción nacional.

BIBLIOGRAFÍA

- **ARISPE, I.; TAPIA, M.S.** 2007. Inocuidad y Calidad: Requisitos indispensables para la protección de la salud de los consumidores. [en línea]. AGROALIMENTARIA (24):105-108. <<http://www.scielo.org.ve/pdf/a/v12n24/art08.pdf>> [consulta: 21-01-2015].
- **ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES AVÍCOLAS DE CHILE A.G. (APA).** 2003. Manual de Buenas Prácticas en Producción Avícola. Departamento de Sanidad e Inocuidad. Santiago, Chile. 79 p.
- **ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES AVÍCOLAS DE CHILE A.G. (APA).** 2014. La asociación. [en línea]. <<http://www.apa.cl/asociacion>> [consulta: 10-10-2014].
- **ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES AVÍCOLAS DE CHILE A.G. (APA) Y ASOCIACIÓN GREMIAL DE PRODUCTORES DE CERDOS DE CHILE (ASPROCER).** 2010. Manual de buenas prácticas en el uso de medicamentos veterinarios en producción avícola y porcina. Departamento de Sanidad e Inocuidad. Santiago, Chile. 25 p.
- **ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES AVÍCOLAS DE CHILE A.G. (APA) Y ASOCIACIÓN GREMIAL DE PRODUCTORES DE CERDOS DE CHILE (ASPROCER).** 2011. Manual de buenas prácticas en plantas productoras de alimento para la industria avícola y porcina. Departamento de Sanidad e Inocuidad. Santiago, Chile. 31 p.
- **ASOCIACIÓN GREMIAL DE PRODUCTORES DE CERDOS DE CHILE (ASPROCER).** 2010. Manual de bioseguridad en planteles porcinos. Departamento de Sanidad e Inocuidad. Santiago, Chile. 24 p.
- **ASOCIACIÓN GREMIAL DE PRODUCTORES DE CERDOS DE CHILE (ASPROCER).** 2011. Manual de Requisitos Mínimos para Plantas de Alimentos relativos a Dioxinas, Furanos y dl-PCB's. Departamento de Sanidad e Inocuidad. Santiago, Chile.
- **ASOCIACIÓN GREMIAL DE PRODUCTORES DE CERDOS DE CHILE (ASPROCER); UNIVERSIDAD MAYOR, ESCUELA DE MEDICINA VETERINARIA.** *s.f.* Bienestar animal. Guía de manejo de ganado porcino. 44 p.

- **ASSOCIATION OF AMERICAN FEED CONTROL OFFICIALS (AAFCO).** 2002. Checklist for Best management Practices Guidance Document for Manufacturing, Packaging and Distributing Animal Feeds and Feed Ingredients.

- **AUSTRALIAN GOVERNMENT. RURAL INDUSTRIES RESEARCH AND DEVELOPMENT CORPORATION.** 2014. National environmental management system for the meat chicken industry – version 2. Barton, Australia. [en línea] <file:///C:/Users/Constanza/Downloads/14-100%20National%20environmental%20management%20system%20for%20the%20meat%20chicken%20industry%20v2_ONLINE.pdf> (consulta: 4-12-2015).

- **BERMÚDEZ, J. Y MIROSEVIC, C.** 2008. El acceso a la información pública como base para el control social y la protección del patrimonio público. *Revista de derecho (Valparaíso)*, (31), 439-468.

- **BRITISH RETAIL CONSORTIUM (BRC).** 2014. Global Standards for Food Safety. An Introduction to in-depth Pest Control Surveys: The Role and Responsibilities of the Pest Control Field Biologist. [en línea]. <http://www.acheta.co.uk/documents/BRC_Field_Biologist_service_guidance.pdf> [consulta: 05-09-2015].

- **BRUM, M.** 2010. Responsabilidad social empresarial en América Latina: Problemas, actitudes y actores relevantes. *Administración y Organizaciones*, 12(24), 39-55.

- **CENTER FOR FOOD SECURITY AND PUBLIC HEALTH.** 2005. Salmonellosis. Paratyphoid, Non-typhoidal Salmonellosis. [en línea]. <http://www.cfsph.iastate.edu/Factsheets/pdfs/nontyphoidal_salmonellosis.pdf> [consulta: 10-05-2015].

- **CHILE. MINISTERIO DE AGRICULTURA.** 1979. Decreto Supremo N°307 Reglamento de Alimentos para Animales. Diciembre de 1979.

- **CHILE. MINISTERIO DE AGRICULTURA.** 2006. Decreto N°25 Aprueba Reglamento de Productos Farmacéuticos de Uso Exclusivamente Veterinario. [en línea]. <<http://www.leychile.cl/Navegar?idNorma=242779>> [consulta: 11-07-2015].

- **CHILE. MINISTERIO DE AGRICULTURA, SERVICIO AGRÍCOLA Y GANADERO.** 2009. Resolución Exenta N°5025 Establece Alcance del Programa de Aseguramiento de Calidad en Fábricas o Elaboradoras de Alimentos y Suplementos para Animales y Fábricas de Ingredientes de Origen Animal. [en línea]. <http://www.achipia.cl/prontus_achipia/site/artic/20111108/asocfile/20111108155350/res_5025_exenta_09_sep_2009_1.pdf> [consulta: 10-07-2015].

- **CHILE. MINISTERIO DE AGRICULTURA, SERVICIO AGRÍCOLA Y GANADERO.** 2005. Resolución Exenta N°5580 Establece requisitos para el funcionamiento de fábricas y plantas elaboradoras de alimentos y suplementos para animales y deroga resolución que indica. [en línea]. < <http://www.bcn.cl/leychile/Navegar?idNorma=243203>> [consulta: 10-07-2015].

- **CHILE. MINISTERIO DE AGRICULTURA.** 2013. Decreto N° 28 Reglamento sobre protección de los animales que provean de carne, pieles, plumas y otros productos al momento del beneficio en establecimientos industriales. 30 de mayo de 2013.

- **CHILE. MINISTERIO DE AGRICULTURA.** 2013. Decreto N° 29 Reglamento sobre protección de los animales durante su producción industrial, comercialización y en otros recintos de mantención de animales. 24 de mayo de 2013.

- **CHILE. MINISTERIO DE AGRICULTURA.** 2013. Decreto N° 30 Reglamento sobre protección del ganado durante su transporte. 16 de mayo de 2013.

- **CHILE. MINISTERIO DE SALUD.** 1996. Decreto Supremo N° 977/96 Reglamento Sanitario de los Alimentos. [en línea]. <[http://web.minsal.cl/sites/default/files/files/DECRETO_977_96%20actualizado%20a%20Enero%202015\(1\).pdf](http://web.minsal.cl/sites/default/files/files/DECRETO_977_96%20actualizado%20a%20Enero%202015(1).pdf)> [consulta: 10-01-2015].

- **CHILE. MINISTERIO DE SALUD.** 2000. Decreto Supremo N° 594 Aprueba Reglamento sobre Condiciones Sanitarias y Ambientales Básicas en los Lugares de Trabajo. Abril de 2000.

- **CHILE. MINISTERIO DE SALUD.** 2002. Norma General Técnica N°62 sobre inspección médico veterinaria de las reses de abasto y de sus carnes y criterios para la calificación de aptitud para consumo humano. 16 de julio de 2002.

- **CHILE. MINISTERIO DE SALUD.** 2010. Norma General Técnica N°117 sobre inspección médico veterinaria de aves de corral y de sus carnes. Julio de 2010.

- **CHILE. MINISTERIO SECRETARÍA GENERAL DE LA PRESIDENCIA Y LA AGENCIA CHILENA PARA LA INOCUIDAD ALIMENTARIA (ACHIPIA).** 2009. Política Nacional de Inocuidad de los Alimentos. [en línea]. <<http://web.minsal.cl/portal/url/item/6b4abf13b82c0455e04001011f011046.pdf>> [consulta: 10-01-2015].

- **CODEX ALIMENTARIUS.** 1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos.

- **CODEX ALIMENTARIUS.** 2005. Código de Prácticas para la Higiene de la Carne (CAC/RCP 58/2005). [en línea]. <<http://www.codexalimentarius.org/search-results/?cx=018170620143701104933%3Ai-zresgmxec&cof=FORID%3A11&q=codigo+practic+carne&sa.x=0&sa.y=0&sa=search&siteurl=http%3A%2F%2Fwww.codexalimentarius.org%2F&siteurl=www.codexalimentarius.org%2Fcodex-home%2Fes%2F&ref=www.google.cl%2F&ss=4399j1728051j22>> [consulta: 20-12-2014].

- **CODEX ALIMENTARIUS.** 1993. Código Internacional recomendado de prácticas para la regulación del uso de medicamentos veterinarios CAC/RCP 38-1993.

- **CODEX ALIMENTARIUS.** 2004. Código de prácticas sobre buena alimentación animal, CAC/RCP 5-2004.

- **CONFEDERACIÓN EUROPEA DE SINDICATOS (CES).** 2014. Sobre la responsabilidad social de las empresas. Comisión Europea. Bruselle, Belgica. [en línea] <https://www.etuc.org/sites/www.etuc.org/files/publication/files/brochure_tool_kit_csr_es.pdf> (consulta: 10-12-2015).

- **CÓRDOBA, S.** 2011. La comunicación en la gestión de la Responsabilidad Social Empresarial. *Correspondencias & Análisis*, (1), 137-156.

- **CORPORACIÓN FINANCIERA INTERNACIONAL (IFC).** 1998. Doing Better Business Through Effective Consultation and Disclosure. A Good Practice Manual. [en línea]. <<http://www.ifc.org/wps/wcm/connect/54c46b8048855702bb44fb6a6515bb18/PublicConsultation.pdf?MOD=AJPERES&CACHEID=54c46b8048855702bb44fb6a6515bb18>> [consulta: 05-08-2015].

- **CORPORACIÓN FINANCIERA INTERNACIONAL (IFC).** 2007. Relaciones con la comunidad y otros actores sociales: Manual de prácticas recomendadas para las empresas que hacen negocios en mercados emergentes. [en línea]. <http://www.ifc.org/wps/wcm/connect/b7fe528048855c5a8ba4db6a6515bb18/IFC_StakeholderEngagement_Spanish.pdf?MOD=AJPERES> [consulta: 05-08-2015].

- **CORREA, M.; FLYNN, S.; AMIT, A.** 2004. Responsabilidad social corporativa en América Latina: una visión empresarial. United Nations Publications. [en línea] <<https://books.google.cl/books?hl=es&lr=&id=R5jp5-uM-QIC&oi=fnd&pg=PA5&dq=Responsabilidad+social+corporativa+en+Am%C3%A9rica+Latina:+una+visi%C3%B3n+empresarial.+&ots=40DLdGMDbq&sig=pht0hxHHA9oEuBtxjQhDNPsfijc#v=onepage&q=Responsabilidad%20social%20corporativa%20en%20Am%C3%A9rica%20Latina%3A%20una%20visi%C3%B3n%20empresarial.&f=false>> (consulta: 04-12-2015).

- **COVA, L.; SCORZA-DAGAERT, J.** 2006. Control temporal de moscas caseras (*Musca domestica*) en galpones avícolas mediante nebulizaciones con conidias de *Beauveria bassiana*. [en línea] <http://www.scielo.org.ve/scielo.php?pid=S1690-46482006000200005&script=sci_arttext> [consulta: 28-10-2015]

- **DELGADO, L.; BACHMANN, P.; OÑATE, B.** 2007. Gobernanza ambiental: una estrategia orientada al desarrollo sustentable local a través de la participación ciudadana. *Revista Ambiente y Desarrollo de CIPMA*, 23(3), 68-73.

- **DEPARTMENT FOR ENVIRONMENT, FOOD AND RURAL AFFAIRS (DEFRA).** 2000. Code of Recommendations for the Welfare of Livestock: Meat Chickens and Breeding Chickens. [en línea]. <https://www.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/69372/pb7275meat-chickens-020717.pdf> [consulta: 15-08-2015].

- **DEPARTMENT FOR ENVIRONMENT FOOD AND RURAL AFFAIRS (DEFRA).** 2007. Welfare of Animals During Transport. Advice for transporters of poultry. [en línea]. <https://www.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/69378/pb12544e-poultry-080711.pdf> [consulta: 12-06-2015].

- **DEPARTMENT FOR ENVIRONMENT, FOOD AND RURAL AFFAIRS (DEFRA).** 2014. Newcastle Disease. How to spot and report it. [en línea]. <<https://www.gov.uk/newcastle-disease#how-to-spot-newcastle-disease>> [consulta: 15-08-2015].

- **DEPARTMENT OF AGRICULTURE AND RURAL DEVELOPMENT (DARD).** 2012. Farmed Animal Welfare. Code of Practice 2012 - Meat Chickens. [en línea] <<https://www.mpi.govt.nz/document-vault/1441>> [consulta: 28-11-2015].

- **DIARIO OFICIAL DE LA UNIÓN EUROPEA.** 2004. Directive 2004/28/EC of the European Parliament and of the Council of 31 March 2004 amending Directive 2001/82/EC on the Community code relating to veterinary medicinal products. [en línea]. <<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1450804127024&uri=CELEX:32004L0028>> [consulta: 20-07-2015].

- **DIARIO OFICIAL DE LA UNIÓN EUROPEA.** 2005. Regulation (EC) N° 183/2005 of the European Parliament and of the Council of 12 January 2005 laying down requirements for feed hygiene. [en línea]. <<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1450659438591&uri=CELEX:32005R0183>> [consulta: 20-08-2015].

- **DIARIO OFICIAL DE LA UNIÓN EUROPEA.** 2007. Community Guide to Good Practice for Feed Additive and Premixture Operators. [en línea]. <<http://www.famiqs.org/famiqs/sites/default/files/files/code/EU%20Guide%20V2%20final.pdf>> [consulta: 20-01-2015].

- **DIRECCIÓN DEL TRABAJO. GOBIERNO DE CHILE.** 2005. Responsabilidad social empresarial: Alcances y potencialidades en materia laboral. Santiago, Chile. [en línea] <http://www.dt.gob.cl/1601/articles-88984_recurso_1.pdf> (consulta: 04-12-2015).

- **DIRECCIÓN GENERAL DE RELACIONES ECONÓMICAS INTERNACIONALES (DIRECON).** 2013. Instrumentos de Responsabilidad Social Empresarial, Santiago, Chile, 2013. [en línea]. <http://www.direcon.gob.cl/wp-content/uploads/2013/09/Instrumentos-de-responsabilidad-social-empresarial_opt.pdf> [consulta: 09-07-2015].

- **ESCUADERO, M. Y GARCIA J.** 2014. La responsabilidad social empresarial y la creación de valor en América Latina. Universidad de Deusto. País Vasco, España. 176 pp.

- **ESTEVEZ, I.** 2007. Density Allowance for Broilers: Where to set the limits?. *Poult Sci* 86:1265–1272. [en línea]. <<http://ps.oxfordjournals.org/content/86/6/1265.full.pdf>> [consulta: 10-09-2015].

- **EUROPEAN FEED MANUFACTURERS GUIDE (EFMC).** 2014. A Community Guide to Good Practice for the EU Industrial Compound Feed and Premixtures Manufacturing Sector for Food Producing Animals. [en línea]. <http://ec.europa.eu/food/food/animalnutrition/feedhygiene/docs/efmc_community-guide_v1-2.pdf> [consulta: 20-07-2015].

- **FEDERACIÓN NACIONAL DE AVICULTORES DE COLOMBIA (FENAVI).** 2011. Código de Buenas Prácticas Avícolas (BPAV). [en línea]. <<http://ps.oxfordjournals.org/content/86/6/1265.full.pdf>> [consulta: 11-11-2015].

- **FIGUEROA, G.** 2013. Inocuidad Alimentaria: Se deben acelerar los planes para convertir a Chile en una potencia agroalimentaria. [en línea]. INDUALIMENTOS. <<http://www.dinta.cl/wp-dintacl/wp-content/uploads/Inocuidad-Alimentaria.pdf>> [consulta: 20-01-2015].

- **FOOD STANDARDS AGENCY (FSA).** *s.f.* Cleaner farms Better flocks; Keeping out disease and harmful bacteria. [en línea].

- <<http://www.food.gov.uk/sites/default/files/multimedia/pdfs/publication/betterlocksleaflet.pdf>> [consulta: 05-05-2015].
- **FOOD STANDARDS AGENCY (FSA).** 2006. Biosecurity for Housed Broilers. [en línea]. <<https://www.food.gov.uk/sites/default/files/multimedia/pdfs/biohousedbroilereng.pdf>> [consulta: 05-05-2015].

 - **FUNDACIÓN VASCA PARA LA SEGURIDAD AGROALIMENTARIA (ELIKA).** 2014. Guía de Apoyo para la Implementación de Sistemas APPCC en las Fábricas de Piensos de la CAPV. [en línea] <http://www.nasdap.ejgv.euskadi.eus/contenidos/manual/guia_appcc/es_agripes/adjuntos/guia_APPCC.pdf> [consulta: 25-07-2015].

 - **FUNDACIÓN VASCA PARA LA SEGURIDAD AGROALIMENTARIA (ELIKA).** 2007. Manual de Higiene para la Manipulación y Almacenamiento de Materias primas para la Alimentación Animal en los Puertos de la CAE. [en línea] <http://www.nasdap.ejgv.euskadi.eus/r50-4633/es/contenidos/informacion/coleccion_elika/es_dapa/adjuntos/higienex5.pdf> [consulta: 25-07-2015].

 - **GARCÍA, G. Y CONTRERAS, P.** 2009. Derecho de acceso a la información en Chile: nueva regulación e implicancias para el sector de la defensa nacional. *Estudios constitucionales*, 7(1), 137-175.

 - **GARNER, J.P.; FALCONE, C.; WAKENELL P.; MARTIN, M.; MENCH, J.A.** 2002. Reliability and validity of a modified gait scoring system and its use in assessing tibial dyschondroplasia in broilers. *Br. Poult. Sci.* 43: 355-363.

 - **GLOBALG.A.P.** 2013. Aseguramiento Integrado de Fincas. Módulo base para animales | Módulo para aves de corral. Puntos de control y criterios de cumplimiento. [en línea]. <http://www.globalgap.org/export/sites/default/content/galleries/documents/130510_gg_if_a_cpcc_af_lb_cs_v4_0-2_es.pdf> [consulta: 20-06-2015].

- **GLOBALG.A.P.** 2013. General Regulation. Part II | Rules for Option 2 and Option 1 Multisites with QMS. English Version 4.0. Edition 4.0-2_MAR2013. [en línea]. <http://www.globalgap.org/export/sites/default/.content/galleries/documents/130315_gg_q_r_part_iii_v4_0-2_en.pdf> [consulta: 20-06-2015].

- **GODFREY, C.; BEDDINGTON, J.; CRUTE, I.; HADDAD, L.; MUIR, J.; PRETTY, J.; ROBINSON, S.; THOMAS, S.; TOULMIN, C.** 2010. Seguridad Alimentaria: El Desafío de Alimentar a 9 Billones de Personas. [en línea]. Science 327 (5967): 812-818. <<http://www.sciencemag.org/content/327/5967/812.full.pdf>> [consulta: 20-01-2015].

- **GOVERNMENT OF CANADA.** 2012. Corporate Social Responsibility. SME Sustainability Roadmap. Community Relations. [en línea] <<https://www.ic.gc.ca/eic/site/csr-rse.nsf/eng/rs00592.html>> [consulta: 27-08-2015].

- **HUESTON, W.; MCLEOD, A.** 2012. Visión en conjunto del sistema alimenticio global: Cambios en el tiempo/espacio y lecciones para el futuro de la seguridad alimentaria. **In:** Choffnes, R.; Relman, D.; Olsen, L.; Hutton, R.; Mack, A. Mejorando la Seguridad Alimentaria a través del Enfoque de Una Salud: Resumen de Congreso. National Academies Press. Washington, DC., USA. pp. 189-197.

- **HUMANE FARM ANIMAL CARE (HFAC).** 2014. Animal Care Standards. Chickens. [en línea]. <<http://certifiedhumane.org/wp-content/uploads/pdfs/Std09.Chickens.2J.pdf>> [consulta: 10-10-2015].

- **INSTITUTO COLOMBIANO AGROPECUARIO.** 2003. Buenas Prácticas en el Uso de los Medicamentos Veterinarios y la Inocuidad de los Alimentos. [en línea]. <<http://www.ica.gov.co/getattachment/6526e074-17d4-427b-b59f-299db0f070ba/Publicacion-13.aspx>> [consulta: 13-06-2015].

- **INSTITUTO INTERAMERICANO DE COOPERACIÓN PARA LA AGRICULTURA (IICA).** s.f. Control de plagas en la avicultura. [en línea] <<http://repiica.iica.int/docs/b2049e/b2049e.pdf>> [consulta: 28-10-2015].

- **INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICAS (INE).** 2013. Producción Pecuaria 2007-2012. Subdirección de Operaciones, Departamento de Estadísticas Agropecuarias, Departamento de Comunicaciones e Imagen Corporativa. Santiago, Chile. 60 p.
- **INSTITUTO NACIONAL DE NORMALIZACIÓN (INN).** 1978. Norma Chilena Oficial (NCh1313.Of.78) modificada en 1987: Requisitos de calidad de agua para diferentes usos.
- **INSTITUTO NACIONAL DE NORMALIZACIÓN (INN).** 1984. Norma Chilena Oficial (NCh409/2.Of.84): Agua potable – parte 2- Muestreo.
- **INSTITUTO NACIONAL DE NORMALIZACIÓN (INN).** 2005. Norma Chilena Oficial (NCh409/1.Of.2005): Agua potable – parte 1- Requisitos.
- **MINISTERIO DE AGRICULTURA, PECUARIO Y DE ABASTECIMIENTO.** 2008. Buenas Prácticas Agropecuarias. [en línea]. <<http://www.mag.go.cr/bibliotecavirtual/a00136.PDF>> [consulta: 11-07-2015].
- **MIRANDA, T.; SUSET, A.; CRUZ, A.; MACHADO, H.; CAMPOS, M.** 2007. El Desarrollo sostenible: Perspectivas y enfoques en una nueva época. *Pastos y Forrajes*, 30(2), 1-1.
- **NATIONAL CHICKEN COUNCIL (NCC).** 2014. Animal Welfare Guidelines and Audit Checklist for Broilers. [en línea]. <<http://www.nationalchickencouncil.org/wp-content/uploads/2012/01/NCC-Animal-Welfare-Guidelines-2010-Revision-BROILERS.pdf>> [consulta: 10-10-2015].
- **NATIONAL TURKEY FEDERATION.** 2012. Animal Care. Best Management Practices. [en línea]. <<http://www.eatturkey.com/sites/default/files/welfarm2012.pdf>> [consulta: 09-10-2015].
- **NEW SOUTH WALES GOVERNMENT (NSW).** 2012. Best Practice Management for Meat Chicken Production in New South Wales. Manual 1 – Site Selection & Development. [en línea]. <http://www.dpi.nsw.gov.au/data/assets/pdf_file/0019/448210/BPM-for-meat-chicken-production-in-nsw-manual-1.pdf> [consulta: 05-11-2015].

- **NEW SOUTH WALES GOVERNMENT (NSW).** 2012. Best Practice Management for Meat Chicken Production in New South Wales. Manual 2 – Meat Chicken Growing Management. [en línea]. <http://www.dpi.nsw.gov.au/_data/assets/pdf_file/0020/448211/BPM-for-meat-chicken-production-in-NSW-manual-2.pdf> [consulta: 05-11-2015].

- **NEW ZEALAND GOVERNMENT.** 2012. The Animal Welfare (Meat Chickens) Code of Welfare 2012. [en línea]. <<https://www.mpi.govt.nz/protection-and-response/animal-welfare/codes-of-welfare/>> [consulta: 07-10-2015].

- **NOPE, W.** 2007. Responsabilidad social empresarial aplicaciones en el sector agropecuario. Facultad de Administración de Empresas Agropecuarias. Universidad de la Salle. Bogota, Colombia. [en línea] <<http://repository.lasalle.edu.co/bitstream/handle/10185/5196/T12.08%20N74r.pdf?sequence=1>> (consulta: 19-11-2015).

- **OFICINA DE ESTUDIOS Y POLÍTICAS AGRARIAS (ODEPA).** 2014a. Boletín de Carne Bovina Noviembre 2014: tendencias de producción, precios y comercio exterior. [en línea]. <http://www.odepa.cl/wp-content/files_mf/1417199257Bolet%C3%ADndelacarne201411.pdf> [consulta: 12-12-2014].

- **OFICINA DE ESTUDIOS Y POLÍTICAS AGRARIAS (ODEPA).** 2014b. Carne de aves, producción y comercio. [en línea] <http://www.odepa.cl/wp-content/files_mf/1399304975Carnedeaves201404.pdf> [consulta: 20-12-2014].

- **OLAVARRÍA-GAMBI, M.** 2012. La institucionalización y gestión estratégica del acceso a la información y la transparencia activa en Chile. [en línea] <<http://www.gigapp.org/es/lista-publicaciones?view=publication&task=show&id=571>> (consulta: 19-11-2015).

- **ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS (ONU).** 2007. Guía operativa del pacto mundial de las Naciones Unidas para medianas empresas. Oficina del Pacto Global de las Naciones Unidas. [en línea] <http://www.centroregionalpmal.org/web-pacto/esp/sites/default/files/GUIA_PYMES_FINAL_0.pdf> (consulta: 20-12-2015).

- **ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA (FAO).** 1992. Meat and meat products in human nutrition in developing countries. [en línea]. <[http://www.fao.org/docrep/T0562E/T0562E02.htm#Nutritional value of meat](http://www.fao.org/docrep/T0562E/T0562E02.htm#Nutritional_value_of_meat)> [consulta: 16-12-2014].

- **ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA (FAO).** 2001. Código de buenas prácticas de granja para el bienestar de aves de corral. Australia. [en línea]. <http://www.fao.org/prods/gap/database/gap/files/152_CODE_POULTRY_PRACTICE_AUSTRALIA.PDF> [consulta: 19-05-2014].

- **ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA (FAO).** 2004. Código de Prácticas Sobre Buena Alimentación Animal. Producción de Alimentos de Origen Animal (CAC/RCP 54–2004). [en línea]. <<http://www.fao.org/docrep/012/i11111s/i11111s02.pdf>> [consulta: 17-06-2015].

- **ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA (FAO).** 2007. Manual de Buenas Prácticas para la Industria de la Carne. [en línea]. <<http://www.fao.org/3/a-y5454s/y5454s01.pdf>> [consulta: 05-06-2015].

- **ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA (FAO).** 2007. Instrumentos de la FAO sobre la bioseguridad. [en línea]. <<http://www.fao.org/3/a-a1140s/>> [consulta: 05-05-2015].

- **ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA (FAO).** 2011. Influenza Aviar. Preguntas y respuestas. [en línea]. <http://www.fao.org/avianflu/es/qanda_es.html> [consulta: 04-06-2015].

- **ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA (FAO).** 2013. Revisión del desarrollo avícola. [en línea]. <<http://www.fao.org/3/a-i3531s.pdf>> [consulta: 06-04-2015].

- **ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA (FAO).** 2014a. Carne y productos Cárnicos. Consumo de carne.

Departamento de Agricultura y Protección al Consumidor. Producción y Sanidad Animal. [en línea]. <<http://www.fao.org/ag/againfo/themes/es/meat/background.html>> [consulta: 16-12-2014].

- **ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA (FAO).** 2014b. Carne y productos cárnicos. Composición de la carne. Departamento de Agricultura y Protección al Consumidor. Producción y Sanidad Animal. [en línea]. <http://www.fao.org/ag/againfo/themes/es/meat/backgr_composition.html> [consulta: 12-11-2014].
- **ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA (FAO) Y LA FEDERACIÓN INTERNACIONAL DE INDUSTRIAS DE ALIMENTO (IFIF).** 2014. Buenas prácticas para la industria de piensos. Implementación del Código de Prácticas sobre Buena Alimentación Animal. [en línea]. <<http://www.fao.org/docrep/019/i1379s/i1379s00.htm>> [consulta: 25-06-2015].
- **ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE SANIDAD ANIMAL (OIE).** 2006. The use of vaccination in poultry production. Rev. sci. tech. Off. int. Epiz. 26 (1): 265-274. [en línea]. <<http://www.oie.int/doc/ged/D4243.PDF>> [consulta: 06-06-2015].
- **ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE SANIDAD ANIMAL (OIE).** 2008. Sampling and bacteriological detection of Salmonella in poultry and poultry premises: a review. Rev. sci. tech. Off. int. Epiz., 2008, 27 (3), 665-677. [en línea]. <<http://www.oie.int/doc/ged/D5829.PDF>> [consulta: 06-06-2015].
- **ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE SANIDAD ANIMAL (OIE).** 2013. Educación veterinaria en inocuidad alimentaria (en particular aspectos relacionados con la sanidad animal, los agentes patógenos alimentarios y la vigilancia de las enfermedades transmitidas por alimentos). [en línea]. <<http://www.oie.int/doc/ged/D12783.PDF>> [consulta: 06-06-2015].
- **ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE SANIDAD ANIMAL (OIE).** 2015. Código Sanitario para los Animales Terrestres. Volumen I. [en línea]. <<http://www.oie.int/es/normas-internacionales/codigo-terrestre/acceso-en-linea/>> [consulta: 03-06-2015].

- **ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE SANIDAD ANIMAL (OIE).** 2015. Código Sanitario para los Animales Terrestres. Volumen II. [en línea]. <<http://www.oie.int/es/normas-internacionales/codigo-terrestre/acceso-en-linea/>> [consulta: 03-06-2015].

- **ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE SANIDAD ANIMAL (OIE).** 2015. Ficha técnica de la Enfermedad de Newcastle. [en línea]. <http://www.oie.int/fileadmin/Home/eng/Animal_Health_in_the_World/docs/pdf/Disease_cards/NEWCASTLE_DISEASE.pdf> [consulta: 04-05-2015].

- **ORGANIZACIÓN PARA LA COOPERACIÓN Y EL DESARROLLO ECONÓMICO (OCDE) Y LA ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA (FAO).** 2014. Perspectivas Agrícolas 2014-2023. [en línea]. <<http://www.oecd.org/site/oecd-faoagriculturaloutlook/publication.htm>> [consulta: 12-11-2014].

- **PATZELT, H. Y SHEPHERD, D.** 2011. Recognizing opportunities for sustainable development. *Entrepreneurship Theory and Practice*, 35(4), 631-652.

- **PONCE, M.** 2005. La Industria de la Carne en Chile 1995-2005. Medio Siglo de Modernización. Editorial Puerto de Palos. Santiago, Chile. 281 p.

- **PONCE, M.** 2014. Evolución de la Industria de la Carne en Chile. **In:** Curso de Inspección Médico Veterinaria de Reses de Abasto, Aves de Corral y sus Carnes. Santiago, Chile. (2, junio, 2014). U. de Chile, Fac. de Cs. Veterinarias y Pecuarias - Centro de Estudios y Capacitación de la Carne

- **PORK CHECKOFF SERVICE CENTER.** 2008. Manual de Aseguramiento de la Calidad en el Transporte. Pork Checkoff. Transport Quality Assurance. Iowa, USA. 56 p.

- **QUEENSLAND GOVERNMENT. DEPARTMENT OF AGRICULTURE, FISHERIES AND FORESTRY.** 2012. Queensland Guidelines Meat Chicken Farms. State of Queensland. [en línea] <https://www.daf.qld.gov.au/data/assets/pdf_file/0006/60567/chicken-meat-guidelines.pdf> (consulta: 4-12-2015).

- **RED TRACTOR ASSURANCE FOR FARMS.** 2010. Industry Code of Practice for on Farm Feeding. [en línea]. <http://assurance.redtractor.org.uk/resources/000/824/525/rt_code_farm_feeding.pdf> [consulta: 29-06-2015].

- **RED TRACTOR ASSURANCE FOR FARMS.** 2014. Poultry Scheme. Chicken Standards: Broilers and Poussin. [en línea]. <[http://assurance.redtractor.org.uk/resources/000/965/989/Poultry_Scheme - Broilers and Poussin Standards.pdf](http://assurance.redtractor.org.uk/resources/000/965/989/Poultry_Scheme_-_Broilers_and_Poussin_Standards.pdf)> [consulta: 22- 08-2015].

- **ROA, E. Y TORRES, L.** 2002. Sostenibilidad agropecuaria y sistemas de producción campesinos (Vol. 5). Instituto Latinoamericano de Servicios Legales Alternativos. [en línea] <<http://conectarural.org/sitio/sites/default/files/documentos/SOSTENIBILIDAD%20AGROPEUARI.pdf>> (consulta: 5-12-2015).

- **SALAS, C; LARRAÍN, P.** 2007. Alternativas de control biológico de la mosca doméstica en explotaciones agrícolas. [en línea] <<http://www2.inia.cl/medios/biblioteca/ta/NR34462.pdf>> [consulta: 28-10-2015].

- **SAMANIEGO, J.** 2012. La sostenibilidad del desarrollo a 20 años de la cumbre para la tierra: avances, brechas y lineamientos estratégicos para América Latina y el Caribe. [en línea] <http://repositorio.cepal.org/bitstream/handle/11362/1426/S1100456_es.pdf?sequence=1> (Consulta: 10-12--2015).

- **SANHUEZA, A.** 2004. Participación ciudadana en la gestión pública. *Santiago de Chile: Corporación Participa.* [en línea] <http://wwwfs.mineduc.cl/Archivos/ConvivenciaEscolar/doc/archivo_346.pdf> (consulta: 22-11-2015).

- **SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASICA).** 2010. Manual de Buenas Prácticas de Producción Pecuaria en Unidades de Producción de Pollos de Engorda. [en línea].

<<http://www.senasica.gob.mx/includes/asp/download.asp?IdDocumento=21454&IdUrl=39643>> [consulta: 10-10-2015].

- **SERVICIO AGRÍCOLA Y GANADERO (SAG).** s.f. Plan maestro para la gestión de emergencias sanitarias (SIGES). [en línea]. <http://www.sag.cl/sites/default/files/plan_maestro_SIGES.pdf> [consulta: 05-06-2015].
- **SERVICIO AGRÍCOLA Y GANADERO (SAG).** 2006. Programa de Vigilancia Epidemiológica. Instructivo Técnico N°1 VIGEP/IT3. Bioseguridad Personal durante el manejo de aves. [en línea]. <http://www.sag.cl/sites/default/files/IT_BIOSEGURIDAD_MANEJO_AVES.pdf> [consulta: 05-06-2015].
- **SERVICIO AGRÍCOLA Y GANADERO (SAG).** 2010. Procedimiento planteles de animales tradicionales bajo certificación oficial P-PP-IT-007. [en línea]. <http://www.sag.cl/sites/default/files/p-pp-it-007_animales_tradicionales.pdf> [consulta: 06-06-2015].
- **SERVICIO AGRÍCOLA Y GANADERO (SAG).** 2010. Instructivo planteles de aves de corral bajo certificación oficial I-PP-IT-020. [en línea]. <<http://www.sag.cl/content/instructivo-planteles-de-aves-de-corr-al-bajo-certificacion-oficial>> [consulta: 06-06-2015].
- **SERVICIO AGRÍCOLA Y GANADERO (SAG).** 2011. Acta de inspección de fábricas y elaboradoras de alimentos completos y suplementos para animales. [en línea]. <http://www.sag.cl/sites/default/files/acta_inspecc_fabricas_elab_alimentos_compl_suplementos.pdf> [consulta: 06-06-2015].
- **SERVICIO AGRÍCOLA Y GANADERO (SAG).** 2012. Instructivo Técnico Sacrificio y Destrucción de Influenza Aviar (I-PP-VE-002). [en línea]. <http://www.sag.cl/sites/default/files/I-PP-VE-002_sacrificio_destrucc_IA.pdf> [consulta: 05-06-2015].

- **SERVICIO AGRÍCOLA Y GANADERO (SAG).** 2012. Procedimiento Contingencia de Influenza Aviar P-PP-VE-006. . [en línea]. <http://www.sag.cl/sites/default/files/P-PP-VE-006_IA.pdf> [consulta: 05-06-2015].

- **SERVICIO AGRÍCOLA Y GANADERO (SAG).** 2012. Instructivo Técnico “Procedimientos de limpieza, desinfección y sanitización de Influenza Aviar” (I-PP-VE-004). [en línea]. <http://www.sag.cl/sites/default/files/I-PP-VE-004_limpieza_desinfeccion_IA.pdf> [consulta: 05-06-2015].

- **SERVICIO AGRÍCOLA Y GANADERO (SAG).** 2012. Plan de contingencia Enfermedad de Newcastle. [en línea]. <http://www.sag.cl/sites/default/files/plan_contingencia_ENC.pdf> [consulta: 05-06-2015].

- **SERVICIO AGRÍCOLA Y GANADERO (SAG).** 2014. Lista de enfermedades de notificación obligatoria (EDO). [en línea]. <http://www.sag.cl/sites/default/files/enfermedades_denuncia_obligatoria_sag_13-10-2014.pdf> [consulta: 05-06-2015].

- **SERVICIO AGRÍCOLA Y GANADERO (SAG).** 2014. Ficha Técnica de Influenza Aviar. [en línea]. <http://www.sag.cl/sites/default/files/f_tecnica_IA.pdf> [consulta: 05-06-2015].

- **SERVICIO AGRÍCOLA Y GANADERO (SAG).** 2015. Programas voluntarios de control y certificación. [en línea]. <<http://www.sag.cl/ambitos-de-accion/programas-voluntarios-de-control-y-certificacion>> [consulta: 05-06-2015].

- **SERVICIO AGRÍCOLA Y GANADERO (SAG).** 2015. Atención de denuncias. [en línea]. <<http://www.sag.gob.cl/ambitos-de-accion/atencion-de-denuncias>> [consulta: 05-06-2015].

- **SOCIEDAD DE FOMENTO FABRIL (SOFOFA).** 2010. RSE: Guía básica para integrar la responsabilidad social empresarial en la empresa. Santiago, Chile. [en línea] <http://www.sofofa.cl/rse/guia_rs.pdf> (Consulta: 4-12-2015).

- **UNIVERSIDAD AUSTRAL DE CHILE. FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS.** *s.f.* ¿Qué es el bienestar animal? [en línea].

<http://www.veterinaria.uach.cl/bienestaranimal/quienes_somos/que-es-ba.php>

[consulta: 17-06-2015].

- **UNIVERSIDAD DE CHILE. FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS Y PECUARIAS. CENTRO DE DIAGNÓSTICO Y ASESORÍA VETERINARIA.** 2014. Ficha de necropsia [ficha]. 2 p.
- **U.S. FOOD AND DRUG ADMINISTRATION (FDA).** 2009. Extra-Label Use of FDA Approved Drugs in Animals. [en línea] <<http://www.fda.gov/AnimalVeterinary/ResourcesforYou/FDAandtheVeterinarian/ucm077390.htm>> [consulta: 04-08-2015].
- **U.S. GOVERNMENT PUBLISHING OFFICE.** 2009. Code of Federal Regulations (CFR). Title 21: Food and Drugs. Part 530: Extra label Drug Use in Animals. [En línea]. <<http://www.ecfr.gov/cgi-bin/ECFR?page=browse>> [consulta: 02-09-2015].
- **U.S. GOVERNMENT PUBLISHING OFFICE.** 2009. Code of Federal Regulations (CFR). Title 21: Food and Drugs. Part 225-Current Good Manufacturing Practice for Medicated Feeds. [En línea]. <<http://www.ecfr.gov/cgi-bin/ECFR?page=browse>> [consulta: 02-09-2015].
- **VETERINARY DRUGS DIRECTORATE (VDD).** 2006. Health Products and Food Branch Health Canada. Strategic Plan. [en línea] <http://www.hc-sc.gc.ca/dhp-mps/pubs/vet/eldu-umdde_issue-enjeux_final_10-12-2004-eng.php> [consulta: 28-08-2015].
- **VERA, J.** 2012. Gestión de quejas y reclamaciones: creando fidelidad con la mejora de la atención al cliente. Profit Editorial. 166 pp. [en línea]. <https://books.google.cl/books?hl=es&lr=&id=GFU_XLt64NcC&oi=fnd&pg=PT80&dq=gesti+on+de+reclamaciones+chile+++&ots=JUaSia-Sl-&sig=8BST5gSgANlIrZ5X6nUwquF88vk#v=onepage&q=gestion%20de%20reclamaciones%20chile&f=false> (consulta: 4-12-2015).

ANEXO

Anexo 1. Pauta de reunión con equipos responsables de los sistemas de aseguramiento de la calidad de las empresas visitadas.

PAUTA DE REUNIÓN	
Empresa visitada:	Fecha:
Sector:	Encargado sector:
Integrantes del Equipo de Aseguramiento de la Calidad:	
Nombre	Cargo
1. Forma en qué se perciben las buenas prácticas de producción en el sector:	
2. Ventajas de la implementación de las recomendaciones del manual de BPP Avícola del año 2003:	
3. Obstáculos de la implementación de las recomendaciones del manual de BPP Avícola del año 2003:	
Instalaciones:	
Bioseguridad:	
Sanidad animal y bienestar animal:	
Uso de medicamentos veterinarios:	
Fabricación de alimentos para consumo animal:	

Alimentación y nutrición:
Control de plagas:
Transporte:
Trazabilidad:
Personal:
Comunidades:
4. Área, sector o actividad de mayor interés de ser abordado en un nuevo manual
Instalaciones:
Bioseguridad:
Sanidad animal y bienestar animal:
Uso de medicamentos veterinarios:
Fabricación de alimentos para consumo animal:
Alimentación y nutrición:
Control de plagas:
Transporte:
Trazabilidad:
Personal:
Comunidades:
Observaciones:

Anexo 2. Listas de chequeo de capítulos abordados por el manual de Buenas Prácticas de Producción para pollos broiler en engorda.

MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE PRODUCCIÓN PARA POLLOS BROILER EN ENGORDA - LISTA DE VERIFICACIÓN

Nombre de la Empresa:

Nombre del Plantel:

Persona que atiende la auditoría:

Nombre auditor:

Hora de inicio:

Fecha:

Instalaciones visitadas:

Firma:

Firma:

Hora de término:

Marque con una **X** según corresponda

C: Conforme, cumple con el requerimiento.

NC: No Conforme, no cumple con requerimiento.

NA: No Aplica.

CAPÍTULO 1: INSTALACIONES

a. Lugar

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
1.	El plantel avícola se localiza en un lugar que propicia el aislamiento sanitario.	Mayor				
2.	Existe en la oficina principal del plantel o en cada uno de los sectores que lo componen, una imagen en donde se observen las diferentes áreas de la granja, los caminos y zonas de acceso, perímetros y caminos internos.	Mayor				
3.	Los sectores están georreferenciados.	Mayor				
4.	Las unidades productivas consideran sistemas de drenaje y caminos.	Menor				

b. Accesos

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
5.	El plantel y los sectores cuentan con cercos perimetrales y deslindes que impidan el ingreso de personas y medios de transporte no autorizados y animales ajenos al plantel.	Mayor				
6.	Los cercos se mantienen íntegros y en buenas condiciones.	Mayor				
7.	La portería del plantel avícola cuenta con: <ul style="list-style-type: none"> a. Una caseta de control de ingreso de personas y vehículos. b. Filtro sanitario. c. Bolsas desechables para traslado de objetos. d. Oficina central. 	Mayor				

	<ul style="list-style-type: none"> e. Letrero que prohíbe la entrada de personas y vehículos ajenos al plantel. f. En esta área se podrá contar con una bodega para almacenar insumos e implementos. 					
8.	<p>La portería del sector o unidades productivas del plantel avícola cuenta con:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Zona de acceso que permita llevar un control de ingreso de personas y vehículos. b. Vestidor ubicado adyacente a la zona de acceso, el cual debe disponer de un flujo unidireccional entre la zona sucia, para dejar la ropa de calle y efectos personales y la zona limpia, para vestir ropa exclusiva del plantel. c. Baños para aseo e higiene del personal. d. Cámara de desinfección para el ingreso de objetos e insumos, con accesos separados desde las zonas limpias y sucias. e. Lugar destinado para la alimentación del personal del sector (comedor). 	Mayor				
9.	Los caminos de ingreso permiten el acceso durante todo el año a las unidades productivas.	Menor				
10.	El plantel cuenta con un área de estacionamiento para los visitantes fuera del cerco perimetral.	Mayor				
11.	Cada unidad productiva cuenta con instalaciones que permitan al personal y visitas cumplir con las normas de bioseguridad establecidas.	Mayor				
12.	Se apoyan las medidas de bioseguridad establecidas con el uso de señalética.	Menor				
13.	<p>A la entrada de cada pabellón existe un letrero que contiene:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Área total disponible para las aves. b) Número total de aves confinadas. c) Número total de bebederos. d) Número total de comederos o espacio linear total disponible. e) Programa de alimentación. f) Calidad de aire y temperatura óptima. g) Programa y nivel de luminosidad. h) Procedimientos en caso de emergencias. 	Menor				

c. Condiciones estructurales y ambientales

c.1. Generales

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
14.	Las construcciones y los equipos con los que las aves puedan estar en contacto no les causan daño y permiten una mantención, limpieza y sanitización (o desinfección) eficaz.	Mayor				
15.	No se confinan pollos broiler en jaulas o en pabellones de piso ranurado.	Mayor				
16.	Los pabellones de confinamiento de las aves permiten que cada animal pueda: tenderse y descansar, levantarse sin dificultad, girar y estirar ambas alas.	Mayor				
17.	La densidad de aves al interior de los pabellones considerar entre otros la tasa de crecimiento objetivo y duración de la engorda, la competencia por el espacio y fuentes de alimento y agua, la temperatura, calidad del aire y humedad relativa al interior de los galpones, calidad de la cama, nivel de actividad de los animales, entre otros factores.	Menor				
18.	La densidad de aves al interior de los pabellones no sobrepasa de 38 kg/m ² .	Recomendación				
19.	Se solicita asesoría sobre bienestar animal antes de construir nuevas instalaciones o modificar las construcciones actuales.	Menor				
20.	Los pabellones incorporan sistemas para levantar los bebederos y comederos.	Menor				
21.	Existen instalaciones para el pesaje, manejo, captura y carga de las aves.	Menor				
22.	Las construcciones y equipamiento: a) No presentan bordes afilados ni salientes. b) Cuentan con cercos con una altura mínima. c) Las superficies posibilitan la limpieza y desinfección. d) No se utilizan compuestos químicos tóxicos. e) Los pisos se mantienen en buenas condiciones. f) Son confortables, otorgan espacio suficiente y están diseñados de acuerdo a las necesidades de la especie y categoría.	Mayor				
23.	Los equipos para el suministro de alimentos y agua: a. Están contruidos y ubicados de acuerdo a la especie y categoría animal. b. Reducen al máximo el riesgo de contaminación. c. Evitan la competencia entre los animales.	Mayor				
24.	El plantel cuenta con: a. Corral enfermería. b. Programa de manejo sanitario y registros. c. Contenedores para disponer de las agujas y objetos cortantes.	Mayor				
25.	Los portones de acceso permanecen cerrados	Mayor				

26.	Si la regulación de las condiciones de alojamiento (temperatura, ventilación, iluminación) depende de un sistema automático, se considera un plan de contingencia en caso de falla.	Mayor				
27.	Las mallas laterales son de material resistente, de un diámetro apropiado y mantenerse en buen estado.	Menor				
28.	Los pisos y paredes laterales deben ser compactos, de fácil lavado y desinfección.	Mayor				
29.	Los pabellones están diseñados y mantenidos en buen estado con el fin de limitar el ingreso de aves y roedores y/o el anidamiento de éstos, como también tomar las medidas necesarias para proteger a las aves de corral de depredadores y otros animales	Menor				
30.	Las puertas de los pabellones, como también su altura, son de un tamaño suficiente para permitir el ingreso de vehículos para el retiro de las aves a término y la cama una vez finalizado el ciclo de engorda.	Menor				
31.	Existen instalaciones para la limpiar los utensilios, equipos y vehículos usados al interior de la granja.	Mayor				
32.	Las instalaciones cuentan con agua potable a temperaturas adecuadas para los químicos de limpieza que se utilizan.	Mayor				
33.	Las aguas residuales, de desecho y pluviales se eliminan evitando la contaminación de las instalaciones, equipos, alimentos y utensilios del plantel.	Mayor				
34.	Los sistemas de suministro y conducción de energía eléctrica al interior de los pabellones son inaccesibles para las aves, están protegidas contra roedores y poseen un sistema de puesta a tierra.	Menor				
35.	El plantel cuenta con un sistema de suministro de energía eléctrica alternativo o de contingencia.	Menor				
36.	Las instalaciones eléctricas del plantel son revisadas al menos cada cinco años y por personal certificado para esta función.	Menor				
37.	Los comederos y bebederos son de material resistente, lavables, de fácil acceso y no generen ningún riesgo físico para los animales.	Mayor				
38.	El plantel cuenta con un área donde los camiones puedan ser lavados y desinfectados de acuerdo a la legislación vigente.	Mayor				
39.	El plantel cuenta con letreros que señalan las diferentes áreas de la granja y las normas de seguridad industrial que aplican para cada una de estas. Esta señalización es exhibida en lugares visibles, informada a los trabajadores y localizada en las áreas estipuladas.	Mayor				

c.2. Temperatura

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
40.	Las aves son confinadas en un ambiente térmico confortable en todo momento, de manera de evitar que estas sufran de estrés térmico (frío y calor).	Mayor				
41.	Se evita la exposición de las aves de corral a temperaturas extremas.	Mayor				
42.	Se monitorea y registra a diario la temperatura mínima y máxima al interior de los pabellones donde se alojen aves.	Mayor				
43.	Existe planificación para evitar signos de estrés por calor en las aves durante los meses de verano.	Menor				
44.	Los techos y paredes exteriores de los pabellones son de color blanco.	Recomendación				
45.	Se hacen esfuerzos por mantener al interior de los pabellones una humedad relativa de entre 40 a 80%.	Menor				
46.	Durante condiciones calurosas y húmedas, las aves son revisadas frecuentemente, pero no perturbadas.	Menor				
47.	Se evitan condiciones que puedan generar frío y que las aves se amontonen y se pueda producir su subsecuente muerte por asfixia.	Menor				
48.	El plantel cuenta con un Procedimiento Operacional Estandarizado (POE) que detalle cómo reconocer la ocurrencia de un evento de estrés térmico en las aves (por calor y frío), como también que establezca un protocolo a seguir para solucionar la situación	Mayor				

c.3. Ventilación

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
49.	Las aves son protegidas de las corrientes de aire frío, y los sistemas de ventilación no generan grandes diferencias en la velocidad del aire dentro de los pabellones de manera que puedan afectar negativamente la salud y bienestar de las aves de corral.	Mayor				
50.	Se disponen de ventiladores portátiles para cuando sea necesario aumentar las condiciones de ventilación del pabellón donde se alberguen las aves.	Menor				
51.	Se toman las precauciones necesarias para asegurar que los contaminantes ambientales no superen niveles que puedan significar un perjuicio para el bienestar y sanidad de las aves.	Menor				
52.	La concentración de amonio al interior de los pabellones (parámetro medido a la altura de las aves) se mantiene bajo o a un nivel máximo 20 ppm. Se realiza su monitoreo y registro como mínimo cada dos semanas.	Menor				
53.	Se monitorean y mantención niveles aceptables de dióxido de carbono (máx. 3.000	Recomendación				

	ppm), monóxido de carbono (máx. 10 ppm) y sulfuro de hidrógeno (máx. 0,5 ppm).				
--	--	--	--	--	--

c.4. Iluminación

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
54.	Se provee de luz artificial apropiada cuando la luz natural es insuficiente.	Menor				
55.	Las aves de abasto que no tienen acceso a la luz del día son provistas con al menos 8 horas de luz artificial diarias.	Menor				
56.	Se provee, durante los primeros cuatro días desde el ingreso de los pollitos de un día de edad a los pabellones, un nivel de iluminación mínimo de 50 lux.	Menor				
57.	Posterior a los primeros cuatro días, las aves se confinan a niveles de luz que les permitan verse claramente y se estimule su actividad (20 lux a la altura de los ojos).	Menor				
58.	Los pabellones tienen un nivel uniforme de luz.	Menor				
59.	Las aves tienen un periodo mínimo de 6 horas de descanso diario de la luz artificial, Además, dentro de estas horas totales de descanso de la luz, se cuenta con un periodo ininterrumpido de oscuridad de al menos 4 horas.	Menor				
60.	Durante los periodos de descanso u oscuridad, el nivel de iluminación a la altura de las aves no supera el 10 por ciento de aquel provisto durante el periodo de luz.	Menor				
61.	Las aves no son mantenidas en condiciones de oscuridad permanente.	Mayor				
62.	Se provee de un periodo de oscuridad no menor a 30 minutos diarios desde el primer día de ingreso de una parvada a los pabellones.	Menor				
63.	Para el establecimiento y modificación de los patrones de luminosidad al interior de los pabellones donde se alberguen aves, se cuenta con asesoría de un MVA	Menor				
64.	El plantel lleva registro de los patrones de luminosidad al que se someten las aves.	Menor				

d. Equipos

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
65.	Todo los equipos y máquinas esenciales para la salud y bienestar de las aves son revisados al menos una vez al día para verificar que no existan defectos en ellos y funcionen correctamente.	Menor				
66.	Cuando se descubren fallas en el funcionamiento de los equipos, estos se corrigen inmediatamente. De no ser posible, se deben tomar las medidas necesarias para resguardar la salud y bienestar de las aves mientras se espera a corregir la falla del equipo.	Menor				

67.	Existe un sistema de ventilación de apoyo/emergencia en caso de falla del sistema primario de ventilación.	Menor				
68.	Los equipos de ventilación, calefacción, iluminación, alimentación, abrevaje y todo otro equipamiento, como también las instalaciones eléctricas, están diseñados, situados e instalados de forma tal de evitar el riesgo de herir a las aves.	Mayor				
69.	Todo el equipamiento está construido y mantenido de manera tal de evitar exponer a las aves a niveles de ruido excesivo.	Menor				
70.	Todo el equipamiento del cual depende el bienestar de las aves, debe incorporar un sistema de alarma que advierta a los operarios del plantel en el caso de desperfectos o fallas.	Menor				
71.	Los sistemas de alarma de los equipos y los mecanismos de contingencia ante fallas o emergencias funcionan sin suministro de electricidad.	Menor				
72.	Los sistemas de emergencia o contingencia son inspeccionados regularmente y los sistemas de alarma probados al menos una vez cada 7 días. En caso de encontrar desperfectos en estos, deben ser corregidos inmediatamente.	Menor				
73.	Existen Procedimientos Operacionales Estandarizados para la mantención preventiva o correctiva de las instalaciones, máquinas y equipos. Las acciones efectuadas son registradas.	Mayor				

e. Medidas higiénicas

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
74.	Existen Procedimientos Operacionales Estandarizados para la limpieza y sanitización (o desinfección) de las instalaciones, máquinas y equipos.	Mayor				
75.	Se mantiene un registro de las acciones efectuadas (monitoreos, acciones correctivas y otros).	Mayor				
76.	Todas las personas responsables de las actividades de higiene están familiarizadas con estos procedimientos.	Mayor				
77.	Sólo son empleados aquellos agentes de limpieza, desinfectantes y/o sanitizantes registrados ante la autoridad competente y ajustándose a la legislación nacional vigente.	Mayor				
78.	Cada vez que se vacía un pabellón y su área circundante, éste es sometido a un proceso de higiene y sanitización efectivo lo antes posible.	Mayor				
79.	Se cuenta con las fichas técnicas y hojas de seguridad de los productos relacionados con la limpieza y sanitización de las instalaciones, máquinas y equipos.	Mayor				
80.	Las máquinas y equipos que se mueven de una unidad productiva a otra son sometidos a un	Mayor				

	proceso de limpieza y sanitización (o desinfección) previo.					
81.	El plantel realiza pruebas de muestreo para determinar el nivel de contaminación ambiental de sus instalaciones. Estas muestras son procesadas por un laboratorio competente y la granja mantiene registro de los resultados	Menor				

f. Manejo de camas

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
82.	Se realiza reparación, mantención, limpieza y sanitización de los pabellones antes de ingresar cama nueva.	Mayor				
83.	Se controla la humedad de la cama durante la crianza de las aves de manera de que esta se mantenga suelta y friable (con un contenido de humedad de entre 15 a 30%).	Menor				
84.	Se remueve la cama húmeda alrededor de los comederos y bebederos durante la crianza de las aves.	Menor				
85.	El espesor de la cama tiene una profundidad suficiente para la dilución de las heces (mínimo 2 cms).	Mayor				
86.	Cada vez que se retira la cama de los pabellones, se efectúa un procedimiento de higiene y sanitización.	Mayor				
87.	La cama nueva está limpia, seca y es obtenida de un proveedor confiable.	Menor				
88.	La cama se inspecciona frecuentemente buscando identificar signos de deterioro y, cuando corresponda, tomar las acciones necesarias para corregir el problema.	Menor				
89.	Los equipos utilizados en el manejo de la cama están limpios.	Menor				

g. Situaciones de emergencia

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
90.	Los planteles cuentan con planes de contingencia para enfrentar emergencias que representen una amenaza para la seguridad humana o la sanidad y bienestar de las aves.	Mayor				
91.	Todo el personal del plantel está familiarizado con el plan de emergencia correspondiente y existe al menos una persona responsable capaz de guiar al resto de los operarios durante la emergencia.	Mayor				
92.	El plantel obtiene asesoría técnica en lo que respecta a las medidas de prevención de incendio.	Mayor				
93.	Cuando los pabellones necesitan ser cerrados, se toman las precauciones necesarias para permitir el rápido ingreso a las instalaciones en caso de emergencia.	Menor				

94.	Se considera dentro de las medidas de contingencia, asegurar un adecuado suministro de agua y alimento para las aves en situaciones de emergencia.	Menor				
-----	--	-------	--	--	--	--

CAPÍTULO 2: BIOSEGURIDAD

a. Generalidades

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
1.	Las empresas posee un Plan global de bioseguridad, basado en una estricta vigilancia veterinaria y de laboratorio de la salud de las aves de corral.	Mayor				
2.	El plan global de bioseguridad incorpora al menos los siguientes pilares: <ul style="list-style-type: none"> a. Localización del plantel. b. Requisitos de infraestructura. c. Control de ingreso de personal, animales de reemplazo, vehículos, alimentos, visitas, etc. d. Cuarentena de animales. e. Plan de vacunación de las aves. f. Capacitación y entrenamiento del personal. g. Transporte de aves a planta faenadora. h. Calidad del agua de bebida. i. Disposición de cadáveres. j. Disposición de basura. k. Lavado y desinfección de vestimentas. l. Lavado y desinfección de pabellones. m. Control de plagas. n. Manejo de purines. o. Plan de manejo en situaciones de emergencia sanitaria. 	Mayor				
3.	El plan global de bioseguridad está contenido en un manual de la empresa y físicamente disponible.	Mayor				
4.	Todos los trabajadores del plantel son capacitados y entrenados para poder conocer, entender y aplicar las medidas de bioseguridad establecidas dentro del Plan.	Mayor				
5.	Existen medidas de bioseguridad en: <ul style="list-style-type: none"> a. El perímetro del plantel. b. El perímetro de cada pabellón. c. El interior de los pabellones donde se alberguen aves. 	Menor				
6.	Se recomienda establecer un sistema de intercambio periódico de información sanitaria entre los médicos veterinarios acreditados de la	Recomendación				

	industria avícola, los servicios gubernamentales de salud y las universidades de la región.					
--	---	--	--	--	--	--

b. Instalaciones e infraestructura

b.1. Localización del plantel y distribución de sectores

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
7.	El plantel avícola se localiza en un lugar que propicia el aislamiento sanitario.	Recomendación				
8.	Con respecto a la ubicación de la granja, se da cumplimiento a todos los requisitos y recomendaciones estipulados en el acápite 1.1. del Manual de buenas prácticas de producción avícola en instalaciones (código: BP-PA-01).	Menor				
9.	Con respecto a los accesos al plantel y los diferentes sectores de la granja, se debe dar cumplimiento a todos los requisitos y recomendaciones estipulados en el acápite 1.2 del Manual de buenas prácticas de producción avícola en instalaciones (código: BP-PA-01).	Menor				

b.2. Cercos perimetrales

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
10.	El plantel y los sectores que lo componen, cuentan con cercos perimetrales y deslindes que impidan el ingreso de personas, medios de transportes no autorizados y animales.	Mayor				
11.	Los cercos están íntegros y en buenas condiciones.	Mayor				

b.3. Portería del plantel

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
12.	La portería del plantel cumple con los requisitos estipulados el acápite c) del punto 1.2. del Manual de buenas prácticas de producción avícola en instalaciones (código BP-PA-01).	Mayor				

b.4. Portería del sector

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
13.	La Portería del sector o unidades productivas del plantel avícola cumple con los requerimientos estipulados en el acápite d) del punto 1.2. del Manual de buenas prácticas de producción avícola en instalaciones (código BP-PA-01).	Mayor				

b.5. Galpones

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
14.	Los portones de acceso de los pabellones permanecen cerrados.	Menor				
15.	Las mallas laterales son de material resistente, de un diámetro apropiado y se están íntegras.	Menor				
16.	Los pisos y paredes laterales de los pabellones son compactos, de fácil lavado y desinfección.	Menor				
17.	Los techos son diseñados de manera que limiten el ingreso de aves y roedores y/o el anidamiento de éstos.	Menor				
18.	Los comederos y bebederos son de material resistente, lavables, de fácil acceso y no generan ningún riesgo físico para los animales.	Menor				

c. Filtros sanitarios

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
19.	El plantel cuenta con filtros sanitarios a la entrada de los pabellones donde se mantengan aves, de las bodegas de almacenamiento de alimentos e ingredientes y del material utilizado para la cama.	Mayor				
20.	El filtro sanitario posee un pediluvio para la desinfección del calzado.	Mayor				
21.	En los pediluvios se utilizan desinfectantes autorizados por la autoridad competente. Además, son usados y reemplazados de acuerdo a las instrucciones presentes en sus etiquetados.	Mayor				
22.	El plantel debe llevar un registro del recambio de desinfectantes utilizados en los pediluvios.	Mayor				
23.	El calzado de uso dentro del plantel posibilita su desinfección a través de los pediluvios.	Menor				
24.	El filtro sanitario cuenta con un lavamanos con jabón desinfectante o sanitizante de manera de que el personal o las visitas lo utilicen antes y después de ingresar al área biosegura.	Mayor				

f. Personal

f.1. Contacto con animales

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
25.	Ningún empleado posee aves de corral en sus domicilios.	Menor				
26.	Los empleados tienen contacto con aves, con otras especies de ganado y evitan ingresar a recintos que mantengan animales y fábricas de procesamiento de alimentos de origen animal ajenas al plantel.	Menor				

27.	Los trabajadores del plantel no tienen contacto físico con personas u objetos a través del cerco perimetral.	Menor				
28.	Los trabajadores alimentan a las aves del plantel con el alimento autorizado.	Mayor				
29.	Se administra a las aves solo agua de bebida proveniente de los sistemas de abastecimientos de agua.	Mayor				

f.2. Alimentación

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
30.	Los alimentos que se ingresen al sector no contienen carne de ave o sus derivados. Si se ingresan otros productos de origen animal, éstos están cocidos.	Mayor				
31.	Los trabajadores se lavan las manos con jabón desinfectante, antes y después de haber ingerido alimentos dentro del plantel.	Mayor				
32.	Los alimentos son consumidos exclusivamente en la instalación habilitada para dicho efecto (comedor).	Mayor				

f.3. Higiene

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
33.	Los trabajadores del plantel utilizan el baño para sus necesidades fisiológicas.	Mayor				
34.	Los baños y lavamanos poseen, como mínimo, agua caliente, jabón bactericida y toallas desechables o secadores de manos.	Mayor				
35.	Los empleados del plantel cuentan con un estado de salud compatible con el cargo, están dispuestos a recibir los programas de vacunación preventivos y ser sometidos a exámenes de salud según sea necesario.	Mayor				
36.	Se prohíbe fumar, utilizar implementos como celulares, equipos de música u otros elementos similares dentro de las instalaciones. En caso de ingresar algún dispositivo, éste debe ser desinfectado en la cámara de fumigación y/o ingresar dentro de una bolsa plástica proporcionada en la portería del plantel o sector.	Mayor				
37.	Todos los trabajadores del plantel se encuentran vacunados contra virus influenza tipo A según campaña anual de vacunación del Ministerio de Salud.	Mayor				
38.	Los trabajadores que presenten síntomas de enfermedad respiratoria se mantienen lejos de las granjas hasta que se recuperen. Además, cualquier fomite que ellos pudieran haber contaminado debe ser desinfectado antes de ingresarlo a las granjas.	Mayor				

g. Programa de vacunación de las aves

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
39.	Existe un plan de vacunación de las aves contra patógenos peligrosos específicos que se sabe están activos en una determinada región.	Mayor				
40.	Existe un segundo nivel de vacunación contra agentes causantes de las principales enfermedades inmunosupresoras y respiratorias de las aves.	Menor				
41.	Las vacunas se mantienen en refrigeración durante su transporte y almacenaje (incluyendo los momentos previos a su utilización).	Mayor				
42.	El programa de vacunación incluye: a. Vacunación de rutina. b. Vacunación de emergencia.	Mayor				
43.	Se evalúa la eficacia del programa de vacunación a través de indicadores de la condición sanitaria (tasas de morbilidad y mortalidad) y de los parámetros productivos de las parvadas.	Menor				
44.	El programa de vacunación debe permitir diferenciar a las aves vacunados de las infectadas.	Menor				

h. Control de ingreso

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
45.	El plantel implementa, documenta y mantiene registros del ingreso de personas, vehículos, maquinarias y equipos, para las verificaciones que realiza el MVA.	Mayor				

h.1. Ingreso de vehículos

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
46.	Solo se permite la entrada de vehículos esenciales al plantel.	Mayor				
47.	Los vehículos cuyo ingreso no es esencial para la actividad de la granja, deben son estacionados en el área habilitada para ello y por fuera del cerco perimetral.	Menor				
48.	Los vehículos que ingresen a las dependencias del plantel y/o sector cuentan con autorización por parte del jefe del plantel y/o sector.	Menor				
49.	Cada vehículo que ingrese al plantel se registra.	Menor				
50.	Posterior al registro, los vehículos que ingresan al plantel pasan por el filtro sanitario.	Menor				
51.	Los medios de transporte utilizados para la carga de insumos o alimento son exclusivos para este propósito.	Menor				
52.	Los medios de transporte son de cabina con pisos de goma removible y con la zona de carga íntegra estructuralmente.	Menor				

53.	La cabina del camión también es desinfectada.	Menor				
54.	Las jabas de transporte de aves son sometidas a los mismos procesos de lavado y desinfección que los vehículos de transporte.	Menor				
55.	Los camiones provenientes de planta faenadora son nuevamente lavados y desinfectados previo al ingreso al plantel.	Menor				
56.	El proceso de lavado y desinfección de vehículos considera: a. Barrido de los restos de materia orgánica y cama. b. Lavado con agua a presión y detergente. c. Enjuague. d. Aplicación de desinfectante (se recomienda una mezcla de amonio cuaternario y gluteraldehído). e. Secado.	Menor				
57.	El procedimiento de lavado y desinfección abarca la totalidad del vehículo y de las jabas según corresponda.	Menor				
58.	En el proceso de lavado y desinfección de los medios de transporte no participan los conductores.	Menor				
59.	El conductor transita lentamente a través del filtro sanitario.	Menor				
60.	El conductor no se baja del vehículo mientras se encuentra en el área limpia. En caso que esto fuese necesario, cumple con el procedimiento de ingreso de personas	Menor				
61.	Una vez que el vehículo ha ingresado, debe transitar por las rutas exclusivas para ello.	Menor				
62.	El jefe del plantel o sector mantiene en óptimas condiciones todos los filtros sanitarios, con los desinfectantes requeridos y el cumplimiento de las exigencias de desinfección de vehículos.	Menor				
63.	Se consideran los principios clave para lograr la descontaminación de los vehículos: a. Limpiar los vehículos tan pronto como sea posible. b. Limpiar los vehículos y jabas con alta presión de agua y detergente, retirando toda la materia orgánica. c. Desinfectar los vehículos con un producto diseñado para aves. d. Asegurar una concentración, volumen y tiempo de contacto adecuados. e. Dejar que los vehículos se sequen completamente, antes de transportar a las aves.	Menor				

h.2. Ingreso y movimiento de personas

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
64.	El ingreso de personas al plantel es restringido.	Mayor				
65.	Se mantiene un registro escrito del ingreso de personas en cada sitio que incuya: <ol style="list-style-type: none"> a. Nombre y RUT. b. Nombre de la empresa. c. Motivo del ingreso. d. Nombre de persona que autoriza dicha visita. e. Fecha. f. Fecha del último contacto con aves o plantas faenadoras de aves. 	Menor				
66.	Toda persona ajena al plantel, al momento de ingresar completa una declaración jurada simple que indique no haber tenido, durante un lapso mínimo de dos noches, contacto directo o indirecto con aves vivas, muertas, planteles avícolas, plantas faenadoras, mataderos, canchas de matanza, ferias de ganado, salas de necropsia u otras instalaciones y/o actividades que supongan riesgos sanitarios.	Menor				
67.	Los visitantes declaran que no están cursando con alguna enfermedad entérica.	Menor				
68.	Las visitas que no dan cumplimiento a los dos puntos anteriores, se mantienen fuera del plantel.	Menor				
69.	Los formularios de declaración de acceso a la granja son archivados por un año mínimo.	Menor				
70.	En el caso de visitas extranjeras, se recomienda un período de vacío o descanso sanitario de 5 noches.	Recomendación				
71.	No se permite el ingreso de visitantes cuando se estime que estos pueden comprometer la salud y bienestar de las aves.	Menor				
72.	Para ingresar el personal y visitas : <ol style="list-style-type: none"> a. Ingresan al vestidor, desvisten y duchan (opcional para las visitas). b. Se cambian de vestuario y lavan manos. c. Al ingresar a un plantel monositio, el recorrido comienza por la unidad de reproducción, posteriormente la de recría y terminar en la unidad de engorda. d. Al ingresar a un plantel multisitio, se debe transitar por todos los filtros sanitarios indicados en cada sector. e. A la salida del sector, se realiza el mismo procedimiento de ingreso, pero en sentido inverso. 	Menor				
73.	El jefe del plantel o sector verifica la correcta mantención de baños, duchas y disponibilidad de desinfectante, así como de equipos en	Menor				

	buenas condiciones, limpios, desinfectados y en cantidad suficiente.					
74.	No se permite la existencia ni entrada de mascotas o ganado dentro del cerco perimetral del plantel.	Menor				

h.3. Ingreso de materiales

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
75.	Todos los materiales que ingresen a un sector pasan por una cámara de sanitización.	Menor				
76.	Para la fumigación en cámara de desinfección se considera: <ul style="list-style-type: none"> a. Cuidar que las cámaras estén debidamente selladas. b. Ingresar los objetos a la cámara, y preparar el Permanganato de Potasio y Formaldehído (a una concentración del 37% peso/volumen) necesarios para la desinfección. c. La cámara permanece cerrada por 20 minutos para permitir la desinfección. d. Las diluciones o desinfectantes, son modificadas según lo indica el médico veterinario asesor. 	Mayor				
77.	Los materiales de mayor tamaño que no puedan ser ingresados por la cámara de sanitización, o sustancias inflamables se asperjan con una solución desinfectante líquida.	Menor				
78.	Se debe llevar un registro de los materiales que ingresen al sector.	Menor				
79.	No se prestan materiales entre sectores.	Menor				

h.4. Ingreso de alimento para las aves

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
80.	La producción y fabricación de piensos dentro del plantel o en fábricas de alimentos pertenecientes a la granja cumple con estrictos requisitos en materia de inocuidad.	Mayor				
81.	Los alimentos comprados provienen de una fábrica de alimento que cuente con procedimientos de buenas prácticas de fabricación.	Mayor				
82.	La distribución del alimento dentro del plantel se realiza con un vehículo exclusivo para este fin.	Menor				
83.	No se transporta alimento en camiones que hayan movilizado animales.	Menor				
84.	En el caso de planteles monositio, la distribución del alimento comienza por la unidad de reproducción, posteriormente por la de recría y termina por la unidad de engorda	Menor				

h.5. Ingreso de aves de reemplazo

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
85.	En el caso de importación de aves vivas con fines genéticos y/o engorda, el plantel de origen cumple con los requisitos de importación establecidos por el SAG.	Mayor				
86.	Las aves de reemplazo provienen de planteles con un estatus sanitario conocido y certificado por los organismos sanitarios del país de origen, en caso de que provengan de otro país.	Mayor				
87.	Se recomienda que las aves de reemplazo externas provengan siempre del mismo origen y minimizar el número de ingreso de animales de reemplazo al año.	Recomendación				
88.	Las aves de reemplazo que ingresan al plantel son sometidas a una cuarentena.	Mayor				
89.	Se recomienda que las instalaciones destinadas a la cuarentena de aves de reemplazo estén emplazados sobre suelos de hormigón u otro material que facilite las labores de limpieza y desinfección.	Recomendación				
90.	Las aves de reemplazo a distribuir en un mismo alojamiento son uniformes de acuerdo a su edad y lugar de procedencia.	Menor				
91.	Las nuevas aves que se introduzcan son alimentadas diariamente en último lugar durante el periodo de cuarentena.	Menor				
92.	Se evita la contaminación de los alimentos y el agua por las deyecciones.	Menor				
93.	Las parvadas de aves de reemplazo son mantenidas de tal forma de evitar el hacinamiento al interior de los pabellones.	Mayor				
94.	El personal y vehículo que traslade los animales de reemplazo cumple con las normas de bioseguridad al momento de su ingreso.	Menor				
95.	El acceso a los animales de reemplazo es restringido.	Menor				

h.6. Ingreso de productos utilizados para la cama de aves

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
96.	La frecuencia con la que se recambia la cama de las aves evita la aparición de lesiones o signos de enfermedad en la parvada.	Menor				
97.	Los productos utilizados para la cama son de primer uso y de origen autorizado por un profesional competente, de lo contrario son desinfectados a su ingreso.	Menor				
98.	Los productos utilizados para la cama son almacenados de manera de no estar expuestos a la nidificación de aves silvestres, roedores u otros animales.	Menor				
99.	Se mantiene documentación que acredite el origen de estos materiales.	Menor				

i. Agua de bebida

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
100	El agua de bebida proviene de los sistemas de abastecimiento de agua potable.	Mayor				
101	Se evalúa la fuente de agua al menos una vez al año y cumple con las condiciones microbiológicas y fisicoquímicas que la califican como apta para consumo animal, de acuerdo a la legislación vigente.	Mayor				
102	En el caso de utilizar agua de fuentes superficiales, ésta es potabilizada con un producto autorizado por la autoridad sanitaria competente y debe ser monitoreada periódicamente, lo que debe quedar registrado.	Mayor				
103	En casos de emergencia extrema donde el agua de bebida de las aves no pueda ser sanitizada, se deja registro y adoptan medidas atinentes para corregir el acontecimiento a la brevedad de manera de volver a suministrar agua potable a las parvadas.	Mayor				
104	Se mantiene un plan de aseo, desinfección y mantención periódico de estanques, redes de agua y bebederos.	Menor				

j. Transporte de aves a planta faenadora

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
105	Existe y mantiene un registro de medios de transporte trasladan aves a planta faenadora.	Menor				
106	El vehículo que transporta aves a planta faenadora, se utiliza únicamente con este fin.	Menor				
107	El vehículo de transporte cumple con los requisitos de bioseguridad para el ingreso de vehículos.	Menor				
108	La carga de las aves se realiza por la zona especialmente habilitada para ello.	Menor				
109	El personal de captura y carga de las aves cumple con las normas de bioseguridad de ingreso de personas.	Menor				
110	Se lavan y desinfectan las instalaciones y equipos utilizados para la captura y carga de las aves después de su uso.	Menor				

j. Disposición de cadáveres

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
111	Se retiran diariamente las aves muertas de los pabellones, los que serán identificadas a la espera del procedimiento de necropsia, si el médico veterinario así lo determina, y/o disposición final.	Menor				

112	Se llevan registros de todas las mortalidades del plantel.	Menor				
113	Las necropsias se realizan en un área definida para ello.	Menor				
114	Se destina un área fuera de la habitual circulación del sistema de producción para la disposición final de las aves muertas.	Menor				
115	En el caso de que la zona de disposición final de las aves muertas se encuentre por fuera al cerco perimetral, se evita el contacto entre el personal y maquinaria del interior con el de exterior.	Menor				
116	Existe un procedimiento por escrito del tipo de disposición de cadáveres, donde se indique, a lo menos, que debe permanecer cerrado, los elementos utilizados en la desnaturalización de los cadáveres, y el momento para proceder al cambio de la fosa.	Mayor				
117	Las aves muertas que se almacenan en contenedores sellados lejos de los galpones y son transportados a la puerta de la granja para su posterior retiro.	Menor				
118	Los contenedores para almacenar y/o transportar aves muertas son: a. De fácil limpieza y desinfección b. Previene la entrada de animales y fluidos manteniéndose en buen estado y siempre tapados. c. Evitan el escurrimiento o drenaje al ambiente.	Menor				
119	Se establece un método de retiro y eliminación de cadáveres, ya sea pozo, compostaje, <i>rendering</i> u otro, el cual impida la diseminación de potenciales agentes infecciosos.	Mayor				
120	En caso que la eliminación de las aves muertas sea a través de la incineración u otro método basado en la aplicación de temperatura dentro del plantel, se asegura la combustión completa de los cadáveres.	Mayor				
121	En caso que la eliminación sea mediante pozo, éste es impermeabilizado, cuenta con cierre hermético, y considera un respiradero.	Mayor				
122	Se prohíbe la entrega de aves muertas para fines de alimentación directa de personas y de otras especies.	Mayor				
123	Los operarios se lavan las manos con jabón desinfectante inmediatamente después de manejar aves muertas.	Menor				

k. Disposición de la basura

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
124	Los sectores disponen de contenedores de basura doméstica y contenedores de elementos contaminantes y peligrosos.	Mayor				

125	La basura doméstica es recolectada desde los contenedores, y puesta en la zona de cargadero para que sea retirada periódicamente.	Mayor				
126	Los elementos contaminantes y peligrosos son desechados en sus respectivos contenedores, adecuadamente rotulados para su identificación y posterior eliminación.	Mayor				

I. Lavado y desinfección de ropas

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
127	La ropa utilizada en las labores diarias es lavada en las dependencias de cada sector o fuera de éste, con una frecuencia que asegure en todo momento la disponibilidad de indumentaria limpia. En caso que se lave fuera del sector, debe cumplir con el procedimiento de desinfección al momento de su ingreso a éste.	Mayor				
128	Existir ropa limpia a disposición del personal y las visitas.	Mayor				

m. Lavado y desinfección de pabellones

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
129	El plantel implementa un sistema de producción de tipo "todo adentro-todo afuera" (<i>all in-all out</i>).	Mayor				
130	Cuando un galpón donde se alberguen aves sea desalojado, es limpiado removiendo la materia orgánica, lavado y luego desinfectado previo a la entrada de un nuevo grupo de animales.	Mayor				
131	Se realiza una minuciosa limpieza del pabellón previo al lavado y desinfección.	Menor				
132	El lavado se realiza con agua a presión o con algún método que arrastre la mayor cantidad de materia orgánica, facilitando así la posterior desinfección.	Menor				
133	El lavado y desinfección se realiza desde las partes más altas a las más bajas e incluye todas las superficies.	Menor				
134	Se evita la acumulación de agua y purines en los rincones del pabellón, eliminando la mayor cantidad de pozas de agua.	Menor				
135	Cada vez que se observen restos de guano u otras impurezas, se ordena un nuevo lavado.	Menor				
136	Previo a la desinfección del pabellón, este cuenta con la aprobación del jefe de sector o encargado.	Menor				
137	El producto desinfectante utilizado está autorizado y registrado por la autoridad sanitaria correspondiente, y se dosifica de acuerdo a la ficha técnica del producto, o	Mayor				

	recomendación del MVA, lo cual debe quedar registrado.					
138	Para la elección del producto desinfectante se considera: <ul style="list-style-type: none"> a. Amplio espectro de acción y especificidad contra los microorganismos objetivos. b. Inocuo para las aves y humanos. c. No posea efecto dañino, corrosivo o manche equipos y superficies. d. Ser soluble en agua y posea gran poder de penetración. e. Poder de acción residual. 	Recomendación				
139	Se cuenta con las fichas técnicas de los desinfectantes empleados.	Mayor				
140	Se asperjar la solución desinfectante en todo el interior de los pabellones.	Menor				
141	Se desinfectan los comederos, bebederos, cortinas y cualquier otro material ocupado durante el ciclo productivo anterior.	Menor				
142	No se mezclan desinfectantes.	Recomendación				
143	Una vez terminado el procedimiento de limpieza y desinfección, se considera un tiempo de espera de entre 5 a 10 días previo al ingreso de una nueva parvada a los pabellones.	Menor				
144	Una vez finalizado el procedimiento de desinfección, se cuenta con la aprobación, mediante registros, del jefe de sector o encargado, previo al ingreso de una nueva parvada.	Menor				

n. Control de plagas

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
145	El plantel establece y mantiene al día un programa de control de roedores, insectos y aves en todos los sectores.	Mayor				
146	Se indica el nombre de la empresa responsable del control de plagas, adjuntar mapa de colocación de estaciones, frecuencia de revisión y recambio de las estaciones.	Mayor				
147	El plantel mantiene registro de cada revisión de las estaciones y del cebo.	Mayor				

o. Eliminación del guano y/o cama de aves

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
148	El retiro del guano y/o camas es en su totalidad y el piso queda completamente limpio.	Mayor				
149	Se cuenta con un área determinada para disponer del guano y/o cama de ave.	Mayor				

150	En caso que se traslade guano y/o cama de ave dentro y/o fuera del plantel, el sistema de transporte es cerrado y evita derrames o escurrimientos.	Mayor				
-----	--	-------	--	--	--	--

CAPÍTULO 3: SANIDAD ANIMAL

a. Generalidades en sanidad animal

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
1.	Las aves de corral del plantel son mantenidas en buenas condiciones de salud y su estado de bienestar asegura el cumplimiento de las 5 libertades formuladas por el Consejo de Bienestar para Animales de Granja.	Mayor				
2.	Las aves del plantel son albergadas en instalaciones adecuadas, de modo de protegerlas de condiciones climáticas adversas, depredadores u otros animales o fómites que puedan vehiculizar agentes patógenos y producir enfermedad en las aves. Además, los pabellones proporcionan condiciones ambientales mínimas de y las aves están cómodas y son capaces de expresar un comportamiento normal para la especie.	Mayor				
3.	Cuando sea necesario aplicar fármacos, vacunas o la realización de cualquier otro procedimiento que implique la manipulación de las aves del plantel, estas son manejadas de forma compasiva de modo de evitarles daños, heridas y minimizar el estrés propio de esta actividad.	Mayor				
4.	El plantel cuenta con la asesoría permanente de un médico veterinario acreditado.	Mayor				
5.	La asistencia técnica veterinaria considerar una cuidadosa observación del surgimiento de enfermedades y tratamiento de las mismas.	Mayor				
6.	Cada granja cuenta con un registro que dé cuenta de las visitas efectuadas por el médico veterinario acreditado (MVA) por el SAG.	Mayor				
7.	En el plantel se mantienen aves de una misma especie	Mayor				
8.	Se realizar un monitoreo permanente de las principales enfermedades exóticas para Chile que afecten a las aves de corral en concordancia con las directrices establecidas por el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG).	Mayor				
9.	Se cuenta con un programa de control y/o erradicación de enfermedades prevalentes de notificación obligatoria en concordancia con las directrices establecidas por el SAG.	Mayor				
10.	Se recomienda que los planteles avícolas incorporen los Programas Voluntarios de Control y Certificación del SAG.	Recomendación				

11.	Ante la presencia de enfermedades animales transmisibles o sospecha de patologías presentes en la Lista de Enfermedades de Denuncia Obligatoria (EDO) del Servicio Agrícola y Ganadero, el plantel avícola notifica el evento inmediatamente a este organismo.	Mayor				
12.	En el caso de mortalidades masivas de aves, una enfermedad que afecte a un gran número de animales o que genere signos respiratorios con alta mortalidad, el plantel denuncia el hecho a la brevedad a la oficina del SAG.	Mayor				
13.	El plantel realiza esfuerzos por prevenir la aparición de lesiones podales y cojeras en las aves.	Mayor				
14.	Se registra y monitorea la cantidad de aves muertas, con úlceras plantares y pododermatitis, y su presentación no excede de: a. Mortalidad: 5% b. Pododermatitis 1,5% c. Úlceras plantares 15%.	Menor				
15.	Las aves enfermas y/o tratadas deben ser registradas y controladas.	Mayor				
16.	Se considera en todas las unidades productivas la implantación de estrategias para prevenir la presencia de patógenos zoonóticos sobre la base de la prevención y el control.	Mayor				
17.	Los registros sobre los parámetros productivos de la parvada, historial de vacunación y prácticas de manejo son revisados y analizados de forma rutinaria.	Mayor				
18.	Se pesa semanalmente una muestra representativa de la parvada (como mínimo 0,5% de total de aves mantenidas en un mismo pabellón). Sus pesos y tasas de crecimiento deben ser registrados y comparados con los estándares referenciales correspondientes según especie y condiciones de confinamiento. Cuando exista una diferencia de más de un 10% entre los índices obtenidos por el plantel y aquellos referenciales, se debe solicitar asesoría técnica.	Recomendación				
19.	Se establece una relación efectiva entre el médico veterinario, el productor y los animales del plantel de forma que: a. Los médicos veterinarios asumen la responsabilidad de la decisión de realizar el tratamiento de los animales según los antecedentes de diagnóstico, y el productor o encargado está de acuerdo en seguir las instrucciones del médico veterinario. b. El médico veterinario tiene suficiente conocimiento de la situación de los animales, como para realizar un diagnóstico general o preliminar.	Mayor				

	c. El médico veterinario tiene la disponibilidad para seguir el caso y atender los animales si se presentan reacciones adversas o fracasa el régimen de terapia recomendado.					
--	--	--	--	--	--	--

b. Plan sanitario

b.1. General

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
20.	El plantel cuenta con un plan sanitario específico que contiene las estrategias para la prevención y control de las enfermedades más comunes que afecten a las aves en Chile, procedimientos sanitarios a realizar (vacunaciones, desparasitaciones, limpieza y desinfección de materiales y pabellones, etc.) y las condiciones de confinamiento durante todo el ciclo de producción de una misma parvada.	Menor				
21.	El plan sanitario contiene las estrategias para la prevención de las enfermedades consideradas exóticas para Chile, como también los procedimientos a seguir para contener un brote de alguna de estas enfermedades dentro del plantel.	Menor				
22.	Las estrategias y procedimientos establecidos por el plan sanitario aplican a todas las parvadas que se mantengan dentro del plantel.	Menor				
23.	El plan sanitario se evalúa, al menos, una vez al año o con la frecuencia necesaria de acuerdo a la realización de cualquier cambio substancial del plantel.	Menor				
24.	Se mantiene una copia del plan sanitario en las instalaciones del plantel disponible para todo el personal responsable y/o cuyas funciones se relacionen con el manejo las aves de corral.	Menor				
25.	Se recomienda que el desarrollo del plan sanitario del plantel, como también las subsecuentes evaluaciones y modificaciones a este sea dirigido por un médico veterinario.	Recomendación				
26.	Existe registro de las modificaciones o actualizaciones realizadas al plan sanitario, incluyendo: <ul style="list-style-type: none"> a. Fecha de modificación. b. Contenido a modificar. c. Contenido actualizado. d. Responsable que autoriza dicha modificación. e. Firma del responsable. 	Menor				

b.2. Recepción de pollitos de un día

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
27.	<p>El plantel posee un procedimiento documentado donde se contengan las actividades relacionadas a la recepción de los pollitos de un día que considera:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Proporcionar un galpón limpio y con todas las medidas de bioseguridad. b. Control de la ventilación, corrientes de aire, iluminación, temperatura, calefacción, humedad relativa, entre otros. c. Acceso permanente de agua y alimento. d. Verificar que la ubicación de los comederos y bebederos permitan que los pollitos de un día no se desplacen más de 1 metro para encontrar el agua y el alimento. e. Verificar que los pollitos de un día se encuentren en un buen estado y condición de respuesta a estímulos externos. f. Registro de ingreso. 	Menor				
28.	<p>Se mantiene registro de las actividades relacionadas con la recepción de los pollitos de un día y como mínimo contiene:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Hora de recepción. b. Reporte del estado general de las aves. c. Disposición de agua. d. Temperatura ideal al interior del pabellón. 	Menor				
29.	Los pollitos de un día son albergados en galpones previamente acondicionados en temperatura y humedad.	Menor				

b.3. Manejos sanitarios: desparasitación, vacunación y aplicación de otros fármacos o medicamentos

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
30.	El MVA enfatiza en los aspectos relativos a las medidas preventivas con el fin de reducir la posibilidad de que los animales enfermen clínica o subclínicamente.	Mayor				
31.	La prescripción, uso y administración de medicamentos veterinarios y vacunas, incluyendo su vehiculización a través del alimento, es ordenada y supervisada por un médico veterinario, quien debe contar con una razón fundamentada para la utilización de estos.	Mayor				

32.	El MVA emplea medicamentos y vacunas registrados por el SAG, o autorizados en forma especial.	Mayor				
33.	El MVA prescribe sólo medicamentos veterinarios registrados por el SAG para ser incorporados en el alimento, o autorizados en forma especial.	Mayor				
34.	El periodo de reguardo es respetado para cada uno de los fármacos aplicados a una parvada, y las aves tratadas deben ser claramente identificadas.	Mayor				
35.	El plantel cuenta con un programa de desparasitación.	Mayor				
36.	Se recomienda realizar análisis coproparasitarios, examinar exhaustivamente a las aves durante las inspecciones sanitarias de rutina y la realización de necropsia de los cadáveres de aves para identificar signos compatibles con enfermedades causadas por parásitos.	Recomendación				
37.	Se contempla un plan de vacunación de las aves contra patógenos peligrosos específicos que se sabe están activos en una determinada región.	Menor				
38.	Se recomienda que el plan de vacunación del plantel incorpore un segundo nivel de vacunación contra agentes causantes de las principales enfermedades inmunosupresoras y respiratorias de las aves.	Recomendación				
39.	El programa de vacunación es específico para cada unidad productiva, variando de acuerdo al área y entre parvadas.	Menor				

b.4. Inspecciones sanitarias de las parvadas

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
40.	Todas las aves confinadas en el plantel son inspeccionadas periódicamente, de manera de monitorear su estado de salud y de bienestar.	Mayor				
41.	Las inspecciones de las parvadas se realizan por lo menos dos veces al día y con un intervalo de tiempo similar entre estas.	Mayor				
42.	Las aves, en sus primeros días de vida, son inspeccionadas con mayor frecuencia	Menor				
43.	El galpón cuenta con un adecuado nivel de iluminación,	Mayor				
44.	Durante la inspección de la parvada se buscan signos de enfermedad, daños o heridas, debilidad y estrés en las aves.	Mayor				
45.	Las inspecciones son llevadas a cabo por personal competente, que demuestre comprender las necesidades biológicas y de bienestar de estas, como también posea la capacidad de protegerlas frente a todas las condiciones previsible que puedan afectarlas.	Mayor				
46.	El personal está capacitado como mínimo en: a. Comportamiento normal y anormal de las aves.	Mayor				

	<ul style="list-style-type: none"> b. Reacciones de temor en las aves. c. Signos de buena/pobre salud y de enfermedad en las aves. d. Manejo adecuado de las aves. e. Manejo de la cama de aves. f. Signos de estrés térmico y procedimientos a seguir en el caso de presentación de un evento de estrés por calor o frío. 				
47.	Durante la inspección, el personal responsable camina al interior del pabellón (a una distancia menor a 3 metros de cada ave).	Menor			
48..	En caso que no sea posible examinar a las aves individualmente durante la inspección de rutina, se indica detalladamente el estado de salud de la parvada en general para cada observación realizada.	Menor			
49.	Cada vez que se realice una inspección sanitaria a una parvada esta es registrada en una ficha de registro de inspección.	Menor			
50.	La ficha de registro de inspección incluye un recuadro para las observaciones generales, el detalle de los problemas detectados y las medidas adoptadas para la corrección de estos.	Menor			
51.	El plantel establece un procedimiento de acciones a seguir en caso de identificar un problema sanitario en la parvada, como también asegurar que exista asesoría médico veterinaria u de otro experto del área cuando se requiera.	Menor			
52.	Cuando el problema detectado durante la inspección no sea eliminado por las acciones correctivas establecidas por el personal responsable de esta función, se notifica el hecho a la brevedad al médico veterinario.	Menor			
53.	Además de los signos objetivos de identificación durante la inspección sanitaria, el personal monitorea diariamente la parvada en busca de debilidad o lesiones de patas, cojeras o marcha anormal.	Menor			
54.	Cuando se sospeche que las aves pueden estar cursando con una enfermedad, en base a cambios en los patrones de consumo de agua, se encuentren reacias a ingerir alimento, la calidad de la cama esté alterada o presenten cambios en su comportamiento en general, se realiza una inspección sanitaria de emergencia.	Menor			
55.	Las inspecciones de emergencia son registradas en una ficha de registro de inspecciones de emergencia.	Menor			
56.	Se cuenta con asistencia médico veterinaria inmediata para cuando se sospeche de que las aves puedan estar cursando con alguna enfermedad.	Menor			
57.	En caso de sospechar que las aves están siendo heridas o dañadas por equipos o por algún componente de las instalaciones de los pabellones, se adoptan acciones atinentes	Menor			

	para determinar la causa del daño y corregirla a la brevedad.				
58.	En caso de determinar que la salud y bienestar de las aves esté siendo afectado negativamente por una causa medioambiental al interior de los pabellones, se implementan medidas para corregir esta situación antes del ingreso de una nueva parvada a las instalaciones.	Menor			

b.5. Patologías podales y cojeras

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
59.	El plantel cuenta con un plan de manejo de las principales causas de cojeras en las aves de engorda, como por ejemplo pododermatitis, úlceras plantares, enfermedades articulares crónicas, deformación y debilidad de patas.	Menor				
60.	Las aves que presenten cojeras son atendidas de acuerdo a lo estipulado por el acápite 3.2.5. "Aves enfermas, heridas o débiles" del presente manual.	Mayor				
61.	Se registra, de manera semanal, la cantidad de aves que presenten cojeras y aquellas sacrificadas por esta situación.	Menor				
62.	Frente a un aumento repentino en la incidencia de las cojeras en el plantel, se cuenta con asesoría médica veterinaria inmediatamente, de manera de identificar la causa y prevenir futuras muertes de aves.	Menor				
63.	El plantel cuenta con un procedimiento documentado que defina las acciones a seguir frente a la presencia de cojeras en las aves, establezca las acciones correctivas para atender el caso y prevenga su reaparición.	Menor				
64.	Se recomienda implementar un sistema de evaluación de la severidad de las cojeras para identificar la magnitud del problema como también contribuir a definir el procedimiento a seguir para cada una de las situaciones.	Recomendación				

b.6. Aves enfermas, heridas y débiles

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
65.	Los operarios responsables de la inspección sanitaria retiran de los pabellones a las aves identificadas como enfermas, heridas o débiles y llevarlas a un corral hospital, de aparta o enfermería.	Mayor				
66.	Las aves enfermas, heridas o débiles deben ser atendidas por personal competente, sin demoras, e incluir la asesoría del MVA.	Mayor				
67.	Las aves enfermas, heridas o débiles son manejadas compasivamente, de manera de no afectar negativamente su bienestar y, de ser necesario, son sacrificadas de forma humanitaria a la brevedad.	Mayor				

68.	La aplicación de medicamentos, tratamientos veterinarios y otras operaciones sanitarias en el corral hospital son llevadas a cabo de manera competente, solo cuando sea necesario (tratamiento de una enfermedad con probabilidad de mejoría post-terapia) y de acuerdo a la legislación nacional vigente.	Mayor				
-----	--	-------	--	--	--	--

b.7. Sacrificio de aves

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
69.	Las aves que no son capaces de moverse libremente, de alimentarse y beber agua por sí solas deben ser sacrificadas humanitariamente tan pronto como sea posible, con excepción de aquellas aves que, posterior a una asesoría del MVA, sean consideradas aptas para recibir una terapia y presenten una gran probabilidad de recuperarse luego del tratamiento, sin causarles sufrimiento innecesario.	Mayor				
70.	Si un ave se encuentra sufriendo y no puede recibir tratamiento, o si este no produce mejoría en el estado de salud del animal después de 24 horas de haber sido colocada en el corral hospital, es sacrificada de forma humanitaria a la brevedad.	Mayor				
71.	Si las aves enfermas o heridas no responden frente a la aplicación de un tratamiento o terapia farmacológica, o en el caso de que la aplicación de un tratamiento no sea pertinente con la enfermedad o daño que las aves presenten, estas son sacrificadas de forma humanitaria y solo bajo la autorización del médico veterinario responsable de las aves.	Mayor				
72.	Las aves deben ser sacrificadas de forma humanitaria y solo por personal competente y entrenado para esta labor, quien producirá la muerte de las aves por medio de la dislocación cervical u otro método autorizado por el capítulo 7.6. "Matanza de animales con fines profilácticos" del Código Sanitario para los Animales Terrestres de la Organización Mundial para la Sanidad Animal (OIE).	Mayor				

b.8. Mortalidades, necropsias y pruebas diagnósticas

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
73.	Las aves muertas son retiradas inmediatamente de los pabellones.	Mayor				
74.	El plantel efectúa exámenes de necropsias a fin de tener información de diagnóstico de las causas de muerte de las aves y el estatus sanitario de las parvadas.	Mayor				
75.	El plantel cuenta con un registro de las necropsias realizadas.	Mayor				
76.	Las fichas de registro de necropsia incluyen al menos la siguiente información:	Menor				

	<ul style="list-style-type: none"> a. Fecha de necropsia. b. Identificación del ave. c. Antecedentes clínicos. d. Hallazgos macroscópicos. e. Exámenes complementarios solicitados. f. Muestras enviadas a histopatología. g. Resultados de exámenes complementarios. h. Diagnóstico con el cual las lesiones son compatibles. 				
77.	Cada vez que se presenten evidencias y signos clínicos de enfermedad inexplicables o exista mortalidad de etiología desconocida se realizan necropsias, cultivos microbiológicos, pruebas serológicas y/o diagnósticos histopatológicos de las aves dependiendo de las indicaciones del MVA por el SAG.	Mayor			
78.	Cuando la tasa de mortalidad de una parvada excede el 0,3% dentro de un periodo de 24 horas, se lleva a cabo una investigación sanitaria para determinar la causa del deceso de las aves.	Menor			
79.	Si luego de la investigación mencionada en el punto anterior, la causa de muerte de las aves continua sin ser determinada, se solicita asesoría médico veterinaria a la brevedad.	Menor			
80.	Se registra la causa de muerte de las aves, acciones implementadas y los resultados sanitarios obtenidos gracias a las medidas correctivas adoptadas.	Menor			

b.9. Decomisos en planta faenadora

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
81.	El plantel se mantiene informado y registrar los casos de aves decomisadas en planta faenadora.	Mayor				
82.	Las causas de decomisos de aves en planta faenadora son investigadas y consideradas dentro del programa sanitario del plantel.	Mayor				
83.	Las carcasas consideradas como no aptas para consumo luego de la inspección médico veterinaria post mortem no exceden el 1,5% de las aves enviadas a planta faenadora.	Menor				

b.10. Registros sanitarios

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
84.	Los registros sobre la salud y bienestar de las aves del plantel se mantienen ordenados de acuerdo a la fecha de registro, de forma retrospectiva (del más reciente al más antiguo).	Menor				

85.	<p>El plantel cuenta con registros con información relevante desde el punto de vista sanitario, como por ejemplo:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Inspecciones realizadas a las parvadas b. Revisión diaria de los sistemas y equipos automáticos. c. Revisiones semanales de los sistemas de alarma y generadores de energía. d. Revisión de extintores de fuego. e. Inventario de medicamentos y vacunas. f. Fechas de asesorías médico veterinaria. g. Resultados de pruebas de detección de <i>Salmonella spp.</i> h. Evaluaciones de la calidad del agua de bebida de las aves. i. Régimen de luminosidad del pabellón. j. Etc. 	Menor				
86.	Los registros sanitarios del plantel incluyen información específica sobre el rendimiento productivo de las parvadas.	Menor				
87.	<p>Los registros sobre el rendimiento productivo de las parvadas deben incluir por lo menos:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Número de pollitos de un día de edad que ingresan al pabellón. b. Fecha de ingreso al pabellón. c. Origen de las aves. d. Tipo de aves. e. Tasa de mortalidad diaria y acumulada. f. Aves sacrificadas por día. g. Consumo diario de agua de bebida. h. Temperatura diaria promedio al interior de los pabellones (con registro de la temperatura mínima y máxima alcanzada). i. Tipo de cama utilizada. j. Fecha, cantidad y tipo de alimento suministrado. k. Fecha de término de engorda. l. Peso de faena promedio de la parvada. m. Incidencia de enfermedades. n. Registros de la inspección post mortem en planta faenadora. o. Administraciones de fármacos y vacunas (fecha, periodo de resguardo, cantidad administrada, vía de administración, personal responsable de la aplicación). 	Menor				
88.	El análisis de los parámetros productivos de las parvadas (como por ejemplo el índice de conversión alimenticia, tasa de ganancia diaria de peso, duración del periodo de engorda entre	Recomendación				

	otros) es utilizado para estimar el estado de salud de las aves del plantel. Se recomienda que la granja registre y compare sus parámetros productivos con estándares referenciales para la especie, de manera de poder identificar si el plantel presenta un rendimiento productivo por debajo o sobre el promedio y tomar las medidas necesarias para corregir una situación que pueda estar afectando negativamente la salud y bienestar de las aves según corresponda.					
--	--	--	--	--	--	--

c. Medidas de bioseguridad

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
89.	La empresa avícola posee un Plan global de bioseguridad.	Mayor				
90.	La compra de aves de reemplazo y material genético es acompañada por certificados que declaren su estatus sanitario.	Mayor				
91.	En el caso de adquirir aves y material genético importado se cumple con la legislación nacional vigente la cual considera períodos de cuarentena y otros controles determinados por el SAG.	Mayor				
92.	El plantel implementa estrictas medidas de bioseguridad e higiene en las unidades productivas donde se mantengan las parvadas reproductoras, incuben huevos, en las nacedoras y en todos los procedimientos que impliquen manipulación de las aves y pollitos, de manera de prevenir la presentación de enfermedades en las parvadas de engorda.	Mayor				
93.	El plantel cuenta con un plan de control de plagas.	Mayor				
94.	No se permite el ingreso ni la mantención de animales domésticos (ej. felinos, caninos, aves ornamentales, caprinos, ovinos, bovinos, equinos y otros tipos de ganado) en el plantel.	Mayor				
95.	Ningún empleado posee aves de corral en sus domicilios y evitan entrar en contacto con aves y con otras especies de ganado, ferias de animales, plantas faenadoras y fábricas de procesamiento de alimentos de origen animal ajenas al plantel.	Mayor				
96.	Todos los operarios del plantel que estén en contacto con las aves del plantel respetan los procedimientos de higiene y desinfección para el personal establecidos por el programa de bioseguridad de la empresa.	Mayor				
97.	Todos los trabajadores son capacitados y entrenados para poder conocer, entender y aplicar las medidas de bioseguridad establecidas dentro del Plan global de bioseguridad.	Mayor				
98.	Se establece un método de retiro y eliminación de cadáveres que impida la diseminación de potenciales agentes infecciosos.	Mayor				

99.	El plantel da cumplimiento a los requisitos y medidas de bioseguridad aplicables a los planteles de producción de aves de corral, contenidos en el Manual de buenas prácticas de producción avícola en bioseguridad.	Mayor				
-----	--	-------	--	--	--	--

d. Enfermedades aviarias

d.1. Manejo general de enfermedades aviarias

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
100	Se establece un Procedimiento Operacional Estandarizado (POE) donde se contengan las acciones y medidas necesarias para el control, monitoreo y erradicación (cuando sea posible) de las enfermedades infectocontagiosas que puedan afectar a las aves del plantel, considerando la situación como una emergencia avícola.	Mayor				
101	Si existe evidencia de que las aves del plantel puedan estar cursando con una enfermedad infectocontagiosa, el MVA coloca en marcha un plan de control de emergencias aviarias.	Mayor				
102	Si existe sospecha de que las aves están siendo afectadas por una enfermedad contenida en la lista de enfermedades de notificación obligatoria, el MVA denuncia el caso al SAG a la brevedad.	Mayor				
103	Se toman las precauciones necesarias para la protección de la salud de los operadores de aves, médicos veterinarios, propietarios y todos los que tengan contacto estrecho con los animales.	Mayor				
104	Las aves afectadas son mantenidas en cuarentena preventiva (pre-diagnóstica) para contener la enfermedad y se restringe la salida de sus productos y subproductos.	Mayor				
105	El MVA determina, de ser necesario, el tipo de análisis de laboratorio y muestras a tomar para poder identificar el agente causal de la enfermedad de las aves del plantel.	Menor				
106	Los resultados preliminares de los análisis de laboratorio solicitados son entregados al plantel en un plazo máximo de 48 horas.	Menor				
107	La aplicación de tratamiento farmacológico se permite solo cuando la terapia sea efectiva en controlar la infección. En caso contrario, las aves enfermas o expuestas a contacto directo o indirecto son sacrificadas de forma humanitaria.	Mayor				
108	Los cadáveres de las aves son destruidos y enterrados el mismo día en que fueron sacrificadas.	Mayor				
109	Una vez concluida las acciones de sacrificio y destrucción de los animales, se inicia un proceso de limpieza, desinfección y sanitización de los sectores afectados.	Mayor				

110	El plantel registra todos los procedimientos de control y erradicación realizados para contener la enfermedad en cuestión	Mayor				
-----	---	-------	--	--	--	--

d.2. Recomendaciones generales de muestreo en enfermedades aviarias

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
111	Las muestras son tomadas asegurando estrictas condiciones de asepsia.	Recomendación				
112	El laboratorio donde se procesen las muestras está certificado y es competente para estos fines.	Recomendación				
113	El plantel planifica la toma de muestras de modo que exista una coordinación entre el momento de muestreo y la recepción y procesamiento de este material por parte del laboratorio.	Recomendación				
114	Cada muestra es correctamente identificada, conteniendo como mínimo la siguiente información: a. Fecha de toma de muestra. b. Fecha de envío al laboratorio. c. Lugar de origen. d. Tipo de muestra. e. Análisis requerido.	Menor				
115	La información mencionada en el punto anterior se mantiene correlacionada con la muestra en todo momento (muestreo, almacenamiento, envío al laboratorio, recepción, procesamiento y entrega de resultados).	Menor				
116	Se registran los procedimientos de muestreo, incluyendo como mínimo: a. Fecha de la toma de muestra. b. Identificación de la parvada a la que corresponde la muestra (nombre o número de pabellón y fecha de ingreso de las aves al galón). c. Edad de las aves muestreadas. d. Fecha probable de finalización de la engorda y faena	Menor				

d.3. Recomendaciones específicas para Influenza Aviar

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
117	El plantel cuenta con un plan de monitoreo y contingencia para Influenza Aviar (IA), que está en concordancia con lo establecido por el SAG, en el "Procedimiento de Contingencia de Influenza Aviar" (P-PP-VE-006).	Mayor				
118	El plan de monitoreo de IA incluye el muestreo serológico para determinar la presencia de anticuerpos contra el virus en las aves del plantel. (SAG - Ficha Técnica de Influenza Aviar 2014).	Mayor				

119	El plantel impide el ingreso de aves silvestres a las instalaciones, de forma que no exista contacto entre las aves reservorios y las parvadas mantenidas en la granja.	Menor				
120	El plantel implementa medidas estrictas de bioseguridad para prevenir la transmisión del agente a las parvadas.	Menor				
121	Cuando el MVA considera que en las aves del plantel existe evidencia de un caso compatible o probable de IA (signos clínicos, hallazgos de necropsia y/o índices productivos alterados, etc.), este denuncia a la brevedad el acontecimiento al SAG.	Mayor				
122	Se coloca especial atención en la presencia de signos clínicos compatibles con IA en la parvada.	Mayor				
123	Se coloca especial atención en la identificación lesiones compatibles con IA en los cadáveres de las aves del plantel.	Mayor				
124	Se realiza un diagnóstico diferencial de las patologías de signología similar a las producidas por la IA.	Menor				
125	Frente a la sospecha de un caso de IA en el plantel, se toman las precauciones necesarias para la protección de la salud de los trabajadores que manejen aves, médicos veterinarios, propietarios y todos los que tengan contacto estrecho con las mismas en concordancia a lo estipulado por el Instructivo Técnico VIGEP/IT3 "Bioseguridad Personal durante el manejo de aves", del SAG.	Mayor				
126	Se permite, facilita y respeta la labor de funcionarios del SAG en torno a la adopción de las medidas que sean necesarias para el diagnóstico, contención y erradicación del caso de IA, de acuerdo a lo establecido en el documento "Procedimiento de Contingencia de Influenza Aviar (P-PP-VE-006)" del SAG.	Mayor				
127	Cuando el plantel se encuentra frente a un caso probable de IA, se establece en este una cuarentena prediagnóstica, impidiendo el movimiento de aves fuera del plantel.	Mayor				
128	Las aves moribundas, enfermas o expuestas a contacto directo o indirecto con el virus de la IA son sacrificadas de forma humanitaria, en concordancia a los procedimientos establecidos por el Instructivo Técnico "Sacrificio y Destrucción de Aves afectadas por caso de Influenza Aviar (I-PP-VE-002)", del SAG.	Mayor				
129	Cuando un caso probable de IA sea confirmado, se sacrifican todas las aves del plantel para la contención y erradicación del agente causal del brote, de acuerdo a lo establecido por el "Procedimiento de Contingencia de Influenza Aviar (P-PP-VE-006)" del SAG.	Mayor				
130	Los cadáveres de las aves sacrificadas sin destruidos y enterrados el mismo día de su sacrificio de acuerdo a lo estipulado por el Instructivo Técnico "Sacrificio y Destrucción de	Mayor				

	Aves afectadas por caso de Influenza Aviar (I-PP-VE-002)", del SAG.				
131	Una vez concluida las acciones de sacrificio y destrucción de los animales, se inicia un proceso de limpieza, desinfección y sanitización de los sectores afectados por el virus de la IA de acuerdo a lo estipulado por el Instructivo Técnico "I-PP-VE-004 Procedimientos de limpieza, desinfección y sanitización (IA)".	Mayor			

d.4. Recomendaciones específicas para la Enfermedad de Newcastle

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
132	El plantel cuenta con un plan de monitoreo y contingencia para la Enfermedad de Newcastle (neumoencefalitis aviar), el que debe estar en concordancia con lo estipulado en el Instructivo Técnico "Plan de Contingencia Enfermedad de Newcastle" del SAG.	Mayor				
133	Frente a la sospecha de que el virus de la Enfermedad de Newcastle esté afectando a las aves del plantel, el MVA notifica el hecho al SAG a la brevedad.	Mayor				
134	Se coloca especial atención en la presencia en la parvada de signos clínicos concordantes con la Enfermedad de Newcastle (ENC).	Mayor				
135	Se coloca especial atención en la aparición de lesiones compatibles con un caso de ENC durante la necropsia.	Mayor				
136	El MVA del plantel considera las diferentes formas de presentación de la ENC al momento de sospechar que las aves puedan estar cursando con esta patología.	Mayor				
137	El plantel impide el ingreso de aves silvestres a las instalaciones e implementar medidas estrictas de bioseguridad para prevenir la transmisión del agente a las parvadas.	Menor				
138	El plan de monitoreo de la ENC incluye el muestreo serológico para determinar la presencia de anticuerpos contra el virus en las aves del plantel.	Mayor				
139	Se realiza un diagnóstico diferencial de patologías de similar signología clínica a la ENC.	Mayor				
140	El diagnóstico definitivo de la ENC se lleva a cabo a través del aislamiento e identificación viral	Mayor				
141	Las muestras a enviar a laboratorio para el diagnóstico definitivo de ENC son recolectadas desde aves muertas recientemente o moribundas sacrificadas humanitariamente.	Mayor				
142	Para asegurar el éxito del aislamiento e identificación viral, se obtienen muestras desde los siguientes tejidos: a. Aves muertas: tómulas o hisopos de pared oro-nasal, pulmones, riñones, intestino (incluyendo contenido),	Recomendación				

	tonsilas cecales, bazo, cerebro, hígado y corazón. b. Aves vivas: tómulas de contenido traqueal u orofaríngeo y cloacal (visiblemente cubierto con heces).					
143	Se recomienda incluir dentro del plan sanitario del plantel, la aplicación de vacunas vivas de cepas lentogénicas del virus de la ENCo vacunas inactivadas o recombinantes, de forma de generar una respuesta inmune protectora en la parvada frente a un brote de esta patología y así reducir las pérdidas producidas por la enfermedad, las que se encuentran autorizadas por el SAG.	Recomendación				
144	Se recomienda vacunar a las aves contra el virus de la ENC cuando estas tienen entre 1 a 7 días de edad, con una revacunación entre los 25 a 28 días de edad.	Recomendación				
145	Se realiza una limpieza y desinfección adecuada de los pabellones, equipos y utensilios del plantel, de forma de asegurar la inactivación del virus de la ENC.	Mayor				
146	Se implementan medidas de bioseguridad para proteger los operarios del plantel.	Mayor				
148	Frente a un brote de esta enfermedad, el plantel afectado sacrifica a todas las aves infectadas como también a aquellas expuestas al virus con el objetivo de contener y erradicar el agente viral.	Mayor				
149	Una vez sacrificadas las aves afectadas por la ENC, se recomienda adoptar el mismo protocolo de limpieza, desinfección y sanitización mencionado en la letra o) del punto 3.4.3. Influenza Aviar.	Recomendación				

d.5. Recomendaciones específicas para Salmonelosis Aviar

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
150	El plantel cuenta con un programa de control y monitoreo de <i>Salmonella spp.</i> , basado en principios de bioseguridad, higiene, desinfección y vigilancia activa del patógeno.	Mayor				
151	Se debe colocar especial atención en la presencia de signos clínicos compatibles con un caso de Salmonelosis.	Mayor				
152	Se recomienda que el plan de muestreo para la detección de <i>Salmonella spp.</i> se realice entre los 21 y 28 días de edad de las aves.	Recomendación				
153	El programa de monitoreo de <i>Salmonella spp.</i> considera el muestreo de las aves en más de una ocasión durante su vida productiva.	Menor				
154	El tipo de muestreo a utilizar para la detección de <i>Salmonella spp.</i> es de tipo dirigido.	Menor				
155	Se recomienda realizar un análisis serológico de las parvadas con la finalidad de identificar a las aves portadoras de <i>Salmonella spp.</i>	Recomendación				
156	Las muestras son mantenidas en condiciones de refrigeración (máximo de 8°C) desde el	Menor				

	momento de muestreo hasta la llegada al laboratorio donde serán analizadas.					
157	Para asegurar el éxito del aislamiento de <i>Salmonella spp.</i> las aves no reciben tratamientos con antimicrobianos al momento del muestreo.	Menor				
158	Se mantiene un registro de las acciones contempladas dentro del programa de control y monitoreo de <i>Salmonella spp.</i> en el plantel.	Menor				
159	Las parvadas infectadas con <i>Salmonella spp.</i> son enviadas a planta faenadora, colocando atención en coordinar que estas aves sean faenadas en último lugar dentro del programa de faena de la planta.	Menor				
160	Cuando se confirme que una parvada se encuentra infectada con <i>Salmonella spp.</i> , se cuenta con un procedimiento escrito de limpieza y desinfección de las instalaciones, equipos y vehículos que hayan estado en contacto con estas aves.	Menor				
161	El procedimiento de limpieza y desinfección considera la utilización de agentes desinfectantes que efectivamente eliminen la bacteria.	Menor				
162	Se respetan las medidas de bioseguridad establecidas por el plantel, de forma de prevenir la infección de las aves con <i>Salmonella spp.</i>	Menor				
163	Solo ingresan al plantel aves sanas y certificadas como libres de <i>Salmonella spp.</i>	Menor				
164	Se suministra alimento y agua de bebida libre de <i>Salmonella spp.</i> a las aves.	Mayor				
165	Se cuenta con un programa de control de plagas.	Mayor				
166	El manejo de las camas y/o heces de aves permite mantener las instalaciones libres de <i>Salmonella spp.</i>	Menor				
167	Para prevenir la infección de las aves en engorda con <i>Salmonella spp.</i> , se pueden utilizar tratamientos con antimicrobianos (no permitido en PABCO), inmunización de la parvada a través de vacunaciones, exclusión competitiva del patógeno por medio de la administración de probióticos, etc.	Recomendación				

e. Mutilaciones y procedimientos similares

e.1. Aspectos generales

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
168	El plantel debe hacer esfuerzos en evitar la realización de estos procedimientos en todo momento.	Menor				
169	Solo se permite la mutilación cuando esta práctica evite la presentación o agravamiento de problemas sanitarios o de bienestar que puedan estar afectando a las aves del plantel.	Menor				

170	Quando sea estrictamente necesaria la mutilación de un ave, el procedimiento es realizado de forma humanitaria y solo por personal competente y debidamente entrenado.	Menor				
171	Se mantienen estrictas condiciones de higiene para llevar a cabo los procedimientos de mutilación.	Menor				

e.2. Mutilación de las alas

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
172	Se prohíben los métodos que impliquen la mutilación de las alas de las aves con el objetivo de reducir su capacidad de vuelo.	Mayor				
173	Los planteles que requieran reducir la capacidad de vuelo de las aves utilizan el recorte de las plumas de vuelo de una sola ala por ave.	Recomendación				

e.3. Despique

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
174	El despique se realiza solo bajo la autorización del médico veterinario del plantel y cuando este procedimiento prevenga problemas sanitarios y de bienestar.	Menor				
175	El despique a realizar es de tipo leve, de manera de que no más de un tercio del pico sea removido (largo medido desde la punta hasta los orificios nasales)	Recomendación				
176	El instrumental utilizado para el despique es adecuado y permite la cauterización de hemorragias que se puedan presentar luego del procedimiento.	Menor				
177	Se recomienda implementar en el plantel medidas para el enriquecimiento medioambiental de las aves, de manera de evitar la necesidad de realizar el despique.	Recomendación				
178	En caso de que el plantel lleve a cabo el despique como práctica habitual, se planifica el procedimiento de manera de realizarlo entre los 5 y 10 días de edad de las aves.	Menor				
179	En aves de mayor edad el despique es realizado o supervisado por un médico veterinario.	Menor				

e.4. Mutilación de la cresta

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
180	El plantel evita la realización del corte de cresta.	Menor				
181	En caso de aplicar el corte de cresta, el plantel se planifica para realizar este procedimiento	Menor				

	cuando las aves tienen un día de vida (máximo 72 horas) y por personal capacitado y debidamente entrenado.					
182	Cuando se aplique el corte de cresta en aves sobre las 72 horas de vida, el procedimiento es llevado a cabo por un médico veterinario.	Menor				

e. Enriquecimiento ambiental

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
183	El plantel considera la implementación de medidas de enriquecimiento ambiental,	Recomendación				
184	El enriquecimiento ambiental debe estimular el comportamiento exploratorio, de forrajeo y locomotor	Recomendación				
185	El plantel cuenta con un protocolo de enriquecimiento ambiental que contiene: <ul style="list-style-type: none"> a. Tipo de enriquecimiento. b. Cantidad de aves objetivo. c. Especificaciones en la instalación o provisión de elementos de enriquecimiento ambiental (como por ejemplo perchas, pajas de trigo, cuerdas, vegetación natural, materiales comestibles, objetos que estimulen el picoteo, subdivisiones visuales, etc.). 	Recomendación				

CAPÍTULO 4: USO DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS

a. Buenas prácticas en el uso de medicamentos veterinarios

a.1. Responsabilidades

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
1.	El Médico veterinario: <ul style="list-style-type: none"> a. El MVA enfatizar en los aspectos relativos a las medidas preventivas, como programas de bioseguridad, buenas prácticas de producción, monitoreo diario de la salud animal y programas de vacunación, con el fin de reducir la posibilidad de que los animales enfermen clínica o subclínicamente b. El médico veterinario emplea medicamentos registrados por el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG), 	Mayor				

	<p>o autorizados en forma especial según lo establecido en el artículo 16 del decreto N° 25, Reglamento de Productos Farmacéuticos de Uso Exclusivamente Veterinario.</p> <p>c. Cuenta con una razón fundamentada para la utilización de los medicamentos veterinarios.</p> <p>d. Los tratamientos son específicos y evitan el uso de combinaciones de productos a menos que se hayan demostrado evidentes ventajas farmacológicas.</p> <p>e. En el caso que el médico veterinario no administre el medicamento o no supervise directamente su aplicación, imparte instrucciones precisas y por escrito al personal debidamente capacitado y autorizado, sobre la dosificación, los modos de empleo del medicamento y sobre la importancia de respetar los períodos de resguardo.</p> <p>f. Testea periódicamente la sensibilidad de los antimicrobianos mediante pruebas de laboratorio para la selección adecuada de éstos.</p>					
2.	<p>El cliente:</p> <p>a. Cuenta con un procedimiento que asegure que los animales que han sido tratados con un medicamento cumplan su período de resguardo antes de ser llevados al proceso de faena.</p> <p>b. Aporta al comprador de sus animales todos los antecedentes referidos al tratamiento o período de resguardo cuando éstos estén en curso al momento de la venta.</p> <p>c. Cumple con las instrucciones indicadas por el médico veterinario</p> <p>d. Junto con el médico veterinario, el cliente cumple las exigencias para residuos químicos en carnes establecidas por la autoridad competente.</p>	Mayor				

a.2. Adquisición de medicamentos veterinarios

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
3.	Todos los medicamentos veterinarios que se utilicen en el plantel están registrados en el SAG y fueron adquiridos de establecimientos autorizados, salvo en condiciones excepcionales en las cuales se podrá utilizar medicamentos autorizados en forma especial.	Mayor				
4.	Se mantiene un registro de los medicamentos veterinarios que entren y salgan del plantel.	Mayor				
5.	Se cuenta con las fichas técnicas actualizadas de todos los medicamentos veterinarios adquiridos por el plantel.	Mayor				
6.	Al momento de adquirir un medicamento veterinario se revisa: <ol style="list-style-type: none"> La fecha de vencimiento. Condiciones de almacenamiento autorizadas. Que el envase esté en buenas condiciones asegurando así su integridad. Que el medicamento veterinario contenga toda la información necesaria para un correcto uso. Que la cadena de frío, si corresponde, se haya mantenido de acuerdo a lo indicado por el fabricante. 	Mayor				

a.3. Condiciones de almacenamiento de medicamentos veterinarios

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
7.	Los medicamentos veterinarios son almacenados en una bodega exclusiva para este fin. Esta está acondicionada e indica claramente que se almacenan fármacos en su interior.	Mayor				
8.	El ingreso a la bodega de almacenamiento de medicamentos veterinarios es restringido.	Mayor				
9.	Los medicamentos veterinarios están separados de plaguicidas, fertilizantes y alimentos, en sitios seguros o bodegas individuales, claramente identificadas y acondicionadas para este propósito.	Mayor				
10.	Todos los medicamentos veterinarios son almacenados en sus envases originales. En el caso de reenvasar medicamentos en polvo, el nuevo envase debe incluir la información del rótulo original para no perder su trazabilidad, debiendo ser utilizados en forma prioritaria.	Mayor				
11.	Se debe considerar que algunos medicamentos veterinarios requieren de condiciones especiales de almacenaje, debiendo respetar	Mayor				

	por ejemplo un rango específico de temperatura, protección frente a la exposición a la luz, humedad, etc., de acuerdo con las instrucciones de almacenaje proporcionadas en sus rotulados y/o fichas técnicas.					
12.	Para aquellos medicamentos veterinarios en los que no se utiliza la totalidad de su contenido (como por ejemplo frascos multidosis) se toman medidas para evitar su contaminación.	Mayor				
13.	No se almacenan fármacos en jeringas.	Mayor				
14.	El plantel tiene bajo llave los medicamentos veterinarios con receta retenida.	Mayor				
15.	Frente a una emergencia en el sitio de almacenamiento de medicamentos veterinarios, el plantel proporciona evidencia de: <ul style="list-style-type: none"> a. Procedimientos documentados para prestar los primeros auxilios, de acuerdo con la naturaleza de los productos almacenados. b. Utensilios y recursos para atender una emergencia, como por ejemplo lavaojos y duchas de emergencia. Estos deben estar ubicados como máximo a 10 metros del área de almacenamiento. c. Elementos para atender un posible derrame. 	Mayor				

a.4. Rotulado de medicamentos veterinarios

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
16.	Los medicamentos veterinarios que se utilicen en el plantel contienen como mínimo la siguiente información en sus rotulados de acuerdo a la validación realizada por el SAG: <ul style="list-style-type: none"> a. Nombre genérico o de fantasía del medicamento. b. Laboratorio fabricante. c. Empresa importadora. d. Empresa licenciante. e. Composición. f. Posología. g. Indicaciones de uso. h. Contraindicaciones. i. Advertencias y precauciones. j. Condiciones de venta. k. Período de resguardo. l. Número de serie o partida. 	Mayor				

a.5. Administración de medicamentos veterinarios

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
17.	Antes de la administración de un medicamento veterinario, se revisa que este conserve su integridad, y que no esté vencido.	Mayor				
18.	Además, se revisa que se hayan respetado las condiciones especificadas por el rotulado del medicamento veterinario para su almacenamiento.	Mayor				
19.	Se administra un medicamento veterinario sólo a aquellos animales que han sido sometidos a una evaluación clínica o diagnóstico por el MVA.	Mayor				
20.	Para la administración de un medicamento veterinario se siguen las indicaciones del médico veterinario, las cuales se guían en lo aprobado en el rótulo del medicamento.	Mayor				
21.	El plantel dispone de instrumental adecuado para realizar mediciones y dosificaciones de los medicamentos.	Mayor				
23.	Para productos inyectables se emplean agujas, jeringas y equipos que permita la administración de productos en forma segura.	Menor				
24.	Los equipos no desechables empleados para la aplicación de medicamentos veterinarios son sometidos a un proceso de limpieza y desinfección una vez utilizados.	Menor				
25.	La disposición final del instrumental desechable utilizado para la administración de medicamentos veterinarios asegura que este se realiza de forma segura, de acuerdo a las instrucciones establecidas por el médico veterinario responsable.	Mayor				
26.	El plantel posee un Procedimiento Operacional Estandarizado para la limpieza y esterilización de las jeringas y agujas que no son desechables y un sistema de eliminación de aquellos que sí lo son, considerando la seguridad de las personas.	Mayor				
27.	Se evita el sufrimiento innecesario de los animales.	Mayor				
28.	Aquellos medicamentos que se administran mediante agua de bebida, son utilizados en su totalidad una vez disueltos.	Mayor				
29.	Cuando la administración de los medicamentos se lleve a cabo en agua de bebida, el agua utilizada y los recipientes en que se dispensa el medicamento se encuentran limpios y libres de materia orgánica visible.	Mayor				
30.	Los equipos empleados en la administración de los medicamentos veterinarios son higiénicos y adecuados para cada tipo de producto y vía de administración.	Mayor				
31.	Se tiene precaución con las advertencias, interacciones farmacológicas, contraindicaciones y períodos de resguardo, de acuerdo a la especie que se trate.	Mayor				

32.	El uso de medicamentos veterinarios como metafilaxis, puede implementarse en casos adecuadamente fundamentados.	Mayor				
-----	---	-------	--	--	--	--

a.6. Límites máximos residuales y análisis de residuos de medicamentos

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
31.	El plantel posee la lista de los LMR vigentes para cada uno de los mercados de destino de los productos de la granja.	Mayor				
32.	El plantel cuenta con un programa de análisis de residuos de medicamentos veterinarios para aquellas aves que terminan el ciclo productivo.	Menor				
33.	El análisis de residuos se realiza al menos una vez año.	Menor				
34.	En conjunto al análisis de medicamentos veterinarios, se recomienda realizar análisis de otras sustancias, como por ejemplo estimulantes del crecimiento, sustancias prohibidas y permitidas.	Recomendación				
35.	Los análisis son realizados por un laboratorio competente y certificado para dicha función.	Menor				
36.	El plantel proporciona evidencia de: a. Método de muestreo. b. Tipo de análisis realizado. c. Resultados de los análisis de residuos.	Menor				
37.	El plantel posee un procedimiento documentado que defina las acciones a seguir en el caso que se excedan los LMR.	Mayor				

a.7. Mantención de registros

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
38.	Los registros del plantel están actualizados, son legibles, y están disponibles para la autoridad competente.	Mayor				
39.	Existen en el plantel los siguientes registros relacionados con medicamentos veterinarios: a. Inventario sanitario de medicamentos veterinarios. b. Receta o programa médico veterinario. c. Registro de utilización. d. Registro de análisis de residuos de medicamentos veterinarios. e. Otros.	Mayor				
40.	Además, los registros contienen la cantidad total de antimicrobianos (mg/kg de peso vivo) administrados a cada una de las parvadas.	Recomendación				

41.	Esta información se mantiene por lo menos durante dos años o el tiempo que la autoridad competente estime conveniente.	Mayor				
-----	--	-------	--	--	--	--

a.8. Suspensión del uso de medicamentos veterinarios

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
42.	Cuando el médico veterinario o el productor sospechan que hay reacciones desfavorables, atribuibles a la administración de un medicamento, se procede a la suspensión inmediata del tratamiento y se informa a la autoridad competente sobre este suceso.	Mayor				

a.9. Eliminación de medicamentos veterinarios

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
43.	Las siguientes categorías de medicamentos son eliminados: <ul style="list-style-type: none"> a. Vencidos. b. Abiertos en desuso o no utilizados previo vencimiento. c. Contaminados d. Mal almacenados. 	Mayor				
44.	Estos medicamentos son eliminados de manera segura, según lo estipulado en el Acuerdo de Producción Limpia (APL): "Sector Productores de Carne".	Mayor				
45.	Los recipientes de medicamentos veterinarios vacíos no se reutilizan para el realmacenamiento de cualquier otra sustancia y son almacenados en un lugar destinado para tales efectos hasta que su eliminación sea posible.	Mayor				
46.	En los casos en que la administración de medicamentos veterinarios no esté sometida a la supervisión directa de un médico veterinario, se informa y capacita al personal sobre las medidas correctas de eliminación.	Mayor				
47.	La disposición final de los medicamentos veterinarios eliminados es registrada, conteniendo al menos la siguiente información: <ul style="list-style-type: none"> a. Identificación del medicamento eliminado. b. Fecha de eliminación. c. Cantidad eliminada. d. Vía de disposición final. 	Mayor				

b. Buenas prácticas para medicamentos veterinarios incorporados en el alimento

b.1. Responsabilidades

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
48.	<p>El Médico veterinario:</p> <p>a. Prescribe sólo medicamentos veterinarios registrados por el SAG para ser incorporados en el alimento, o autorizados en forma especial según lo establecido en el artículo 16 del decreto N° 25, Reglamento de Productos Farmacéuticos de Uso Exclusivamente Veterinario.</p> <p>b. Asegurar que en caso de utilizar varios medicamentos veterinarios a la vez, no existen contraindicaciones ni interacciones indeseables.</p>	Mayor				
49.	<p>El productor:</p> <p>a. El productor administra alimentos medicados solamente bajo la prescripción de un médico veterinario.</p> <p>b. El productor cumple con las instrucciones indicadas por el médico veterinario para el correcto uso de medicamentos veterinarios y alimentos medicados.</p>	Mayor				
50.	<p>La fábrica elaboradora de alimentos:</p> <p>a. Elaborar alimentos medicados sólo con el respaldo de una receta o inventario sanitario de medicamentos veterinarios prescritos por un médico veterinario.</p>	Mayor				

b.2. Adquisición de medicamentos veterinarios

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
51.	Se cumple con los mismos requerimientos indicados en el acápite 4.1.2.	Mayor				

b.3. Condiciones de almacenamiento de medicamentos veterinarios

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
52.	Se cumple con los mismos requerimientos indicados en el acápite 4.1.3.	Mayor				

b.4. Rotulado de medicamentos veterinarios

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
53.	Se cumple con los mismos requerimientos indicados en el acápite 4.1.4.	Mayor				

b.5. Administración de medicamentos veterinarios

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
54.	Se cumple con los mismos requerimientos indicados en el acápite 4.1.5.	Mayor				
55.	Las balanzas y dispositivos medidores utilizados son apropiados para la gama de pesos que deben medir y periódicamente se verifica su precisión.	Menor				
56.	Los medicamentos veterinarios administrados en los alimentos, son utilizados en su totalidad una vez realizada la mezcla.	Mayor				
57.	El uso de medicamentos veterinarios como metafilaxis, puede implementarse en casos adecuadamente fundamentados.	Mayor				

b.6. Mezcla y homogenizado

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
58.	El establecimiento elaborador de alimentos medicados, mediante pruebas periódicas, asegura que el sistema incorpora el medicamento en la dieta dando como resultado un producto de concentración homogénea, asegurando de la misma forma que la concentración solicitada por el médico veterinario sea cumplida y que no existan interacciones o incompatibilidades de tipo químicas con los ingredientes del alimento.	Mayor				

b.8. Despacho de alimentos medicados

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
59.	La planta de alimentos implementa un sistema de despacho con el cual se minimice la contaminación cruzada por alimentos medicados y que garantice la trazabilidad de los mismos.	Mayor				
60.	En caso de ser despachados a granel, se establece un procedimiento de limpieza para los recipientes, camiones cisterna u otro análogo utilizado para este fin.	Mayor				
61.	Todo despacho de alimentos medicados cuenta con un registro que indique su sector de destino.	Mayor				
62.	En caso que el alimento medicado sea distribuido a terceros, éste está rotulado según lo dispuesto en el artículo 5° del decreto 307 (Reglamento de alimentos para animales).	Mayor				
63.	En el caso de que los alimentos medicados sean destinados a autoconsumo no será necesario su rotulación, no obstante lo anterior, están lo suficientemente identificados para no provocar confusión (guía de despacho, documento interno, otro).	Mayor				

b.9. Límites máximos residuales

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
64.	Se cumple con los mismos requerimientos indicados en el acápite 4.1.6.	Mayor				

b.10. Registros

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
65.	Se cumple con los mismos requerimientos indicados en el acápite 4.1.7.	Mayor				
66.	Además de dichos registros, la planta de alimentos cuenta con un registro de despacho que detalle: <ul style="list-style-type: none"> a. Cantidad de alimento medicado entregado a la granja. b. Contenedor que fue transportado el alimento medicado. c. Codificación del lote. d. El sector, silo y/o pabellón de destino. 	Mayor				

c. Uso de medicamentos veterinarios fuera de rótulo (UMFR)

c.1. Generalidades

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
67.	Existen condiciones excepcionales en que se autorizará a los médicos veterinarios la utilización de medicamentos en condiciones distintas a las indicadas en el rótulo, con el fin de asegurar el bienestar animal o por motivos de sanidad animal.	Mayor				
68.	Para el UMFR existe una relación demostrable veterinario-cliente-animal (VCA). Ésta existe cuando se cumplen las siguientes condiciones: <ol style="list-style-type: none"> a. El veterinario asume la responsabilidad de realizar un diagnóstico clínico y el tratamiento adecuado. El diagnóstico podrá ser respaldado mediante signos clínicos, necropsia, historial de los animales y/o pruebas de laboratorio. b. El veterinario conoce suficiente el historial clínico del plantel como para hacer un diagnóstico preliminar de su condición médica. c. El veterinario está disponible para seguir el caso y ha tomado las previsiones en casos de reacciones imprevistas o fallo del tratamiento. d. El cliente está de acuerdo y asume la responsabilidad en seguir las instrucciones indicadas por el médico veterinario. 	Mayor				

c.2. Responsabilidades

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
69..	El UMFR es responsabilidad del médico veterinario o, en caso de que no se respeten sus indicaciones, del dueño o representante legal.	Mayor				
70.	El UMFR sólo es aplicado bajo la prescripción y supervisión del médico veterinario.	Mayor				
71.	El médico veterinario indica el motivo por el cual está recetando el medicamento en forma UMFR y el período de resguardo a seguir.	Mayor				
72.	Para establecer el período de resguardo el médico veterinario cuenta con fundamentos que respalden su decisión, en caso de no contar con esta información, el periodo de resguardo no debe ser menor a 28 días.	Mayor				

73.	El médico veterinario mantiene un registro con la identificación de los animales tratados, con el propósito de mantener la trazabilidad.	Mayor				
-----	--	-------	--	--	--	--

c.3. Formas de UMFR

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
74.	<p>El plantel conoce que el UMFR corresponde cuando un medicamento es utilizado en las siguientes formas:</p> <ol style="list-style-type: none"> Dosis diferente a la aprobada en el rótulo. Mayor o menor frecuencia a la aprobada en el rótulo. Para una indicación distinta a la aprobada en el rótulo. Mayor o menor duración que el tratamiento indicado en el rótulo. Distintas vías de administración a la indicada en el rótulo. En un distinto grupo etario. En una etapa del ciclo productivo distinto a la indicada en el rótulo. En distinta especie a las indicada en el rótulo. Al utilizar un medicamento de uso humano en un animal. El uso de un medicamento no registrado-autorizado. Mezcla de uno o más medicamentos no señalados en el rótulo. 	Mayor				

c.4. Registros

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
75.	<p>Antes de la prescripción o entrega de un medicamento para el UMFR, se cuenta con la siguiente información de manera que este registro contenga como mínimo:</p> <ol style="list-style-type: none"> Nombre del medicamento e ingrediente activo. Motivo de utilización (diagnóstico). Especie tratada. Dosis administrada. Vías de administración. Frecuencia de administración. Duración del tratamiento. Identificación de animales tratados. Período de resguardo. Nombre del médico veterinario responsable y teléfono de contacto. 	Mayor				

76.	Se conservan estos registros por 2 años como mínimo y permitir al SAG tener acceso a éstos las veces que estime conveniente.	Mayor				
-----	--	-------	--	--	--	--

c.5. Indicaciones de uso

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
77.	Antes de la prescripción o entrega de un medicamento para el UMFR, se contar con la siguiente información de manera que este registro contenga como mínimo: <ul style="list-style-type: none"> a. Nombre del medicamento e ingrediente activo. b. Motivo de utilización (diagnóstico). c. Especie tratada. d. Dosis administrada. e. Vías de administración. f. Frecuencia de administración. g. Duración del tratamiento. h. Identificación de animales tratados. i. Período de resguardo. j. Nombre del médico veterinario responsable y teléfono de contacto. 	Mayor				
78.	Se conservan estos registros por 2 años como mínimo y permitir al SAG tener acceso a éstos las veces que estime conveniente.	Mayor				

c.6. Prohibiciones

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
79.	El UMFR no se utiliza (prohibido) en los siguientes casos: <ul style="list-style-type: none"> a. Para aumentar parámetros productivos como la ganancia de peso y eficiencia de conversión alimenticia. b. Por parte de cualquier persona que no sea un médico veterinario. c. Cuando el UMFR provoque un nivel residual superior al considerado seguro para la salud humana. 	Mayor				

c.7. Medicamentos prohibidos/suspendidos

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
80.	No se utilizan en el plantel medicamentos cuyo uso está prohibido y/o suspendido para	Mayor				

	animales de abasto por la legislación nacional y/o internacional (en caso de ser mercado de destino) vigente. Será responsabilidad del médico veterinario mantenerse actualizado al respecto.					
--	---	--	--	--	--	--

c.8. Uso de medicamentos autorizados en forma especial

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
81.	<p>Bajo las siguientes condiciones se podrán utilizar medicamentos autorizados en forma especial por el SAG.</p> <p>a. Productos administrados para fines de investigación</p> <p>b. Circunstancias excepcionales: cuando exista la necesidad de tratar o prevenir una enfermedad, para la cual no existan medicamentos registrados o bien que éstos se encuentren descontinuados.</p>	Mayor				

CAPÍTULO 5: ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN ANIMAL

a. Suministro de alimento y su calidad

a.1. Generalidades

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
1.	La responsabilidad de la producción, elaboración, almacenamiento, transporte y distribución de piensos e ingredientes inocuos y adecuados recae en todos los operadores de la cadena de piensos: agricultores, fabricantes de ingredientes de piensos, fabricantes de piensos compuestos, transportistas etc. Cada integrante de la cadena de piensos es responsable de todas las actividades que se encuentren bajo su control directo, y en particular de la observancia del cumplimiento de todos los requisitos reglamentarios aplicables.	Mayor				
2.	Las aves deben ser alimentadas con una dieta saludable y apropiada para la edad, especie y condición productiva de estas.	Mayor				

3.	La dieta es suministrada en cantidad suficiente para que las aves mantengan un buen estado de salud, satisfagan sus necesidades fisiológicas y minimice la presentación de desórdenes metabólicos y nutricionales.	Mayor				
4.	Al momento de formular una dieta para las aves de corral, además de los factores propios de las aves que influyen en sus necesidades nutricionales, se toma en cuenta los factores externos como por ejemplo el ambiente térmico, el estrés y las condiciones de engorda.	Mayor				
5.	La dieta a suministrar a las aves del plantel es capaz de satisfacer sus requerimientos nutricionales mínimos, cumpliendo con lo estipulado por el <i>National Research Council</i> (NRC) en su publicación "Requerimientos Nutricionales de Aves de Corral", como también por aquellos provenientes de otras fuentes de información equivalente.	Mayor				
6.	Cuando se modifica el nivel de energía de la dieta se ajustan los aportes de otros nutrientes en la dieta para satisfacer las necesidades orgánicas de las aves para un nuevo nivel de ingesta.	Mayor				
7.	El plantel mantiene un registro que da cuenta de los productos empleados, origen, cantidades entregadas, frecuencias entre otros con el objetivo de asegurar la gestión de los riesgos para la inocuidad de los alimentos.	Mayor				
8.	El alimento suministrado a las aves del plantel es palatable, no estando rancio ni contaminado.	Mayor				
9.	La ración de las aves incluye solo alimentos, ingredientes y aditivos permitidos por la legislación para ser incorporados en la alimentación de aves de corral.	Mayor				
10.	El alimento de las aves del plantel no contiene harina de carne y hueso, aceites y grasas de origen avícola.	Mayor				
11.	No se incorporan antibióticos ni hormonas como promotores del crecimiento en el alimento de las aves.	Mayor				
12.	No se suministra a los animales alimentos o ingredientes que puedan contener cualquier sustancia que pueda causar daño o sufrimiento innecesario a los animales.	Mayor				
13.	Se conoce la composición nutricional de todos los ingredientes comprados y de elaboración propia a incorporar en la ración de las aves del plantel.	Mayor				
14.	Los cambios repentinos en el tipo, cantidad o composición de los alimentos son evitados. Cualquier cambio en la dieta es introducido de forma gradual.	Menor				
15.	Es importante que se suministre el pienso apropiado al grupo de animales que corresponda, y que se sigan las instrucciones para su empleo.	Menor				
16.	Se reduce al mínimo la contaminación del alimento durante su suministro.	Menor				
17.	El plantel cuenta con un plan de contingencia que incluya el suministro de alimento de	Mayor				

	reserva en caso de emergencias y fallas de los sistemas de suministro o abastecimiento de alimentos e ingredientes.				
18.	El plantel hace esfuerzos para disminuir: <ul style="list-style-type: none"> a. El desperdicio de alimentos. b. La selección de alimentos por parte de las aves. c. Tiempo y energía utilizados por las aves para comer. 	Menor			
19.	El plantel asume la responsabilidad de su impacto de la alimentación de las aves de corral sobre el medioambiente, especialmente sobre la calidad del agua.	Mayor			
20.	El plantel realiza esfuerzos por disminuir el impacto ambiental que tienen las actividades relacionadas con la alimentación de las aves de corral, suministrando a las aves una alimentación que se ajuste a sus necesidades (alimentación de precisión), que mejore la capacidad de utilización de los nutrientes por las aves, lo que reducirá la carga de nutrientes excretados en el guano.	Menor			

a.2. Equipos de suministro de alimentos

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
21.	El equipamiento de suministro de alimento es diseñado, construido, instalado y mantenido de manera de permitir que las todas las aves de corral puedan alimentarse sin dificultades, minimice la contaminación y los efectos perjudiciales de la competencia entre aves por este recurso.	Mayor				
22.	Los sistemas de suministro de alimento deben estar libres de bordes afilados y componentes capaces de causar daños y heridas a las aves.	Mayor				
23.	Los equipos de alimentación son capaces de entregar pequeñas cantidades de alimento de manera rápida, precisa e igualitaria a todas las aves del pabellón, y el espacio de comedero debe permitir el acceso al alimento a todas las aves que deseen alimentarse.	Menor				
24.	Se revisa los comederos a diario con la finalidad verificar su correcto funcionamiento, minimizar la probabilidad de derrame y de proveer una altura cómoda para la alimentación de las aves.	Menor				
25.	Se considera dentro de las actividades de aseo y sanitización del plantel, la limpieza frecuente de cada comedero, bodegas de almacenamiento, como de todos los equipos del sistema de suministro de piensos, de manera de siempre abastecer de a las aves de alimento limpio e inocua.	Mayor				

26.	Existe equipamiento o instrumentos que permitan medir la cantidad de alimento suministrado y consumido por una parvada durante el día.	Mayor				
27.	El plantel cuenta con un sistema de alerta de forma de asegurar que cualquier problema relacionado al suministro de alimento sea identificado y corregido a la brevedad, de modo de no afectar el bienestar de las aves.	Mayor				

a.3. Acceso de las aves a los alimentos

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
28.	Las aves de corral tienen acceso al alimento a intervalos apropiados de tiempo de acuerdo a sus necesidades fisiológicas, y en cualquier caso, deben ser alimentadas por lo menos una vez al día.	Mayor				
29.	No existen periodos de restricción de alimento mayores a 24 horas, a excepción de que un médico veterinario otorgue otras indicaciones de acuerdo a su criterio profesional.	Mayor				
30.	Cuando se introduzcan aves a un nuevo galpón, los encargados de los animales se aseguran que estas puedan encontrar las fuentes de alimento.	Menor				
31.	Cuando se proporcionen alimentos de forma restringida, se garantiza la oportunidad de que todas las aves tengan acceso a éstos.	Menor				
32.	Se asegura que exista suficiente espacio de comedero para que todas las aves que deseen alimentarse puedan tener acceso a estos, por lo que las instrucciones de los fabricantes en cuanto al número máximo de aves por comedero debe respetarse y no ser excedido.	Menor				
33.	Los comederos están distribuidos adecuadamente, de forma que las aves no recorren más de 4 metros para acceder al alimento.	Menor				
34.	Las aves que han alcanzado sus pesos de faena no son alimentadas el día de su transporte, de manera que puedan viajar cómodas con el buche vacío. Sin embargo, el periodo de privación de alimento no puede exceder de 12 horas cronometradas desde el inicio de la privación (incluyendo el tiempo necesario para la captura, carga, transporte y descarga) hasta que son colgadas en la línea de faena en planta faenadora, de modo de no afectar negativamente su salud y bienestar.	Mayor				

a.4. Adquisición y fabricación de alimentos e ingredientes

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
35.	El alimento a ser empleado, sea éste preparado por el mismo productor o adquirido a un proveedor externo, es elaborado conforme al cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura. y, si corresponde, a los principios del Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (HACCP).	Mayor				
36.	Si el alimento es comprado, el proveedor hace entrega de documentación que declare su calidad nutricional e inocuidad.	Mayor				
37.	Se registran todos los alimentos e ingredientes comprados por el plantel, y se incluye al menos la siguiente información: a. Nombre del proveedor. b. Tipo de alimento o ingrediente. c. Ingredientes que componen el alimento cuando corresponda. d. Fecha de recepción. e. Cantidad recibida. f. Identificación (número de lote).	Mayor				

a.5. Almacenamiento

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
38.	Los alimentos destinados a diferentes usos están claramente identificados y separados. Considere el uso de etiquetas, guías de despacho u otros registros.	Mayor				
39.	Todos los alimentos terminados son transportados y almacenados en un lugar adecuado y bajo condiciones que aseguren su calidad física, química y microbiológica. Si usted se auto abastece, debe definir las condiciones y respetarlas.	Mayor				
40.	El alimento es almacenado de manera de reducir el riesgo de contaminación.	Mayor				

a.6. Alimentos medicados

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
41.	Los alimentos contienen sólo fármacos aprobados por el SAG.	Mayor				

42.	Toda aplicación de antibióticos al alimento cuenta con la prescripción de un médico veterinario acreditado (MVA), cuyo registro debe quedar en el lugar de elaboración del mismo y su respectiva constancia en el lugar de uso.	Mayor				
43.	Ninguna otra sustancia, con la excepción de aquellos suministrados por motivos terapéuticos o con fines profilácticos es administrada a los animales a menos que se haya comprobado, por medio de estudios científicos de bienestar animal o por experiencia, que el efecto de dicha sustancia no es perjudicial para la salud y bienestar de las aves, como también no perjudique la inocuidad y calidad de la carne.	Mayor				
44.	Se aplican procedimientos que aseguren que los piensos medicados se transportan a su ubicación correcta y se suministran a los animales que necesitan el medicamento.	Mayor				
45.	Los animales que reciban piensos medicados son identificados y se manejan como un grupo aparte hasta que se haya cumplido el periodo correspondiente de suspensión o resguardo.	Mayor				

a.7. Análisis de la calidad de alimentos, ingredientes y raciones

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
46.	Se vigila y controla la presencia de sustancias no deseables en piensos e ingredientes de piensos.	Mayor				
47.	La vigilancia de los alimentos e ingredientes de piensos incluye su inspección, muestreo y análisis para determinar la presencia de contaminantes, aplicando protocolos basados en el riesgo.	Mayor				
48.	Los alimentos e ingredientes se ajustan a normas aceptables y reglamentarias en lo referente a los niveles de agentes patógenos, micotoxinas, plaguicidas y contaminantes que puedan suponer peligros para la salud de los consumidores.	Mayor				
49.	Se toman muestras de cada recibo de los alimentos o ingredientes comprados por el plantel. Estas muestras se deben mantener por un mínimo de 3 meses.	Mayor				
50.	Cuando la mezcla de alimento a suministrar a las aves sea modificada, se muestrea la mezcla para los análisis mencionados anteriormente.	Menor				
51.	Las muestras de las mezclas de alimentos terminados son mantenidas por un periodo de tiempo mínimo de 4 semanas después del último suministro.	Menor				
52.	Las muestras tomadas deben ser representativas, estar libres de contaminación, correctamente identificadas y almacenadas en	Menor				

	un lugar fresco y seco de forma de evitar su deterioro.					
--	---	--	--	--	--	--

b. Suministro de agua y su calidad

b.1. Generalidades

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
53.	Existe un suministro suficiente de agua de bebida que garantice que todas las aves del plantel logren suplir sus necesidades de consumo diario	Mayor				
54.	El agua de bebida está disponible para las aves en todo momento.	Mayor				
55.	El agua de bebida de las aves de corral es apta para el consumo animal, debiendo provenir de la red de abastecimiento de agua potable. No se debe suministrar agua de otro origen, excepto en casos de emergencia, lo que debe quedar registrado	Mayor				
56.	En el caso de utilizar agua de fuentes superficiales, ésta es potabilizada con un producto autorizado por la autoridad sanitaria competente y debe ser monitoreada periódicamente, lo que debe quedar registrado.	Mayor				
57.	No se administra agua que pueda estar contaminada o ser perjudicial para la salud de las aves de corral.	Mayor				
58.	En casos de emergencia extrema donde el agua de bebida de las aves no pueda ser sanitizada se deja registro y adoptan medidas atinentes para corregir el acontecimiento, de manera de volver a suministrar a la brevedad agua limpia a las parvadas (que cumpla con las condiciones microbiológicas y fisicoquímicas que la califican como apta para consumo animal).	Mayor				
59.	El agua de bebida se suministra en un rango de temperatura entre los 10 y los 25°C.	Recomendación				
60.	En la mayoría de las condiciones, se considera que la ingesta de agua debe ser el doble que la ingesta de alimento.	Recomendación				

b.2. Equipos de suministro de agua de bebida

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
61.	El equipamiento de suministro de agua es diseñado, construido, instalado y mantenido de	Mayor				

	manera de permitir que las todas las aves de corral puedan beber agua sin dificultades.					
62.	El equipamiento de suministro de agua minimiza la contaminación y los efectos perjudiciales de la competencia entre aves por estos recursos.	Mayor				
63.	Se revisa y ajusta la altura de los bebederos diariamente, con la finalidad verificar su correcto funcionamiento como también de minimizar la probabilidad de derrame.	Menor				
64.	Cada galpón cuenta con un sistema de medición del suministro de agua (medidor de agua) para poder monitorear a diario la cantidad de agua consumida por las aves.	Menor				
65.	El plantel cuenta con un sistema de suministro de agua en casos de emergencia (desperfectos, quiebres, reparaciones o fallas en los sistemas de suministro de agua), el que debe ser capaz de suplir las necesidades hídricas de las aves por un mínimo de un día, e idealmente dos.	Menor				
66.	Los tanques destinados al almacenamiento del agua que se usa frente a situaciones de emergencia, son de un tamaño adecuado o se encuentran en cantidad suficiente para asegurar un suministro de 2 litros de agua por ave al día como mínimo.	Menor				
67.	Los tanques, tubos y el resto del equipo utilizado para almacenar y llevar el agua son de materiales apropiados, que no den lugar a niveles peligrosos de contaminación.	Mayor				
68.	Los tanques de almacenamiento de agua de bebida deben estar protegidos (cubiertos) y ser manejados higiénicamente.	Menor				
69.	Se considera dentro de las actividades de aseo y sanitización del plantel, la limpieza frecuente de cada bebedero, tanques de almacenamiento de agua, como de todos los equipos del sistema de suministro de agua de bebida a los animales, de manera de siempre abastecer de agua limpia e inocua a las aves.	Mayor				
70.	El plantel cuenta con un sistema de alerta de forma de asegurar que cualquier problema relacionado al suministro de agua de bebida sea identificado y corregido a la brevedad.	Menor				

b.3. Acceso de las aves a los sistemas de suministro de aguade bebida

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
71.	Las aves siempre tienen acceso a agua de bebida fresca y limpia. Bajo ninguna circunstancia se permite la privación de agua por más de 24 horas. i.	Mayor				
72.	Se asegura que existen suficientes bebederos por ave, respetando las indicaciones del fabricante para cada diseño, tamaño, presión y	Menor				

	<p>flujo de agua. Se recomienda seguir las indicaciones a continuación para los siguientes tipos de bebederos:</p> <p>a. Campana: 1 bebedero por cada 150 aves.</p> <p>b. Chupete: 1 bebedero por cada 10 a 20 aves.</p> <p>c. Copa: 1 bebedero por cada 10 a 20 aves.</p>				
73.	No se exceden las recomendaciones del fabricante respecto al número máximo de aves por bebedero.	Menor			
74.	Los bebederos están distribuidos de manera que las aves no deban recorrer más de 3 metros para poder acceder a estos.	Menor			
75.	Se asegura que exista un suministro de agua constante dentro del galpón hasta poco antes de la captura de las aves para ser transportadas a planta faenadora.	Menor			
76.	Cuando se introduzcan aves a un nuevo galpón, los encargados de los animales se aseguran que estas puedan encontrar las fuentes de agua.	Menor			

b.4 Análisis de la calidad del agua de bebida de las aves de corral

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
77.	Cuando el agua de bebida provenga de los sistemas de la red de abastecimiento de agua potable, el plantel evalúa la calidad del agua al menos una vez al año. Esta debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos que la califican como apta para consumo animal, de acuerdo a la legislación nacional vigente. Los resultados de los análisis deben ser registrados.	Mayor				
78.	El agua de bebida que no provenga de la red de abastecimiento de agua potable (pozos, norias u otras fuentes) se testea cada 6 meses para asegurar el cumplimiento de los requisitos que la declaran apta para el consumo animal. Los resultados deben ser registrados.	Mayor				
79.	Si existen motivos de preocupación por la posible contaminación de animales a causa del agua de bebida, se adoptan medidas para identificar, evaluar y reducir los peligros al nivel mínimo, como también para corregir la causa de la contaminación en el menor tiempo posible.	Menor				
80.	Para el muestreo y posterior análisis de la calidad del agua de bebida de las aves, se siguen los procedimientos establecidos por la Norma Técnica Chilena N°409 Agua potable – parte 2: Muestreo (NCh409/2 Of.84).	Mayor				

81.	Los resultados de los análisis de la calidad del agua se mantienen por un mínimo de 3 años.	Menor				
-----	---	-------	--	--	--	--

CAPÍTULO 6: FABRICACIÓN DE ALIMENTOS

a. Requisitos generales del establecimiento

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
1.	Existe inicio de actividades como establecimiento fabricante o elaborador de alimento para animales en el Servicio Agrícola Ganadero (SAG).	Mayor				
2.	Se declararan antecedentes generales de manera anual y se entregan en la oficina SAG correspondiente.	Mayor				
3.	Existe un director técnico responsable del cumplimiento de la normativa nacional vigente y de las exigencias de este manual.	Mayor				

b. Requisitos del personal

b.1. Higiene y seguridad del personal

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
4.	Las medidas de higiene y seguridad se aplican a todo el personal que realiza labores en el interior o alrededor de sus instalaciones.	Mayor				
5.	Las normas o medidas de higiene y seguridad del personal de la planta son conocidas mediante charlas de inducción, capacitaciones, instructivos y/o letreros informativos y acatadas por los trabajadores, y visitas.	Mayor				
6.	<p>La planta cuenta con un documento que detalla las normas o medidas de higiene y seguridad del personal, que incluye como mínimo:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Empleo de ropa, calzado de trabajo y equipo de protección que resguarde la salud de los trabajadores. b. Necesidad e instrucciones del lavado de manos. c. Accesorios que no deben utilizarse en las áreas productivas. d. Acciones que no deben realizarse dentro de las áreas de producción. e. Especificar ubicación de extinguidores, botiquines y fuentes de agua. 	Mayor				

7.	Los uniformes y accesorios de protección son lavables o desechables.	Mayor				
8.	Se disponen de servicios higiénicos y vestuarios limpios, en buen estado, en cantidad suficiente y separados del área de producción. Dichas instalaciones deben incluir: <ul style="list-style-type: none"> a. Medios adecuados para lavarse y secarse las manos higiénicamente, que incluyan lavamanos y suministro de agua caliente y fría, o de agua a una temperatura controlable, b. Suministro constante de agua potable, c. Número adecuado de inodoros de un diseño higiénico adecuado con lavamanos cercanos que tengan jabón, toallas de papel y otros medios aptos para el secado de manos, d. Instalaciones adecuadas para que el personal se cambie de ropa. 	Mayor				
9.	Cuando lo requiera la naturaleza de las operaciones, existen instalaciones para lavar y desinfectarse las manos en las zonas de manejo del producto	Mayor				
10.	Cuando lo requiera la operación se cuenta con un pediluvio ubicado en la zona de ingreso del recinto.	Menor				
11.	Si alguna persona presenta síntomas de enfermedad se le asignan tareas adecuadas o envía de regreso a casa.	Menor				

b.2. Responsabilidad, formación y capacitación

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
12.	El personal está representado en un organigrama que detalle claramente sus responsabilidades.	Mayor				
13.	Se dispone de un documento que especifique a las personas responsables de los siguientes procesos: <ul style="list-style-type: none"> a. Decisión en la compra de ingredientes, aditivos y suplementos. b. Formulación de las dietas de alimento terminado y suplementos. c. Fabricación diaria de las dietas y suplementos, quien debe garantizar que se respeten las fórmulas y la dosificación de los ingredientes indicados en ella. d. Responsable del Programa de dioxinas y su respectivo suplente, quienes deben aprobar el curso "Manejo efectivo de insumos de riesgo para jefaturas de plantas de alimento" 	Mayor				

	en la industria avícola y porcina” certificado por APA e. Responsable del cumplimiento de las exigencias de este manual.					
14.	Existe un plan de capacitación y formación del personal, que permita disminuir la probabilidad de errores y sensibilizando acerca de su responsabilidad en la protección de la inocuidad de los alimentos.	Mayor				
15.	Las capacitaciones son dictadas por profesionales de la misma empresa o por organismos externos reconocidos.	Mayor				
16.	Todas las acciones ejecutadas en términos de capacitación son registradas, conforme al Procedimiento de capacitación del personal.	Mayor				
17.	Al ingresar un nuevo trabajador, o si es redestinado a una nueva sección o tarea, éste es capacitado previamente. Existe registro.	Mayor				
18.	El personal está informado de los procedimientos documentados implementados por la planta y del correcto llenado de registros, especialmente en caso de modificaciones o actualizaciones en alguno de estos documentos.	Mayor				
19.	El personal tiene a su disposición las hojas de seguridad de los siguientes productos: a. Aquellos utilizados en limpieza y desinfección. b. Aditivos, cuando corresponda. c. Medicamentos incorporados al alimento. d. Aquellos utilizados para el control de plagas.	Mayor				

c. Requisitos en instalaciones, equipos y utensilios

c.1. Instalaciones

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
20.	La distribución de las instalaciones es acorde al tipo y cantidad de productos que se fabrican, con ambientes o zonas diferenciadas y enlazadas funcionalmente, según el flujo del proceso.	Mayor				
21.	El diseño, disposición y construcción de las instalaciones, equipos, utensilios y medios de transporte son de un material resistente, permite la limpieza, desinfección y mantenimiento.	Mayor				
22.	Cuando se evalúe la localización de las plantas de elaboración de alimentos, se consideran las fuentes potenciales de contaminación, así como la efectividad de cualquier medida	Mayor				

	razonable que pudiera tomarse para protegerlos.				
23.	Los establecimientos cumplen los requerimientos establecidos por el acápite 1.1 del Manual de buenas prácticas de producción avícola en instalaciones (código: BP-PA-01).	Menor			
24.	Con respecto a los accesos y vías de tránsito al interior de las fábricas de alimento, se cumplen los requisitos estipulados por el acápite 1.2. del Manual de buenas prácticas de producción avícola en instalaciones (código: BP-PA-01).	Menor			
25.	Se disponen de filtros sanitarios en las zonas de acceso a las plantas. Estos contienen las especificaciones listadas en el acápite 2.4. del Manual de buenas prácticas de producción avícola en Bioseguridad (código: BP-PA-02).	Menor			
26.	Los jardines y otros tipos de vegetación se limitan a las zonas externas	Menor			
27.	El área exterior de la planta se mantiene limpia.	Mayor			
28.	En caso de elaborar alimento terminado para más de una especie en una sola línea de producción, se asegura la limpieza de la línea con el objeto de evitar contaminación con ingredientes, aditivos, suplementos u otros elementos que pudiesen estar prohibidos entre estas especies.	Mayor			
29.	Las paredes, divisiones, puertas y pisos están construidas con materiales impermeables, sin efectos tóxicos para el uso al que se ha destinado. Además de tener una superficie lisa y no absorbente, que facilite su limpieza.	Menor			
30.	Los pisos están contruidos para permitir el drenaje y limpieza.	Menor			
31.	Los cimientos se mantienen en condiciones que eviten fugas.	Menor			
32.	Los techos y los elementos superiores están contruidos para minimizar la acumulación de suciedad y la condensación, así como la diseminación de partículas.	Menor			
33.	Las ventanas y demás aberturas son fáciles de limpiar y contruidas de modo de evitar o minimizar el ingreso de plagas.	Menor			
34.	La planta de alimentos cuenta con las siguientes áreas o sectores: <ul style="list-style-type: none"> a. Área de recepción, selección y limpieza de ingredientes, aditivos y suplementos. b. Área almacenamiento de ingredientes, aditivos y suplementos. c. Área almacenamiento de envases y embalajes, cuando corresponda. d. Área de almacenamiento de medicamentos veterinarios, cuando corresponda. e. Área fabricación o producción de alimento terminado. f. Área de envase de alimentos terminados. g. Área almacenamiento de alimento terminado (insumos elaborados). 	Mayor			

	<p>h. Área despacho de alimento terminado.</p> <p>i. Área servicios higiénicos, vestidores y casinos.</p> <p>j. Área mantención de equipos</p> <p>k. Área almacenamiento productos de aseo.</p> <p>l. Área almacenamiento productos tóxicos.</p> <p>m. Área disposición residuos líquidos y sólidos, cuando corresponda.</p> <p>n. Área almacenamiento de productos para re-procesos, en caso que la planta productora lo realice.</p> <p>o. Área de laboratorio, en caso de contar con uno.</p>				
35.	Las zonas designadas para el almacenamiento de materiales tóxicos, explosivos o inflamables, están ubicadas lejos de las zonas de fabricación, almacenamiento y empaque.	Mayor			
36.	Las instalaciones en donde se almacenan ingredientes, aditivos, suplementos y alimento terminado y en donde se elaboren los alimentos, se mantienen limpias y ordenadas.	Menor			
37.	Las bodegas o áreas donde se almacenen ingredientes o voluminosos a granel se encuentran delimitadas, y cuentan con demarcaciones para las zonas de tránsito de los operarios.	Menor			
38.	El área para el almacenamiento de medicamentos veterinarios cumple con los requerimientos establecidos por el Manual de buenas prácticas de producción avícola en uso de medicamentos veterinarios (código: BP-PA-04).	Menor			

b.2. Equipos y utensilios

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
39.	La distribución de los equipos y utensilios es acorde al flujo de producción, permitiendo disponer del espacio suficiente para trabajar, inspeccionar y circular, sin afectar la higiene de la producción, permitir una limpieza fácil y minimizar o eliminar el riesgo de contaminación cruzada.	Menor				
40.	Se disponen de instrumentos de medición para controlar las variables del proceso y garantizar las especificaciones de calidad de los productos finales.	Menor				
41.	Las superficies de trabajo que puedan entrar en contacto directo con los ingredientes están en buenas condiciones, son durables y fáciles de limpiar y mantener.	Menor				
42.	Las instalaciones de limpieza de equipo están adecuadamente separadas de las zonas de almacenamiento, procesamiento y empaque de piensos para prevenir la contaminación.	Menor				

43.	Todos los químicos de limpieza son compatibles con alimentos para consumo humano.	Mayor				
44.	El equipo y los contenedores está hechos de materiales no tóxicos, capaces de desarmarse para permitir el mantenimiento, limpieza e inspección adecuados.	Menor				
45.	Los recubrimientos, pinturas, químicos, lubricantes y otros materiales que se utilicen en superficies o equipos que puedan entrar en contacto con el pienso, no contribuyen a contaminación inaceptable de dicho alimento.	Menor				
46.	El equipo se coloca lejos de las paredes para facilitar su limpieza y mantenimiento para prevenir la infestación de plagas.	Menor				
47.	El diseño de los equipos permite cumplir y controlar las condiciones del proceso específicas, tales como la temperatura, humedad y flujo de aire.	Menor				
48.	Los contenedores para los desperdicios, subproductos y sustancias no comestibles o peligrosas están específicamente identificados y hechos para tal uso.	Menor				
49.	Los contenedores donde se depositen sustancias peligrosas están identificados y permanecen cerrados.	Mayor				
50.	Ningún contenedor que tenga desperdicios o materiales dañinos se utiliza para almacenar productos de piensos.	Mayor				
51.	Los utensilios tales como cucharones y cuchillos utilizados para abrir sacos y pesar aditivos y medicamentos no son colocados en el suelo u otros sacos de materias primas y plataformas de carga.	Menor				
52.	Las mezcladoras son adecuadas para la gama de pesos y volúmenes requeridos para obtener mezclas homogéneas.	Menor				
53.	El equipo de pesaje, como básculas y otros instrumentos de medición son adecuados para los pesos y volúmenes a utilizar.	Menor				
54.	La precisión del equipo de pesaje y dosificación es compatible con los productos que se pesan.	Menor				
55.	Cuando estén en uso silos a granel, existen controles para garantizar que únicamente se carguen las materias primas correctas en un silo dado.	Menor				
56.	Se verifica de manera regular las mallas, filtros y separadores por posibles daños y para garantizar su operación eficaz.	Menor				
57.	El equipo utilizado para mezclar, cocer, almacenar y transportar pienso debe está diseñado para lograr y mantener las condiciones operativas que se requieren. Tal equipo permite el control y monitoreo de temperaturas básicas, humedad, presión y condiciones de mezclado.	Menor				
58.	Los métodos de calibración y frecuencias se cumplen con las recomendaciones de los fabricantes en todo el equipo que se monitorea y los instrumentos de control que puedan tener impacto sobre la inocuidad del pienso.	Menor				

59.	La calibración del equipo se realiza por personal adecuadamente capacitado.	Menor				
-----	---	-------	--	--	--	--

d. Requisitos de suministro de agua

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
60.	Se cuenta con instalaciones diseñadas para la limpieza de los utensilios de piensos o equipo y vehículos usados en el transporte de los productos. Tales instalaciones poseen un suministro adecuado de agua caliente y fría, según sea necesario.	Mayor				
61.	Las instalaciones cuentan con agua potable a temperaturas adecuadas para los químicos de limpieza que se utilizan.	Mayor				
62.	Las aguas residuales, de desecho y pluviales se eliminan de manera de evitar la contaminación del equipo, los piensos y los ingredientes de piensos.	Mayor				
63.	El agua empleada en la fabricación de piensos cumple con las normas de higiene y ser de calidad adecuada para los animales.	Mayor				
64.	Los tanques, tubos y el resto del equipo utilizado para almacenar y llevar el agua son de materiales apropiados, que no den lugar a niveles peligrosos de contaminación.	Mayor				

e. Requisitos de calidad de aire, temperatura y ventilación

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
65.	Se proporcionan medios adecuados de ventilación natural o mecánica, cuyo diseño garantiza el flujo del aire desde las zonas limpias a las contaminadas.	Menor				
66.	Se minimiza la contaminación del pienso que se origina en el aire, de gotas de aerosol y condensación, especialmente en los sistemas abiertos de producción.	Menor				
67.	Se controla la temperatura ambiente, que pueda afectar negativamente la inocuidad del pienso.	Menor				
68.	Se proporciona una ventilación suficiente para prevenir que la grasa y la condensación se acumulen en las paredes y techos.	Menor				
69.	Los sistemas de ventilación mecánica se mantienen y limpian de forma adecuada.	Menor				

f. Requisitos de iluminación

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
70.	Las fuentes de iluminación son suficientes para garantizar que las condiciones higiénicas se mantengan por todas las zonas de producción y garantizar que refleje los colores reales.	Mayor				
71.	Se proporcionan los siguientes niveles de iluminación: a. 540 lux en áreas de inspección. b. 220 lux en áreas de trabajo. c. 110 lux en otras áreas.	Menor				

g. Requisitos de transporte

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
72.	Tanto las materias primas como los piensos terminados se protegen durante el transporte.	Menor				
73.	Todos los medios de transporte, propios o contratados, se someten a un procedimiento de limpieza.	Menor				
74.	Se cuenta con la presencia de un rodiluvio en la zona de ingreso a las instalaciones.	Menor				
75.	El método de limpieza considera la naturaleza de las cargas que se están llevando.	Menor				
76.	Se recomienda utilizar un lavador de agua a presión o de vapor en los medios donde se transporten materiales húmedos o pegajosos.	Recomendación				
77.	Los vehículos que se utilizan para el transporte de alimentos medicados, y otros materiales que presentan un alto peligro se limpian por completo, desinfectan y secan antes de que se usen otra vez para el transporte de piensos.	Menor				
78.	No permanece en los camiones de carga ningún material del embarque anterior, ni cajas u otros contenedores antes de cargarlo con piensos.	Menor				
79.	Se verifica que al menos las tres cargas previas a la carga actual no hayan correspondido a material que resulte en una contaminación a largo plazo.	Menor				
80.	Todos los vehículos usados para el transporte de piensos están sujetos a programas de limpieza y desinfección regular para garantizar las condiciones de transporte limpias y que no haya acumulación de material residual.	Menor				

h. Requisitos de mantención preventiva y correctiva de instalaciones, equipos, utensilios y medios de transporte

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
81.	Se realizan mantenciones preventivas y correctivas de las instalaciones, equipos, utensilios y medios de transporte. Existe un calendario anual, especificando las frecuencias y el personal responsable de ejecutar dichas mantenciones.	Mayor				
82.	Se mantienen registros de todas las acciones preventivas y correctivas ejecutadas en las instalaciones, equipos, utensilios y medios de transporte, y se indica el procedimiento realizado, el motivo, la persona que lo llevó a cabo y la fecha.	Mayor				
83.	La planta productora de alimento cuenta con un Procedimiento documentado de calibración de los equipos de medición y registro, el cual incluye como mínimo los siguientes aspectos: a. Listado con los equipos de medición y registro que deben ser sometidos a calibración. b. Especificar la frecuencia, empresa o personal responsable de la calibración. c. Detallar los métodos de calibración efectuados en los equipos.	Mayor				
84.	Todas las balanzas y dispositivos medidores utilizados en la fabricación de piensos e ingredientes de piensos son apropiados para la gama de pesos y volúmenes que deben medir, y periódicamente se ha de verificar su precisión.	Menor				
85.	La calibración de balanzas puede se realiza por un laboratorio de calibración acreditado, conservando el informe de calibración, o mediante una calibración interna. En este último caso, se adquiere un patrón interno que se calibra en un laboratorio acreditado para el parámetro necesario.	Menor				

i. Requisitos de control integrado de plagas

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
86.	Se evita la presencia de lugares que puedan convertirse en focos de anidación, proliferación y diseminación de estas u otras plagas.	Mayor				
87.	Existe un Procedimiento documentado para el control integrado de plagas, que incluye como mínimo los siguientes aspectos:	Mayor				

	<p>a. Detalle las plagas que se controlarán, según propia evaluación y necesidades de la planta productora de alimento. Como mínimo se deben controlar roedores, insectos y aves.</p> <p>b. Especifica las medidas pasivas y activas destinadas a lograr un control efectivo de plagas,</p> <p>c. Presenta un listado de los lugares que deben ser sometidos al control integrado de plagas, por ejemplo exterior de la planta, ventanas, zonas de almacenamiento de ingredientes, aditivos y suplementos, etc.</p> <p>d. Especifica la frecuencia, empresa o personal responsable de ejecutar las medidas u operaciones destinadas a lograr el control de plagas.</p>				
88.	Existen registros de todas las acciones ejecutadas conforme al Procedimiento Documentado para el Control Integrado de Plagas.	Mayor			
89.	En el interior de la planta no se utiliza veneno para roedores tipo pellet ni tipo semilla.	Menor			
90.	<p>Sólo se emplean trampas físicas (pegajosas y/o de captura) o trampas con veneno (en bloque y/o líquido). Si se utiliza veneno en bloque y/o líquido en el interior de la planta, se cumplen los siguientes requisitos:</p> <p>a. Se encuentran protegidas.</p> <p>b. Se ubican alejadas de las zonas de producción de alimento.</p> <p>c. Se encuentran debidamente identificadas.</p> <p>d. Son aprobadas por la autoridad competente para ese uso.</p>	Mayor			
91.	Además de estas recomendaciones, la fábrica de alimento cumple con los requisitos estipulados por el Manual de buenas prácticas de producción avícola en control de plagas (código: BP-PA-07).	Menor			

j. Requisitos de producción

j.1. Control de ingreso

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
92.	Toda persona ajena a las labores de producción que haga ingreso al interior de la planta queda identificada en un registro de control de ingreso.	Mayor				
93.	En caso de que la planta productora de alimento se encuentre dentro del cerco	Menor				

	perimetral de los sectores avícolas, se asegura que sólo las personas que trabajen al interior de la misma tengan libre acceso a ella.					
--	--	--	--	--	--	--

j.2. Requisitos en selección y evaluación de proveedores de ingredientes, aditivos y suplementos

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
94.	Existe un Procedimiento documentado de selección de proveedores para todos sus ingredientes, aditivos y suplementos.	Mayor				
95.	Existe un Procedimiento documentado de evaluación periódica de proveedores para todos sus ingredientes, aditivos y suplementos previamente seleccionados, el cual debe contener criterios o exigencias claras de evaluación.	Mayor				
96.	Se planifican visitas a los proveedores para verificar sus prácticas productivas, sistemas de aseguramiento o gestión de la calidad implementados y otros.	Menor				
97.	<p>Dentro de las exigencias de los procedimientos documentados de selección y evaluación de proveedores, como mínimo se exige lo siguiente, cuando corresponda:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Los proveedores de ingredientes de origen animal y mineral, aditivos y suplementos deben estar en el listado de establecimientos inspeccionados por el SAG. b. Los ingredientes de origen animal y mineral, suplementos, aditivos y alimentos balanceados importados deben estar autorizados mediante resolución del SAG y publicados en su sitio web. c. Entrega fichas técnicas actualizadas y número de lote de sus productos. 	Mayor				
98.	<p>Se recomienda incorporar otros criterios o exigencias en los procedimientos documentados de selección y evaluación de proveedores, como por ejemplo:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Precio. b. Entrega y cumplimiento de las especificaciones técnicas del producto, por ejemplo características nutricionales, microbiológicas, físico-químicas, organolépticas, entre otras. 	Recomendación				

	<ul style="list-style-type: none"> c. Entrega de resultados de análisis físico-químicos y/o microbiológicos, los cuales aseguren la inocuidad y calidad de los ingredientes, aditivos y suplementos adquiridos. d. Entrega de certificados que den cuenta de la adopción y mantención de sistemas de aseguramiento de calidad e inocuidad por parte de los proveedores (HACCP, ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000, etc.). e. Puntualidad en la entrega, etiquetas claras y legibles, etc. f. Calidad del servicio post-venta, por ejemplo responde consultas con rapidez, entrega asesoría técnica del producto, etc. g. Otros criterios o exigencias, según necesidades específicas de cada planta productora de alimento. 				
99.	<p>Para el caso de las fichas técnicas de ingredientes, aditivos y suplementos de riesgo para dioxinas, furanos y dl-PCB's, éstas cuentan como mínimo con la siguiente información:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Totalidad de ingredientes incorporados. En caso de incorporar ingredientes, aditivos y suplementos de riesgo como excipientes, éstos también deberán ser informados en la ficha técnica. b. Cantidad porcentual o cuantitativa de los ingredientes, aditivos y suplementos de riesgo utilizados o declaración de que el producto no contiene ingredientes, aditivos y suplementos de riesgos según sea el caso. c. Especificación de la fuente de origen de los ingredientes, aditivos y suplementos de riesgo para dioxinas. Esto implica informar el proceso y/o fuente por el cual se obtiene la materia prima (por ejemplo: aceite vegetal, aceite animal proveniente de procesos de digestión o <i>rendering</i>, sedimentos minerales, minerales obtenidos a partir de la minería, harinas animales provenientes de procesos de digestión o <i>rendering</i> de aves, etc.). 	Mayor			
100	Se definen las frecuencias en que se realizarán las evaluaciones de proveedores para cada ingrediente, aditivo y suplemento adquirido.	Menor			

	Además, se registran las acciones tomadas producto del resultado de estas evaluaciones.				
101	<p>Se cuenta con un listado de proveedores seleccionados y satisfactoriamente evaluados por la planta productora de alimento, el que se mantiene actualizado de acuerdo a los resultados de las evaluaciones de proveedores efectuadas a través del tiempo. Este listado contiene la siguiente información</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Nombre del proveedor. b. Nombre del ingrediente, aditivo y suplemento. c. Estado y número en el registro REP, en caso de tratarse de un ingrediente, aditivo o suplemento de riesgo para dioxinas. d. Dirección del proveedor. e. Nombre de la persona de contacto del proveedor. f. Medios de contacto y comunicación directos (correo electrónico, teléfono o fax). 	Menor			

j.3. Requisitos en recepción y almacenamiento de ingredientes, aditivos y suplementos

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
102	<p>La planta productora de alimento cuenta con un Procedimiento documentado para la recepción y almacenamiento de ingredientes, aditivos y suplementos, en el cual debe indicarse lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Método de revisión establecido para cada ingrediente, aditivo y suplemento adquirido. b. Nombre del personal responsable de realizar el método de revisión establecido para cada ingrediente, aditivo y suplemento adquirido. c. Lugar de almacenamiento de los ingredientes, aditivos y suplementos recepcionados y revisados/inspeccionados. 	Mayor				
103	Los fertilizantes químicos, plaguicidas y otros materiales que no estén destinados a utilizarse en piensos e ingredientes de piensos se almacenan separadamente de los mismos, para evitar el riesgo de errores de fabricación y la contaminación de dichos piensos e ingredientes.	Mayor				
104	Los piensos e ingredientes de piensos elaborados se mantienen separados de los	Mayor				

	ingredientes sin elaborar; asimismo se utilizan materiales de envasado correspondiente.					
105	Los piensos e ingredientes de piensos son recibidos, almacenados y transportados de manera tal que se reduzca al mínimo la posibilidad de contaminación cruzada en un nivel que pueda tener efectos nocivos para la inocuidad de los alimentos. Se vigila y controla la presencia de sustancias no deseables en piensos e ingredientes de piensos.	Mayor				
106	Los piensos e ingredientes de piensos se entregan y utilizan tan pronto como sea posible.	Mayor				
107	Todos los piensos e ingredientes de piensos se almacenan y transportan de tal manera que se reduzca al mínimo su deterioro y contaminación y que permita suministrar el pienso apropiado al grupo de animales que corresponda.	Mayor				
108	Se reduce al mínimo el deterioro y la descomposición en todas las fases de la manipulación, almacenamiento y transporte de piensos e ingredientes de piensos.	Mayor				
109	Se reduce al mínimo la condensación de agua en las instalaciones de fabricación y elaboración de piensos e ingredientes de piensos.	Menor				
110	Los desechos de piensos e ingredientes de piensos, así como otros materiales que contengan niveles peligrosos de sustancias no deseables u otros peligros, se eliminan de manera apropiada y observando el cumplimiento de los requisitos reglamentarios correspondientes.	Mayor				
111	Existe un procedimiento escrito de manejo de las partidas de ingredientes, aditivos y suplementos rechazados, cada vez que no se cumplan las exigencias mínimas establecidas durante la revisión en recepción.	Mayor				
112	Se informa a los transportistas y otros visitantes acerca de las disposiciones de bioseguridad de la granja y se asegura de que sean cumplidas.	Menor				
113	Antes de que los piensos o ingredientes de los piensos sean descargados se: <ul style="list-style-type: none"> a. Comprueba que se ajustan al pedido realizado por la granja, y que la documentación pertinente sea correcta. b. Inspeccionan visualmente frente cualquier defecto evidente el pienso o ingredientes antes de la descarga. c. Cuida que las instalaciones de descarga estén diseñadas de manera que eviten la contaminación de la carga. d. Informa al conductor del vehículo de la posición del punto de descarga correcta. e. Conservan los comprobantes de entrega para que pueda demostrar la trazabilidad de todos los piensos. 	Menor				

114	No se adquieren ingredientes, aditivos y suplementos que provengan de proveedores de los cuales se haya informado contengan dioxinas, furanos y/o dl PCB's por sobre los límites establecidos en la legislación nacional vigente.	Mayor				
115	Envases y embalajes de ingredientes, aditivos y suplementos en sacos se examina visualmente durante la recepción, con el objeto de detectar posibles daños que representen un riesgo de contaminación del producto.	Menor				
116	Se exige a los proveedores de ingredientes, aditivos y suplementos de riesgo para dioxinas que se transporten a granel, un certificado de limpieza previo a la carga de los contenedores/medios de carga en donde fueron transportados. La frecuencia de limpieza debe ser al menos semanal.	Mayor				
117	Se cuenta con las fichas técnicas y hojas de seguridad de las materias primas e insumos empleados.	Mayor				
118	Las condiciones de almacenamiento de los ingredientes, aditivos y suplementos se ajustan a las recomendadas del proveedor. Éstos se almacenan en condiciones higiénicas, de manera ordenada, evitando pérdida de trazabilidad, alteración, contaminación y posibles contaminaciones cruzadas.	Mayor				
119	El almacenamiento de material de empaque, ingredientes, aditivos y suplementos ensacados se realiza en bodegas sobre pallets, tarimas, repisas, etc. y separados de los muros.	Mayor				
120	En caso que la planta productora de alimento almacene ingredientes, aditivos y suplementos a granel directo al piso, las instalaciones aseguran evitar la generación contaminación y pérdidas de trazabilidad.	Mayor				
121	Los ingredientes, aditivos y suplementos se almacenan de manera que se facilite el libre ingreso y tránsito del personal.	Menor				
122	<p>Todos los ingredientes, aditivos y suplementos son almacenados en forma separada según origen, estar claramente identificados y detallan, como mínimo, la siguiente información:</p> <ol style="list-style-type: none"> Nombre, cantidad y lote. Nombre del proveedor. Fecha de recepción y vencimiento. Fecha y lote de alimento terminado en que comenzó a utilizarse un determinado lote de ingrediente, aditivo o suplemento. En caso de detallar esta información en otros registros no es necesario especificar estos datos en el lugar de almacenamiento de ingredientes, aditivos y suplementos. 	Mayor				

123	Los ingredientes, aditivos y suplementos ensacados una vez abiertos se mantienen cerrados con el objeto de evitar contaminaciones.	Menor				
124	Se garantiza el cumplimiento del sistema FEFO (<i>First Expired First Out</i>) o FIFO (<i>First In First Out</i>) para el uso de ingredientes, aditivos y suplementos.	Mayor				
125	Los ingredientes, aditivos y suplementos que son rechazados por el establecimiento por temas de inocuidad u otras causas que se mantengan en las instalaciones, se encuentran claramente identificados y separados de los otros ingredientes, aditivos y suplementos en un área exclusiva para este propósito.	Mayor				
126	Se mantiene un control permanente del inventario de los ingredientes, aditivos y suplementos recepcionados, inspeccionados y utilizados para la elaboración el alimento.	Mayor				
127	Con respecto los piensos, la planta: <ul style="list-style-type: none"> a) Los almacena de forma de mantener su idoneidad como pienso o insumos. b) Mantiene la zona de almacenamiento limpia, desinfectando cuando sea necesario, antes y después de cada lote. c) Toma acciones adecuadas para excluir plagas, aves, animales domésticos y silvestres del material almacenado. 	Menor				
128	Con respecto a los piensos e ingredientes secos: <ul style="list-style-type: none"> a) La capacidad de almacenamiento de la granja es óptima para las cantidades requeridas. b) No se almacenan piensos o sus ingredientes cerca de otros productos que pudieran contaminarlos. c) No se almacenan piensos o sus ingredientes cerca de animales o residuos de animales, incluyendo estiércol. d) Se almacenan los productos de forma que sea fácil su identificación y evitar cualquier confusión que pudiera llevar a contaminación. e) Antes del almacenamiento, se evalúa críticamente el lugar de almacenamiento, se prepara, limpia y, de ser necesario, desinfectan todos los contenedores, f) Se tiene cuidado con otros problemas potenciales del almacenamiento, como humedad. 	Menor				
129	Con respecto a los piensos e ingredientes húmedos: <ul style="list-style-type: none"> a) Se ensilan si van a ser almacenadas por más de un mes. 	Menor				

	<p>b) De ser almacenados para su uso en el corto plazo, se realiza un área definida, entoldados y presionados para evitar la contaminación y reducir el deterioro.</p> <p>c) Sólo se usan silos y áreas de almacenamiento que tienen suficiente drenaje para permitir la remoción eficiente de efluente y lavado.</p>					
--	---	--	--	--	--	--

j.4. Requisitos en producción de alimento terminado

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
130	La planta asegura que las diferentes fases de producción se desarrollan conforme a los procedimientos escritos y a las instrucciones de trabajo pre establecidas.	Mayor				
131	Se elabora un diagrama de flujo que contemple todas las etapas de producción, desde la recepción de los ingredientes, aditivos y suplementos hasta el despacho del alimento terminado.	Mayor				
132	Se detallan todos los peligros biológicos, físicos y/o químicos que puedan afectar la inocuidad del producto final en cada una de las etapas productivas detalladas en el diagrama de flujo.	Mayor				
133	Se especifican las medidas preventivas que minimicen o eviten la presencia de los peligros detallados anteriormente.	Menor				
134	La planta productora de alimento cuenta con el registro de las fórmulas utilizadas en la elaboración de los distintos tipos de dietas de alimento terminado producidas.	Mayor				
135	Se establece un nexo entre lotes de ingredientes, aditivos y suplementos utilizados, lote de producto terminado y fórmula empleada.	Mayor				
136	Si se realiza pelletizado, se dispone de un registro de la temperatura utilizada durante el proceso.	Mayor				
137	Los medicamentos utilizados en el alimento están registrados por el SAG y son utilizados sólo bajo prescripción de un médico veterinario.	Mayor				
138	Se recomienda, en caso de que la planta productora de alimento presente las condiciones adecuadas para realizarlo, mantener una muestra del alimento producido por un período mínimo de 6 meses.	Recomendación				
139	<p>Cuando se modifique la composición de la dieta, se toman muestras del nuevo alimento producido, asegurando que estas sean:</p> <p>a. Representativas, provenientes de pequeñas muestras de diferentes puntos.</p> <p>b. Libres de contaminación.</p> <p>c. Identificables (etiquetadas con los detalles del alimento y fecha).</p>	Mayor				

	<p>d. Almacenadas por un mínimo de cuatro semanas desde su última suministro a las aves.</p> <p>e. Almacenadas en un área refrigerada y seca de manera de prevenir su deterioro.</p>					
--	--	--	--	--	--	--

j.5. Requisitos en almacenamiento, despacho y transporte de alimento terminado

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
140	La planta debe contar con un listado de planteles y sectores a los cuales distribuye el alimento, con sus respectivos números RUP y REP.	Mayor				
141	Se realizan análisis para garantizar la inocuidad del alimento terminado, por ejemplo mediante análisis microbiológicos, análisis de contaminantes físico-químicos, u otros.	Mayor				
142	En caso que se requiera almacenar alimento terminado en la planta productora de alimento (bodegas, silos, tolvas u otros), estas instalaciones son mantenidas limpias, identificadas y ordenadas según tipo de producto.	Mayor				
143	El alimento terminado se almacena en silos o sobre tarimas y separados de muros.	Mayor				
144	Se garantiza el cumplimiento de la norma FEFO (<i>First Expired First Out</i>) o FIFO (<i>First In First Out</i>) para el despacho de las distintas dietas de alimento terminado.	Mayor				
145	Todos los medios de transporte y/o contenedores, ya sean propios o contratados, utilizados para transportar alimentos terminados a granel o ensacados, se someten a limpiezas periódicas.	Mayor				
146	El alimento terminado se protege de la contaminación y mantiene seco durante el transporte en contenedores cerrados para los a granel.	Mayor				
147	<p>Se mantiene un registro de los despachos de alimento terminado desde la planta de alimento hacia los sectores animales, el cual contiene como mínimo la siguiente información:</p> <p>a. Cantidad, tipo de dieta y lote del alimento terminado.</p> <p>b. Patente del camión o medio de transporte utilizado.</p> <p>c. Fecha y hora de despacho.</p> <p>d. Identificación del lote de cada compartimento, cuando se despachen distintos lotes de alimento en un mismo medio de transporte.</p> <p>e. N° guía de despacho u otro documento utilizado en caso de no utilizar guía.</p>	Mayor				

	f. Destino del alimento (sector, plantel, pabellón, etc.).				
148	La especie productiva y estado fisiológico de los animales que reciben las dietas de alimento terminado se registran en la fórmula de elaboración de alimento o un documento relacionado.	Mayor			

j.6. Requisitos de uso de medicamentos veterinarios

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
149	Se emplean solamente fármacos que están oficialmente registrados y aprobados por el SAG.	Mayor				
	La planta productora de alimento cumple con las exigencias detalladas en el Manual de buenas prácticas de producción avícola en uso de medicamentos veterinarios (código: BP-PA-04).	Menor				

k. Requisitos de limpieza y desinfección

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
150	<p>La planta productora de alimento cuenta con un Procedimiento o programa documentado de limpieza y desinfección, cuando corresponda, de la infraestructura general, equipos y para aquellas instalaciones que tomen contacto directo con ingredientes, aditivos, suplementos y alimento terminado, incluyendo medios de transporte de alimento, el cual detalla como mínimo los siguientes aspectos:</p> <ol style="list-style-type: none"> Métodos de limpieza y desinfección utilizados. Agentes de limpieza y desinfectantes utilizados, con sus respectivas dosis empleadas. Frecuencia, fecha y hora de aplicación de los procedimientos de limpieza y desinfección utilizados. Nombre de los responsables de llevar a cabo el o los procedimientos que se realicen. Lugares, medios de transporte, equipos, etc. que son sometidos a los procedimientos de limpieza y desinfección. 	Mayor				
151	Se mantienen registros de todas las acciones ejecutadas conforme a los procedimientos documentados de limpieza y desinfección.	Mayor				

152	Los agentes de limpieza y desinfección utilizados están autorizados por la autoridad competente, no debiendo presentar ningún riesgo para la inocuidad de los alimentos.	Mayor				
153	Los agentes de limpieza y desinfección utilizados cuentan con sus respectivas fichas técnicas actualizadas.	Mayor				
154	Los agentes de limpieza y desinfección se almacenan separados y en envases o contenedores claramente identificados para evitar el riesgo de contaminación de ingredientes, aditivos, suplementos y alimento terminado.	Mayor				
155	Los programas de limpieza son eficaces y reducen al mínimo la presencia de residuos de detergentes y desinfectantes en las instalaciones, equipos y utensilios que puedan entrar en contacto con los ingredientes y alimentos.	Mayor				
156	En la limpieza de la maquinaria utilizada para piensos e ingredientes de piensos secos y semi-secos se toman medidas de precaución especiales a fin de evitar la proliferación de hongos y bacterias. En el caso de los estanques de almacenamiento de aceites, éstos se someten a procesos de limpieza con una frecuencia establecida para así minimizar posibles contaminaciones cruzadas.	Mayor				

I. Requisitos en trazabilidad, recuperación (*recall*) y manejo de producto no conforme

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
157	Las plantas productoras de alimento establecen, documentan, implementan y mantienen un sistema de trazabilidad que involucre ingredientes, aditivos, suplementos, o cualquier sustancia destinada a ser incorporada al alimento terminado.	Mayor				
158	El sistema de trazabilidad es capaz de identificar el origen y destino de los lotes de alimentos elaborados, desde lotes de ingredientes, aditivos y suplementos como origen de la trazabilidad hasta el sector alimentado con dichos lotes de alimento terminado.	Mayor				
159	El sistema de trazabilidad es capaz de realizar una recuperación de <i>stock</i> o <i>recall</i> de sus alimentos, según corresponda.	Mayor				
160	La planta define y documenta un lote de alimento terminado como unidad mínima a trazar.	Mayor				
161	La planta mantiene los siguientes registros mínimos para todas la dietas, sin importar la etapa productiva:	Mayor				

	<ul style="list-style-type: none"> a. Nombre, cantidad y número de lote (exceptuando los voluminosos), de ingredientes, aditivos y suplementos utilizados. b. Nombre, cantidad y lote de los alimentos terminados elaborados. c. En caso de elaborar dietas medicadas se debe contar con un programa médico veterinario que respalde su utilización. d. Identificación del lote de los alimentos terminados ya sea mediante el etiquetado de los sacos o el respaldo de la guía de despacho para el alimento transportado a granel. e. Guías de despacho y/o facturas de los ingredientes, aditivos y suplementos recepcionados, estableciendo un nexo con los respectivos números de lotes de las mismas. f. Guías de despacho y/o facturas de los alimentos terminados despachados, estableciendo un nexo con los respectivos números de lotes, dietas y sectores de destino asociados a las mismas. 				
162	La planta productora de alimento realiza y documenta ejercicios de trazabilidad periódicos hacia adelante y atrás, al menos trimestrales.	Menor			
163	La planta productora de alimento no sobrepasa el 5% de desviación en un ejercicio de control de inventario, sea éste ejecutado en lotes de ingredientes, aditivos y suplementos o lotes de alimento terminado.	Menor			
164	<p>Se dispone de un registro de todas las partidas de productos no conformes, tanto de ingredientes, aditivos, suplementos y alimento terminado, estos registros incluyen como mínimo:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Identificación del producto y lotes afectados. b. Registro de la causa de la no conformidad. c. Descripción del manejo realizado con el producto no conforme, incluyendo la separación de lotes afectados, eliminación, etc. d. Acciones correctivas o preventivas realizadas para evitar la repetición del problema. 	Mayor			
165	En el caso de detectar algún producto no conforme, estos son dispuestos en un área separada, antes de determinar su destino final.				
166	En caso de realizar algún tipo de reproceso en producto terminado, éste se registra y es aprobado por el responsable de formular las distintas dietas de alimento terminado,	Mayor			

	debiendo mantenerse la trazabilidad del lote original durante los reprocesos.					
--	---	--	--	--	--	--

m. Requisitos de registros de la planta productora de alimentos

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
167	<p>Las exigencias que requieren la elaboración de procedimientos documentados deben recoger de forma específica, al menos, la siguiente información:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Actividad a desarrollar con el objeto de cumplir un requisito específico. b. Forma cómo debe desarrollarse cada una de las actividades detalladas anteriormente. c. Frecuencia en la cual deben realizarse las actividades. d. Cargo del responsable de realizar dichas actividades. 	Mayor				
168	<p>La planta productora de alimento mantiene los siguientes registros mínimos:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Resultados de las revisiones efectuadas en los distintos ingredientes, aditivos y suplementos. b. Guías de despacho y/o facturas. Las que correspondan a ingredientes, aditivos y suplementos de riesgo para dioxinas deben venir con el número REP del proveedor. c. Nombre, cantidad y lote del ingrediente, aditivo y suplemento recepcionado y revisado. d. Registro de las partidas de ingredientes, aditivos y suplementos rechazados. 	Mayor				
169	Toda la documentación exigida se conserva por lo menos durante 2 años.	Mayor				

CAPÍTULO 7: CONTROL DE PLAGAS

a. Generalidades

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
1.	El plantel cuenta con un Programa integrado de control de plagas, que contemple el control de roedores, palomas, insectos y otros animales que puedan ser perjudiciales para el sistema productivo al producir molestias a las aves y personal, causar problemas en la población humana circundante, contribuir a la transmisión de agentes infecto-contagiosos, contaminar alimentos, como también perjudicar la imagen social de la granja dentro de la comunidad en la que se inserta.	Mayor				
2.	Las mascotas y otros animales (incluyendo el ganado) se mantienen fuera del plantel y de las áreas de servicio de este. Bajo ninguna circunstancia se permite el ingreso de cualquier animal a la granja.	Mayor				
3.	Las instalaciones del plantel y las zonas circundantes son inspeccionadas periódicamente de modo de disminuir al mínimo los riesgos de infestación con plagas.	Menor				
4.	El control de plagas es llevado a cabo por empresas certificadas por la autoridad competente para realizar esta función.	Mayor				
5.	Existe un plan de monitoreo del Programa integrado de control de plagas.	Mayor				
6.	Cuando sea necesario controlar especies distintas a las plagas tradicionales, como por ejemplo conejos, palomas, perros, gatos u otros animales, la empresa encargada de llevar a cabo el control de plagas del plantel solicita al Servicio Agrícola y Ganadero una resolución específica que autorice a dicha empresa a realizar el control requerido.	Mayor				
7.	La empresa de control de plagas realiza inspecciones frecuentes al plantel avícola, las que son documentadas y registradas.	Menor				
8.	La frecuencia de las visitas de inspección de la empresa de control de plagas al plantel se determina de acuerdo a los resultados del análisis de riesgo de ingreso de plagas que posea la granja. Sin embargo, la empresa realiza un mínimo de cuatro visitas por año.	Menor				
9.	Durante las visitas de inspección y control de plagas, se permite el acceso a todas las instalaciones y equipos del plantel, especialmente a las áreas donde existan condiciones que propicien la infestación con plagas.	Menor				

10.	Luego de cada visita, las empresas de control de plagas entrega al plantel un reporte que contiene al menos la siguiente información: a. Áreas del plantel inspeccionadas. b. Problemas identificados y sus justificaciones. c. Soluciones y/o recomendaciones. d. Evaluación del sistema de control de plagas actual.	Menor				
11.	Los reportes entregados por la empresa de control de plagas son revisados regularmente y las acciones recomendadas implementadas a la brevedad.	Menor				
12.	Existe uno o más Procedimientos Operacionales Estandarizados (POE) que especifiquen medidas pasivas y activas para el control de los roedores, insectos y aves.	Mayor				
13.	La documentación incluye además: a. Uno o más registros que den cuenta de las acciones ejecutadas. b. Un mapa de la ubicación de las cebaderas numeradas, para el control de roedores, el cual debe considerar como mínimo una barrera perimetral.	Mayor				

b. Medidas pasivas de control de plagas

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
14.	Se implementan medidas para impedir el ingreso y establecimiento de aves silvestres y otras plagas al interior de las instalaciones del plantel avícola.	Mayor				
15.	Las instalaciones del plantel se mantienen en buen estado, evitando la presencia de agujeros en pisos, paredes, techos y en sus uniones u otros elementos que puedan facilitar el ingreso, anidación, proliferación y diseminación de animales y otras plagas en la granja. Estos defectos son corregidos a la brevedad y sólo con material que efectivamente impide el ingreso de plagas. Los elementos que han cumplido su vida útil o presentan desperfectos son removidos y reemplazados.	Menor				
16.	Las instalaciones del plantel se mantienen limpias.	Menor				
17.	El plantel dispone de sistemas adecuados para la recolección, acumulación y eliminación de desechos, desperdicios y materiales no reutilizables, de manera de que las instalaciones y su entorno permanezcan libres de basura.	Mayor				
18.	Los contenedores de basura del plantel se mantienen tapados y en buen estado, de	Menor				

	manera de impedir el ingreso de plagas y otros animales a su interior.					
19.	Las puertas de ingreso de pabellones y pasillos se mantienen cerradas.	Menor				
20.	Los cercos perimetrales están despejados y absolutamente visibles.	Menor				
21.	Se corta la vegetación alta y el césped presente en el plantel periódicamente, de manera de mantenerlos rasados.	Menor				
22.	Se recubre el suelo, los caminos y las carpetas de rodado del plantel con materiales que facilitan la limpieza y desinfección,	Menor				
23.	Las superficies, caminos o carpetas de rodado cuenta con un sistema de drenaje adecuado que impida el anegamiento y formación de charcos.	Menor				
24.	El plantel considera un programa de mantención preventiva de los sistemas de drenaje, eléctricos, etc.	Menor				
25.	Los alimentos que se han derramado son removidos y la superficie limpiada a la brevedad para no atraer plagas ni aves silvestres.	Menor				
26.	El almacenamiento de alimentos que están contenidos en sacos asegura que estos sean apilados ordenadamente sobre tarimas (pallets) y a una cierta distancia de las paredes, de manera que los sacos no tengan contacto directo con pisos y muros.	Menor				
27.	<p>Todos las aves muertas, incluyendo aquellas que han muerto por enfermedad como también las sacrificadas, son:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Removidas y colocadas en sus lugares de disposición final lo antes posible. b. Almacenadas en contenedores apropiados, diseñados y construidos de manera tal de prevenir la entrada de plagas y fluidos, no gotear o drenar al ambiente y permitir su completa limpieza y desinfección de forma regular. c. Si los cadáveres de las aves son incinerados en el plantel, se asegura su combustión completa. 	Menor				

c. Medidas activas de control de plagas

c.1. Generalidades

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
28.	En el caso de que alguna plaga invada las instalaciones del plantel, se adoptan medidas inmediatas de erradicación, como por ejemplo	Mayor				

	tratamiento con agentes químicos, físicos o biológicos autorizados.				
29.	Existe una planilla de control de plagas en cada sector del plantel.	Menor			
30.	Sólo se emplean plaguicidas si no se pueden aplicar con eficacia otras medidas de prevención de la infestación con plagas.	Menor			
31.	Sólo se emplean plaguicidas cuyo registro está aprobado por la autoridad competente.	Menor			
32.	Los productos utilizados en el control de plagas cuentan con sus respectivas fichas técnicas y hojas de seguridad actualizadas.	Mayor			
33.	Antes de aplicar plaguicidas, se tiene cuidado de proteger todos los alimentos, equipos y utensilios contra la contaminación.	Menor			
34.	Luego de la aplicación de plaguicidas, se limpian minuciosamente los equipos y los utensilios contaminados con el fin de eliminar residuos de los químicos.	Menor			
35.	La aplicación de plaguicidas debe ajustarse a la legislación chilena vigente.	Mayor			
36.	Los plaguicidas y cebos no contaminan los alimentos ni el agua de bebida de las aves del plantel.	Menor			
37.	Los plaguicidas y las cebaderas son inaccesibles para las aves de corral y aves silvestres, de manera tal de permitir sólo el acceso de la especie animal objetivo de control.	Menor			
38.	El personal encargado de manipular plaguicidas es entrenado y capacitado previamente para estos fines.	Mayor			
39.	Todo el personal que manipule plaguicidas utiliza elementos de protección personal.	Mayor			
40.	En el caso de almacenar plaguicidas dentro del plantel, estos se mantienen en una bodega exclusiva para estos fines, garantizando que su almacenamiento se lleva a cabo de acuerdo a las indicaciones de sus etiquetados y a la normativa chilena vigente.	Mayor			
41.	Sólo se permite el acceso de personal autorizado a las instalaciones donde se almacenen plaguicidas.	Mayor			
42.	Existe un control y registro del uso de los productos empleados, además se mantiene un inventario de los mismos, donde se detalla como mínimo: a. Nombre comercial. b. Laboratorio. c. Lote o código del producto. d. Ingrediente activo. e. Fecha de vencimiento. f. Fecha en que comienza a utilizarse el producto, etc.	Menor			
43.	Los envases vacíos de los productos utilizados cumplen con las siguientes exigencias: a. No deben ser reutilizados. b. Evitar contaminación al medio ambiente y al ser humano,	Mayor			

	disponiendo de un lugar seguro para su almacenaje. c. Emplear sistemas adecuados de recolección y disposición final.					
44.	Se evita la formación de charcos de agua, goteo de estanques o escurrimiento de agua de piletas que inutilicen los cebos al mojarlos.	Menor				
45.	Se tienen registros de todos los controles de plagas realizados, considerando al menos la siguiente información de acuerdo a la especie animal controlada: a. Fecha de instalación de cebaderas. b. Fecha de recambio de cebaderas. c. Cantidad de cebaderas instaladas. d. Producto utilizado. e. Fecha de la revisión. f. Observaciones. g. Recambio de cebo. h. Cantidad repuesta. i. Nombre del producto recambiado.	Menor				

c.2. Control de roedores

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
46.	Para el control de roedores, se recomienda utilizar como cebadera un tubo de PVC perforado en el centro, en el cual se introduzca un trozo de alambre de 25 cm. de largo, y se fije la bolsa con rodenticida al extremo del alambre.	Recomendación				
47.	Las cebaderas que se utilizan para controlar roedores son rotuladas en su exterior, conteniendo como mínimo la siguiente información: a. Identificación de la empresa responsable. b. Sustancia activa presente en el rodenticida. c. Nombre comercial del rodenticida. d. Concentración del rodenticida. e. Antídoto. f. Advertencia de peligro.	Mayor				
48.	La distribución como también la cantidad de cebaderas a colocar en el plantel es determinada solamente por la empresa de control de plagas, de acuerdo al plano y emplazamiento en el terreno del sector y sus pabellones.	Menor				
49.	La distancia entre cebaderas no es mayor a 7 metros. Sin embargo, si al cabo de un año el control de roedores ha sido efectivo, esta distancia podrá aumentar a 10 metros de acuerdo a las indicaciones de la empresa responsable.	Menor				

50.	Las cebaderas están instaladas en 3 niveles: a. Cerco perimetral. b. Perímetro del pabellón. c. Interior del pabellón.	Menor				
51.	Las cebaderas para el control de roedores son monitoreadas al menos cada 15 días, sin embargo, si al cabo de un año el control de roedores ha sido efectivo, se podrá disminuir la frecuencia de monitoreo a 30 días, de acuerdo a las indicaciones de la empresa responsable.	Menor				
52.	Se remueven y disponen de manera adecuada todos los cadáveres de roedores encontrados, como también aquellos implementos con cebos sin utilizar.	Menor				
53.	Los cadáveres de roedores son recolectados con guantes, los que son desinfectados posteriormente o eliminados en caso de ser desechables.	Menor				

c.3. Control de moscas y otros insectos

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
54.	Previo a la implementación de medidas activas, se identifican las especies de moscas o insectos a controlar en el plantel, de manera de poder determinar qué poblaciones son perjudiciales para la sanidad e inocuidad de la producción, aquellas que no poseen mayor relevancia en ser controladas, como también las especies que podrían ser benéficas para el control y erradicación de la plaga en cuestión.	Mayor				
55.	El manejo integrado de plagas para el control de moscas y otros insectos se enfoca en interrumpir el ciclo biológico de estos.	Menor				
56.	Se coloca especial atención en mitigar la generación de condiciones ambientales que propicien el establecimiento y diseminación de moscas e insectos, como por ejemplo el mal manejo del guano, camas, cadáveres y basura.	Menor				
57.	Se recomienda contar con un sistema de tratamiento del guano o cama de ave, como por ejemplo compostaje, de forma de contribuir a la eliminación de larvas de moscas.	Recomendación				
58.	Dentro de la aplicación de productos químicos como medida de control activo de moscas y otros insectos, se considera la utilización de larvicidas y/o adulticidas según corresponda y de acuerdo a las indicaciones proporcionadas por la empresa responsable del control de plagas.	Menor				
59.	Para el control y erradicación de insectos, se recomienda emplear productos químicos selectivos de manera de controlar solo aquellas especies perjudiciales para la salud e inocuidad del sistema.	Recomendación				

60.	Los productos químicos utilizados para el control de insectos son adecuados para las superficies donde se apliquen, de forma de no representar un riesgo de contaminación de, por ejemplo, equipos de suministro de alimentos y agua de bebida para las aves.	Menor				
61.	No se recomienda la aplicación de insecticidas al interior de los pabellones donde se alberguen aves, debido a los riesgos de toxicidad que pueden significar para estas. Sin embargo, se podrán fumigar los galpones al momento de realizar el protocolo de limpieza y desinfección para cuando estos se desocupen por la salida de una parvada que ha alcanzado los pesos de faena.	Recomendación				
62.	Se considera la rotación de los plaguicidas utilizados para el control de insectos, de manera de evitar la generación de poblaciones resistentes a estos químicos. La rotación se realiza de acuerdo al mecanismo de acción de los químicos, siempre reemplazando el producto anterior por uno nuevo con una vía de acción diferente.	Menor				
63.	Se recomienda considerar, dentro de los programas de control de moscas, la implementación de medidas de control biológico como por ejemplo parasitoides, entomopatógenos y otros depredadores.	Recomendación				

CAPÍTULO 8: TRANSPORTE

a. Generalidades

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
1.	Las buenas prácticas en transporte son aplicadas cuando se transporten aves de cualquier categoría, independiente del potencial valor económico que estas puedan tener.	Mayor				
2.	Los transportes de animales son planificados meticulosamente y con antelación, considerando: <ul style="list-style-type: none"> a. Legislación vigente y documentación exigida por esta. b. Preparación y selección de las aves aptas para el transporte. c. Elección de la ruta. d. Duración estimada del transporte. e. Medio de transporte a utilizar. f. Condiciones climáticas propias de la época del año (temperatura, humedad, precipitaciones, etc.) g. Inspección de los animales. 	Mayor				

	h. Procedimientos de contingencia en respuesta a situaciones de emergencia.				
3.	La planificación del transporte reduce al mínimo el tiempo de viaje y evita los tiempos de espera de las aves en los vehículos (tanto en el lugar de origen, durante el transporte como en el lugar de destino), respetando las condiciones de bienestar de los animales y comprobando regularmente que éstas se mantengan.	Mayor			
4.	De preferencia, la captura y transporte de los animales se realiza durante las horas más frescas de la mañana o en la tarde, o inclusive en la noche si las condiciones climáticas lo ameritan.	Menor			
5.	Si ocurre un retraso durante las labores de carga, transporte o descarga, se comunica el hecho a la brevedad al encargado o persona responsable para tomar las medidas que correspondan a cada caso.	Menor			
6.	Las aves no se transportadas en condiciones que puedan causarles dolor o sufrimiento innecesario.	Mayor			
7.	Las aves no son cargadas en los vehículos hasta que no se haya reunido previamente toda la documentación exigida.	Menor			
8.	Durante la carga, transporte y descarga de las aves no se exponen a condiciones climáticas adversas y temperaturas extremas.	Mayor			
9.	En caso que las aves permanezcan al interior de un vehículo detenido por más tiempo del estipulado, se adoptan medidas para prevenir que las aves sufran de estrés por frío o calor.	Menor			
10.	Las labores de carga y descarga se llevan a cabo manteniendo el nivel de ruido al mínimo posible.	Menor			
11.	Sólo se cargar aves aptas para el transporte.	Mayor			
12.	Aquellas aves susceptibles de lesionarse o lesionar a otras son transportarse en forma separada.	Mayor			
13.	Se cuenta con un informe sanitario extendido por un MVA que da cuenta de la condición sanitaria de las aves, en el evento de que su destino sea la faena. Al respecto, se debe contar con una copia en el predio de origen y otra en la planta faenadora.	Mayor			
14.	Las aves cuyo destino sea la planta faenadora se mantienen en condiciones de ayuno controlado, según la especie y la época del año, pues esta situación contribuye a minimizar su estrés y la posterior contaminación de las canales.	Mayor			
15.	El ayuno de las aves que son trasladadas a planta faenadora no excede las 12 horas.	Mayor			
16.	La información relativa a la fecha y hora de la última ingesta de las aves es registrada.	Mayor			
17.	El suministro de agua se asegura hasta el momento de la captura de las aves (como mínimo hasta una hora antes del inicio de esta actividad).	Menor			

18.	Existe un encargado de las aves para las operaciones de carga, transporte y descarga, quién demuestra estar capacitado en aspectos de manejo y bienestar animal.	Menor				
19.	Los cursos de capacitación están reconocidos por el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) y ser realizados por instituciones u organismos técnicos de capacitación oficiales de acuerdo a la legislación vigente.	Mayor				
20.	Durante el transporte, el responsable de las aves es el conductor del vehículo, quién cuenta con un diario o bitácora de ruta para registrar los datos del viaje y dar garantía de los manejos efectuados.	Menor				
21.	El transportista inspecciona a las aves que se trasladan en el vehículo, comprobando que se encuentran debidamente confinadas, en buenas condiciones físicas y, en caso que sea necesario, que dispongan de un adecuado suministro y disponibilidad de agua y alimento.	Mayor				
22.	Las inspecciones se registran en el diario o bitácora de ruta.	Mayor				
23.	Para aquellas aves que deban ser sacrificados durante la carga, transporte o descarga, se aplica el procedimiento de acuerdo a las recomendaciones entregadas en el capítulo 7.6 del Código Sanitario para los Animales Terrestres de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE).	Mayor				
24.	Durante las operaciones de carga, transporte y descarga de aves no se observan las siguientes acciones hacia las aves: <ul style="list-style-type: none"> a. Golpearlas causando dolor o sufrimiento innecesario. b. Movilizarlas mediante la aplicación de presión en puntos sensibles del cuerpo, tales como ojos, cloaca, vientre, entre otros. c. Arrojarlas y arrastrarlas de la cabeza, alas o plumas (excepto en situaciones de emergencia, cuando el bienestar de los animales o la seguridad de las personas esté en peligro). d. Utilizar instrumentos de estímulos cortantes y/o punzantes para su movilización. e. Atarlas para su transporte de manera que su bienestar se vea comprometido. 	Mayor				
25.	Se llevar registro de la mortalidad de las aves transportadas, de manera de llevar a cabo una investigación cuando se produzcan mortalidades mayores a las habituales con el objetivo de identificar y corregir la situación.	Menor				

b. Higiene

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
26.	El equipamiento para la carga y transporte empleado está limpio y sanitizado previo a su uso.	Mayor				
27.	El conductor y personal acompañante visten ropa limpia y apropiada para este tipo de operaciones	Menor				

c. Bioseguridad

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
28.	Todos los operarios que tengan relación con las labores de captura, carga, transporte y descarga de las aves están capacitados y entrenados para entender por qué es necesario aplicar y mantener las medidas de bioseguridad que se establezcan en el plantel.	Mayor				
29.	La vestimenta del personal que desarrolle actividades relacionadas al transporte de aves, incluyendo a los conductores y sus acompañantes cuando corresponda, es exclusiva para esta función y estar limpia y desinfectada.	Menor				
30.	Los vehículos de transporte que ingresen al plantel para transportar aves han sido previamente limpiados, desinfectados y secados.	Menor				
31.	Para la correcta aplicación de los desinfectantes se respeta y siguen las instrucciones de uso contenidas en su rótulo o ficha técnica.	Menor				
32.	Los vehículos y sus acoplados son secados completamente antes de ser cargados con un nuevo lote de aves.	Menor				
33.	No se mezclan aves de distinta procedencia en un mismo vehículo de transporte.	Menor				
34.	Cuando el vehículo que transporta a las aves realice una detención, (planificada o por motivos de fuerza mayor) se evita que estas entren en contacto con otros animales y sus desechos o excrementos, como con cualquier otro camión que transporte ganado o aves de corral.	Menor				
35.	Los conductores o cuidadores que adviertan la presencia de aves enfermas, lesionadas o muertas actúan con arreglo a un plan predeterminado de respuesta a situaciones de emergencia.	Menor				
36.	Si se necesita sacrificar a un animal, su sacrificio se lleva a cabo con la mayor rapidez posible y, de ser necesario, se solicita la	Menor				

	intervención de un médico veterinario o de otra(s) persona(s) capaz de sacrificarlo de forma de evitar el sufrimiento innecesario.					
37.	El sacrificio y disposición de los cadáveres de las aves durante el viaje evita la transmisión de enfermedades y asegura que se respeten todas las normas sanitarias y medioambientales pertinentes.	Menor				
38.	Se realiza un análisis de riesgo de las labores de carga, transporte y descarga de aves para determinar la necesidad de proveer a los operarios de estas funciones de elementos de protección personal (EPP).	Menor				

d. Captura y carga

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
39.	Existe una persona responsable que cuenta con las competencias adecuadas y capacitaciones de rigor, que realiza una correcta coordinación, para disminuir los tiempos de captura y carga de las aves.	Menor				
40.	Previo a la carga, las aves son inspeccionadas por un médico veterinario o por el encargado de la parvada a fin de evaluar su aptitud para viajar de modo de cargar y trasladar sólo a las aves que estén en óptimas condiciones.	Mayor				
41.	Si se detectan aves no aptas para ser transportadas, se solicita asesoría médico veterinaria para determinar si estas pueden ser trasladadas bajo condiciones especiales o deben ser sacrificadas humanitariamente. Estas aves, como también aquellas muertas, deben ser retiradas del pabellón antes del comienzo de las labores de captura.	Mayor				
42.	Todos los bebederos y comederos dentro del pabellón donde se alojen las aves que se transportarán, pueden levantarse o removerse para facilitar su captura y carga.	Menor				
43.	Los caminos y puertas de los pabellones son de un tamaño suficiente para permitir que los vehículos de transporte puedan ser aparcados lo más cerca posible de donde se realizarán las labores de captura y carga de aves.	Menor				
44.	La infraestructura para la carga y descarga de las aves está diseñada y mantenida de manera tal de evitar posibles daños durante esta operación.	Menor				
45.	Los dispositivos empleados para el transporte de las aves tales como jaulas, jabas u otros, están diseñados, mantenidos, operados y posicionados de manera tal que: <ul style="list-style-type: none"> a. Poseen un tamaño suficiente para proteger a los animales de daño o sufrimiento innecesario durante el transporte. 	Mayor				

	<ul style="list-style-type: none"> b. No presentan salientes afiladas, u otros elementos que puedan herir a las aves. c. Evitan la protrusión de las cabezas, patas o alas y el escape de las aves. d. Facilitan una adecuada inspección de las aves. e. Garantizan condiciones de transporte confortables, de manera tal de minimizar el estrés en las aves (densidad, ventilación y otros). 				
46.	La carga y descarga de las aves se realiza de manera cuidadosa por personal entrenado para ello. Especial consideración se debe tener con los pollitos de un día.	Menor			
47.	No se arrojan ni dejan caer a las aves durante la carga y descarga.	Mayor			
48.	Sólo se capturan, cargan y trasladan aves cuando no existen demoras y el lugar de destino está disponible.	Menor			
49.	La captura y carga de las aves es llevada a cabo bajo una luz de baja intensidad o de color azul, en silencio y de forma calmada para minimizar el estrés generado por esta actividad.	Menor			
50.	Para capturar a las aves, los operarios se aproximan a ellas por su punto ciego y las atrapan utilizando ambas manos, presionando las alas contra el cuerpo de los pollos. Se permite también la captura y movimiento de las aves agarrándolas de las dos patas.	Menor			
51.	Se prohíbe capturar a las aves por una sola pata, cargar más de tres aves por mano cuando estas son capturadas por ambas patas, como también utilizarlas para abrir las jaulas o jabas de transporte.	Mayor			
52.	La captura mecánica de las aves no causa daños o sufrimiento innecesario a las aves	Mayor			
53.	Cuando se carguen aves al interior de las jabas de transporte se considera no sobrepasar la densidad máxima de transporte (0,016 m ² /kg de PV para pollos broiler de pesos de término).	Menor			
54.	La densidad de aves utilizada permite que éstas sean capaces de tenderse y descansar a nivel de piso al interior de las jabas de transporte, de manera de que no se dispongan unas sobre otras.	Mayor			
55.	La densidad de aves al interior de las jabas de transporte queda registrada previo al inicio del traslado.	Menor			
56.	Las jabas de transporte poseen una altura mínima de 22 centímetros.	Menor			
57.	El encargado se asegura que los animales no aptos para el viaje son manipulados y atendidos con consideración y eficacia.	Mayor			
58.	Se da muerte inmediatamente y en condiciones decentes a las aves heridas o enfermas que lo requieran.	Mayor			
59.	No se administran medicamentos que modifiquen el comportamiento de las aves inmediatamente antes o durante el transporte, excepto cuando es estrictamente necesario y	Mayor			

	bajo la responsabilidad de un médico veterinario.				
60.	No se mezclan animales de distintas categorías ni orígenes en un mismo vehículo de transporte a no ser que estén separados por divisiones.	Menor			
61.	Existe un Procedimiento Operacional Estandarizado (POE) que da cuenta de las tareas asociadas a la captura y carga de las aves.	Mayor			
62.	Las instalaciones y equipos se mantienen en óptimas condiciones para facilitar las labores de captura, carga y descarga de las aves. Son revisadas regularmente y reparadas a la brevedad cuando sea necesario.	Menor			
63.	Una vez terminada la carga y previo al comienzo del transporte de las aves, se inspeccionan los animales dentro del vehículo, observando si tienen espacio suficiente para poder pararse sin pisar a otros animales y asegurando que no existan aves que estén siendo aplastadas.	Menor			

e. Transporte

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
64.	Cada vez que se transporten aves entre granjas o a planta faenadora se completa el Formulario de Movimiento Animal (FMA) del SAG. Esta documentación la debe porta el conductor del vehículo durante el transporte, junto con la guía de despacho y el certificado sanitario de las aves.	Mayor				
65.	El conductor registra, en el diario o bitácora de ruta, información relacionada a las condiciones de bienestar de las aves durante el transporte y se incluye como mínimo: <ul style="list-style-type: none"> a. Fecha del transporte. b. Granja de origen incluyendo su número de registro (Rol Único Predial, RUP). c. Destino de los animales. d. Mortalidad. e. Hora de inicio y de término de la carga. f. Identificación del vehículo. g. Hora de inicio y término del transporte. h. Registro de inclemencias y acciones realizadas. 	Mayor				
66.	El conductor del vehículo asegura que las aves son transportadas sin demora y/o retraso a su lugar de destino, de acuerdo a la planificación del viaje.	Mayor				
67.	Los viajes deben ser cortos, directos y sin paradas.	Mayor				

68.	De ser necesario un traspaso de las aves de camión a camión, este se organiza para que sea el camión el que esté esperando a los animales y no los animales la llegada del camión.	Menor				
69.	El transportista inspecciona a las aves que traslada cada vez que el vehículo se detiene, cuando los animales se presentan inquietos o vocalizando y cuando se sospecha de cualquier otro tipo de problema o se considera necesario.	Menor				
70.	El estilo de conducción del vehículo es cuidadoso y calmado.	Mayor				
71.	Se debe respetar la velocidad máxima del transporte (90 km/hr).	Mayor				
72.	El número de aves a transportar y su distribución son determinados en forma previa a la carga.	Mayor				
73.	Si el encargado del ganado detecta animales con su estado general comprometido durante el transporte, se adoptan medidas necesarias para evitar dolor o sufrimiento innecesario.	Mayor				

f. Descarga

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
74.	Las aves son descargadas pronto a su llegada al lugar de destino.	Mayor				
75.	Se evalúa el estado de las aves a la llegada a su lugar de destino para detectar cualquier problema de bienestar y de sanidad.	Mayor				
76.	Las jabas con aves en su interior son descargadas del vehículo de manera cuidadosa, procurando no causarles daño.	Mayor				
77.	Una vez descargadas del vehículo de transporte, las aves que permanecen en jabas son retiradas de estas de manera compasiva.	Mayor				
78.	Se tiene especial cuidado con las aves fatigadas, que se ven débiles, lesionadas o con signos de dolor. Estos animales se descargan primero que el resto de las aves.	Mayor				
79.	Se cuenta con un procedimiento documentado a utilizar en caso de descargar animales fatigados, enfermos o lesionados.	Mayor				
80.	Cuando el vehículo de transporte permanece detenido y con aves en su interior, el lugar de destino dispone de un sistema de ventilación mecánica (con nebulizadores de ser necesario) o calefacción según corresponda.	Menor				
81.	Se recomienda que estos sistemas de ventilación consideren como mecanismo primario la extracción del aire caliente. En el caso de disponer de ventiladores que movilicen aire hacia las aves, se recomienda que estos se ubiquen por lateral.	Recomendación				

g. Vehículos y equipos

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
82.	Todos los vehículos que transporten aves de corral llevan una señal clara y visible en la que se indica la presencia de animales.	Mayor				
83.	<p>Los medios de transporte de ganado y su equipamiento cumplen las siguientes condiciones de acuerdo a la especie y categoría animal transportada:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Evitan lesiones, sufrimiento y garantizan la seguridad de las aves. b. Las protege de las temperaturas extremas y cambios meteorológicos desfavorables. c. Evita que las aves puedan escapar o caer. d. En caso que sea necesario, cuenta con divisiones que permiten separar los animales de diferente condición física, tamaño, edad. e. Garantiza una ventilación adecuada y permanente según la cantidad de animales y la especie transportada. f. En el caso del transporte de animales en jabas, estas pueden apilarse y ensamblarse entre sí, permitiendo que se mantengan fijas, y cuidando que no queden atrapadas partes del animal como patas o alas, entre otros. g. Disponen de iluminación adecuada que facilita la inspección de las aves. h. Disponen de piso que minimiza el escurrimiento de orina y excrementos entre pisos y hacia el exterior del vehículo. i. Permite una adecuada limpieza y desinfección de sus superficies. j. En caso de almacenar agua y alimentos, éstos están protegidos de la contaminación. 	Mayor				
84.	El diseño del medio de transporte y sus compartimentos permite al encargado del ganado, observar a las aves con regularidad y claridad durante el viaje, con el objeto de velar por su seguridad y bienestar.	Mayor				
85.	Previo al traslado de las aves, se asegura que el medio de transporte se encuentre en óptimas condiciones mecánicas, de infraestructura e higiénicas.	Mayor				
86.	Ningún vehículo es completamente cerrado.	Mayor				
87.	Existe espacio suficiente para que las aves estén cómodas, sin hacinamiento y puedan echarse en viajes largos.	Mayor				
88.	Cada vehículo declara su capacidad máxima de carga (Ton-Kg), detallando el número	Mayor				

	máximo de aves a ser transportadas. Este límite no es sobrepasado.				
89.	Los vehículos de transporte de aves son provistos de medios de comunicación móviles adecuados para posibilitar el contacto con la granja y planta faenadora.	Mayor			
90.	Todos los vehículos poseen un plan de acción de emergencia escrito. El plan incluye los procedimientos a seguir en caso de incendio, accidente o congestión vial, como también los números de contacto de servicios de emergencia, de la granja y de la planta faenadora.	Mayor			

e. Situaciones de emergencia

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
91.	El plantel considera por situación de emergencia cualquier evento durante la carga, transporte o descarga, que altera el curso normal de estas operaciones, y comprometa la salud y bienestar de las aves.	Mayor				
92.	Se cuenta con un procedimiento de contingencia para situaciones de emergencia, que indique los procedimientos para la gestión de cada incidente y precise las medidas que se deben adoptar.	Mayor				
93.	El procedimiento de contingencia considera, a lo menos: <ul style="list-style-type: none"> a. Tipo de incidente. b. Acción correctiva. c. Nombre del encargado de revisar las acciones contenidas en el plan de contingencia. 	Mayor				
94.	En el caso de aquellas aves que deban ser sacrificados por una emergencia, se siguen las mismas recomendaciones planteadas por la letra x) del acápite 8.1. del presente manual.	Mayor				
95.	El conductor informa a la planta faenadora y/o al plantel avícola, ante cualquier situación de emergencia que se presenta durante el traslado (desperfectos mecánicos, colisión, imposibilidad del conductor con el viaje, etc.).	Mayor				
96.	Además, se informa a carabineros y al SAG si el vehículo que transportaba a las aves sufrió un accidente.	Mayor				
97.	Si el vehículo no puede continuar con el viaje, el procedimiento de contingencia considera un segundo vehículo de reemplazo.	Mayor				

CAPÍTULO 9: TRAZABILIDAD

a. Generalidades

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
1.	El plantel cuenta con un sistema que asegura una trazabilidad hacia adelante y hacia atrás en el proceso de producción, y un sistema <i>in situ</i> que traspase esta trazabilidad al próximo punto en la cadena de producción.	Mayor				
2.	Todas las existencias animales provienen de granjas certificadas por el sistema de estándares apropiados. Los detalles de registro de este esquema deben ser incluidos en todas las fichas de despacho.	Mayor				
3.	El plantel cuenta con una base de datos segura y adecuadamente diseñada para el registro digital de los animales, de su procedencia y destino.	Menor				
4.	El registro incluye el nombre de las personas responsables del manejo de los animales de cada establecimiento, e información suficiente para permitir que la persona sea rápidamente contactada.	Menor				
5.	El registro contiene datos espaciales para permitir que los establecimientos registrados sean mapeados a través del uso de programas o aplicaciones de georreferenciación.	Menor				
6.	Tratándose de procesos de exportación que requieran certificación oficial de trazabilidad animal, se debe cumplir con los requisitos del país de destino.	Mayor				
7.	El plantel cumple con el Programa Oficial de Trazabilidad Animal del país, el que contempla cinco componentes estructurales para su correcto funcionamiento: <ul style="list-style-type: none"> a. Registro de establecimientos pecuarios. b. Declaración de existencias animales. c. Identificación animal oficial. d. Registro de movimiento animal. e. Sistema Oficial de Información Pecuaria (SIPEC). 	Mayor				

b. Registro del plantel o establecimiento pecuario

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
8.	Los titulares de establecimientos pecuarios deben inscribir su establecimiento en el Registro de Establecimientos Pecuarios del Servicio, completando el Formulario de Inscripción de Establecimientos (FIE) en cualquier oficina SAG.	Mayor				
9.	El Rol Único Pecuario (RUP) obtenido es de uso exclusivo para este establecimiento.	Mayor				
10.	El RUP es incorporado en todos los documentos donde sea necesario identificar al establecimiento.	Mayor				
11.	El titular del establecimiento pecuario demuestra su condición al momento de registrarse, presentado la documentación legal correspondiente o una declaración jurada simple para tal efecto.	Mayor				
12.	Junto con esta documentación, el titular declara la existencia de animales presentes en el plantel al momento de inscribirse.	Mayor				
13.	En el FIE se consigna los siguientes antecedentes: a. Ubicación y clasificación del establecimiento. b. Nombre y RUT del titular. c. Responsables del establecimiento. d. Antecedentes de contacto para que el Servicio pueda enviar información.	Mayor				
14.	Además, el titular o responsable del plantel debe autorizar la publicación de sus antecedentes.	Mayor				
15.	La copia de este Formulario es guardada por los solicitantes como respaldo de su inscripción.	Mayor				
16.	Si el establecimiento es objeto de cualquier tipo de modificación que altere su condición inicial, el titular del plantel o la persona quien él designe, informa del hecho en cualquier oficina SAG a lo largo del país, dentro de los 15 días posteriores a su acaecimiento.	Mayor				

c. Declaración de Existencias Animales (DEA)

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
17.	La Declaración de Existencias Animales corresponde al registro de existencias de todos los animales presentes en la granja, según especie y categoría, al momento de la	Mayor				

	inscripción en el Registro de Establecimientos Pecuarios. El titular del establecimiento debe efectuar esta declaración completando el Formulario de Declaración de Existencias de Animales (FDEA), en cualquier oficina SAG a lo largo del país.					
18.	Los titulares de planteles que cuenten con RUP o personas por él autorizadas ante el Servicio, efectúan de forma anual, durante el mes de julio, la dotación de animales por especie y categoría presentes en el establecimiento al día 30 de junio del mismo año, completando el FDEA en cualquier oficina SAG o en su funcionalidad electrónica de SIPEC.	Mayor				

d. Identificación animal oficial

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
19.	Todos los animales del plantel deben estar identificados. Para el caso de las aves de corral, estas son identificadas por lote.	Mayor				
20.	El plantel registra todos los manejos realizados a las aves que conformen un lote.	Mayor				
21.	El plantel maneja los lotes de animales separadamente, de manera de no perder la capacidad de determinar qué animales pertenecen a cada uno de estos.	Mayor				

e. Registro de movimiento animal

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
22.	Todo movimiento o transporte de aves, ya sea hacia planta faenadora, ferias de ganado o a un plantel con diferente RUP, es acompañado durante todo el proceso por el Formulario de Movimiento Animal (FMA).	Mayor				
23.	Cuando en un mismo medio de transporte se efectúen movimientos de animales desde distintos establecimientos de origen y hacia distintos establecimientos de destino (con diferente RUP), se completa un FMA por cada uno de los movimientos.	Mayor				
24.	En caso de detectar cualquier tipo de irregularidad en las obligaciones o uso de FMA, se denuncia de inmediato a la Unidad de Carabineros de Chile o a la Oficina del Servicio Agrícola y Ganadero más cercana.	Mayor				

f. Sistema Oficial de Información Pecuaria

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
25.	Para la utilización del SIPECweb, los titulares de establecimientos pecuarios y MVA solicitan en cualquier Oficina SAG su cuenta de usuario y clave para acceder al sistema.	Mayor				
26.	Los planteles avícolas utilizan el SIPECweb como herramienta informática.	Mayor				

g. No conformidades, acciones correctivas y sanciones

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
27.	El sistema de trazabilidad debe ser capaz de realizar una recuperación de <i>stock</i> o <i>recall</i> de sus productos, según corresponda.	Mayor				
28.	El plantel define como unidad mínima a trazar cada lote de pollos producidos.	Mayor				
29.	El plantel realiza y documenta ejercicios de trazabilidad periódicos hacia adelante y atrás, al menos trimestrales.	Mayor				
30.	Se debe disponer de un registro de los lotes de aves que puedan representar un riesgo para la salud de los consumidores (lotes no conformes). Estos registros incluyen como mínimo: <ul style="list-style-type: none"> a. Identificación del producto y lotes afectados. b. Registro de la causa de la no conformidad. c. Descripción del manejo realizado con lote de aves no conforme. d. Acciones correctivas o preventivas realizadas para evitar la repetición del problema. 	Mayor				

h. Registros

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
31.	Todos los ingresos al sistema productivo, como por ejemplo (pero no limitado) los pollitos de un día, alimentos y medicamentos veterinarios, son registrados, permitiendo identificar su origen, cantidad recibida y fecha.	Mayor				

32.	Todas las salidas del sistema productivo, como por ejemplo las aves que han alcanzado sus pesos de faena, aves muertas y la cama de ave, son registradas permitiendo identificar la fecha, cantidad y destino.	Mayor				
33.	Se debe contar con un Libro de registro de movimiento de las aves de corral, el cual debe contener al menos: <ul style="list-style-type: none"> a. Formulario de movimiento animal (copia o fotocopia). b. Guía de despacho (copia o fotocopia) que respalde el movimiento de las aves de corral. c. Informe de origen de las aves de corral para matadero (copia o fotocopia). d. Certificado sanitario de las aves de corral para matadero (copia o fotocopia). 	Mayor				
34.	Todos los documentos y registros del plantel permanecer: <ul style="list-style-type: none"> a. Disponibles. b. Legibles. c. Identificables. d. Actualizados. e. Sin tachaduras. f. Recuperables. g. Definido el sistema e archivo. Protección y tiempo de retención, mínimo por 2 años, o más si así lo requiere un punto específico. 	Mayor				
35.	Dentro de la documentación mínima del plantel, existen como mínimo los siguientes Procedimientos Operacionales Estandarizados (POE) y Procedimientos Operacionales Estandarizados de Saneamiento (POES): <ul style="list-style-type: none"> a. Control de la Documentación (POE). b. Control de los Registros (POE). c. Auditoría Interna (POE). d. Capacitación (POE). e. Accidentes y Emergencias (POE). f. Medidas de Bioseguridad (POE). g. Mantenimiento Preventiva o Correctiva (POE). h. Instalaciones, Máquinas y Equipos (POES). i. Control de Plagas (POES). j. Medicación y Vacunación (POE). k. Producto (Aves) No Conforme (POE). l. Jeringas y Agujas No Desechables (POES). m. Limpieza de los Pabellones, Retiro y Manejo del Guano y/o Cama de Ave (POES). n. Manejo de Residuos (POE). o. Manejo de los Subproductos Generados (POE). 	Mayor				

	<p>p. Dosificación y Mezclado (POE).</p> <p>q. Manejo de Producto (Alimento) No Conforme (POE).</p>					
36.	<p>El plantel cuenta con al menos los siguientes instructivos de trabajo y registros:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Registros de Auditorías Internas. b. Registros de Capacitación. c. Registros de Existencias de la Granja. d. Registros del Manejo Reproductivo (si corresponde). e. Registros Declaración de Bioseguridad de Acceso a Granjas. f. Registros de Actividades de Mantenición. g. Registros de Actividades de Limpieza y Sanitización. h. Registros de Control de Plagas. i. Registros de Ubicación de Cebos. j. Registros de Visitas del MVA. k. Registros de Necropsias. l. Registros de Decomisos en Planta Faenadora. m. Registros de Empleo de Fármacos y Vacunas. n. Registro de Inventario de Productos Veterinarios y Alimentos Medicados. o. Registros de Control de Producto No Conforme. p. Registros de Manejo del Alimento. q. Registros de Prescripción Veterinaria de Medicamentos en Alimentos. r. Registros de Ayuno de las Aves Previa Faena. s. Registros de Manejo de Residuos. t. Registros de Control de Almacenaje. u. Registros de Inventario de Materias Primas e Insumos. v. Registro de Dosificación y Mezclado. w. Registros de Producto (Alimento) No Conforme. x. Registros de Inventario de Alimentos Terminados. y. Registro de las Acciones Correctivas Efectuadas. 	Mayor				
37.	<p>Además, el plantel cuenta con la siguiente documentación:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Hojas de Seguridad. b. Fichas Técnicas. c. Certificado del Estatus Sanitario de los Animales. d. Resultados de los Análisis efectuados a los Alimentos. e. Documentación Aval de la Calidad de los Alimentos Comprados. f. Resultados de los Análisis Efectuados al Agua de Bebida de las Aves. g. Informes Sanitarios a Planta Faenadora. 	Mayor				

38.	Las aves de corral enviadas a planta faenadora, deben haber nacido en el plantel PABCO Aves de Corral o provenir de otro plantel PABCO Aves de Corral.	Mayor			
39.	Se envía a la planta faenadora, un "Informe de origen de las aves de corral para matadero", emitido y firmado por el médico veterinario acreditado (MVA), en el tiempo establecido para ello (mínimo 72 horas antes de la llegada de las aves de corral a la planta faenadora)	Mayor			

CAPÍTULO 10: PERSONAL

a. Compromiso gerencial

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
1.	Existe un comité encargado de establecer, documentar, implementar y mantener las buenas prácticas de producción avícola en la granja.	Mayor				
2.	La gerencia designa un líder para el comité de buenas prácticas, quien tienen la responsabilidad de: <ul style="list-style-type: none"> a. Dirigir y organizar el trabajo del comité. b. Elegir a los miembros del comité, basado en la formación y educación de cada uno de ellos. c. Asegurar que las responsabilidades y funciones están definidas y son comunicadas para garantizar la operatividad y mantenimiento de la implementación. d. Informar a la gerencia sobre la eficacia de la implementación y tomar acciones cuando se presentan fallas (desviaciones). e. Verificar que se encuentre por escrito la frecuencia de las reuniones y disponer de las actas en las cuales se puedan identificar los compromisos, responsabilidades, recursos y plazos para cumplir con los requisitos estipulados por las buenas prácticas de producción avícola. 	Mayor				
3.	La empresa avícola cuenta con un Manual de Calidad, que contiene como mínimo la siguiente información:	Mayor				

	<ul style="list-style-type: none"> a. Título, número de versión, fecha de emisión, campo de aplicación y las fases o actividades que son cubiertas por el mismo. b. Tabla de contenido. c. Historial de las revisiones, incluyendo número de revisiones, quienes las han ejecutado y fecha. d. Introducción. e. Política de buenas prácticas de producción avícola. f. Descripción de los procedimientos operativos, planes y registros asociados al cumplimiento de las buenas prácticas, su codificación y número de versión vigente. g. Diagrama de flujo del proceso productivo. h. Organigrama con el detalle de los cargos y quienes los ocupan dentro de la organización. i. Descripción de las responsabilidades y funciones de cada uno de los miembros del comité de buenas prácticas de producción avícola. j. Descripción de los documentos internos y externos relevantes en un cuadro resumen. k. Verificar cómo se controla la distribución de los documentos y el listado maestro de documentos actualizado. 					
4.	El plantel cuenta con un programa documentado de auditorías internas que incluye todos los requisitos establecidos por los Manuales de buenas prácticas de producción avícola que se ejecuta como mínimo una vez al año.	Mayor				
5.	Se registran todas las auditorías internas realizadas en el plantel, incluyendo las listas de chequeo, informes de auditoría y el seguimiento de las acciones implementadas para el cierre de las no conformidades detectadas.	Mayor				
6.	<p>La gerencia del plantel asegura que todo el personal:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Posea una copia o tenga acceso en las oficinas de cada sección, a los manuales de buenas prácticas de producción avícola. b. Esté familiarizado con los requisitos y recomendaciones abordadas en estos documentos. c. Entienda los contenidos de los manuales de buenas prácticas de producción avícola. 	Mayor				
7.	El plantel conoce y cumple las obligaciones y responsabilidades establecidas por la normativa nacional vigente que tenga relación con los trabajadores, como por ejemplo el	Mayor				

	Código del Trabajo (D.F.L Núm. 1/02), la Norma sobre Accidentes del Trabajo y Enfermedades Profesionales (Ley 16.744/68), el Reglamento sobre Condiciones Sanitarias y Ambientales básicas en los lugares de trabajo (D.S. 594/99) entre otras.					
--	---	--	--	--	--	--

b. Entrenamiento

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
8.	El plantel cuenta con un número suficiente de trabajadores correctamente capacitados y entrenados para desarrollar las labores convenidas, asegurando que dentro de la rutina de trabajo existe tiempo disponible para que las aves sean inspeccionadas adecuadamente y para implementar medidas correctivas en caso de ser necesario.	Mayor				
9.	El personal del plantel recibe capacitación y entrenamiento, como mínimo, en las siguientes áreas: <ul style="list-style-type: none"> a. Labor a desarrollar en el plantel (incluyendo registros). b. Comportamiento laboral. c. Seguridad y bienestar del personal. d. Higiene personal. e. Comportamiento y bienestar de las aves de corral. 	Mayor				
10.	Ningún trabajador desempeña su labor sin una inducción, supervisión o explicación previa de las tareas que debe realizar.	Mayor				
11.	Los programas de capacitación y entrenamiento se llevan a cabo durante la inducción para todo el personal nuevo que se incorpora al plantel. Para el caso de los trabajadores antiguos, se realizan cursos de capacitación actualizados de manera regular (idealmente una vez al año) o cada dos años como máximo.	Mayor				
12.	Los trabajadores que han recibido capacitación y entrenamiento, demuestran su competencia y son autorizados por el encargado de la sección antes de comenzar a realizar la labor que les ha sido asignada.	Mayor				
13.	Existe un Procedimiento Operacional Estandarizado (POE) que establece todas las acciones de capacitación a ejecutar, contenidos, frecuencias, personas responsables y otros.	Mayor				
14.	Los programas de capacitación y entrenamiento básico en hábitos de higiene personal en el trabajo incluyen como mínimo: <ul style="list-style-type: none"> a. Lavado y desinfección de manos y botas. 	Menor				

	<ul style="list-style-type: none"> b. Ducha obligatoria y/o uso de vestimenta exclusiva según corresponda. c. Protección de heridas o cortes en la piel. d. No fumar, escupir, comer, mascar chicle ni consumir bebidas en los lugares de trabajo. e. Mantener las uñas cortas. f. Uso de elementos de protección cuando corresponda. g. Limpieza y desinfección de vehículos a la entrada y salida del plantel. 				
15.	El plantel cuenta con un documento que detalla las normas y medidas de higiene y seguridad del personal, el que está disponible en cada uno de los sectores de la granja.	Menor			
16.	Existe en el plantel, como mínimo y de manera permanente, una persona formada en primeros auxilios.	Menor			
17.	Las aves son cuidadas y manejadas por personal competente, que demuestra comprender las necesidades biológicas y de bienestar de estas, como también posee la capacidad de protegerlas frente a todas las condiciones previsibles que puedan afectarlas.	Mayor			
18.	Existe un Procedimiento Operacional Estandarizado (POE) que contiene en forma de rutina metódica las actividades que los trabajadores deben realizar para cuidar de las aves.	Mayor			
19.	<p>El programa de capacitaciones para el personal encargado de las aves considera, a lo menos, los siguientes tópicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Comportamiento normal y anormal de las aves. b. Signos de buena y mala salud o enfermedad en aves. c. Manejo adecuado de las aves de forma amigable y compasiva, haciendo énfasis que el maltrato animal no está permitido bajo ninguna circunstancia. d. Métodos de sacrificio humanitario. e. Signos de estrés térmico en aves. f. Procedimientos a seguir en caso de detectar problemas de estrés térmico en las aves. g. Requerimientos de higiene general, salud y seguridad incluyendo el control de sustancias peligrosas para la salud. h. Entrenamiento en administración de productos médicos. 	Menor			
20.	Los trabajadores encargados del transporte de aves a planta faenadora, son capacitados según lo estipulado en el punto anterior como	Menor			

	también en estilo de conducción de forma responsable y segura.				
21.	Todo el personal que manipula y aplica fármacos, vacunas, agentes desinfectantes, sanitizantes, plaguicidas y aquellos que operen equipamiento complejo reciben entrenamiento apropiado, proporcionado por el plantel.	Mayor			
22.	Con respecto a la utilización de maquinaria y equipos, los trabajadores: <ul style="list-style-type: none"> a. Demuestran ser capaces de operarlas. b. Demuestran ser capaces de llevar a cabo la mantención de rutina. c. Reconocen señales de mal funcionamiento. d. Conocen el procedimiento a seguir en caso de fallas. 	Mayor			
23.	Los cursos de capacitación en relación al cuidado de los animales están reconocidos por el SAG y son realizados por instituciones u organismos de capacitación oficiales de acuerdo a la legislación vigente.	Mayor			
24.	Las normas entregadas en las actividades de capacitación son proporcionadas por escrito.	Menor			
25.	Los cursos de entrenamiento y capacitación entregan al personal un certificado formal de reconocimiento de competencia.	Menor			
26.	Si un trabajador es redestinado a una nueva sección se capacita previamente.	Menor			
27.	Se supervisa el trabajo del personal de manera regular, con la finalidad de verificar si estos desarrollan su labor de forma adecuada.	Menor			
28.	En caso de detectar irregularidades o faltas en el desempeño de los trabajadores del plantel, se considera un nuevo proceso de entrenamiento y capacitación de manera inmediata.	Menor			
29.	El plantel cuenta con un registro de los procesos de capacitación y entrenamiento del personal, donde se debe incluir como mínimo: <ul style="list-style-type: none"> a. Nombre de la capacitación efectuada. b. Fecha de inicio y término del proceso. c. Tipo de entrenamiento entregado. d. Forma en que se entrega la capacitación (en aula, en línea, etc.). e. Quién proveyó el proceso de capacitación y entrenamiento. 	Menor			
30.	Los registros de capacitación y entrenamiento de cada trabajador se mantienen por un mínimo de dos años desde que éste deja de prestar servicios al plantel.	Menor			

c. Seguridad y bienestar

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
31.	Existe una política de salud y seguridad laboral documentada, la que se comunica al personal y está disponible en lugares comunes para as personas que trabajan en el plantel.	Mayor				
32.	Se lleva a cabo un análisis de riesgo de todas las labores que se desarrollen dentro del plantel, de manera de poder desarrollar un plan de acción que promueva condiciones de trabajo seguras y saludables.	Mayor				
33.	El plantel avícola proporciona a sus trabajadores, y eventuales visitas, de elementos de protección personal (EPP) en óptimo estado y certificado para el uso que se le destine. Además, se registra la fecha de entrega de EPP, fecha de reposición de EPP a cada uno de los operarios que lo requiera y de la fecha de la capacitación para el uso correcto de los EPP.	Mayor				
34.	Existe un Procedimiento Operacional Estandarizado que especifica qué hacer en caso de accidentes y emergencias y que contiene: <ul style="list-style-type: none"> a. Plan de acción para minimizar accidentes. b. Tener publicados en áreas comunes el manejo de accidentes y emergencias (incluyendo teléfonos del hospital más cercano, ambulancia, carabineros, bomberos entre otros). c. Plano con la ubicación de la camilla, extintores, suministros de electricidad, gas y fuentes de agua para apagar un posible incendio. d. Registros de capacitación a todo el personal del procedimiento para atender accidentes y emergencias. 	Mayor				
35.	Se cuenta con las hojas de seguridad de los productos relacionados con la higiene y sanitización de las instalaciones, máquinas y equipos y el control de plagas.	Mayor				
36.	Los peligros, cuando corresponda, son claramente identificados por señalizaciones ubicadas apropiadamente.	Mayor				
37.	En áreas que presenten un riesgo para la seguridad de los trabajadores se cuenta con botiquines. Estos permanecen limpios y en buen estado.	Mayor				

d. Bioseguridad

d.1. Generalidades

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
38.	Todos los trabajadores de la empresa son capacitados y entrenados para poder conocer, entender y aplicar las medidas de bioseguridad establecidas dentro del plan de bioseguridad.	Mayor				
39.	Todas las personas que ingresen al plantel cumplen con las normas de bioseguridad establecidas por el Plan de bioseguridad. Estas están documentadas, junto con los requerimientos establecidos para el acceso de vehículos, maquinarias y equipos, en un Procedimiento Operacional Estandarizado (POE).	Mayor				

d.2. Contacto con animales

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
40.	El personal que labora en granjas no mantiene aves en sus hogares.	Mayor				
41.	El personal no tiene contacto con aves y evita ingresar a recintos que mantengan animales, tales como ferias de ganado, plantas faenadoras y fábricas de alimentos ajenas al plantel. De lo contrario, para ingresar al plantel avícola se respeta el vacío sanitario.	Menor				
42.	El personal no tienen contacto físico con personas u objetos a través del cerco perimetral.	Menor				
43.	Los trabajadores alimentan a las aves del plantel solo con el alimento autorizado. Está prohibido dar cualquier otro tipo de alimento a las aves.	Mayor				
44.	Solo se administran a las aves del plantel agua de bebida proveniente de los sistemas de abastecimientos de agua potable. No se suministra agua de otro origen, excepto en casos de emergencia, situación que queda registrada.	Mayor				

d.3. Alimentación

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
45.	Los alimentos que se ingresen al sector, no contienen carne de ave, o sus derivados Si se	Mayor				

	ingresan otros productos de origen animal, éstos están cocidos.				
46.	Los operarios se lavan las manos con jabón desinfectante, antes y después de haber ingerido alimentos dentro del plantel.	Mayor			
47.	Los alimentos deben ser consumidos exclusivamente en la instalación habilitada para dicho efecto (comedor).	Mayor			

d.4. Higiene y comportamiento del personal al interior del plantel

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
48.	Todo el personal cuenta con un estado de salud compatible con el cargo y está dispuesto a recibir los programas de vacunación preventivos, así como a ser sometido a exámenes de salud según sea necesario.	Mayor				
49.	Toda persona que trabaja con aves es vacunada contra virus influenza tipo A según la campaña anual de vacunación del Ministerio de Salud.	Mayor				
50.	Los trabajadores persona que presenten síntomas de enfermedad respiratoria se mantienen lejos de la graja hasta su recuperación. Además, cualquier fomite que ellos pudieran haber contaminado se desinfecta antes de ingresarlo al plantel.	Menor				
51.	Aquellos trabajadores que están enfermos y cursando con ictericia, diarrea, vómitos, fiebre, garganta inflamada con fiebre, lesiones dérmicas visiblemente infectadas, descargas de los oídos, ojos o nariz, informan de su condición al encargado del sector a la brevedad y se les asignan tareas adecuadas o, en su defecto, son enviados de regreso a casa.	Menor				
52.	El personal enfermo se mantiene fuera del plantel hasta que son aprobados por un profesional médico que especifique que se encuentran aptos para retomar su labor. (Menor				
53.	Se prohíbe fumar, utilizar implementos como celulares, equipos de música u otros elementos similares dentro de las instalaciones. En caso de ingresar algún dispositivo, éste es desinfectado en la cámara de fumigación y/o ingresa dentro de una bolsa plástica proporcionada en la portería del plantel o sector.	Menor				
54.	La ducha sanitaria, previo ingreso a los sectores, es obligatoria para el personal que labora en el plantel.	Menor				
55.	Dentro de la granja se emplean ropas y calzados de uso exclusivo.	Menor				
56.	Los uniformes o ropas de trabajo y accesorios de protección personal son lavables o desechables, debiendo someterse a lavados periódicos establecidos o eliminarse según corresponda.	Menor				

57.	Todo el personal pasa a través de los filtros sanitarios para acceder a las instalaciones.	Menor				
58.	Los operarios utilizan el baño para sus necesidades fisiológicas.	Mayor				
59.	Los operarios se lavan las manos después de manejar aves muertas como también luego de usar los servicios higiénicos.	Mayor				
60.	Se controla el flujo de personal dentro de las granjas según una definición previa de separación de áreas (sucia y limpia), en caso de que se requiera.	Menor				

CAPÍTULO 11: COMUNIDADES

a. Requisitos generales del establecimiento

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
1.	La empresa y sus operarios planifican, gestionan y ejecutan sus actividades productivas acorde al concepto de desarrollo sostenible.	Recomendación				
2.	La gerencia como los operarios que participen directa e indirectamente en las actividades desarrolladas por el plantel, cumplen con las actividades y recomendaciones asociadas a las buenas prácticas con la comunidad.	Recomendación.				

b. Recomendaciones generales

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
3.	El plantel incluye dentro de sus programas de gestión, organización y administración el concepto de responsabilidad social y relaciones comunitarias debido a los diversos beneficios económicos, comerciales, sociales y organizacionales.	Recomendación				
4.	El plantel estructura sus programas de responsabilidad social y relaciones comunitarias basándose en las recomendaciones, guías y pautas del modelo de responsabilidad social empresarial (RSE).	Recomendación				
5.	El plantel inicia la interacción con la comunidad y los diferentes actores sociales lo antes posible, con el fin de forjar lazos y relaciones que fomenten, en la actualidad y a futuro, el desarrollo de un ambiente colaborativo y conciliador entre la empresa y la comunidad.	Recomendación				

6.	Los planteles nuevos o aquellos que deseen ampliarse, además de cumplir con toda la normativa ambiental asociada, consideran ejecutar el Acuerdo de Producción Limpia (APL) del Sector Productores de Aves de Carne.	Recomendación				
7.	El plantel alienta a los socios empresariales y de rubro para que también apliquen principios de responsabilidad social empresarial en sus planteles.	Recomendación				
8.	La empresa avícola se abstiene de cualquier injerencia indebida en actividades políticas locales	Recomendación				

c. Identificación de los actores sociales y sugerencias previas

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
9.	Se adopta un marco lógico y metodológico para la identificación de los actores sociales afectados directa e indirectamente por las actividades productivas del plantel avícola.	Recomendación				
10.	Se determina el impacto por parte del proyecto avícola sobre la comunidad y los actores sociales.	Recomendación				
11.	Se incluyen también a aquellos grupos u organizaciones que no se ven afectados negativamente, pero cuyos intereses los definen como actores sociales.	Recomendación				
12.	Tras la identificación y reconocimiento de los actores sociales en la comunidad, se establecen líneas de trabajo para cada grupo y vías de interacción y comunicación, con el fin de vincular al plantel con su comunidad.	Recomendación				
13.	Se establece un orden de prioridad de los actores sociales previo a la ejecución de los planes de trabajo y relación con la comunidad.	Recomendación				
14.	Se identifican y reconocen e forma precisa los representantes legítimos de los actores sociales.	Recomendación				
15.	Se fomenta la interacción y relación del plantel con los actores sociales en sus propias comunidades, incentivando el proceso de confianza, credibilidad, transparencia e identificación por parte de la comunidad.	Recomendación				
16.	Se establecen procesos de articulación, vinculación y asociación con gobiernos locales, ONGs, organizaciones comunitarias representativas, comunidades indígenas y sectores gubernamentales.	Recomendación				
17.	Los administradores participan, fomentan y se informan de los procesos de consulta ciudadana realizadas por entidades gubernamentales y de las potenciales consultas según los actores sociales identificados en su localidad.	Recomendación				

d. Interacción directa con la comunidad

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
18.	Se respetan los derechos de las personas afectadas por las actividades desarrolladas por el plantel también por las participantes de estas.	Recomendación				
19.	Así mismo, para establecer una relación de confianza recíproca con la comunidad, el plantel; <ul style="list-style-type: none"> i. Se abstiene de buscar o de aceptar exenciones no contempladas en el marco legal o reglamentario relacionadas con el medioambiente, salud, seguridad e higiene, trabajo, tributación, incentivos financieros u otras. ii. Aplica prácticas auto-disciplinarias y sistemas de gestión eficaces y transparentes. 	Recomendación				
20.	Se estimula y fomenta la cooperación con la comunidad local y los sectores empresariales, incentivando tanto la generación de capacidades locales como el propio desarrollo de la localidad.	Recomendación				
21.	Se fomenta la formación y especialización de capital humano local mediante el ofrecimiento de capacitaciones, entrenamiento y procesos formativos en las diferentes áreas de producción.	Recomendación				
22.	Se incentiva la creación de oportunidades de empleos y contratación de personas principalmente de la comunidad con el fin de potenciar el desarrollo económico local y mejorar la calidad de vida de las personas que la conforman.	Recomendación				
23.	Se identifican, estimulan y apoya a diferentes actores sociales en la generación de microempresas o actividades económicas que involucren la diversificación de productos de carne avícola o que participen en diferentes etapas de la cadena productiva como la generación de insumos, fomentando la asociatividad y cooperativismo de la localidad.	Recomendación				
24.	El plantel selecciona y compra insumos requeridos para el proceso productivo, como por ejemplo alimentos o materias primas, a la comunidad, de manera de incentivar el desarrollo y crecimiento económico local.	Recomendación				
25.	Existe asociación con otras industrias locales no avícolas con el fin de articular procesos o relaciones que pueden beneficiarse mutuamente.	Recomendación				
26.	El plantel gestiona reuniones y actividades de extensión con el personal, clientes y miembros de la comunidad.	Recomendación				

27.	Se utilizan técnicas y metodologías participativas, con el objetivo de establecer relaciones con la comunidad y permitir la ejecución de programas que promuevan el desarrollo local e integración.	Recomendación				
28.	Se generan jornadas informativas y educativas a la población, incentivando principalmente la importancia del cuidado del medio ambiente tanto en las actividades productivas como en la vida diaria.	Recomendación				

e. Personal

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
29.	La gerencia y administración del plantel reconocen el rol fundamental de los operarios tanto en sus diferentes actividades como en el hecho de que son emblemas y un canal de comunicación, pues a diario transmiten su experiencia, vivencias y cotidianidad en el plantel a la comunidad, proyectando información y afectando positiva o negativamente la opinión de la comunidad acerca del plantel.	Recomendación				
30.	El personal contratado para las diferentes actividades pertenece mayoritariamente de la comunidad o de zona aledañas.	Recomendación				
31.	Las políticas empresariales son difundidas de forma correcta y a cabalidad a los trabajadores de la empresa avícola, a su vez se recomienda que los operadores participen en la gestión de dicho marco normativo y estén en conformidad con este.	Recomendación				
32.	Existe contratación de un porcentaje mínimo de mujeres con el fin de fomentar la equidad de género, la inclusión social y disminuir la pobreza.	Recomendación				
33.	La gerencia del plantel considera contratar a personas que se enfrentan a las barreras del mercado de trabajo como consecuencia de discapacidades físicas, mentales o de desarrollo, por la falta de experiencia laboral o habilidades, entre otras.	Recomendación				
34.	Los planteles no someten a los trabajadores a instancias de discriminación, injurias o maltratos indebidos, ya que incurrirán en faltas graves.	Recomendación				
35.	Se fomentan las instancias de participación y conversación entre administradores y operarios con el fin de generar procesos de retroalimentación que mejoren las relaciones laborales.	Recomendación				

36.	Con el fin de potenciar las relaciones efectivas entre los administradores y sus trabajadores, el plantel: i. Cumple con lo estipulado en los contratos. ii. Genera espacios de recreación y esparcimiento para los trabajadores y sus familias.	Recomendación				
-----	--	---------------	--	--	--	--

f. Accesibilidad

f.1. Acceso a las instalaciones y servicios

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
37.	El plantel y sus administradores aseguran la total disposición de todas sus instalaciones, productos y servicios para todo el personal.	Recomendación				
38.	Se da la bienvenida a todos los miembros de la comunidad en caso de sus integrantes demanden algún servicio o solicitud.	Recomendación				
39.	Se cuenta con todos los permisos exigidos por el estado asociados a la seguridad de laboral de las personas.	Recomendación				
40.	Las instalaciones del plantel cumplen con los requisitos mínimos de construcción, los que aseguren que personas con discapacidad física, visual, de edad o de otra índole, ya sea clientes o trabajadores, se desenvuelvan con normalidad y reciban igual trato.	Recomendación				

f.2. Acceso a la información

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
41.	El plantel ejecuta un plan de estrategia comunicacional bajo las normativas nacionales de acceso y transparencia de la información.	Recomendación				
42.	La información a presentar por el plantel es clara, breve y en un lenguaje comprensible para todos los integrantes de la comunidad.	Recomendación				
43.	El proceso comunicacional con la comunidad se realiza de manera comprensible, expedita y diseñada según el grupo de interesados a los que se desea transmitir la información.	Recomendación				
44.	Se divulga información objetiva, atingente y actualizada, con el fin de que los actores sociales correspondientes estén, informados y puedan participar en procesos resolutivos o de decisión.	Recomendación				
45.	El plantel asegura la disponibilidad y el acceso a la información para todos los ciudadanos mediante el uso de diferentes canales de	Recomendación				

	divulgación como charlas, páginas web, trípticos, radio, entre otros.					
46.	Previo a la implementación de un proyecto el plantel incentiva procesos de participación ciudadana.	Recomendación				
47.	El plantel desarrolla de forma simultánea procesos de divulgación de información y consultas ciudadanas, con el objetivo de recibir una retroalimentación y opinión informada por parte de la comunidad sobre el proceso.	Recomendación				
48.	Se fomentan procesos de diálogo constante entre los actores sociales y la empresa, con el fin de abordar diferentes temáticas que puedan derivar de la implementación del plantel productivo, como temas sociales, ambientales, económicos, culturales o sencillamente temas comunitarios en donde la empresa pueda generar aportes.	Recomendación				
49.	Se generan actas tras cada proceso de consulta y reuniones entre comunidad y la empresa, incluyendo los objetivos, acuerdos, resultados y conclusiones.	Recomendación				
50.	La administración del plantel trabaja en conjunto con la comunidad posterior a los procesos de consulta ciudadana y entrega formal de resultados a través de instancias de retroalimentación y discusión de las propuestas previas a su ejecución entre comunidad y la empresa.	Recomendación				
51.	Existen instancias informativas por cada etapa del proyecto, entregando tanto información detallada de las decisiones finales del plantel con respecto a ciertos tópicos tratados.	Recomendación				

g. Relación empresa-comunidad

g.1. Procesos de negociación

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
52.	La administración del plantel integra el concepto de negociación con la comunidad con el fin de obtener consensos y acuerdos de beneficio mutuo ante diversas temáticas.	Recomendación				
53.	La información emanada y a disposición de los actores sociales y la empresa durante los procesos de negociación, se basa en datos claros, objetivos y libres de sesgo con respecto a los beneficios, impactos y mitigaciones del tema a negociar.	Recomendación				
54.	Las instancias de negociación se sustentan en previos procesos de discusión, consultas ciudadanas y participación activa entre los actores sociales y la empresa ante el tema a negociar.	Recomendación				

55.	Se incentiva el desarrollo de la negociación bajo un clima o contexto en donde las comunidades afectadas perciban lo justo y transparente del proceso.	Recomendación				
56.	Los actores sociales y empresariales abordan las instancias de negociación con amplitud de criterio, voluntad y el deseo genuino de generar soluciones y llegar a un acuerdo.	Recomendación				
57.	Se registran los acuerdos posteriores a la negociación entre empresa y comunidad mediante la emisión de un documento oficial y legal que acredite el compromiso adquirido por la empresa y la comunidad.	Recomendación				
58.	Se establecen tiempos, objetivos y metas a cumplir asociados al tema en discusión.	Recomendación				
59.	En caso de no cumplir con el acuerdo estipulado, se generan instancias de discusión para determinar y diagnosticar la gravedad de la situación y finalmente evaluar medidas de mitigación y mejoras.	Recomendación				

g.2. Gestión de las reclamaciones

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
60.	Existe un sistema de gestión de reclamaciones por parte del plantel, que esté abierto a la comunidad y sea de su conocimiento.	Recomendación				
61.	La estructura del sistema de reclamación está diseñada en consonancia con las necesidades y niveles de riesgo e impactos del proyecto.	Recomendación				
62.	Los mecanismos o vías de reclamación dispuestos por el plantel son culturalmente adecuados para la comunidad en donde se inserta, fomentando el uso de canales de fácil acceso, comprensión y disponibles para todas las personas.	Recomendación				
63.	El formato y el lenguaje utilizados en el sistema de reclamación son de fácil comprensión para la población local.	Recomendación				
64.	El plantel aclara desde un inicio el funcionamiento de los mecanismos de reclamación e indica quiénes podrán utilizarlos y cómo deben hacerlo.	Recomendación				
65.	Los reclamos efectuados son publicados por escrito y se encuentran disponibles para todo el público.	Recomendación				
66.	La gerencia del plantel se mantiene informada y se involucra en todo proceso de reclamación.	Recomendación				
67.	Se generan vías de reclamaciones justas, transparentes y objetivas con el fin de que las comunidades afectadas perciban la fuerte política de transparencia y credibilidad que posee el plantel, independiente del tipo de reclamo.	Recomendación				

68.	Con respecto a las resoluciones ante los diversos reclamos, se utilizan diversos niveles de resolución asociados al tipo y gravedad de la queja.	Recomendación				
69.	El plantel comunica y educa a las personas respecto a las diversas instancias de apoyo como gobiernos locales, ONG o instituciones especializadas, incentivando que la comunidad local sea guiada y abogue por sus intereses justamente.	Recomendación				
70.	Cuando sea necesaria la mediación, se recurre a entidades académicas u otro tipo de instituciones locales para que actúen como intermediarios imparciales entre la empresa avícola y los grupos interesados.	Recomendación				
71.	Se cumplen y respetan los plazos establecidos para responder las reclamaciones registradas, ya que proyecta el compromiso y seriedad de la empresa con su comunidad.	Recomendación				
72.	Existe un sistema de registro adecuado y actualizado de los reclamos, ya sea escrito o virtual que contiene como mínimo: <ul style="list-style-type: none"> i. Antecedentes de la persona u organización. ii. Fecha e índole de la reclamación. iii. Evaluaciones previas iv. El resultado final. v. Cómo y cuándo se comunicó esta decisión al demandante. 	Recomendación				
73.	En caso de no encontrar mediación y solución ante el reclamo presentado, los planteles avícolas no impiden a la comunidad el acceso a recursos legales y formulación de demandas en tribunales competentes.	Recomendación				

g.3. Donaciones y proyectos sociales

N°	Requisito	Nivel	Resultados			Observaciones
			C	NC	NA	
74.	El plantel no utiliza el sistema de donaciones como propuestas de mitigación o soluciones arbitrarias ante conflictos sociales.	Recomendación				
75.	Se diagnostican y evalúan las necesidades reales de la comunidad (con impacto en su calidad de vida) a partir de reuniones con los pobladores e instancias de asociatividad.	Recomendación				
76.	El proceso de evaluación y diagnóstico es realizado por profesionales especializados en el área.	Recomendación				
77.	Una vez identificadas las necesidades de la comunidad, el plantel desarrolla proyectos sociales con el objetivo de contribuir a la mejora de la situación actual de la población local.	Recomendación				
78.	En caso de identificar múltiples necesidades en la comunidad, se llama a un concurso público de proyectos elaborados por la comunidad para optar a los recursos disponibles.	Recomendación				

INSTRUCCIONES PARA LA OBTENCIÓN DEL RESULTADO DE LA AUDITORÍA DE VERIFICACIÓN

El resultado de la auditoría de verificación se basará en el porcentaje (%) de cumplimiento que obtenga el plantel para cada uno de los niveles de requisitos establecidos en el manual correspondiente.

Para calcular el resultado, se debe dividir la cantidad de Conformidades (C) obtenidas por el plantel por la cantidad total de requisitos aplicables a este (N° de requisitos totales menos N° de requisitos que No Aplican (NA)). Este resultado debe ser transformado a porcentaje (multiplicar por 100). El procedimiento se debe realizar de forma separa para ambos niveles de requisitos obligatorios (mayor y menor).

Una vez obtenido el porcentaje de cumplimiento logrado por el plantel, el resultado de la auditoría de verificación para cada uno de los niveles obligatorios será aquel representado por los siguientes rangos de cumplimiento:

Tabla Nro. 2. Resultado de auditoría por nivel de requisito de acuerdo al porcentaje de cumplimiento obtenido por el plantel.

Porcentaje (%) de cumplimiento obtenido por el plantel	Resultado auditoría por nivel de requisito
0 – 79	Rechazado
80 – 99	Aprobado con observaciones
100%	Aprobado*

*Para el caso de los requisitos de nivel "Mayor", para aprobar la auditoría de verificación se deberá obtener un porcentaje de cumplimiento igual a 100. De no alcanzar este porcentaje, el plantel será calificado con "Rechazado" para esta categoría de requisito.

El resultado completo de la auditoría de verificación será definido de acuerdo a la siguiente tabla:

Tabla Nro. 3. Resultados finales posibles de la auditoría de verificación de acuerdo al resultado obtenido por los niveles de requisitos mayores y menores.

Resultado auditoría de requisitos de nivel “Menor”	Resultado auditoría de requisitos de nivel “Mayor”	Resultado General de Auditoría de Verificación
Rechazado	Rechazado	Rechazado
Aprobado con observaciones	Rechazado	Rechazado
Aprobado	Rechazado	Rechazado
Rechazado	Aprobado	Rechazado
Aprobado con observaciones	Aprobado	Aprobado con observaciones
Aprobado	Aprobado	Aprobado

Tabla Nro. 4. Resultados de la auditoría de verificación del Manual de Buenas Prácticas de Producción Avícola en Instalaciones

Nivel de requisito	N° requisitos totales	N° requisitos aplicables	N° de No Conformidades (NC)	% de cumplimiento	% de cumplimiento mínimo para aprobación
Mayor	45				100%
Menor	47				80%
Recomendación	-	-	-	-	-
Resultado nivel "Mayor":					
Resultado nivel "Menor"					
Resultado General Auditoría					

Tabla Nro. 5. Resultados de la auditoría de verificación del Manual de Buenas Prácticas de Producción Avícola en Bioseguridad.

Nivel de requisito	N° requisitos totales	N° requisitos aplicables	N° de No Conformidades (NC)	% de cumplimiento	% de cumplimiento mínimo para aprobación
Mayor	61				100%
Menor	82				80%
Recomendación	-	-	-	-	-
Resultado nivel “Mayor”:					
Resultado nivel “Menor”					
Resultado General Auditoría					

Tabla Nro. 6. Resultados de la auditoría de verificación del Manual de Buenas Prácticas de Producción Avícola en Sanidad Animal.

Nivel de requisito	N° requisitos totales	N° requisitos aplicables	N° de No Conformidades (NC)	% de cumplimiento	% de cumplimiento mínimo para aprobación
Mayor	92				100%
Menor	69				80%
Recomendación	-	-	-	-	-
Resultado nivel “Mayor”:					
Resultado nivel “Menor”					
Resultado General Auditoría					

Tabla Nro. 7. Resultados de la auditoría de verificación del Manual de Buenas Prácticas de Producción Avícola en Uso de Medicamentos Veterinarios.

Nivel de requisito	N° requisitos totales	N° requisitos aplicables	N° de No Conformidades (NC)	% de cumplimiento	% de cumplimiento mínimo para aprobación
Mayor	73				100%
Menor	7				80%
Recomendación	-	-	-	-	-
Resultado nivel “Mayor”:					
Resultado nivel “Menor”					
Resultado General Auditoría					

Tabla Nro. 8. Resultados de la auditoría de verificación del Manual de Buenas Prácticas de Producción Avícola en Alimentación y Nutrición.

Nivel de requisito	N° requisitos totales	N° requisitos aplicables	N° de No Conformidades (NC)	% de cumplimiento	% de cumplimiento mínimo para aprobación
Mayor	52				100%
Menor	27				80%
Recomendación	-	-	-	-	-
Resultado nivel “Mayor”:					
Resultado nivel “Menor”					
Resultado General Auditoría					

Tabla Nro. 9. Resultados de la auditoría de verificación del Manual de Buenas Prácticas de Producción Avícola en Fabricación de Alimentos.

Nivel de requisito	N° requisitos totales	N° requisitos aplicables	N° de No Conformidades (NC)	% de cumplimiento	% de cumplimiento mínimo para aprobación
Mayor	99				100%
Menor	67				80%
Recomendación	-	-	-	-	-
Resultado nivel “Mayor”:					
Resultado nivel “Menor”					
Resultado General Auditoría					

Tabla Nro. 10. Resultados de la auditoría de verificación del Manual de Buenas Prácticas de Producción Avícola en Control de Plagas.

Nivel de requisito	N° requisitos totales	N° requisitos aplicables	N° de No Conformidades (NC)	% de cumplimiento	% de cumplimiento mínimo para aprobación
Mayor	19				100%
Menor	39				80%
Recomendación	-	-	-	-	-
Resultado nivel “Mayor”:					
Resultado nivel “Menor”					
Resultado General Auditoría					

Tabla Nro. 11. Resultados de la auditoría de verificación del Manual de Buenas Prácticas de Producción Avícola en Transporte.

Nivel de requisito	N° requisitos totales	N° requisitos aplicables	N° de No Conformidades (NC)	% de cumplimiento	% de cumplimiento mínimo para aprobación
Mayor	59				100%
Menor	37				80%
Recomendación	-	-	-	-	-
Resultado nivel "Mayor":					
Resultado nivel "Menor"					
Resultado General Auditoría					

Tabla Nro. 12. Resultados de la auditoría de verificación del Manual de Buenas Prácticas de Producción Avícola en Trazabilidad.

Nivel de requisito	N° requisitos totales	N° requisitos aplicables	N° de No Conformidades (NC)	% de cumplimiento	% de cumplimiento mínimo para aprobación
Mayor	36				100%
Menor	3				80%
Recomendación	-	-	-	-	-
Resultado nivel "Mayor":					
Resultado nivel "Menor"					
Resultado General Auditoría					

Tabla Nro. 13. Resultados de la auditoría de verificación del Manual de Buenas Prácticas de Producción Avícola en Personal.

Nivel de requisito	N° requisitos totales	N° requisitos aplicables	N° de No Conformidades (NC)	% de cumplimiento	% de cumplimiento mínimo para aprobación
Mayor	37				100%
Menor	23				80%
Recomendación	-	-	-	-	-
Resultado nivel "Mayor":					
Resultado nivel "Menor"					
Resultado General Auditoría					

Tabla Nro. 14. Resultados de la auditoría de verificación del Manual de Buenas Prácticas de Producción Avícola en Comunidades.

Nivel de requisito	N° requisitos totales	N° requisitos aplicables	N° de No Conformidades (NC)	% de cumplimiento	% de cumplimiento mínimo para aprobación
Mayor	0	-	-	-	-
Menor	0	-	-	-	-
Recomendación	78				-
Resultado nivel “Mayor”:				-	
Resultado nivel “Menor”				-	
Resultado General Auditoría				-	

PLANIFICACIÓN

Fase	Actividades	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6
1	Búsqueda y recopilación de información	X	X	X			
2	Visitas técnicas a las empresas productoras de pollos broiler		X	X	X		
3	Análisis de información y elaboración de un primer borrador de Manual de Buenas Prácticas de Producción para pollos broiler en engorda		X	X	X		
4	Presentación de avance				X		
5	Elaboración de un segundo borrador de Manual de Buenas Prácticas de Producción para pollos broiler en engorda				X	X	
6	Validación del segundo borrador y confección del manual definitivo					X	X
7	Presentación final						X