



# **SISTEMA OFICIAL DE BIOSEGURIDAD EN ESTABLECIMIENTOS PECUARIOS**

## **Manual**

BIOSEGURIDAD EN ESTABLECIMIENTOS PORCINOS NO INDUSTRIALES

MINISTERIO DE AGRICULTURA  
SERVICIO AGRÍCOLA Y GANADERO

## **INDICE**



**SISTEMA OFICIAL DE BIOSEGURIDAD**

Manual de Bioseguridad en Establecimientos Porcinos No Industriales.

## Contenido

1. OBJETIVO.....	3
2. ALCANCE. ....	3
3. DEFINICIONES.....	3
4. RESPONSABILIDADES.....	4
5. MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD A IMPLEMENTAR Y MANTENER EN ESTABLECIMIENTOS PORCINOS NO INDUSTRIALES DE RIESGO.....	4



## DOCUMENTO GENERAL

### SISTEMA OFICIAL DE BIOSEGURIDAD

Manual de Bioseguridad en Establecimientos Porcinos No Industriales.

## 1. OBJETIVO.

- Establecer requisitos de bioseguridad para establecimientos porcinos no industriales, clasificados con riesgo de ingreso o exposición de enfermedades de alto impacto productivo, sanitario y comercial.
- Disminuir el impacto sanitario, productivo y económico, ante el ingreso de alguna enfermedad de importancia económica para el país.

## 2. ALCANCE.

- Todo domicilio o predio que cuente con cerdos en traspatio, ya sea asociado a la Agricultura Familiar Campesina (AFC), engorderos, criaderos de jabalíes u otros que cumpla con los factores de riesgo definidos por el servicio.

## 3. DEFINICIONES.

**Bioseguridad:** Conjunto de medidas físicas y de gestión que permitan reducir el riesgo de introducción y propagación de una enfermedad dentro de una población animal. (OMSA, CP 6.5)

**Cerdo Silvestre:** Designa un animal cuyo fenotipo no se ha visto afectado por la selección humana y que vive independiente, sin necesitar supervisión o control de seres humanos. Esto considera jabalí y cerdo asilvestrado.

**Desinfección:** Destrucción de todas las formas vegetativas de microorganismos, excluyendo los formadores de esporas.

**Domicilio o Predio:** Establecimiento donde existe una unidad o sistema productivo de cerdos, ya sea en forma intensiva o extensiva, independiente del número de cerdos y si estos se encuentran en forma temporal o permanente en el establecimiento.

**Establecimiento Porcino No Industrial (Traspato):** Establecimiento porcino a pequeña escala, generalmente para autoconsumo o venta local a pequeña escala. Tienen pocos animales, a menudo criados en áreas rurales o en la periferia urbana.

**Lavado:** Es un procedimiento de limpieza que incluye todas las superficies expuestas. Además, se debe lavar todo el equipo que se utilice con las aves, siempre y cuando sea resistente al agua.

**Limpieza:** Eliminación de polvo, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias objetables.

**Médico Veterinario Oficial (MVO):** Médico Veterinario que pertenece al Servicio Agrícola y Ganadero.

**Plan Anual de Vigilancia Porcina (PAVP):** Documento oficial que entrega los lineamientos y actividades a ejecutar en el marco de la vigilancia en la especie porcina, nivel nacional.

**Registro:** Documento que presenta los resultados obtenidos o proporciona evidencia de actividades desempeñadas.

## SISTEMA OFICIAL DE BIOSEGURIDAD

Manual de Bioseguridad en Establecimientos Porcinos No Industriales.

### 4. RESPONSABILIDADES.

#### Titular o productor de porcinos no industriales de riesgo.

- Tener su domicilio o predio inscrito ante el SAG (RUP).
- Tener su declaración de existencia animal al día y cumplir con la normativa de trazabilidad vigente.
- Implementar y cumplir las medidas de bioseguridad establecidas en este documento.
- Comunicar inmediatamente a la Oficina SAG o al fono denuncia SAG, ante la presencia de una alta mortalidad y/o enfermedades que afecten a los cerdos.
- Facilitar y colaborar en el cumplimiento del Plan Anual de Vigilancia Oficial del SAG.

#### Médico Veterinario Oficial (MVO):

- Fiscalizar el cumplimiento de las medidas de bioseguridad establecidas en este documento, en los establecimientos bajo su jurisdicción.

### 5. MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD A IMPLEMENTAR Y MANTENER EN ESTABLECIMIENTOS PORCINOS NO INDUSTRIALES DE RIESGO.

- Los cerdos de traspasio deben permanecer dentro de un área delimitada por cercos u otro tipo de material que impida la salida de estos. Además, debe impedir el ingreso de otros cerdos domésticos o silvestres, otros animales, personas y vehículos.
- Las áreas que rodean los corrales de albergue de los cerdos, se deben mantener libre de pastizales, escombros y basura, para evitar atraer roedores, plagas y otros animales.
- Evitar que los cerdos tengan contacto directo con personas externas que críen cerdos.
- En el caso de que, el responsable de los cerdos realice actividades de caza de jabalíes o cerdos asilvestrados, este debe mantener un periodo de al menos 72 horas sin tener contacto con sus propios animales.
- Todo cerdo que ingrese al domicilio o predio es de origen conocido y se mantiene Formulario de Movimiento Animal (FMA).
- Para ingresar al corral donde se ubican los cerdos se debe:
  - Mantener ropa y zapatos exclusivos para trabajar con cerdos.
  - Se deben lavar las manos con agua y jabón antes y después del trabajo con los cerdos.
- Se debe limpiar los materiales o equipos que se utilicen con los cerdos, retirando toda materia orgánica de ellos y luego desinfectarlos.
- El domicilio debe contar con materiales e insumos de limpieza y desinfección, para realizar labores de lavado en los bebederos, comederos y corrales.
- Si el dueño del domicilio requiere usar fertilizantes (guano, compost, bioestabilizado u otro), estos son almacenados y aplicado lejos del lugar donde se encuentran los cerdos.



**SISTEMA OFICIAL DE BIOSEGURIDAD**

**Manual de Bioseguridad en Establecimientos Porcinos No Industriales.**

- Todos los desechos generados a partir de la producción de los cerdos del establecimiento, deben ser dispuesto en un lugar que impida el contacto con otros animales. Deben ser retirados o enterrados de manera periódica.
- La basura domiciliaria debe estar en contenedores cerrados, alejados de los corrales de los cerdos, y debe impedir el acceso a otros animales.
- Está prohibida la alimentación de los cerdos con desperdicios o restos de origen animal, que provengan de mataderos, restaurantes, hospitales, casinos u otros establecimientos.
- Alimentos de otros orígenes que no sean procesados, deberán ser tratados térmicamente (cocción) antes de ser entregados a los cerdos. Para dicho tratamiento el predio o domicilio, deberá contar con utensilios de uso exclusivo para esto.
- El alimento debe almacenarse en contenedores cerrados para evitar la contaminación e ingreso de plagas, vectores o acceso a otros animales.
- Los vehículos de visitas u otras personas que ingresen al domicilio, debe quedar estacionados en un lugar alejado, que evite el contacto con los cerdos del predio o domicilio. Los vehículos utilizados para el transporte de cerdos, previo a su uso deben ser lavados y desinfectados.
- Todos los tratamientos sanitarios realizados a los cerdos, deben ser registrados por parte del titular o responsable del manejo, indicando a lo menos:
  - Fecha de aplicación.
  - Nombre del producto.
  - Nombre de la persona que realiza el procedimiento.
- Los cerdos que presenten lesiones o signos clínicos de alguna enfermedad, deben ser separado del resto de los animales.
- Los cerdos muertos deben ser retirados de los corrales y eliminados de forma biosegura (enterramiento o incineración), no podrán ser usados como alimento para otros cerdos o animales.