



FORMULARIO
SISTEMA OFICIAL DE BIOSEGURIDAD
Pauta de bioseguridad en establecimientos
porcinos industriales

Código: F-VYC-VIS-PP-007
Versión: 01
Fecha de vigencia: 30/11/2025
Página 1 de 6

FECHA:/...../.....

RUP:

Nombre Titular o Razón Social:

Nombre del Establecimiento:

Tipo de producción.....


Responsable o líder Bioseguridad:

Pauta cursada por:


FORMULARIO
SISTEMA OFICIAL DE BIOSEGURIDAD
Pauta de bioseguridad en establecimientos
porcinos industriales

Código: F-VYC-VIS-PP-007
Versión: 01
Fecha de vigencia: 30/11/2025
Página 2 de 6


I. INFRAESTRUCTURA; CONTROL DE INGRESO Y EGRESO.		
1. INSTALACIÓN, INFRAESTRUCTURA DEL ESTABLECIMIENTO		C/NC/NA
1.1	El establecimiento cuenta con un Responsable de Bioseguridad.	
1.2	Existe imagen o plano general de las instalaciones y sectores que componen el sistema productivo.	
1.3	Existe imagen o esquema del flujo productivo interno y externos.	
1.4	Existen cercos perimetrales.	
1.5	El cerco perimetral permite delimitar la unidad epidemiológica e impide el ingreso de personas, maquinarias, vehículos no autorizados.	
1.6	El cerco perimetral evita el ingreso de animales terrestres domésticos al establecimiento.	
1.7	Existe un punto de control para registro de ingreso al establecimiento, tanto de personas como vehículos.	
1.8	Existe un letrero visible y claro que prohíbe la entrada a personas ajenas a la empresa.	
1.9	Existe señalética respecto a normas de bioseguridad para personal y visitas.	
1.10	Existe lavandería de uso exclusivo del sector (obligatorio para establecimientos de reproducción).	
1.11	Existen servicios sanitarios dentro del sector.	
1.12	Existen cargaderos externos a cerco perimetral, o estaciones de transferencia.	
1.13	El cargadero cuenta con una barrera o mecanismo que impida el retorno de cerdos al camión.	
1.14	Los cargaderos para ingreso y salida de animales, están contruidos con materiales que permiten una adecuada limpieza y desinfección.	
2. CONTROL DE INGRESO Y EGRESO DE VEHÍCULOS		C/NC/NA
2.1	Existe filtro sanitario para vehículos operativos.	
2.2	El uso del filtro sanitario es obligatorio para todos los vehículos que ingresan al establecimiento.	
2.3	Existe un proceso de desinfección de vehículos que ingresen al sector.	
2.4	Existe registros o medios de verificación de operación y dosificación de desinfectantes auditables.	
2.5	Los vehículos del personal o visitas, circulan y se estacionan fuera del cerco perimetral.	
2.6	Los vehículos o carros de traslado de cerdos son de uso exclusivo para esta labor.	
2.7	Los vehículos o carros de traslado de alimento y cama caliente son lavados y desinfectados según frecuencia de la empresa.	
2.8	Existe registro de ingreso y salida de los vehículos del sector.	
3. CONTROL DE INGRESO Y EGRESO DE PERSONAS		C/NC/NA
3.1	Existe registro visitas al ingreso del establecimiento.	
3.2	El establecimiento cumple con vacío sanitario exigido para el ingreso de visitas.	
3.3	Existe declaración sanitaria para el ingreso de personal externo.	

	FORMULARIO	Código: F-VYC-VIS-PP-007 Versión: 01 Fecha de vigencia: 30/11/2025 Página 3 de 6
	SISTEMA OFICIAL DE BIOSEGURIDAD Pauta de bioseguridad en establecimientos porcinos industriales	

3.4	Se capacita a visitas sobre normas de bioseguridad al ingreso del establecimiento.	
3.5	Existe filtro sanitario para personal/visitas.	
3.6	El filtro asegura el cambio completo de vestuario y calzado, por vestimenta y calzados exclusivo de uso de la empresa, o uso de overol desechable.	
3.7	El uso de filtro sanitario es obligatorio.	
3.8	Existe señalética respecto al uso del filtro sanitario.	
3.9	Existe una clara delimitación de la zona limpia y zona sucia en el filtro sanitario.	
3.10	Existe un procedimiento de limpieza y mantención del filtro sanitario.	
3.11	Para el caso de plantales de reproducción, existe ducha obligatoria. (Aplica solo para rubro reproductores)	
3.12	El filtro sanitario permite el lavado y desinfección de manos.	
4. CONTROL DE INGRESO Y EGRESO DE MATERIALES E INSUMOS		C/NC/NA
4.1	Existe filtro sanitario para materiales e insumos.	
4.2	Todos los materiales e insumos son desinfectados, antes de entrar al sector.	
4.3	Existe registro del ingreso materiales e insumos al establecimiento.	
5. CONTROL DE INGRESO Y EGRESO DE CERDOS		C/NC/NA
5.1	Se realiza cuarentena o aislamiento de cerdos de reemplazo que ingresan de establecimientos externos al sistema productivo.	
5.2	Existe registro de reposiciones externas y cerdos comerciales con certificado Médico Veterinario.	
5.3	El ingreso y salida de cerdos cumple con la normativa de trazabilidad vigente.	
6. CONTROL DE INGRESO DE MATERIAL GENÉTICO		C/NC/NA
6.1	Registro ingreso proveedor genética.	
6.2	Contenedor del material genético (caja aislante) no ingresa al establecimiento, solo ingresan las dosis.	
6.3	Existen registros de trazabilidad del material genético ingresado.	
II. PABELLONES		
1. INFRAESTRUCTURA		C/NC/NA
1.1	La infraestructura evita el ingreso de aves silvestres u otros animales ajenos al pabellón.	
1.2	La infraestructura de los pabellones permite realizar limpieza y desinfección.	
1.3	La zona perimetral de los pabellones está libre de vegetación y desechos que puedan atraer vectores.	
2. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN INSTALACIONES		C/NC/NA
2.1	Existen registros que avalen el cumplimiento de la frecuencia señalada en el protocolo de limpieza y desinfección establecida por la empresa.	
2.2	El producto desinfectante usado se encuentra autorizado por la autoridad competente y dosificado según su ficha técnica disponible.	

	FORMULARIO	Código: F-VYC-VIS-PP-007 Versión: 01 Fecha de vigencia: 30/11/2025 Página 4 de 6
	SISTEMA OFICIAL DE BIOSEGURIDAD Pauta de bioseguridad en establecimientos porcinos industriales	

III. PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES		
1. MANEJO DE AGUA DE BEBIDA		C/NC/NA
1.1	El agua de bebida provista a los cerdos es potable (red pública), sanitizada o potabilizada, o en su defecto mantienen resultados de análisis microbiológicos vigentes, que demuestren la aptitud para el consumo animal.	
1.2	Existe protocolo de desinfección y mantención de la red de agua al interior del sector.	
2. MANEJO DE ALIMENTOS		C/NC/NA
2.1	El establecimiento mantiene guías de despacho o facturas de procedencia del alimento.	
2.2	El alimento es almacenado en bodegas o silos cerrados.	
2.3	La base de los silos se encuentran limpias y sin restos de alimento.	
2.4	La cubierta de los silos impiden el acceso de aves silvestre.	
2.5	Existe registro verificable del lavado y desinfección del camión que transporta el alimento de autoconsumo.	
3. PLANTA DE ALIMENTOS DENTRO DEL ESTABLECIMIENTO		C/NC/NA
3.1	Existe separación física de la planta con los pabellones.	
3.2	De no ser factible la separación física de dichas unidades, el personal de la planta de alimento utiliza filtros sanitarios.	
3.3	De no ser factible la separación física de dichas unidades, los vehículos que ingresan a la planta de alimento utilizan filtros sanitarios.	
4. MANEJO DE CERDOS		C/NC/NA
4.1	Existe registros de las capacitaciones realizadas al personal en normas de bioseguridad para el manejo de cerdos.	
4.2	Todos los materiales, herramientas o implementos a utilizar en el manejo habitual de cerdos son de uso exclusivo del establecimiento.	
4.3	Se mantienen registros sanitarios de los cerdos en el establecimiento o a través de un sistema que permita el acceso oportuno a dicha información.	
5. USO Y CONTROL DE MEDICAMENTOS		C/NC/NA
5.5	Solo se utilizan los frascos o recipientes con restos de medicamentos al interior del sector, no son reutilizados en otros sectores dentro o fuera de la empresa.	
6. DISPOSICIÓN Y RETIRO DE MORTALIDAD		C/NC/NA
6.1	El establecimiento cuenta con una zona o área para disposición de cadáveres, cerrada y no colindante a los pabellones.	
6.2	Los contenedores para almacenar y/o transportar la mortalidad, son cerrados, fáciles de limpiar y desinfectar.	
6.3	Existe registro de mortalidad diaria.	
6.4	El retiro de la mortalidad se realiza por fuera del cerco perimetral.	
6.5	Las necropsias deben realizarse en un área definida para ello, la cual debe ser de fácil limpieza y desinfección.	

	FORMULARIO SISTEMA OFICIAL DE BIOSEGURIDAD Pauta de bioseguridad en establecimientos porcinos industriales	Código: F-VYC-VIS-PP-007 Versión: 01 Fecha de vigencia: 30/11/2025 Página 5 de 6

6.6	Existe registro de hallazgos de necropsia.	
7. ENVÍO DE CERDOS A PLANTA FAENADORA		C/NC/NA
7.1	Existe registro de salida de los cerdos que cumpla con normativa de trazabilidad animal vigente u otro documento exigible por otros programas oficiales del servicio.	
7.2	El transporte de los cerdos a planta faenadora se realiza en vehículos, lavados y desinfectados.	
8. RETIRO DE RESIDUOS ORGÁNICOS		C/NC/NA
8.1	Existen registro del retiro de residuos orgánicos, el tratamiento que reciben y el destino final de estos.	
9. CONTROL DE PLAGAS, VECTORES Y ANIMALES SILVESTRES		C/NC/NA
9.1	Existe un programa periódico de control de plagas y vectores.	
9.2	Si el control de plagas y vectores lo realizan de forma interna, el personal que lo ejecute se encuentra capacitado y autorizado.	
9.3	Existe registro de control de plagas y vectores realizadas.	
10. CONTROL DE BASURA DOMICILIARIA, ESCOMBROS Y MALEZAS		C/NC/NA
10.1	Existe zona para la disposición de basura y de escombros, aislada de los pabellones.	
10.2	El retiro de la basura domiciliaria se realiza por fuera del cerco perimetral o a través de una zona de transferencia.	
10.3	Registro de retiro de basura y escombros.	
IV. PLANES DE EMERGENCIA Y CONTINGENCIA		
1. PLAN DE EMERGENCIA SANITARIA		C/NC/NA
1.1	Existe un plan de emergencia sanitaria.	
1.2	El plan incluye método de sacrificio de animales.	
1.3	El plan incluye método de eliminación o disposición de cadáveres.	
1.4	El plan incluye mapa o croquis zonas dentro del establecimiento o en áreas colindantes para emplazamiento de fosas de mortalidad.	
1.5	El plan incluye limpieza, lavado y desinfección de instalaciones.	
1.6	El plan incluye medidas de biocontención durante el proceso de despoblamiento y limpieza.	
2. PLAN DE CONTINGENCIA FRENTE A FALLAS OPERACIONALES		C/NC/NA
2.2	Existe un plan de contingencia frente a fallas operacionales, de acuerdo a lo señalado en el Artículo N°14 del Decreto N°29/2013.	

FORMULARIO
SISTEMA OFICIAL DE BIOSEGURIDAD
Pauta de bioseguridad en establecimientos
porcinos industriales

Código: F-VYC-VIS-PP-007
Versión: 01
Fecha de vigencia: 30/11/2025
Página 6 de 6

V. CAPACITACIONES		
1. CAPACITACIONES EN NORMAS DE BIOSEGURIDAD		C/NC/NA
1.1	Existe un programa de capacitaciones anual en normas de bioseguridad.	
1.2	Existe registros de las capacitaciones realizadas, por al menos dos años.	
VI. DOCUMENTOS		
1. DOCUMENTOS DE BIOSEGURIDAD		C/NC/NA
1.1	Ingreso y egreso de vehículos.	
1.2	Ingreso y egreso de las personas.	
1.3	Ingreso y egreso de materiales e insumos.	
1.4	Ingreso y salida de cerdos.	
1.5	Ingreso y egreso de material genético.	
1.6	Mantención de infraestructura, que abarque desde el cerco perimetral al interior de los pabellones.	
1.7	Limpieza y desinfección de instalaciones.	
1.8	Manejo de agua y alimento.	
1.9	Manejo de cerdos.	
1.10	Disposición y retiro de mortalidad.	
1.11	Envío de cerdos a planta faenadora.	
1.12	Retiro de materia orgánica, basura domiciliaria y escombros	
1.13	Control de plagas, vectores y animales silvestres.	
1.14	Planes de contingencia y emergencia.	
1.15	Capacitaciones en normas de bioseguridad.	
1.16	Los documentos antes mencionados son revisados y actualizados a lo menos una vez al año y se encuentran disponibles en cada establecimiento (físico o digital).	
OBSERVACIONES		

C: Cumple NC: No Cumple NA: No Aplica