

Sistema Peruano de Información Jurídica

Establecen requisitos para la movilización de animales, productos y subproductos derivados de especies susceptibles a fiebre aftosa, para ingresar a zonas libres certificadas, procedentes de otras zonas del país

RESOLUCION JEFATURAL N° 465-2009-AG-SENASA

La Molina, 16 de octubre de 2006

VISTO

El Informe N° 777-2009-AG-SENASA-SCA-DSA de fecha 12 de octubre 2009; y,

CONSIDERANDO

Que, el Artículo 17 del Decreto Ley N° 25902 se creó entre otros el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA como Organismo Público del Ministerio de Agricultura, que tiene por finalidad dotar a la actividad agrícola y pecuaria nacional de un marco de mayor seguridad y menores riesgos sanitarios; contribuyendo a su desarrollo sostenido y por ende al bienestar de la población;

Que, el Artículo 1 del Decreto Legislativo N° 1059 establece que la Ley General de Sanidad Agraria tiene por objeto la prevención, el control y la erradicación de plagas y enfermedades en vegetales y animales; que representan riesgo para la vida, la salud de las personas, los animales y la preservación de los vegetales;

Que, el Decreto Supremo N° 008-2005-AG, establece que la Dirección General de Sanidad Animal del SENASA, es la encargada de establecer, conducir y coordinar un sistema de control y supervisión zoonosanitaria, tanto al comercio nacional como internacional, de productos y subproductos pecuarios;

Que, el Artículo 2 del Decreto Supremo N° 042-2004-AG, Reglamento para la Prevención y Erradicación de la Fiebre Aftosa, faculta al SENASA para dictar las disposiciones complementarias o modificatorias que fueren necesarias para la mejor aplicación de dicho Reglamento;

Que, el artículo 54 del Decreto Supremo N° 019-2009-AG, Modifican el Reglamento para la Prevención y Erradicación de la Fiebre Aftosa, contempla la movilización de animales, productos y subproductos derivados de especies susceptibles a fiebre aftosa hacia zonas libres certificadas siempre y cuando éstos cumplan los siguientes requisitos: (i) hayan sido sometidos a algún tratamiento que inactive el virus de la fiebre aftosa y (ii) se encuentren consignados mediante Resolución del Órgano de Línea competente del SENASA;

Que, el Título 8.5 del Código Sanitario para los Animales Terrestres de la OIE, contempla las condiciones para la movilización de animales, productos y subproductos de origen animal con destino a zonas libres de fiebre aftosa certificadas;

Que, de acuerdo al Informe N° 777-2009-AG-SENASASCA- DSA de fecha 12 de octubre 2009, se recomienda derogar la Resolución Jefatural N° 040-2005-AG-SENASA, Establecen Requisitos para la Movilización de Rumiantes y Cerdos Domésticos Vivos para Reproducción, Productos y Subproductos Derivados, para Ingresar a Zonas Libres de Fiebre Aftosa Certificadas y

Sistema Peruano de Información Jurídica

publicar la Resolución Jefatural que actualiza los requisitos para la movilización de animales, productos y subproductos derivados de especies susceptibles a fiebre aftosa a las zonas certificadas.

En ejercicio de las facultades conferidas el Título V del Decreto Ley N° 25902, Decreto Supremo N° 008-2005-AG, Decreto Supremo N° 042-2004-AG, Decreto Supremo N° 019-2009-AG y con el visto bueno de Director General de Sanidad Animal y de la Oficina de Asesoría Jurídica;

SE RESUELVE:

Artículo 1.- Establecer los requisitos para la movilización de animales, productos y subproductos derivados de especies susceptibles a fiebre aftosa, para ingresar a zonas libres certificadas, procedentes de otras zonas del país, cuyo cumplimiento deberá consignarse en el Certificado Sanitario de Tránsito Interno; conforme a lo dispuesto en los Anexos 1 y 2 de la presente Resolución.

Artículo 2.- El procedimiento a seguir para la movilización de productos y subproductos importados, derivados de especies susceptibles a fiebre aftosa, con destino a zonas libres certificadas, se realizará de acuerdo a lo establecido en el Anexo 3 de la presente Resolución.

Artículo 3.- Las Direcciones Ejecutivas del SENASA deben llevar un registro de los establecimientos o granjas de rumiantes y cerdos, que se autoricen para movilizar rumiantes y cerdos vivos o carnes frescas derivadas de dichas especies; la relación de establecimientos será publicada mensualmente por el Órgano del Línea competente en la página web del SENASA.

Artículo 4.- Las mercancías pecuarias que no se encuentren contenidas en la presente Resolución Jefatural serán evaluadas por el Órgano de Línea competente quien determinará si se aprueba la movilización. Todos los procesos para la obtención del Certificado Sanitario de Tránsito Interno deberán realizarse previa supervisión del SENASA y acorde con la normatividad vigente.

Artículo 5.- Dejar sin efecto la Resolución Jefatural 040-2005-AG-SENASA.

Regístrese, comuníquese y publíquese.

OSCAR M. DOMINGUEZ FALCÓN
Jefe
Servicio Nacional de Sanidad Agraria

ANEXO 1

REQUISITOS PARA LA MOVILIZACIÓN DE ANIMALES, PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS DERIVADOS DE ESPECIES SUSCEPTIBLES A FIEBRE AFTOSA

I. Rumiantes y cerdos domésticos vivos, con fines distintos al beneficio:

- a) No manifestaron ningún signo clínico de fiebre aftosa el día del embarque.
- b) Permanecieron en su explotación de origen desde su nacimiento o durante por lo menos los 3 meses anteriores al embarque, y que la fiebre aftosa no estuvo presente en un radio de 10 kilómetros alrededor de la explotación durante este periodo.
- c) No fueron vacunados durante los últimos 12 meses y permanecieron en cuarentena en un establecimiento autorizado por el SENASA durante los 30 días anteriores al embarque y resultaron negativos a dos pruebas de detección de anticuerpos contra el virus de la fiebre aftosa,

Sistema Peruano de Información Jurídica

el primer muestreo se debe realizar el día 1 del periodo cuarentenario y el otro el día 25. Los cerdos que provengan de granjas registradas y monitoreadas periódicamente por el SENASA, serán sometidos a un solo muestreo realizado en el último tercio del periodo cuarentenario.

d) Fueron transportados directamente de la cuarentena al lugar de destino, en un vehículo previamente lavado, desinfectado y precintado y sin tener contacto con otros animales de distinta condición sanitaria.

e) No se permitirá el ingreso de pasturas, concentrados, camas o desperdicios. En el punto de ingreso, las sogas y otros equipos, deberán ser desinfectados con desinfectante efectivo contra el virus de la fiebre aftosa. Igual procedimiento, deberá aplicarse en el caso de las pezuñas.

f) Los animales en el lugar de destino serán sometidos a un aislamiento en un establecimiento supervisado por el SENASA por un periodo de 30 días.

g) La Dirección Ejecutiva del SENASA que emite el Certificado Sanitario de Tránsito Interno, comunicará a la Dirección Ejecutiva del SENASA de destino sobre la movilización de los animales para su seguimiento.

II. Rumiantes y cerdos domésticos vivos para beneficio:

a) No manifestaron ningún signo clínico por lo menos los 30 días anteriores al transporte.

b) Permanecieron en la explotación de origen durante por lo menos los 3 meses anteriores al transporte.

b) La fiebre aftosa no estuvo presente en un radio de 10 kilómetros alrededor de la explotación de origen durante por lo menos los 3 meses anteriores al transporte.

c) Fueron transportados en un vehículo previamente lavado, desinfectado y precintado, directamente de la explotación de origen al matadero autorizado más cercano designado por el SENASA, situado en la zona de protección para ser inmediatamente sacrificados, y sin tener contacto con otros animales susceptibles a la enfermedad.

d) Todos los productos obtenidos de los animales o que hayan estado en contacto con ellos deben considerarse infectados y ser sometidos a los tratamientos necesarios para destruir posibles virus residuales, de conformidad con lo dispuesto en el Anexo 2.

e) Los rumiantes y cerdos domésticos que proceden de establecimientos o granjas registradas, bajo supervisión oficial en la cual se lleva un control sanitario y se realiza pruebas diagnósticas para el descarte de fiebre aftosa con resultados negativos, podrán ser beneficiados en una zona diferente a la señalada en el inciso c).

f) No se aplicará lo señalado en el inciso d) a los productos derivados de rumiantes y cerdos beneficiados que cumplan con lo señalado en el inciso e).

g) No se permitirá el ingreso de pasturas, concentrados, camas o desperdicios. En el caso de sogas y otros equipos, éstos deberán ser desinfectados con desinfectante efectivo contra el virus de la fiebre aftosa. Igual procedimiento, deberá aplicarse a los vehículos de transporte y a las pezuñas.

h) La Dirección Ejecutiva del SENASA que emite el Certificado Sanitario de Tránsito Interno, comunicará a la Dirección Ejecutiva del SENASA de destino sobre la movilización de animales para la supervisión del beneficio.

Sistema Peruano de Información Jurídica

III. Semen de rumiantes y de cerdos domésticos:

1. Los reproductores donantes:

- a) No manifestaron ningún signo clínico de fiebre aftosa durante la toma del semen.
- b) Permanecieron en una explotación en la que no se introdujo ningún animal durante los 30 días anteriores a la toma del semen, y que la fiebre aftosa no estuvo presente en un radio de 10 kilómetros alrededor de la explotación durante los 30 días anteriores y consecutivos a dicha toma.
- c) No fueron vacunados y resultaron negativos a pruebas de detección de anticuerpos contra el virus de la fiebre aftosa, efectuadas no menos de 21 días después de la toma del semen; o
- d) Fueron vacunados dos veces por lo menos y la última vacuna se les administró no más de 12 meses y no menos de un mes antes de la toma del semen;
- e) Los establecimientos deberán estar obligatoriamente registrados y autorizados por el SENASA.

2. Ningún otro animal presente en el centro de inseminación artificial fue vacunado contra fiebre aftosa durante el mes anterior a la toma del semen.

3. El semen:

- a) Fue tomado, tratado y almacenado de conformidad con lo dispuesto en el Capítulo 4.5 o en el Capítulo 4.6 del Código Sanitario para los Animales Terrestres de la OIE, según los casos.
- b) Resultó negativo a una prueba de detección de infección por el virus de la fiebre aftosa, si el reproductor fue vacunado menos de 12 meses antes de la toma del semen.
- c) Fue almacenado en el lugar de origen durante, por lo menos, el mes consecutivo a su toma y ningún animal presente en la explotación en la que permanecieron los reproductores donantes manifestó signos clínicos de fiebre aftosa durante ese período.
- d) Se transportarán en envases o recipientes lacrados, y en vehículos lavados, desinfectados y precintados.

IV. Carnes frescas de rumiantes (con exclusión de las patas y la cabeza) y de porcinos, procederá:

De animales que:

- a) Permanecieron en una explotación por lo menos durante los 3 meses anteriores a su sacrificio.
- b) En el caso de bovinos, permanecieron durante el periodo indicado anteriormente en una parte del territorio del país en la que los bovinos son vacunados periódicamente contra la fiebre aftosa y se efectúan controles oficiales; o en una parte del territorio nacional reconocida oficialmente como libre de fiebre aftosa sin vacunación.
- c) Los bovinos fueron vacunados dos veces por lo menos en el último año y la última vacuna se les administró no más de 12 meses y no menos de un mes antes del sacrificio, en caso los bovinos procedan de una parte del territorio del país donde se aplique la vacunación.

Sistema Peruano de Información Jurídica

d) Permanecieron durante los 30 últimos días, en una explotación, y la fiebre aftosa no estuvo presente en un radio de 10 kilómetros alrededor de la explotación durante ese período; o permanecieron en una zona libre de fiebre aftosa en la que no se aplica la vacunación desde su nacimiento o por lo menos durante los 3 meses anteriores a su sacrificio.

e) Fueron transportados directamente de la explotación de origen al matadero autorizado, en un vehículo previamente lavado, desinfectado y sin tener contacto con otros animales que no cumplan con estos requisitos.

f) Fueron beneficiados bajo supervisión oficial en un matadero autorizado por el SENASA, donde no tuvieron contacto con otros animales de distinta condición sanitaria antes del beneficio y donde no se detectó la presencia de fiebre aftosa durante el período transcurrido entre la última desinfección anterior al sacrificio y el transporte de la carne fresca obtenida.

g) Presentaron resultados favorables en una inspección ante mortem y post mortem para la detección de la fiebre aftosa, a cargo del Médico Veterinario del Camal, bajo supervisión del SENASA.

h) Los animales proceden de establecimientos registrados, bajo supervisión oficial en la cual se lleva control sanitario y se realiza pruebas diagnósticas para el descarte de fiebre aftosa, con resultados negativos.

V. Carnes deshuesadas de rumiantes y menudencias:

a) Los productos fueron sometidos a un tratamiento que garantiza la destrucción del virus de la fiebre aftosa, de conformidad con lo dispuesto en el Anexo 2.

b) Se tomaron las precauciones necesarias después del tratamiento para evitar el contacto de la carne con cualquier fuente de virus de fiebre aftosa.

c) Se transportarán en vehículos registrados, desinfectados y precintados.

VI. Productos cárnicos derivados de rumiantes y cerdos domésticos:

a) Toda la remesa de carnes procede de animales que fueron sacrificados en un matadero autorizado por el SENASA y presentaron resultados favorables en una inspección ante mortem y post mortem para la detección de la fiebre aftosa.

b) Los productos cárnicos fueron sometidos a un tratamiento que garantiza la destrucción del virus de la fiebre aftosa, de conformidad con lo dispuesto en el Anexo 2, si no cumplen con los requisitos para carnes frescas.

c) Se tomaron las precauciones necesarias después del tratamiento para evitar el contacto de los productos cárnicos con cualquier fuente de virus de fiebre aftosa.

d) Se transportarán en vehículos lavados, desinfectados y precintados.

VII. Leche, crema (nata), leche en polvo y productos lácteos:

1. Los productos:

a) Proceden de rebaños que no estaban infectados ni supuestamente infectados por el virus de la fiebre aftosa en el momento de la recolección de la leche.

Sistema Peruano de Información Jurídica

b) Fueron sometidos a un tratamiento que garantiza la destrucción del virus de la fiebre aftosa, de conformidad con lo dispuesto en el Anexo 2.

2. Se tomaron las precauciones necesarias después del tratamiento para evitar el contacto de los productos con cualquier fuente de virus de fiebre aftosa.

3. Se transportarán en vehículos precintados y desinfectados.

VIII. Harinas de sangre y de carne (de rumiantes y cerdos domésticos y salvajes):

Los productos fueron sometidos a un tratamiento que garantiza la destrucción del virus de la fiebre aftosa, de conformidad con lo dispuesto en el Anexo 2.

IX. Lanas, pelos, crines, cerdas, cuernos y pezuñas así como para los cueros y pieles brutos (de rumiantes y cerdos domésticos y salvajes):

a) Los productos fueron sometidos a un tratamiento que garantiza la destrucción del virus de la fiebre aftosa, de conformidad con lo dispuesto en el Anexo 2.

b) Se tomaron las precauciones necesarias después del tratamiento para evitar el contacto del producto con cualquier fuente de virus de fiebre aftosa.

c) Se transportarán en vehículos desinfectados y precintados.

X. Cueros y pieles semielaborados:

a) Los tratamientos de cueros y pieles deberán ser supervisados por el SENASA.

b) Se autorizará el tránsito por el territorio nacional de cueros y pieles semielaborados (pieles apelambradas y adobadas, así como cueros semielaborados, por ejemplo curtidos al cromo o encostrados), siempre que dichos productos hayan sido sometidos a los tratamientos químicos y mecánicos comúnmente empleados en la industria de curtidos.

c) Se transportarán en vehículos lavados, desinfectados y precintados.

XI. Paja y forraje:

a) Los productos fueron sometidos a un tratamiento que garantiza la destrucción del virus de la fiebre aftosa, de conformidad con lo dispuesto en el Anexo 2.

b) Están exentas de contaminación manifiesta por material de origen animal.

c) Se transportarán en vehículos lavados, desinfectados y precintados.

XII. Pieles y trofeos procedentes de animales salvajes susceptibles a la fiebre aftosa:

Fueron sometidos a un tratamiento que garantiza la destrucción del virus de la fiebre aftosa, de conformidad con lo dispuesto en el Anexo 2.

XIII. Estiércol (guano) procedentes de animales susceptibles a la fiebre aftosa:

a) El producto fue sometido a un tratamiento que garantiza la destrucción del virus de la fiebre aftosa, de conformidad con lo dispuesto en el Anexo 2.

Sistema Peruano de Información Jurídica

b) El transporte será vigilado y regulado por el SENASA. El transporte podrá realizarse a granel, cuando el medio de transporte esté cubierto y no tenga posibilidad de que este material se derrame durante el tránsito. Si no se cumple este requisito deberá empacarse en sacos o empaques apropiados para evitar derrames.

c) El acondicionamiento de los vehículos para realizar el transporte de estiércol (guano), estarán bajo responsabilidad de los transportistas.

d) Tanto los proveedores y los transportistas deberán llevar un registro que indique el origen, destino y volumen transportado.

e) Los camiones de transporte deberán lavarse y desinfectarse con productos que no se inactiven con la materia orgánica y deberán ser precintados.

ANEXO 2

PROCEDIMIENTOS DE INACTIVACIÓN DEL VIRUS DE LA FIEBRE AFTOSA

Los procedimientos para la inactivación del virus, serán supervisados por el SENASA.

Carnes:

Para inactivar el virus presente en las carnes se deberá utilizar uno de los procedimientos siguientes:

1. Apertización (enlatado)

Las carnes son sometidas a un tratamiento térmico en un recipiente hermético, con el que alcanzan una temperatura interna de por lo menos 70°C durante por lo menos 30 minutos o a otro tratamiento equivalente cuya capacidad para inactivar el virus de la fiebre aftosa haya sido demostrada.

2. Cocción profunda

Las carnes, previamente deshuesadas y desgrasadas, son sometidas a un tratamiento térmico con el que alcanzan una temperatura interna de por lo menos 70°C durante por lo menos 30 minutos.

Tras la cocción, son embaladas y manipuladas de modo que no puedan estar expuestas a ninguna fuente de virus.

3. Desección previa salazón

Cuando el rigor mortis es total, la carne debe ser deshuesada, salada con sal de cocina (NaCl) y secada por completo de modo que no se deteriore a temperatura ambiente.

La "desección" se determina midiendo la relación agua/proteína, la cual no debe ser superior a 2,25:1.

Carnes deshuesadas de rumiantes:

a) Se retiraron los principales nódulos linfáticos.

b) Las canales de bovinos antes de ser deshuesadas fueron sometidas a un proceso de maduración a una temperatura superior a +2°C durante un período mínimo de 24 horas después del sacrificio, y en las que el pH de la carne, medido en el centro del músculo longissimus dorsi en cada mitad de canal no alcanzó un valor superior a 6.

Sistema Peruano de Información Jurídica

Menudencias:

- a) Se retiraron los principales nódulos linfáticos.
- b) Sólo se permitirá el traslado de menudencias que fueron sometidas a un tratamiento térmico en el que se alcance una temperatura interna de por lo menos 70°C durante por lo menos 30 minutos, de tal manera que garantice la inactivación del virus de la fiebre aftosa.

Lanas y pelos:

Para inactivar el virus presente en las lanas y los pelos destinados al uso industrial se deberá utilizar uno de los procedimientos siguientes:

- a) Lavado industrial, que consiste en sumergir la lana en una serie de baños a base de agua, jabón e hidróxido de sodio (sosa) o hidróxido de potasa (potasa).
- b) Depilación química con cal apagada o sulfuro de sodio.
- c) Fumigación con formaldehído en un local herméticamente cerrado durante 24 horas por lo menos; el procedimiento más práctico consiste en verter en recipientes - que NO sean de plástico ni de polietileno - permanganato potásico y añadirle formol comercial; las cantidades de formol y de permanganato potásico son de 53 ml y 35 g respectivamente por m³ de local.
- d) Lavado industrial, que consiste en sumergir la lana en un detergente soluble en agua mantenido a una temperatura de 60-70°C.
- e) Almacenamiento de la lana a 18°C durante cuatro semanas, a 4°C durante cuatro meses o a 37°C durante ocho días.

Crines, cerdas, cuernos y pezuñas:

Para inactivar el virus presente en las crines y cerdas destinadas al uso industrial se deberá utilizar uno de los procedimientos siguientes:

- a) Ebullición durante una hora por lo menos.
- b) Inmersión, durante 24 horas por lo menos, en una solución de formaldehído al 1%, preparada mediante la dilución de 30 ml de formol comercial en un litro de agua.

Cueros y pieles brutos:

Para inactivar el virus presente en los cueros y pieles brutos destinados al uso industrial se deberá utilizar el procedimiento siguiente:

- a) Salazón durante por lo menos 28 días con sal marina que contenga un 2% de carbonato de sodio o;
- b) Fumigación con formaldehído en un local herméticamente cerrado durante 24 horas por lo menos. El procedimiento más práctico consiste en verter en recipientes - que NO sean de plástico ni de polietileno - permanganato potásico y añadirle formol comercial. Las cantidades de formol y de permanganato potásico son de 53 ml y 35 g respectivamente por m³ de local.

Leche y crema (nata) destinadas al consumo humano:

Sistema Peruano de Información Jurídica

Para inactivar el virus presente en la leche y la crema (nata) destinadas al consumo humano se deberá utilizar uno de los procedimientos siguientes:

- a) Esterilización a una temperatura mínima de 132°C durante, por lo menos, un segundo (ultra alta temperatura = UHT).
- b) Si el pH de la leche es inferior a 7, esterilización a una temperatura mínima de 72°C durante, por lo menos, 15 segundos (pasteurización rápida a alta temperatura [HTST]).
- c) Si el pH de la leche es igual o superior a 7, pasteurización rápida a alta temperatura dos veces consecutivas.

Leche destinada al consumo animal:

Para inactivar el virus presente en la leche destinada al consumo animal se deberá utilizar uno de los procedimientos siguientes:

- a) Pasteurización rápida a alta temperatura dos veces consecutivas.
- b) Pasteurización rápida a alta temperatura combinada con otro tratamiento físico que, por ejemplo: mantenga un pH 6 durante, por lo menos, una hora, o combinada con un tratamiento térmico a por lo menos 72°C por lo menos seguido de desecación.
- c) Tratamiento UHT combinado con otro tratamiento físico como se indica en el numeral 2 del punto anterior.

Pieles y trofeos procedentes de animales salvajes susceptibles a la fiebre aftosa:

Los procedimientos que garantizan la inactivación de los virus presentes en las pieles y en los trofeos procedentes de animales salvajes susceptibles a la fiebre aftosa, antes de un tratamiento taxidérmico completo, son los siguientes

- a) Inmersión en agua hirviendo durante el tiempo necesario para la eliminación de todas las materias que no sean huesos, cuernos, cascos, pesuños, cornamenta y dientes.
- b) Irradiación con una dosis de rayos gamma de 20 kiloGrey por lo menos, a temperatura ambiente (20°C o más).
- c) Remojo en una solución de sosa comercial (carbonato sódico - Na₂CO₃) al 4% (p/v) y de pH igual o superior a 11,5, durante 48 horas por lo menos y agitando la solución.
- d) Remojo en una solución de ácido fórmico (100 kg de sal (NaCl) y 12 kg de ácido fórmico por 1.000 litros de agua) y de pH inferior a 3,0, durante 48 horas por lo menos y agitando la solución. Se pueden añadir humectantes y curtientes.
- e) En el caso de cueros brutos, salazón con sal marina que contenga un 2% de sosa comercial (carbonato sódico - Na₂CO₃) durante 28 días por lo menos.

Intestinos de pequeños rumiantes y cerdos:

Se utilizará uno de los procedimientos siguientes: Salazón durante, por lo menos, 30 días con sal seca (NaCl) o con salmuera (Aw<0.80), o con una mezcla de sales de fosfato y cloruro de sodio, y conservación a temperatura ambiente (20°C aproximadamente) durante todo este tiempo.

Harinas de sangre y de carne (de rumiantes y cerdos domésticos y salvajes):

Sistema Peruano de Información Jurídica

Los procedimientos de fabricación de estos productos incluyó el calentamiento a una temperatura interna de 70°C como mínimo durante, por lo menos, 30 minutos.

Paja y forraje:

Fueron sometidos a uno de los tratamientos siguientes, el cual, si se trata de pacas o fardos, se ha demostrado que penetra hasta el centro de éstos:

a) A la acción del vapor de agua en un recinto cerrado, de modo que el centro de las pacas o fardos alcanzó una temperatura de 80°C como mínimo durante, por lo menos, 10 minutos, o

b) A la acción de vapores de formol (gas formaldehído) producidos por su solución comercial a 35-40% en un recinto cerrado durante, por lo menos, 8 horas y a una temperatura de 19°C como mínimo; o

c) Permanecieron en un almacén 3 meses por lo menos antes de su movilización.

Estiércol (guano) procedente de animales susceptibles a la fiebre aftosa:

Cuando el estiércol (guano) se utilice como fertilizante, enmienda, mejorador de suelos o como parte del sustrato de cultivos agrícolas, los tratamientos permitidos serán:

a) Secado mediante proceso térmico que mantenga el estiércol (guano) durante un mínimo de 15 minutos continuos a una temperatura igual o superior a 60°C. Se podrá disminuir el tiempo con el aumento de la temperatura.

b) Peletizado con una temperatura de proceso superior a 70°C.

c) Compostaje aeróbico del estiércol (guano) o su mezcla con otros materiales, durante el cual se alcancen temperaturas superiores a 55°C en forma continua por cinco días mínimo.

d) Tratamiento con vapor de agua del estiércol o su mezcla con otros materiales a una temperatura mínima continua de 105°C durante 6 minutos mínimo.

e) Tratamiento de elevación espontánea de la temperatura. Luego de que el estiércol (guano) ha sido conglomerado, deberá humedecerse y cubrirse con plástico o lona, preferentemente de color negro, debiendo removerse periódicamente. El propósito será que la temperatura ascienda en las excretas a 55°C mínimo, durante 3 a 5 días continuos, dependiendo de las condiciones climáticas. Posteriormente se deberá agregar alguna sustancia o realizar procedimientos que eviten la proliferación de moscas.

f) Otros tratamientos físicos, químicos o biológicos aprobados por el SENASA.

ANEXO 3

PROCEDIMIENTO PARA LA MOVILIZACIÓN DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS DE ESPECIES SUSCEPTIBLES A FIEBRE AFTOSA IMPORTADOS

1. Para la movilización de productos y subproductos de especies susceptibles a fiebre aftosa importados el administrado deberá contar con:

a) Copia del Informe de Inspección y Verificación /Autorización de Plaguicidas e Insumos Veterinarios (IIV /APIV).

Sistema Peruano de Información Jurídica

b) Copia de la guía de remisión, boleta o factura que acredite el producto y la cantidad a movilizar.

c) Copia del registro del vehículo que transporte carnes o menudencias.

d) Constancia de desinfección de vehículos.

2. En caso los productos y subproductos importados procedan de países con inferior condición sanitaria, la movilización se realizará siempre y cuando los Requisitos Zoosanitarios de Importación concuerden con los tratamientos de inactivación del virus de fiebre aftosa establecidos en el anexo 2 de la presente Resolución o se sometan a los mismos.

3. El SENASA realizará la inspección del producto, cajas o empaques, las cuales deben contar con sellos o identificaciones (precintos) que permita verificar que proceden del país indicado en el IIV/APIV y fueron inspeccionados antes de su ingreso al país.

4. Si la carga no cuenta con precinto y no se puede determinar que mantiene las mismas condiciones sanitarias con la que fue importada, se procederá al cumplimiento de lo establecido en el Anexo 2 de la presente Resolución.