Elaborado:	Departamento de Protección y Sanidad Pecuaria / Webmaster, kge		
Revisado:	Departamento de Protección y Sanidad Pecuaria / Vigilancia Epidemiológica		
Aprobado:	Dirección de Sanidad Animal		
Fecha:	14/10/2014		
Versión :	1	Página **1** de **2**	Base Legal: Decreto No. 36-98; Acuerdo Gubernativo No. 745-99

REQUISITOS PARA IMPORTACIÓN HARINA DE CARNE Y HUESO DE BOVINO

Solo se permite la importación de harina de carne y hueso proveniente de países libres de: Fiebre aftosa, Encefalopatía espongiforme bovina, Pleuroneumonía contagiosa bovina, Peste bovina, Fiebre catarral maligna.

El Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación –MAGA- a través del Departamento de Protección y Sanidad Pecuaria de la Dirección de Sanidad Animal podrá indicar otras medidas sanitarias si así lo considera necesario. Se reserva el derecho de rechazar cualquier importación si el estado sanitario del país de origen constituye en riesgo sanitario para Guatemala

Los documentos que deberán acompañar al producto para permitir su internación al país son:

1. Certificado sanitario internacional de exportación, expedido por la Autoridad Oficial competente del país exportador.

2. Protocolo de los resultados de laboratorio.

3. Boleta de trazabilidad, según lo regulado en el Acuerdo Ministerial Número 24-2014.

La autoridad oficial del país exportador deberá certificar que:

1. Los establecimientos de donde proceden los animales están debidamente registrados y cumplen con las regulaciones sanitarias y de rastreabilidad oficiales.

2. Los bovinos han nacido y sido criados en el país exportador, y en el establecimiento en los últimos doce meses no se han presentado enfermedades de declaración obligatoria e infectocontagiosas

3. Los animales bovinos proceden de granjas que han permanecido libres de brucelosis y tuberculosis durante los pasados doce meses y no son animales de descarte por razón de éstas u otras enfermedades.

4. El país cuenta con un programa oficial que prohíbe alimentar a los rumiantes con harinas de carne y hueso y con chicharrones derivados de rumiantes.

5. La planta de sacrificio está certificada para la exportación y sus productos cumplen con las regulaciones sanitarias vigentes en el país.

6. Los productos cárnicos proceden de bovinos que recibieron inspección ante y post-mortem.

7. El deshuese fue realizado con procedimientos que garantizan la separación de los materiales especificados como de riesgo (MER) para Encefalopatía Espongiforme Bovina (EEB).

8. La planta de proceso de la harina de bovino está debidamente registrada y se encuentra bajo supervisión oficial, y cumple con buenas prácticas de manufactura.

9. Durante el proceso de elaboración la materia prima es reducida a partículas de un tamaño máximo de cincuenta milímetros (50 mm.), la cual es sometida a tratamiento térmico, en una atmósfera saturada de vapor cuya temperatura asciende a ciento treinta y tres grados centígrados por lo menos, por veinte minutos con una presión absoluta de tres bares.

10. Se realizaron los análisis microbiológicos de: E. Coli, Salmonella y Residuos clorinados, sulfas, cloranfenicol, metales pesados (arsénico, cadmio mercurio y plomo), benzimidazoles órgano fosforados, antibióticos, hormonas ivermectina y doramectina.