



# Parte IV: Actualizaciones

## INTRODUCCIÓN

El Manual de Inocuidad y Certificación, se actualiza con una frecuencia mensual, incorporando las modificaciones y/o actualizaciones realizadas al Manual, en el período comprendido entre la publicación de la última versión vigente y la nueva versión a publicar. En el encabezado de página del Manual, se ve reflejado el mes de la versión de la siguiente manera:

- Manual de Inocuidad y Certificación / [Enero Año](#)

Sin perjuicio de lo anterior, todas las modificaciones y/o actualizaciones realizadas entre períodos de publicación de una versión vigente y la versión siguiente, serán debidamente informadas en esta parte del Manual, y la fecha de actualización será indicada en la página web de la siguiente forma: PARTE IV: [ACTUALIZACIONES](#) (DD.MM.AA), y, por lo tanto, entrarán en vigencia a partir de la fecha de publicación de éstas. De igual manera, estas actualizaciones serán incorporadas dentro de los contenidos de la siguiente versión del Manual y se identificarán de la siguiente manera: [\(M.DD.MM.AA\)](#).

# INDICE

|   |    |
|---|----|
| INTRODUCCIÓN .....  | 2  |
| TABLA DE ACTUALIZACIONES .....  | 1  |
| PARTE I INTRODUCCIÓN.....   | 1  |
| PARTE II NORMAS Y PROCEDIMIENTOS .....  | 3  |
| PARTE II, SECCIÓN I CONTROL EN ORIGEN.....  | 3  |
| PARTE II, SECCIÓN II CONTROL DE PROCESOS .....  | 5  |
| PARTE II, SECCIÓN III CONTROL DE EXPORTACIÓN Y CERTIFICACIÓN .....                                    | 11 |
| PARTE II, SECCIÓN IV AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE ENTIDADES DE ANÁLISIS<br>MUESTREO Y MUESTREADORES..... | 16 |
| PARTE II, SECCIÓN VI ACTIVIDADES DE FISCALIZACIÓN.....  | 24 |
| PARTE III ANEXOS .....  | 26 |
| PARTE V PREGUNTAS FRECUENTES .....  | 31 |
| PARTE VI GLOSARIO .....   | 33 |

## TABLA DE ACTUALIZACIONES

### PARTE I INTRODUCCIÓN

|                       |
|-----------------------|
| DICIEMBRE 2022        |
| No hay modificaciones |
| NOVIEMBRE 2022        |
| No hay modificaciones |
| OCTUBRE 2022          |
| No hay modificaciones |
| SEPTIEMBRE 2022       |
| No hay modificaciones |
| AGOSTO 2022           |
| No hay modificaciones |
| JULIO 2022            |
| No hay modificaciones |
| JUNIO 2022            |
| No hay modificaciones |
| MAYO 2022             |
| No hay modificaciones |
| ABRIL 2022            |
| No hay modificaciones |
| MARZO 2022            |
| No hay modificaciones |
| FEBRERO 2022          |
| No hay modificaciones |

SERNAPESCA

|                       |
|-----------------------|
| ENERO 2022            |
| No hay modificaciones |

## PARTE II NORMAS Y PROCEDIMIENTOS

### PARTE II, SECCIÓN I CONTROL EN ORIGEN

|  |
|--|
| DICIEMBRE 2022   |
| No hay modificaciones  |
| NOVIEMBRE 2022   |
| No hay modificaciones  |
| OCTUBRE 2022   |
| No hay modificaciones  |
| SEPTIEMBRE 2022  |
| Capítulo I, Punto 2.2: Se precisa en este punto el requisito de mantención de los muestreos que respalden la última cosecha, previo al muestreo reducido, descrito en el punto 2.6<br>Capítulo II, Punto 3 : Se modifica Tabla LMR SUSTANCIAS PROHIBIDAS Y SUSTANCIAS NO AUTORIZADAS |
| AGOSTO 2022  |
| No hay modificaciones  |
| JULIO 2022   |
| No hay modificaciones  |
| JUNIO 2022   |
| No hay modificaciones  |
| MAYO 2022  |
| No hay modificaciones  |
| ABRIL 2022   |
| Capítulo II, Punto 3: Límites máximos residuales en carne y piel de pescado: se corrige LMR para Diflubenzurón definido por la Unión Europea   |
| MARZO 2022   |
| No hay modificaciones  |

SERNAPESCA

|                       |
|-----------------------|
| FEBRERO 2022          |
| No hay modificaciones |
| ENERO 2022            |
| No hay modificaciones |

PARTE II, SECCIÓN II CONTROL DE PROCESOS

|  |
|--|
| DICIEMBRE 2022   |
| <p>Punto 2.4.1.4 PROCEDIMIENTOS DE CONTROL EN PRODUCTOS ENFRIADOS REFRIGERADOS EN AEROPUERTO DE SANTIAGO</p> <p>-Se corrige y mejora redacción de párrafo final relativo a procedimientos ante cargas despachadas desde los frigoríficos que no hayan sido exportadas.</p>   |
| NOVIEMBRE 2022   |
| <p>Capítulo I.</p> <p>Punto 2.2 ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES DE PRODUCTOS DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO, Literal F Embalajes y etiquetados.</p> <p>-Sobre etiquetados: Se modifica texto, a fin de aclarar que al destinar producciones a exportación, los productos que no cumplan con requisitos del RSA se deben rotular con clave "Z", lo que implica que solo debe aparecer dicha letra en las etiquetas.</p> <p>-Sobre las restricciones de mercado: se mejora redacción a fin de clarificar que identificar en la etiqueta de los productos las restricciones de mercado, solo aplica para el mercado de la UEE, no siendo necesario para otros destinos, en cuyo caso los sistemas de trazabilidad deberán permitir visualizar y hacer seguimiento de productos con restricciones.</p> <p>-Sobre los productos descongelados que serán comercializados como enfriados refrigerados: se precisa el título para clarificar que este punto es solo aplicable a productos que se descongelan para comercializarse en condición de enfriados refrigerados.</p> <p>Punto 2.4.1.4 PROCEDIMIENTOS DE CONTROL EN PRODUCTOS ENFRIADOS REFRIGERADOS EN AEROPUERTO DE SANTIAGO</p> <p>-Se modificó título para ampliar alcance a todos los aeropuertos en que se realicen actividades de control de productos refrigerados y congelados.</p> <p>-El texto fue modificado para incluir los procedimientos de control de temperatura y acciones a tomar en productos congelados.</p> <p>-Se incluye párrafo final para describir procedimientos ante cargas despachadas desde los frigoríficos que no hayan sido exportadas.</p> |
| OCTUBRE 2022   |



|   |
|---|
| No hay modificaciones   |
| SEPTIEMBRE 2022   |
| No hay modificaciones   |
| AGOSTO 2022   |
| No hay modificaciones   |
| JULIO 2022  |
| Capítulo III. 1. PROCEDIMIENTOS ANTE LA DETECCIÓN O NOTIFICACION DE NO CONFORMIDADES EN PRODUCTOS DE EXPORTACIÓN.<br><br>Punto 1.1.1: RESPECTO DE LA EMPRESA ELABORADORA<br><br>Se agrega 2 acciones inmediatas relativas a embarques en tránsito con producto afecto y a los certificados sanitarios.<br><br>Se elimina en párrafo 3, la citada Resolución Exenta N°7885/2017 emitida por el SAG, ya que, dichos parámetros ya están acogidos en nuestro Manual, por lo que se remite a la sección en que se describen para no citar otras normativas.<br><br>Se agrega párrafo que define las acciones (del establecimiento) respecto a los certificados sanitarios entregados, para embarques con producto posiblemente afectado en viaje o arribados en destino.<br><br>Punto 1.1.2. RESPECTO DE SERNAPESCA REGIONAL, PROVINCIAL O COMUNAL<br><br>Se agrega párrafo que define las acciones (del inspector) respecto a los certificados sanitarios, para embarques con producto posiblemente afectado en viaje o arribados en destino.<br><br>Punto 1.1.3. RESPECTO DE SERNAPESCA NACIONAL<br><br>En párrafo 6, se estandariza las posibles acciones que Sernapesca Nacional pudiese determinar, de acuerdo al punto 2.3.RESPECTO DE SERNAPESCA NACIONAL (correspondiente a las alertas)<br><br>Capítulo III. 2. PROCEDIMIENTO ANTE LA NOTIFICACIÓN DE NO CONFORMIDADES EN PRODUCTOS EXPORTADOS, DESDE LOS MERCADOS DE DESTINO<br><br>Punto 2.1: RESPECTO DE LA EMPRESA ELABORADORA<br><br>Se agrega acciones (del establecimiento) respecto a los certificados sanitarios entregados, para |

|   |
|---|
| <p>embarques con producto posiblemente afectado en viaje o arribados en destino, citando el punto que lo describe en la sección de desfavorables</p> <p>Punto 2.2. RESPECTO DE SERNAPESCA REGIONAL, PROVINCIAL O COMUNAL</p> <p>Se agrega acciones (inspector Sernapesca) respecto a los certificados sanitarios entregados, para embarques con producto posiblemente afectado en viaje o arribados en destino, citando el punto que lo describe en la sección de desfavorables.</p>  |
| JUNIO 2022  |
| <p>Capítulo I. Punto 2.4.1.4. PROCEDIMIENTOS DE CONTROL EN PRODUCTOS ENFRIADOS REFRIGERADOS EN AEROPUERTO DE SANTIAGO.</p> <p>Se incorpora un nuevo punto relativo a los controles a aplicar en productos enfriados refrigerados en el aeropuerto de Santiago.</p> <p>Capítulo III. Punto 1.2.4. RESULTADO DESFAVORABLE PRODUCTO DEL CONTROL ORGANOLEPTICO EN TERMINALES DEL AEROPUERTO DE SANTIAGO.</p> <p>Se incorpora este nuevo punto, que describe el procedimiento cuando como resultado del control organoléptico en los puertos de embarque de terminales aéreas, se genera el rechazo de un embarque.</p>  |
| MAYO 2022   |
| No hay modificaciones   |
| ABRIL 2022  |
| <p>CAPÍTULO I. HABILITACION DE ESTABLECIMIENTOS E INSTALACIONES</p> <p>Se reestructura este capítulo, de manera de incluir en un mismo punto todos los aspectos relativos a los procedimientos de habilitación, independiente del tipo de establecimiento. De igual manera de traslada al nuevo punto 2 los requisitos técnicos aplicables a los distintos establecimientos.</p> <p>Se especifica en el primer párrafo del capítulo que todos los establecimientos elaboradores, de faenamiento y/o almacenamiento que participan en la cadena de valor de los productos pesqueros y acuícolas destinados a exportación deberán solicitar su incorporación a los programas de Control Sanitario de SERNAPESCA, esto es contar con habilitación sanitaria. En el mismo párrafo se especifica claramente que estos establecimientos deben contar previamente con las autorizaciones del Ministerio de Salud y el Servicio Agrícola y Ganadero que les apliquen.</p> <p>Se incorporan párrafos que señalan las autorizaciones o registros de SERNAPESCA, que cada tipo de establecimiento deberá tener previo a su habilitación sanitaria</p> <p>Se elimina el punto 1. ESTABLECIMIENTOS DE EXPEDICIÓN DE MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS, trasladándose los requisitos técnicos que corresponden a moluscos bivalvos vivos a la letra a) del punto F. Requisitos Específicos para la Transformación y Elaboración de Productos Pesqueros.</p> |

Se incorpora párrafo que señala que además de los requisitos técnicos aplicables a cada tipo de establecimientos, estos deben implementar los procedimientos establecidos en los puntos 3. PRERREQUISITOS y 4. PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES DE SANEAMIENTO, aspectos que serán parte de la evaluación sanitaria que realice SERNAPESCA.

1. PROCEDIMIENTOS DE HABILITACIÓN SANITARIA, se incorpora requisito de presentar los siguientes documentos al momento de solicitar la incorporación a los programas de control sanitario de SERNAPESCA:

- Croquis o plano de la instalación.
- Diagrama con el flujo del producto en la instalación.
- Procedimiento de inducción y capacitación del personal.
- Procedimiento de limpieza y desinfección.
- Procedimiento o programa de mantenimiento del establecimiento.
- Procedimiento o programa de trazabilidad.

Se señala que la categoría asignada al establecimiento resultará de la suma de cada una de las deficiencias observadas durante la inspección, de acuerdo a lo indicado en el Cuadro de Categorías según defectos, contenido en las pautas de inspección respectivas.

Se establece un plazo máximo de 5 días hábiles para el envío del informe de habilitación.

Se incorpora párrafo que señala que en caso de no poder realizar la inspección de un establecimiento ya habilitado dentro del plazo establecido, se procederá a la eliminación de éste, de los programas de control sanitario de SERNAPESCA.

Se señala que cuando el resultado de la inspección de un establecimiento ya habilitado sea Rechazado o bien una categoría no apta para establecimientos con PAC y/u optar a la certificación sanitaria, se notificará de inmediato este resultado al establecimiento, no pudiendo éste exportar a mercados que requieran PAC, optar a certificación sanitaria, abastecer y/o almacenar productos a establecimientos que participan de los programas de control sanitario de SERNAPESCA. No obstante lo anterior, el informe de inspección podrá ser enviado el día hábil siguiente.

1.4 MEDIDAS A TOMAR FRENTE A UN CAMBIO EN EL REGISTRO DE ESTABLECIMIENTOS, se incorpora que al existir un cambio de razón social, la empresa debe contar con las autorizaciones de Salud y/o SAG que corresponda, actualizadas respecto de dicho cambio.

2. REQUISITOS GENERALES DE HABILITACIÓN, se incorpora texto que indica que los requisitos establecidos en este punto para cada tipo de establecimiento, son complementarios a los establecidos por el Ministerio de Salud y el SAG, organismos competentes para la operación dentro del país.

Se reordenan los requisitos establecidos para cada tipo de establecimiento, trasladando aquellos relativos a Prerrequisitos (trazabilidad) y Procedimientos Operacionales de Saneamiento (manejo de desechos, control de plagas, condición de agua y hielo, personal, entre otros) a los puntos 3 y 4 del Capítulo I.

Se incorpora en el literal G. EMBALAJE Y ETIQUETADO, del punto 2.2.1 la opción de identificar la fecha de elaboración de los productos destinados a consumo humano con un formato distinto a DDMMAA o DDMMAAA, en casos en que la empresa sólo destine sus productos a la exportación (no mercado nacional), debiendo además etiquetar los productos con la frase "Clave Z".

En el mismo punto se incorpora párrafo que señala: "Adicional a lo antes señalado, las empresas deberán cumplir con los requisitos específicos de rotulación establecidos por los mercados de destino, los que se encuentra contenidos en la Sección III, Capítulo IV, Punto 2, de este Manual".

Se modifica en el literal d) realización de mezclas (igual producto), relativo al Reeempaque de productos que se debe identificar como fecha de elaboración, aquella correspondiente al día en que se realiza la operación de mezcla.

Se modifica el literal D. Método de Transformación del punto 2.3.1, de manera que este aplica sólo a los establecimientos elaboradores de harina y aceite de pescado no destinado a consumo humano, que será exportado a la Unión Europea.

Se incorpora en el literal F. Embalaje y Etiquetado del punto 2.3.2, el formato para identificar la fecha de elaboración del producto.

Se corrigen los ejemplos correspondientes a los tipos de Retiro Clase I y Retiro Clase II en el punto 3.2 Programa de Retiro de Productos.

En el punto 3.5.1 Programa de Calibración se amplía el alcance a los termómetros y manómetros de los autoclaves, cocedores y/o marmitas.

En el punto 3.6 Capacitación se incorporan aspectos relativos a Higiene y Manipulación que deben ser considerados en el programa de capacitación de los establecimientos.

Capítulo II. Punto 2.1.12 ESTABLECER EL SISTEMA DE DOCUMENTACIÓN Y REGISTRO (PRINCIPIO 7) Se incluyen condiciones para el uso de los registros mantenidos informáticamente

MARZO 2022

### CAPÍTULO III. PROCEDIMIENTOS ANTE LA DETECCIÓN O NOTIFICACION DE NO CONFORMIDADES EN PRODUCTOS DE EXPORTACIÓN

#### 1. PROCEDIMIENTO ANTE LA OBTENCIÓN DE RESULTADOS DESFAVORABLES EN VERIFICACIONES DE PRODUCTOS DE EXPORTACIÓN

En diagrama de flujo, fecha que va desde cuadro SERNAPESCA DN a SERNAPESCA DR/Comunal, reemplaza "Informe Laboratorio" por "Solicitud Gestión del desfavorable en Aplicación o correo electrónico".

Se elimina informe preliminar y final del Departamento de Salud Animal.

##### 1.1. SOBRE LA INVESTIGACIÓN, SU INFORME Y MEDIDAS A APLICAR

##### 1.1.2. RESPECTO DE SERNAPESCA REGIONAL, PROVINCIAL O COMUNAL

Se incorpora el siguiente párrafo 5: "De acuerdo a la información proporcionada por el establecimiento, el inspector podrá realizar en la Aplicación para Gestión de Desfavorables, la liberación de producto (contra resultado favorable para el análisis de la clave muestreada a liberar), o bien, expandir la restricción a otras producciones elaboradas durante el periodo afecto."

Se modifica párrafo 9, en relación al alcance de las medidas a aplicar en centros de cultivo por desfavorables de residuos farmacéuticos, las que serán comunicadas por la Dirección Nacional.

#### 1.1.3. RESPECTO DE SERNAPESCA NACIONAL

Se agrega texto en párrafo 1, respecto a resultados en los que no corresponda activar el procedimiento de desfavorables: "situación que será informada a la Dirección Regional vía correo electrónico".

Se agrega párrafo 2: "Si el desfavorable es confirmado, los resultados de los análisis emitidos por los laboratorios serán ingresados al sistema de desfavorables, por el/la encargado /a de desfavorables de la Subdirección de Inocuidad y Certificación para gestión regional.

Se modifica párrafo 3: "En caso de un desfavorable de residuos, la activación del procedimiento se realizará vía correo electrónico dirigido a la Dirección Regional, en el que además se informará la extensión del desfavorable en cuanto a jaulas del centro de cultivo de origen involucradas, previo análisis del caso. Así también la Subdirección de Inocuidad y Certificación realizará una evaluación tendiente a determinar las posibles causas del evento y se informará del mismo al Departamento de Salud Animal de la Subdirección de Acuicultura, vía correo electrónico, según lo establecido en la Sección I, Capítulo II, numeral 2.3."

FEBRERO 2022

Capítulo II. Punto 1.3. INSPECCIONES DEL PAC. Se amplía el alcance en lo referido a la repetición de deficiencias, abarcando un periodo de 3 inspecciones PAC consecutivas para aplicar la medida de aumentar la severidad de una no conformidad en caso de repetirse.

Capítulo II. Punto 1.6. MODIFICACIONES DEL PAC. Se corrige que el procedimiento de revisión con costo del documento PAC, efectuada por el organismo evaluador, será determinado por la Oficina Local de SERNAPESCA y no por la Oficina Central.

Capítulo II. Punto 1.8.1. REQUISITOS ESPECÍFICOS A CONSIDERAR POR RECURSO Y PROCESO EN LA ELABORACIÓN DE UN PROGRAMA DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD, Moluscos bivalvos, Gasterópodos, Equinodermos y Tunicados. Se modifica redacción del literal A. Toxinas Marinas, Monitoreo de Materia Prima

ENERO 2022

No hay modificaciones

PARTE II, SECCIÓN III CONTROL DE EXPORTACIÓN Y CERTIFICACIÓN

|   |
|---|
| DICIEMBRE 2022  |
| <p>CAPÍTULO I, Punto 2.2. 2.2. AUTORIZACIÓN SANITARIA: Se especifica que los respaldos sanitarios que se deben mantener archivados son los tramitados físicamente (papel), esto no aplica para las transacciones realizadas por SISCOMEX.</p> <p>CAPÍTULO IV. Punto 2.35 Perú: Se precisa que para exportar desde plantas sin PAC, con fines de reproceso, este envío debe ir acompañado de certificado sanitario.<br/>Se corrige y precisa requisito de solicitud del anexo al certificado sanitario para productos de Consumo Humano, que se destinan a Perú con fines de reexportación a la Unión europea.<br/>Se agrega información de requisitos en caso de exportación con fines de reprocesos y reexportación a otros mercados distintos a la U.E.</p> |
| NOVIEMBRE 2022  |
| <p>CAPÍTULO I, Punto 2. REQUISITOS GENERALES PARA LA AUTORIZACIÓN DE EMBARQUE: se especifica que es responsabilidad del elaborador y/o exportador entregar las garantías de la inviolabilidad de las cargas desde que sale de la planta hasta que se embarca a su destino final desde zona primaria aduanera.</p> <p>CAPÍTULO IV, Punto 2.28. 1 MÉXICO PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO: se especifica que solamente en el caso de productos enfriados refrigerados y congelados se debe certificar que el producto declarado proviene de una zona libre de <i>Vibrio cholerae</i>.</p>  |
| OCTUBRE 2022  |
| <p>CAPÍTULO IV, Punto 1.1.1. <b>PRODUCTOS PESQUEROS VIVOS Y ENFRIADOS REFRIGERADOS:</b> Se incorpora indicación respecto de la aplicabilidad de los requisitos descritos en este punto.</p> <p>CAPÍTULO IV, Punto 1.1.24.5. RECURSOS EN TODAS SUS PRESENTACIONES PROVENIENTES DE LAS REGIONES DE ATACAMA, COQUIMBO Y LOS LAGOS, se incorpora la región del BIOBÍO en este punto y se elimina del punto 1.1.24.6</p> <p>CAPÍTULO IV, Punto 1.1.8. <b>PRODUCTOS PESQUEROS EN CONSERVA:</b> En la tabla "Evaluación de envases de hojalata" se agregan notas a pie aclaratorias de la aplicación de los requisitos.</p>  |
| SEPTIEMBRE 2022   |
| <p>CAPÍTULO IV: Se reemplaza, a lo largo de este capítulo, el concepto "Recuento total" por "Recuento aerobios mesófilos".</p> <p>CAPÍTULO IV, Punto 1.1.3. PESCADOS ENFRIADOS REFRIGERADOS Y CONGELADOS: En la tabla <i>Examen sensorial para pescados enfriados refrigerados y congelados (crudos o cocidos)</i>, se precisa con nota al pie, que para pescado entero no será necesario el análisis de parásitos.</p>   |

CAPÍTULO IV, Punto 1.1.9. PRODUCTOS PESQUEROS AHUMADOS: En la tabla *Examen sensorial* se precisa con nota al pie, que para pescado entero no será necesario el análisis de parásitos.

CAPÍTULO IV, Punto 1.1.10. PRODUCTOS PESQUEROS APANADOS: En la tabla *Examen sensorial* se precisa con nota al pie, que para pescado entero no será necesario el análisis de parásitos.

CAPÍTULO IV, Punto 2.5.1 BRASIL PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO: Se modifican los recursos a los cuales aplica realizar el paso operacional de lavado de materia prima, en línea con lo definido en la normativa del mercado.

**CAPÍTULO IV, Punto 2.5.2 BRASIL PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO:** En el apartado *estándares de inocuidad* de harina y aceite de pescado, se elimina la exigencia que el producto debe ser sometido a una temperatura de al menos 85°C por 15 minutos.

**CAPÍTULO IV, Punto 2.5.3 BRASIL RESTRICCIONES:** Para mejor comprensión, se ajusta la redacción del siguiente párrafo "se prohíbe la exportación de harina/aceites elaborados a partir materia prima proveniente de acuicultura que fuera importada desde países categorizados con riesgo indeterminado de eeb."

CAPÍTULO IV, Punto 2.7.1 CHINA PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO: En el apartado *Estándares de inocuidad* se unifican las tablas *Análisis microbiológicos*, además de actualizarla de acuerdo a las modificaciones de la norma GB 29921-2013, eliminando la exigencia de *S. aureus* y acotando los productos para los cuales aplica el requisito de *Listeria monocytogenes* y *Vibrio parahaemolyticus*.

CAPÍTULO IV, Punto 2.45. 2. TURQUÍA PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO: Se actualiza el certificado requerido para respaldar exportaciones de harina, atendido que el mercado modifica el documento que exigirá para dichos envíos.

CAPÍTULO IV, Punto 2.48.1. UNIÓN EUROPEA PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO: En el apartado *Estándares de inocuidad* se incorporan requisitos asociados a los procesos térmicos para productos cocidos de moluscos bivalvos, tunicados y equinodermos, información previamente incluida en la Parte II, Sección III de este Manual.

AGOSTO 2022

CAPÍTULO IV, Punto 2.47 UNIÓN ECONÓMICA EUROASIÁTICA (UEE) Se especifica que los productos que se destinen a Armenia deberán ir acompañados del *Certificado Veterinario para la exportación a la Unión Económica Euroasiática de productos alimenticios de pescado, crustáceos, moluscos, otros productos pesqueros y productos de su procesamiento*. Además se indica que se prohíbe la exportación de moluscos bivalvos a Armenia.

JULIO 2022

CAPÍTULO IV, Punto 2.6.3 RESTRICCIONES: Se elimina restricción de exportación de gasterópodos

crudos, a excepción de locos.

CAPÍTULO IV, Punto 2.15 FILIPINAS Se incorporan requisitos de certificación de productos pesqueros y acuícolas para el mercado respectivo

CAPÍTULO IV, Punto 2.36.1 REPÚBLICA DE COREA PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO: Se exige del análisis químico NBVT el producto Raya volantín (Zearaja chilensis) y Raya espinosa (Dipturus trachyderma).

JUNIO 2022

CAPÍTULO IV, Punto 2.17 HONDURAS PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO: Se elimina la solicitud del Cuestionario Sanitario para la Admisibilidad de Productos Acuícolas de Importación.

CAPÍTULO II, Punto 1: Se elimina el Documento Único de Salida (DUS), del listado de documentación a presentar para solicitar la emisión de un certificado sanitario, atendido que el Servicio ya no exigirá la presentación de dicho documento para la autorización y certificación de exportaciones.

CAPÍTULO IV: En la parte introductoria de este capítulo, se ajusta la redacción del quinto párrafo y se actualiza la referencia a la frecuencia de control para aceite de pescado.

CAPÍTULO IV, Punto 1: En distintos apartados de este punto se incorpora el requisito de metilmercurio definido en el Reglamento Sanitario de los Alimentos, en reemplazo del parámetro mercurio.

CAPÍTULO IV, Punto 2.9.1. COSTA RICA PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO: Al pie de la tabla Requisitos químicos se precisa n=6 para aceite de pescado.

CAPÍTULO IV, Punto 2.47.2 UNIÓN EUROPEA PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO: Al pie de las tablas Niveles máximos de metales pesados para aceite de pescado, Niveles máximos de organoclorados para aceite de pescado y Niveles máximos de Dioxinas, PCBs similares y no similares a Dioxinas para aceite de pescado, se precisa n=6.

MAYO 2022

CAPÍTULO IV, Punto 2.1.3 RESTRICCIONES ARGENTINA: Se actualizan restricciones para el tránsito de productos acuícolas y pesqueros por zona libre de enfermedades de la República de Argentina.

CAPÍTULO IV, Punto 2.5.1 BRASIL PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO: Se actualizan requisitos zoonosanitarios para las exportaciones de aceites provenientes de animales acuáticos destinadas al mercado.

CAPÍTULO IV, Punto 2.5.2 BRASIL PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO: Se actualizan requisitos zoonosanitarios para las exportaciones de harinas y aceites provenientes de



animales acuáticos; además, se incluye requisito de inspección de consolidación para los embarques de harinas y aceites destinados al mercado.

CAPÍTULO IV, Punto 2.6.1 CANADÁ PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO: Atendido que los locos crudos fueron autorizados por la autoridad canadiense para su exportación al mercado, se modifican los apartados *Habilitación de establecimientos* y *Estándares de inocuidad* para incluir los gasterópodos (locos) crudos.

CAPÍTULO IV, Punto 2.6.2 CANADÁ PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO: Dentro del apartado *Estándares de inocuidad* se incluye el requerimiento de presentar para la harina de pescado una copia de los resultados de inspección de la consolidación del embarque. Además, en el apartado *Certificación*, se indica que en el ítem Remarks/Observaciones del certificado se deberán incluir nuevas declaraciones en base a lo solicitado por la autoridad canadiense.

CAPÍTULO IV, Punto 2.7.1 CHINA PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO: En la tabla *Contaminantes* se elimina la nota al pie para arsénico inorgánico, atendido que la técnica ya se encuentra implementada.

CAPÍTULO IV, Punto 2.19.1. INDIA PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO: En el apartado *Estándares de inocuidad* se incorpora una tabla con los parámetros microbiológicos adicionales que deben cumplir los productos destinados a este mercado.

CAPÍTULO IV, Punto 2.47.1 UNIÓN EUROPEA PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO: Se ajusta la tabla *Mercurio*, atendido que la Unión Europea modificó sus niveles para este contaminante, bajando el nivel a 0,3 mg/kg para cefalópodos, gasterópodos y ciertas especies de pescados.

CAPÍTULO VI CERTIFICACIÓN DE ORIGEN: Se elimina el capítulo completo, atendido que el Servicio cesó de emitir certificados de origen de todo tipo a contar del 01 de mayo de 2022, función ahora asumida por UCCO y SOFOFA.

ABRIL 2022

No hay modificaciones

MARZO 2022

CAPÍTULO IV, Punto 2.44. TURQUÍA: En el apartado *Certificación sanitaria* se elimina declaración relativa al periodo de validez de los certificados (90 días), pues ya no se requerirá su incorporación en los mismos.

CAPÍTULO IV, Punto 2.2.0 INDONESIA PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO: Se incorporan declaraciones zoonosanitarias para Salmónidos y crustáceos.

FEBRERO 2022

CAPÍTULO IV, Punto 2.5.1 BRASIL PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO:

- Se incorporan exigencias de inscripción y BPM para establecimientos frigoríficos y faenamientos.
- Se modifican grupos especie para los cuales aplican las declaraciones zoosanitarias de pesca extractiva.
- Se incorporan declaraciones zoosanitarias para moluscos bivalvos (pesca extractiva y acuicultura), así como también declaraciones para crustáceos cocidos derivados de centolla, centollón y jaibas.
- Se modifica prohibición de exportar camarones, para detallar que se encuentra prohibida la exportación de todas las líneas de crustáceos, con excepción de los productos cocidos de centolla, centollón y jaibas.

CAPÍTULO IV, Punto 2.6.1 CHINA PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO: Se incorpora apartado *Requisitos de rotulación*, con el detalle de los contenidos que deben consignar las etiquetas de envases internos y externos, de acuerdo a los Decretos 248 y 249 de la General Administration of Customs of the People's Republic of China, GACC.

CAPÍTULO IV, Punto 2.47.1 UNIÓN EUROPEA PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO: Se reorganiza la información detallada en este apartado a fin de ordenar los distintos requerimientos y eliminar procedimientos internos. Además, se incorporan los nuevos formatos de certificados sanitarios, de acuerdo al Reglamento (UE) 2235/2020.

ENERO 2022

No hay modificaciones

PARTE II, SECCIÓN IV AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE ENTIDADES DE ANÁLISIS  
MUESTREO Y MUESTREADORES

|  |
|--|
| DICIEMBRE 2022   |
| No hay modificaciones  |
| NOVIEMBRE 2022   |
| <p>Capítulo I, Punto 1.10.1 AUTORIZACIÓN PARA LA REALIZACIÓN DEL CURSO, Punto 1.10.2. EXIGENCIAS EN LA REALIZACIÓN DEL CURSO y Punto 1.10.3. CURSO PARA MUESTREADORES DE PRODUCTOS PESQUEROS DE EXPORTACIÓN:</p> <p>Se incorpora cambio respecto de la realización de la prueba teórica para muestreadores PPE y PSMB, y se eliminan todos los requisitos relativos a la realización de esta por parte de SERNAPESCA.</p> <p>Capítulo II, Punto 1.1.4 PROCEDIMIENTOS RELATIVOS AL CONTROL DE RESIDUOS DE PRODUCTOS FARMACÉUTICOS, SUSTANCIAS PROHIBIDAS, SUSTANCIAS NO AUTORIZADAS Y CONTAMINANTES: Se incorpora cambio respecto a quienes realizan el muestreo de sustancias prohibidas y no autorizadas en centros de cultivo. Además, se reordena el punto completo para mayor comprensión, subdividiendo el texto en dos subpuntos, 1.1.4.1 y 1.1.4.2.</p> <p>Capítulo II, Punto 2.1.3.5 MUESTREO PARA EL PROGRAMA DE CONTROL DE PRODUCTOS FARMACÉUTICOS, SUSTANCIAS PROHIBIDAS, SUSTANCIAS NO AUTORIZADAS Y CONTAMINANTES: Se incorpora cambio respecto a quienes realizan el muestreo de sustancias prohibidas y no autorizadas en centros de cultivo. Además, se reordena el punto completo para mayor comprensión, subdividiendo el texto en dos puntos, 2.1.3.5.1 y 2.1.3.5.2. A su vez, el Punto 2.1.3.5.1 se subdividió en tres puntos, 2.1.3.5.1.1, 2.1.3.5.1.2 y 2.1.3.5.1.3.</p> |
| OCTUBRE 2022   |
| <p>Capítulo I, Punto 1.1.2. DOCUMENTACIÓN REQUERIDA: En el punto c) se incorpora requisito de entidad acreditadora tal como está indicado en punto 1.1.1.6, en vista que no se había homologado anteriormente.</p> <p>Capítulo I, Punto 1.5. RESPONSABILIDADES DURANTE LA AUTORIZACIÓN: En el punto c) se incorpora una precisión respecto de la auditoría interna que debe hacer el laboratorio al llenado del Anexo 1.</p> <p>Capítulo I, Punto 1.8.1, literal b) se elimina el requisito del envío de fotos tamaño carnet.</p> <p>Capítulo I, Punto 1.9.3 VIGENCIA DE LA AUTORIZACIÓN<br/>Se actualiza texto relativo a la vigencia de la autorización de los Entrenadores de los cursos.</p> <p>Capítulo I, Punto 1.10.3 CURSO PARA MUESTREADORES DE PRODUCTOS PESQUEROS DE EXPORTACIÓN, literal b) Evaluación prueba del Curso Oficial, se incorporan los mismos</p>  |

|  |
|--|
| requisitos que hay en la toma de la prueba de cursos on line, para los cursos presenciales.  |
| SEPTIEMBRE 2022  |
| <p>Capítulo I, Punto 1.5 RESPONSABILIDADES DURANTE LA AUTORIZACIÓN<br/>El punto g) se cambia al Capítulo III, Punto 3.1, relativo a la aplicación de la incertidumbre de los métodos de toxinas marinas.</p> <p>Capítulo II:<br/>Punto 2.1.5.f TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO DE LAS MUESTRAS Se incorpora requisito que dice relación con el deber del laboratorio de contar con un procedimiento y registro de eliminación de muestras.<br/>Punto 2.1.6 INFORME DE MUESTREO, literal y) se ajusta texto relativo a los envases primarios y secundarios en relación al etiquetado.</p> <p>Capítulo III:<br/>Punto 2.10 DETERMINACIÓN DE METILMERCURIO Se incluye información respecto de los productos que no incluye el análisis de Metilmercurio.<br/>Punto 2.22 ANÁLISIS FÍSICO ORGANOLÉPTICO Se incorpora nuevos requisito relativo al registro fotográfico y/o audiovisual.<br/>Punto 2.23.1 INSTRUCTIVO PARA LA VERIFICACIÓN DE AUSENCIA DE PARÁSITOS EN PRODUCTOS PESQUEROS, PROCEDIMIENTO DE ANÁLISIS:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Se elimina la presentación de pescado entero del análisis de detección de parásitos.</li><li>• Se incorpora el requisito de registro fotográfico y/o audiovisual.</li></ul> <p>Punto 4.1 LISTA DE SUSTANCIAS MONITOREADAS Se incorporan los límites de detección y cuantificación de las Fluoroquinolonas (Ciprofloxacino, Enrofloxacino, Pefloxacino, Ofloxacino, Norfloxacino, Ácido Oxolinico, Flumequina, Sarafloxacino, Danofloxacino), Estilbenos (Hexestrol, Dietilestilbestrol, Dienestrol) y 17-β-estradiol.<br/>Punto 4.9 REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS Y MÉTODOS:</p> <p>a) Se actualiza referencia bibliográfica del método de Fluoroquinolonas.</p> <p>f) Se actualiza referencia bibliográfica del método de Estilbenos.</p> <p>q) Se actualiza referencia bibliográfica del método de Esteroides (17-β-estradiol).</p> <p>Punto 6 MÉTODOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS PARA PRODUCTOS PESQUEROS DE EXPORTACIÓN Se incorpora requisito que deben cumplir los métodos alternativos para su presentación a SERNAPESCA.<br/>Punto 6.15 <i>VIBRIO PARAHAEMOLYTICUS</i> (DETECCIÓN) Se incorpora referencia normativa para la detección de <i>Vibrio parahaemolyticus</i> por norma ISO 21872-1.</p> |
| AGOSTO 2022  |

|   |
|---|
| No hay modificaciones   |
| JULIO 2022  |
| No hay modificaciones   |
| JUNIO 2022  |
| <p>Capítulo I, Punto 1.5.c. RESPONSABILIDADES DURANTE LA AUTORIZACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Se elimina indicación de cómo nombrar los análisis y las unidades de medida, en vista que ahora esta información está incluida en el Anexo 1 - CONSOLIDADO VERIFICACIONES SERNAPESCA, PERIÓDICAS Y PRODUCTO FINAL.</li><li>• Se incorpora requerimiento de, considerar dentro de las auditorías internas, la revisión del llenado del Anexo 1.</li></ul> <p>Capítulo I, Punto 1.5.e. RESPONSABILIDADES DURANTE LA AUTORIZACIÓN Se incorpora propuesta trabajada por los laboratorios para tratar los resultados de los ensayos de aptitud.</p> <p>Capítulo I, Punto 1.8.1. PROCEDIMIENTO GENERAL PARA LA AUTORIZACIÓN DE MUESTREADORES:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Se incorpora literal c) relativo a la notificación de muestreadores.</li><li>• Literal e) Renovación de la autorización: se elimina texto de tramitación por parte de la Entidad de muestreo.</li><li>• Literal f) Desvinculación de muestreador: se actualiza texto.</li></ul> <p>Capítulo I, Punto 1.10.1 AUTORIZACIÓN PARA LA REALIZACIÓN DEL CURSO: Se modifica el requisito de enviar la información de los participantes del curso con una semana de anticipación.</p> <p>Capítulo I, Punto 1.10.3 CURSO PARA MUESTREADORES DE PRODUCTOS PESQUEROS DE EXPORTACIÓN y punto 1.10.4 CURSO PARA MUESTREADORES DEL PROGRAMA DE SANIDAD DE MOLUSCOS BIVALVOS: Se elimina literal e) Procedimiento de autorización de los participantes, no correspondiente en estos puntos.</p> <p>Capítulo I, Punto 2.1.2 PROCEDIMIENTOS ESPECÍFICOS RELATIVOS A LA INSPECCIÓN DE ENTIDADES: se actualiza texto.</p> <p>Capítulo I, Punto 2.1.3. PROCEDIMIENTOS DE LA INSPECCIÓN y punto 2.3 PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA INSPECCIÓN DE ENTIDADES DE ANÁLISIS Y MUESTREO POR TERCEROS: Se reformula texto para considerar a las entidades de muestreo</p> <p>Capítulo III, Punto 1.6. INFORME DE RESULTADOS DE ANÁLISIS NO CONFORMES A LAS NORMAS DE SERNAPESCA (RESULTADOS DESFAVORABLES)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Se incorporan indicación para informar resultados desfavorables, en los casos en que se requiera informar más de un parámetro desfavorable y/o más de un mercado que infringe.</li></ul> <p>Se actualiza Lista de distribución de resultados desfavorables</p> |
| MAYO 2022   |

|   |
|---|
| <p>Sección completa:<br/>Se especifica el uso de guantes sin ningún tipo de coloración en toda la sección.</p> <p>Capítulo I, Punto 1.5.c. RESPONSABILIDADES DURANTE LA AUTORIZACIÓN Se actualiza link del Manual de Llenado del Anexo 1.</p> <p>Capítulo II, Punto 2.1.3.10 Inspección y muestreo a embarques de productos pesqueros y acuícolas de exportación y punto 2.1.3.10.1: se desglosa informe de inspección para todos los mercados y requisitos específicos para la Unión económica Euroasiática (U.E.E) y Brasil consumo humano.</p> <p>Capítulo II, Punto 2.1.8 INFORME DE INSPECCIÓN Y MUESTREO A EMBARQUES DE PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS DE EXPORTACIÓN, INCLUYE INFORME CON DESTINO A LA UNIÓN ECONÓMICA EUROASIÁTICA (U.E.E.) Y BRASIL: se actualiza informe.</p> <p>Capítulo III, Punto 1.6. INFORME DE RESULTADOS DE ANÁLISIS NO CONFORMES A LAS NORMAS DE SERNAPESCA (RESULTADOS DESFAVORABLES) Se incorpora requerimiento para el asunto del correo en que se informa el resultado desfavorable.</p> <p>Capítulo III, Punto 2.1.3. DETERMINACIÓN DE ARSÉNICO INORGÁNICO: Se incorpora el método para la determinación de Arsénico inorgánico.</p>  |
| <p>ABRIL 2022</p>   |
| <p>Capítulo I, Punto 1.5 RESPONSABILIDADES DURANTE LA AUTORIZACIÓN<br/>Se elimina el deber de:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Informar la estadística de los análisis.</li><li>• Enviar los informes de Verificaciones PAC Quincenales.</li><li>• Enviar los informes de Verificaciones SERNAPESCA.</li></ul> <p>Se incorpora el deber que tendrán los Laboratorios de Servicio de:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Enviar compilado de los resultados de Verificaciones PAC Quincenales y de Producto Final.</li></ul> <p>Letra o) Se incorpora la restricción de subcontratación de análisis acreditados y autorizados por el SERNAPESCA.</p> <p>Capítulo III, Punto 1.6 INFORME DE RESULTADOS DE ANÁLISIS NO CONFORMES A LAS NORMAS DE SERNAPESCA (RESULTADOS DESFAVORABLES)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Se incorpora el requerimiento de incluir dentro de las auditorías internas la verificación de la correcta aplicación del procedimiento de información de resultados desfavorables.</li><li>• Se incorpora, la indicación de informar los resultados desfavorables, aún cuando se obtengan en días no hábiles. Esto último se incorpora en todo el texto donde se hace mención a los plazos para informar los resultados desfavorables.</li></ul> |
| <p>MARZO 2022</p>   |
| <p>Capítulo I, Punto 1 <b>REQUISITOS PARA LA AUTORIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE</b></p>   |

#### **ENTIDADES DE ANÁLISIS, ENTIDADES DE MUESTREO Y MUESTREADORES**

Se incorpora resumen y diagrama de flujo de proceso de autorización para mejor entendimiento de usuario interno y externo.

#### Capítulo I, Punto 1.5.f) **RESPONSABILIDADES DURANTE LA AUTORIZACIÓN**

Se incorpora requisito para efectos del manejo de resultados insatisfactorios o cuestionables en ensayos de aptitud.

Se incorpora definición de ensayo de aptitud y comparación interlaboratorio en base a lo señalado por el DA-D01 del INN.

#### Capítulo II, Punto 2.1.3.9 **MÉTODOS DE MUESTREO PARA AIRE Y PAREDES DE FRIGORÍFICOS**

Se incorpora requerimiento que debe cumplir el informe de muestreo respecto a indicar la temperatura de almacenamiento de las cámaras frigoríficas.

#### Capítulo III, Punto 1.6.6) **INFORME DE RESULTADOS DE ANÁLISIS NO CONFORMES A LAS NORMAS DE SERNAPESCA (RESULTADOS DESFAVORABLES)**

Se incorpora requisito de incorporación en la matriz de riesgo del laboratorio de los errores que se puedan cometer en este respecto.

#### Capítulo III Punto 4 **MÉTODOS DE ANÁLISIS DE RESIDUOS DE PRODUCTOS FARMACÉUTICOS Y CONTAMINANTES PARA PRODUCTOS PESQUEROS DE EXPORTACIÓN,**

Punto 4.1. **LISTA DE SUSTANCIAS MONITOREADAS:** Se incorporan los límites de Detección y Cuantificación de Lufenurón.

Punto **4.9. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS Y MÉTODOS:** Se incorporan referencia de Lufenurón.

#### Punto **6.22. MÉTODOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS PARA AIRE Y PAREDES DE FRIGORÍFICO**

Se incorpora requerimiento que debe cumplir el informe de resultados respecto a indicar la temperatura de almacenamiento de las cámaras frigoríficas al momento del muestreo.

FEBRERO 2022

Sección completa

Se incorpora el término "vigente" a las normas allí citadas eliminando el año/versión.

Se eliminan las referencias de las normas, que por su carácter de vigente, no aplica incluir este antecedente ya que es detallado dentro de las mismas.

Se incorpora el término "ensayo de aptitud" en reemplazo de "ensayo interlaboratorio" y el término "comparación interlaboratorio" para hacer referencia a las intercomparaciones realizadas entre los mismos laboratorios, tal como lo denomina la norma NCh ISO 17025.

Capítulo I, Punto 1.5. RESPONSABILIDADES DURANTE LA AUTORIZACIÓN

f) Se elimina el requerimiento de enviar a la Dirección Nacional de SERNAPESCA el programa y resultados de los ensayos de aptitud. A cambio, estos serán fiscalizados en las inspecciones a los laboratorios. Además, se incorpora el requerimiento de autocontrol por parte de las entidades ante resultados cuestionables e insatisfactorios.

Capítulo I, Punto 2.2. PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA SUSPENSIÓN DE ENTIDADES DE ANÁLISIS Y MUESTREO

Se reordena el texto. Se elimina la sanción de suspensión por parte de SERNAPESCA ante resultados insatisfactorios en comparaciones interlaboratorio y ensayos de aptitud, traspasando la responsabilidad de gestionar estos resultados a los laboratorios. Se incorpora, además, el incumplimiento al procedimiento de información de resultados no conformes a las normas de SERNAPESCA (resultados desfavorables).

ENERO 2022

Capítulo I, Punto 1.7 PROCEDIMIENTO DE AUTORIZACIÓN DE ENTIDADES DE MUESTREO

Letra c) y d) Se modifica la redacción con el fin de aclarar requisito.

Capítulo III punto 1.2 PROCEDIMIENTOS RELATIVOS AL PROGRAMA DE CERTIFICACIÓN (CER) y punto 1.3.1 1.3.1 PROCEDIMIENTOS DE ANÁLISIS PARA VERIFICACIÓN SERNAPESCA

Se rectifica referencia (Capítulo I, Punto 1.5.n.) relativo a los laboratorios que requieran realizar la externalización de análisis, ya sea a través de derivación o subcontratación,

Capítulo III, Punto 1.5 INFORME DE ANALISIS

Se agrega indicación respecto a cómo informar análisis físico organoléptico de Presentación cuando muestra es una fracción del producto original.

Capítulo III, Punto 4.7 LISTA DE SUSTANCIAS MONITOREADAS

Se actualiza método de análisis, Límite de Detección (LD) y Cuantificación (LC) de Florfenicol y Florfenicol Amina.

Capítulo III, Punto 4.9 REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS Y MÉTODOS

Se actualiza referencia bibliográfica del método para Florfenicol y Florfenicol Amina.



PARTE II, SECCIÓN V CONTROL DE INGRESOS

|  |
|--|
| DICIEMBRE 2022   |
| No hay modificaciones  |
| NOVIEMBRE 2022   |
| No hay modificaciones  |
| OCTUBRE 2022   |
| No hay modificaciones  |
| SEPTIEMBRE 2022  |
| No hay modificaciones  |
| AGOSTO 2022  |
| No hay modificaciones  |
| JULIO 2022   |
| No hay modificaciones  |
| JUNIO 2022   |
| No hay modificaciones  |
| MAYO 2022  |
| Se incorpora flujo de Autorizaciones provisorias para las Subdirecciones de Acuicultura y Pesquerías                             |
| ABRIL 2022   |
| Capítulo I<br>2.3 Otros Requisitos Técnicos Se incorporan requisitos especies CITES a importaciones de recursos hidrobiológicos. |
| MARZO 2022   |
| No hay modificaciones  |
| FEBRERO 2022   |

SERNAPESCA

|                       |
|-----------------------|
| No hay modificaciones |
| ENERO 2022            |
| No hay modificaciones |

PARTE II, SECCIÓN VI ACTIVIDADES DE FISCALIZACIÓN

|  |
|--|
| DICIEMBRE 2022   |
| No hay modificaciones  |
| NOVIEMBRE 2022   |
| No hay modificaciones  |
| OCTUBRE 2022   |
| No hay modificaciones  |
| SEPTIEMBRE 2022  |
| No hay modificaciones  |
| AGOSTO 2022  |
| No hay modificaciones  |
| JULIO 2022   |
| No hay modificaciones  |
| JUNIO 2022   |
| Capítulo I. Se incorpora un 4º párrafo en la Introducción en que se explicitan las facultades que los inspectores de SERNAPESCA tienen para realizar las actividades de fiscalización.   |
| MAYO 2022  |
| No hay modificaciones  |
| ABRIL 2022   |
| No hay modificaciones  |
| MARZO 2022   |
| Capítulo I, ACTIVIDADES DE CONTROL EN TERRENO:<br><br>Punto 2.1.1 FRECUENCIA DE INSPECCIÓN: Se hace mención a que el procedimiento técnico y planillas de perfilamiento se encuentran disponibles en intranet<br><br>Punto 2.3.7 FRECUENCIA DE INSPECCIÓN: Se hace mención a que el procedimiento técnico y planillas de perfilamiento se encuentran disponibles en intranet. Además se indica que a las |

|   |
|---|
| <p>recertificaciones se asiste, en base a criterios de riesgo, cumpliendo como mínimo el 100% de las auditorías de líneas en riesgo ALTO</p> <p>Punto 3.1.1 CONTROL DE ENTIDADES, INSPECCIÓN DE ENTIDADES DE ANÁLISIS Y DE MUESTREO, Incumplimientos entidades de análisis: Se actualizan los incumplimientos, en base a lo señalado en la Parte II, Sección IV, Capítulo I.</p> <p>Punto 3.1.1.1. FRECUENCIA DE INSPECCIÓN, Se actualiza la frecuencia de inspección en función de lo que establece el Plan nacional de Fiscalización.</p>   |
| <p>FEBRERO 2022</p>   |
| <p>No hay modificaciones</p>  |
| <p>ENERO 2022</p>   |
| <ol style="list-style-type: none"><li>1. Se actualizó el Capítulo I relativo a Actividades de Control en terreno, particularmente los ítems correspondientes a Control en Origen, Control de Procesos y Control de entidades, modificando la forma en que se presentan los contenidos de acuerdo a:<ul style="list-style-type: none"><li>- Objetivos</li><li>- Procedimientos</li><li>- Resultados esperado</li><li>- Incumplimientos y</li><li>- Consecuencias ante incumplimientos</li></ul></li><li>2. Se actualizaron las correspondientes frecuencias de inspección.</li><li>3. Se modificó el numeral relativo al resumen de actividades mensuales de inspección que actualmente se debe informar de acuerdo a lo establecido en el Plan Nacional de Fiscalización.</li><li>4. Se actualizó Capítulo II relativo a Procedimientos generales para realizar inspecciones, incorporando procedimientos para realizar inspecciones remotas en tiempo real y diferidas tanto para entidades de muestreo y análisis como para establecimientos participantes de la cadena de elaboración.</li><li>5. Igualmente, en Capítulo II, se actualizó numeral relativo al Programa de control de ingreso, precisándose que para los reingresos de productos, se debe realizar el 100% de las inspecciones para corroborar su condición.</li><li>6. Se incluyeron 5 anexos correspondientes a guías para habilitación de distintos tipos de establecimientos participantes de la cadena de elaboración a fin de orientar respecto de los antecedentes documentales que deben ser disponibilizados por los establecimientos para realizar la evaluación que requiere la habilitación sanitaria.</li><li>7. En Capítulo II relativo a Supervisiones se incluyó en los Objetivos y antecedentes generales, un párrafo para indicar la posibilidad de realizar estas actividades igualmente de manera remota</li></ol> |

PARTE III ANEXOS

|   |
|---|
| DICIEMBRE 2022  |
| No hay modificaciones   |
| NOVIEMBRE 2022  |
| Se modifican los siguientes formularios:<br><b>Envío de muestras para centros de cultivo</b><br><br><b>Solicitud de muestreo para cosecha</b>   |
| OCTUBRE 2022  |
| Capítulo II AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE ENTIDADES DE ANÁLISIS, MUESTREO Y MUESTREADORES Se actualiza Anexo 1 - CONSOLIDADO VERIFICACIONES SERNAPESCA, PERIÓDICAS Y PRODUCTO FINAL.  |
| SEPTIEMBRE 2022   |
| Capítulo II AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE ENTIDADES DE ANÁLISIS, MUESTREO Y MUESTREADORES Se actualiza la Tabla 4 de los formularios detallados a continuación, haciendo la distinción entre ensayo de aptitud y comparación interlaboratorio, e incorporando el campo para declarar el Número de la Solicitud de Importación Material Biológico-Patológico (SIMB).<br><br>f21_formulario_de_postulacion_entidades_de_analisis_muestreo_y_evaluacion_fisico-organoleptica<br><br>f50_formulario_de_postulacion_laboratorios_verificacion_sernapesca<br><br>CAPÍTULO II. FORMULARIOS. CONTROL DE PROCESOS<br><br>SOLICITUD DE TRAMITACIÓN PROGRAMA HABILITACIÓN DE PLANTAS PESQUERAS Y BUQUES FACTORÍA<br>Se modifica literal B ANTECEDENTES, en concordancia con la documentación señalada en el Punto 1.1 PROCEDIMIENTOS DE HABILITACIÓN SANITARIA, del Capítulo I, Parte II Sección II.<br><br>SOLICITUD DE HABILITACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS E INSTLACIONES DE FAENAMIENTO<br>Se incorpora literal B ANTECEDENTES, en concordancia con la documentación señalada en el Punto 1.1 PROCEDIMIENTOS DE HABILITACIÓN SANITARIA, del Capítulo I, Parte II Sección II.<br><br>SOLICITUD DE INGRESO AL PROGRAMA DE HABILITACIÓN DE FRIGORÍFICOS |

|  |
|--|
| <p>Se incorpora literal B ANTECEDENTES, en concordancia con la documentación señalada en el Punto 1.1 PROCEDIMIENTOS DE HABILITACIÓN SANITARIA, del Capítulo I, Parte II Sección II.</p> <p>SOLICITUD DE HABILITACIÓN DE BODEGAS DE ALMACENAMIENTO DE HARINA<br/>Se incorpora literal B ANTECEDENTES, en concordancia con la documentación señalada en el Punto 1.1 PROCEDIMIENTOS DE HABILITACIÓN SANITARIA, del Capítulo I, Parte II Sección II.</p> <p>FORMULARIO DE ENVÍO DE MUESTRAS VERIFICACIÓN PAC PDF EDITABLE<br/>Se reemplaza el formulario por una versión actualizada.</p> <p>INSTRUCTIVO DE LLENADO FORMULARIO DE ENVÍO DE MUESTRAS VERIFICACIÓN PAC<br/>Se reemplaza el instructivo por una versión actualizada.</p>  |
| AGOSTO 2022  |
| <p>Capítulo II AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE ENTIDADES DE ANÁLISIS, MUESTREO Y MUESTREADORES Se actualiza Anexo 1 - CONSOLIDADO VERIFICACIONES SERNAPESCA, PERIÓDICAS Y PRODUCTO FINAL.</p>  |
| JULIO 2022   |
| No hay modificaciones  |
| JUNIO 2022   |
| <p>CAPÍTULO II. FORMULARIOS</p> <p>AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE ENTIDADES DE ANÁLISIS, MUESTREO Y MUESTREADORES, Anexo 1 - CONSOLIDADO VERIFICACIONES SERNAPESCA, PERIÓDICAS Y PRODUCTO FINAL:<br/>Actualiza planilla Excel de tal forma que:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Las celdas correspondiente a la columna "N° Formulario SERNAPESCA", permite digitar caracteres alfa numéricos.</li> <li>• Se actualizaron las bases de datos.</li> </ul> <p>CAPÍTULO I. CERTIFICADOS DE EXPORTACIÓN: Se elimina la referencia e hipervínculo a Certificados de Origen, atendido que el Servicio no emite este tipo de documentos a contar del 01.05.2022.</p> <p>CAPÍTULO II. FORMULARIOS, CONTROL DE EXPORTACIÓN Y CERTIFICACIÓN: Se eliminan formularios obsoletos relativos al mercado Brasil, así como modelos de declaración jurada para emisión de certificados de origen. Además, se actualiza la Notificación de Embarque de Productos</p> |

|   |
|---|
| Pesqueros de Exportación (NEPPEX), pues se elimina de ésta el campo DUS.  |
| MAYO 2022   |
| <p>CAPÍTULO II. FORMULARIOS</p> <p>Se actualiza la Solicitud de Tramitación de Inscripción en Mercados de Destino incorporándose el recurso loco en la tramitación para Canadá.</p> <p>FORMULARIOS, CONTROL DE EXPORTACIÓN Y CERTIFICACIÓN:</p> <p>F16, Solicitud de Muestreo y Análisis para la Exportación (SMAE), B. Identidad de la Exportación: Se agregan dos campos, ID SISCOMEX y Código Producto.</p> <p>AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE ENTIDADES DE ANÁLISIS, MUESTREO Y MUESTREADORES, Anexo 1 - CONSOLIDADO VERIFICACIONES SERNAPESCA, PERIÓDICAS Y PRODUCTO FINAL: Actualiza planilla Excel incorporando campos que permiten informar los resultados de las Verificaciones Periódicas PAC y de los Controles de Producto Final.</p> |
| ABRIL 2022  |
| <p>Capítulo II, Formularios, Autorización y Control de Entidades de Análisis, Muestreo y Muestreadores</p> <p>Se eliminan los siguientes formatos:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Planilla de estadística de análisis</li><li>• Informe de resultados desfavorables</li><li>• Análisis solicitado</li><li>• Unidades de medida</li></ul> <p>CAPÍTULO II. FORMULARIOS</p> <p>Se actualiza la Solicitud de Tramitación de Inscripción en Mercados de Destino incorporándose nuevos mercados a la lista de los que requieren inscripción por parte de SERNAPESCA</p> <p>CAPÍTULO III. PAUTAS</p> <p>Se actualiza las siguientes pautas, en función de las modificaciones realizadas al Capítulo I de la</p>                       |

|  |
|--|
| <p>Parte II Sección II:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pauta de Inspección de Infraestructura y Manejo Sanitarios para Plantas de Exportación de Productos Pesqueros Destinados al Consumo Humano.</li> <li>• Pauta de Inspección de Infraestructura y Manejo Sanitario para Buques Factoría.</li> <li>• Pauta de Inspección de Infraestructura y Manejo Sanitario para Establecimientos que Elaboran Algas destinadas a Consumo Humano Directo.</li> <li>• Pauta de Inspección de Infraestructura y Manejo Sanitario para Establecimientos Reductores</li> </ul>  |
| MARZO 2022   |
| No hay modificaciones  |
| FEBRERO 2022   |
| <p>Capítulo III, FORMULARIOS, Solicitud de Tramitación Inscripción en Mercados de Destino Se modifica referencia documentos complementarios para la inscripción de establecimientos consumo humano a China, y se indica link a plataforma de inscripción disponibilizada por la GACC para las empresas.<br/>Se incorpora mercado de Costa Rica</p> <p>Se modifica tabla relativa a barcos factoría incorporando requisito de indicar matrícula y señal de llamada de la embarcación</p> <p>Capítulo III<br/>AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE ENTIDADES DE ANÁLISIS, MUESTREO Y MUESTREADORES<br/>PAUTA INSPECCIÓN LABORATORIOS-REQUISITOS DE CALIDAD<br/>PAUTA DE INSPECCIÓN DE LABORATORIOS-TRAZABILIDAD DE LOS ANÁLISIS<br/>En ambas pautas se incorpora puntos de fiscalización referidos al cumplimiento de la participación y gestión de los resultados en comparaciones interlaboratorio y ensayos de aptitud, como así también, al cumplimiento del procedimiento de información de resultados no conformes a los requisitos de SERNAPESCA (resultados desfavorables).</p> |
| ENERO 2022   |
| PAUTA DE INSPECCIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y MANEJO SANITARIO PARA FRIGORÍFICOS.   |



Se incorporó en sentencia N° 4 un asterisco para clarificar a pié de tabla que, en el caso del mercado de la UEE, sólo se autorizará pavimentación para las vías de tránsito al interior del recinto desde y hacia los lugares en que se realiza manipulación del producto, pasos peatonales, plataformas de carga y descarga, dado lo indicado en Norma Sanitaria para Frigoríficos.

PARTE V PREGUNTAS FRECUENTES

|  |
|--|
| DICIEMBRE 2022   |
| No hay modificaciones  |
| NOVIEMBRE 2022   |
| No hay modificaciones  |
| OCTUBRE 2022   |
| Capítulo I, Punto 16, se actualiza información sobre incorporación de productos.   |
| SEPTIEMBRE 2022  |
| Capítulo I, Punto 52, se incorpora pregunta frecuente sobre la descarga y visualización de archivos adjuntos en SGC.<br><br>Capítulo II:<br>Punto 59, se actualiza información respecto a disponibilidad de metodología para análisis de PCBs no similares a las Dioxinas.<br><br>Punto 60, se incorpora información respecto de las matrices en las cuales está disponible el análisis de Metilmercurio.<br><br>Punto 61, se incorpora información respecto de las matrices en las cuales está disponible el análisis de Arsénico Inorgánico. |
| AGOSTO 2022  |
| Capítulo I, Se Actualiza preguntas frecuentes en SICEX-SISCOMEX  |
| JULIO 2022   |
| No hay modificaciones  |
| JUNIO 2022   |
| No hay modificaciones  |
| MAYO 2022  |
| Capítulo II, Punto 55 ¿En qué contexto, con qué frecuencia y qué laboratorio realiza el análisis para el control de Arsénico inorgánico según lo requerido por China?: Se elimina indicación de no disponibilidad del análisis ya que ahora sí se cuenta con la metodología.   |

|   |
|---|
| Capítulo I, Se Actualiza preguntas frecuentes en SICEX-SISCOMEX |
| ABRIL 2022  |
| No hay modificaciones   |
| MARZO 2022  |
| Se agregan preguntas en sección SICEX-SISCOMEX                  |
| FEBRERO 2022  |
| No hay modificaciones   |
| ENERO 2022  |
| No hay modificaciones   |

PARTE VI GLOSARIO

|   |
|---|
| DICIEMBRE 2022                                  |
| No hay modificaciones                           |
| NOVIEMBRE 2022                                  |
| No hay modificaciones                           |
| OCTUBRE 2022                                    |
| Se incorpora la definición de "pescado entero". |
| SEPTIEMBRE 2022                                 |
| No hay modificaciones                           |
| AGOSTO 2022                                     |
| No hay modificaciones                           |
| JUNIO 2022                                      |
| No hay modificaciones                           |
| MAYO 2022                                       |
| No hay modificaciones                           |
| ABRIL 2022                                      |
| No hay modificaciones                           |
| MARZO 2022                                      |
| No hay modificaciones                           |
| FEBRERO 2022                                    |
| No hay modificaciones                           |
| ENERO 2022                                      |
| No hay modificaciones                           |