



BOLETIN INFORMATIVO DE INOCUIDAD Y CERTIFICACIÓN

CONTROL DE LA INOCUIDAD A LO LARGO DE LA CADENA PRODUCTIVA

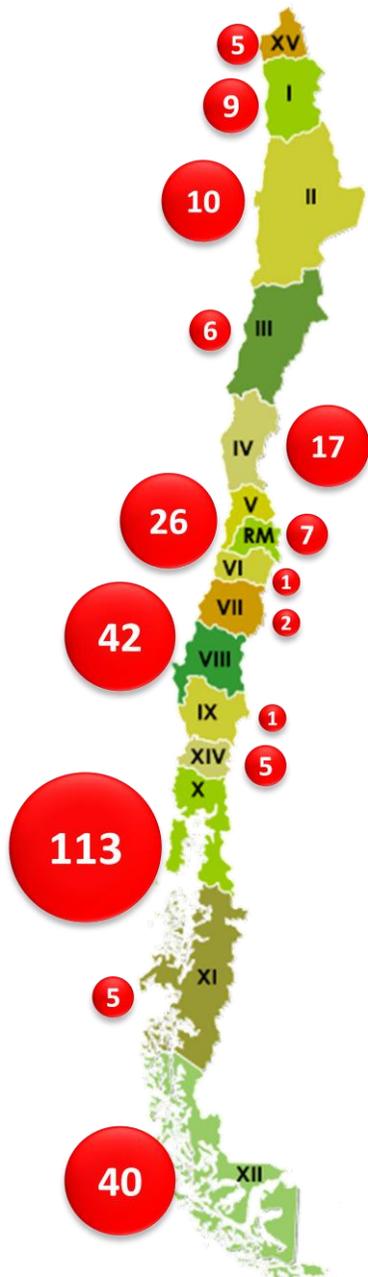
El Plan de Fiscalización del Área de Inocuidad y Certificación de SERNAPESCA, para el año 2018, incluye actividades de control a lo largo de toda la cadena de elaboración de productos pesqueros y acuícolas de exportación, con el objetivo de garantizar su inocuidad, verificar el cumplimiento de los requisitos de los mercados de destino y otorgar los certificados oficiales correspondientes. De esta manera, contribuye a la sustentabilidad sectorial, garantizando el acceso de los productos a los diferentes mercados alrededor del mundo.

ACTIVIDADES DE CONTROL Y SUJETOS DE FISCALIZACIÓN

Las actividades de control comienzan en el origen de los recursos, donde SERNAPESCA realiza muestreos oficiales para el control de sustancias prohibidas y no autorizadas en peces de la acuicultura, programando **300 muestreos** en centros de cultivo para el año 2018; por otro lado, se ejecutan actividades de supervisión en las **129 áreas** de cultivo y extracción de moluscos bivalvos, ubicadas en 4 regiones del país (120 en Los Lagos, 6 en Coquimbo, 2 en el Biobío y 1 en Los Ríos).

Posteriormente, en la etapa de elaboración, se verifican las condiciones de operación y funcionamiento de establecimientos procesadores (infraestructura y manejo sanitario), y se certifican y supervisan los sistemas HACCP (trazabilidad en la elaboración, control de parámetros microbiológicos, físicos y químicos, entre otros), principal requisito para la exportación a los mercados más relevantes. **289 establecimientos** elaboradores de productos pesqueros y acuícolas se encuentran bajo el control sanitario de SERNAPESCA, de los cuales 13 corresponden a barcos factorías. La Región de Los Lagos concentra el mayor número de establecimientos (113), seguida de las regiones del Biobío, Magallanes, Valparaíso y Coquimbo. Del total de establecimientos, 179 cuentan con Programas de Aseguramiento de Calidad, los que consideran **238 líneas de proceso** habilitadas.

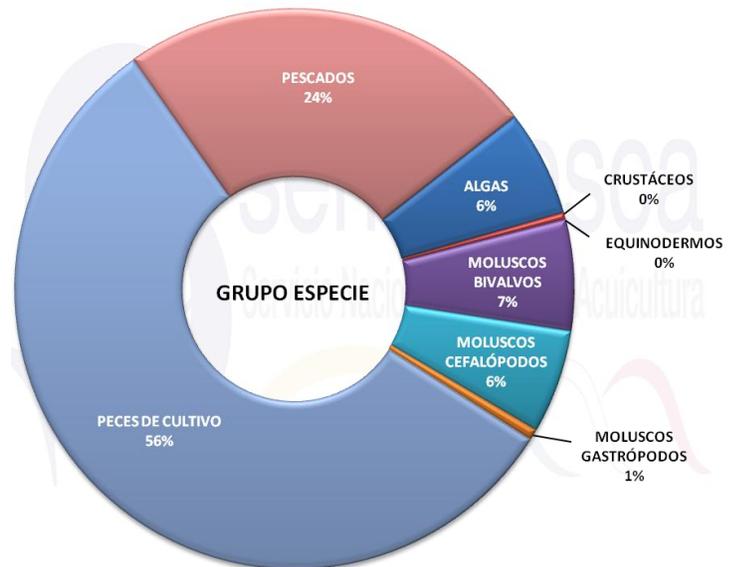
Además, SERNAPESCA realiza actividades de fiscalización en 26 instalaciones de faenamiento, 61 frigoríficos y 11 bodegas de harina de pescado, entre otros sujetos de la cadena productiva. El sistema de control es apoyado por la autorización de **32 entidades de análisis** (laboratorios prestadores de servicios de análisis en materia de inocuidad alimentaria), 43 entidades de muestreo y 167 muestreadores para productos pesqueros de exportación (PPE) y 33 muestreadores para el control de sanidad de moluscos bivalvos (PSMB).



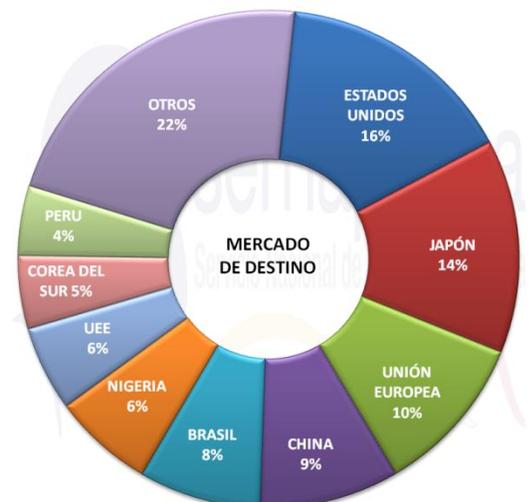
Número de establecimientos elaboradores bajo control sanitario de SERNAPESCA, según Región.

CONTROL DE EXPORTACIONES Y AUTORIZACIÓN DE EMBARQUES

Finalmente, en la etapa de exportación, sobre la base de los programas de control oficiales, y tras la evaluación del cumplimiento de requisitos específicos, SERNAPESCA autoriza las solicitudes de exportación y otorga la certificación sanitaria, cuando esta es requerida. Durante el período enero a marzo del año 2018, SERNAPESCA autorizó **21.190 embarques** (Notificaciones de Embarque de Productos Pesqueros de Exportación (NEPPEX)), correspondientes a **329.530 toneladas** de productos pesqueros y acuícolas, de los cuales el 56% está representado por productos elaborados a partir de **peces de cultivo (185.354 ton)**.



Los principales mercados de destino de los productos en el periodo son **Estados Unidos, con el 16%** del volumen, seguido de Japón, la Unión Europea, China y Brasil.

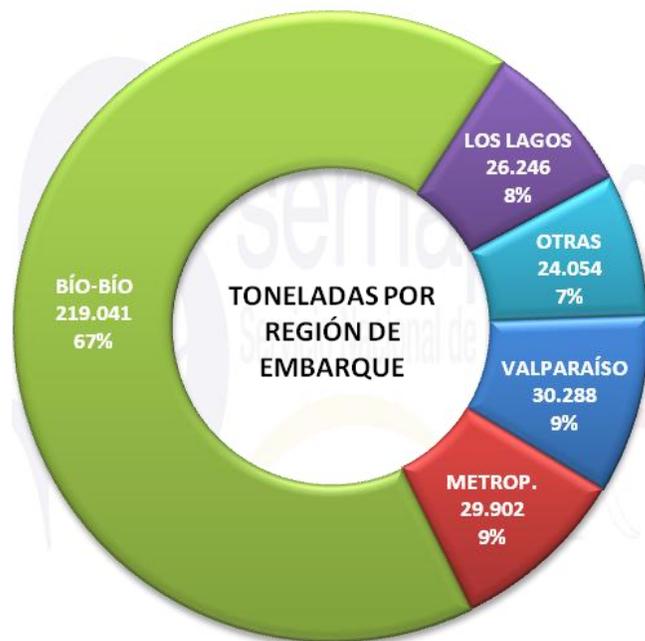


EXPORTACIONES SEGÚN REGIÓN DE EMBARQUE

Del total de productos pesqueros y acuícolas destinados a la exportación, el **67% es embarcado en puertos de la Región del Bío-Bío** (219.041 ton.), principalmente productos congelados (peces de cultivo, pescados y moluscos bivalvos) por vía marítima. En tanto, la Región de Valparaíso (30.288 ton.) concentra el mayor volumen de exportaciones de algas del país; y la Región Metropolitana (29.902 ton.), casi en su totalidad autoriza embarques de productos enfriados-refrigerados (salmónidos destinados a Estados Unidos) por vía aérea.

En materia de certificación, entre enero y marzo, SERNAPESCA emitió un total de **12.137 certificados sanitarios** para productos exportados a los mercados que así lo exigen. Los destinos con mayor emisión de certificados en el periodo son **China (2.084 certificados)**, la Unión

Europea (1.670), Brasil (1.410), Estados Unidos (1.320), Japón (1.105) y la Unión Económica Euroasiática (865 certificados).



AUDITORÍAS PRIMER TRIMESTRE



Entre los días 5 y 15 de marzo, una delegación canadiense conformada por profesionales de los tres departamentos federales encargados de la regulación de moluscos en el país: la **Canadian Food Inspection Agency (CFIA)**, **Fisheries and Oceans Canada (DFO)** y **Environment and Climate Change Canada (ECCC)**, realizó una inspección al sistema de control sanitario oficial de Chile, con el objetivo de verificar el Programa de Sanidad de Moluscos Bivalvos (PSMB), el control de las plantas de proceso y los laboratorios

relacionados con el ámbito del programa. La auditoría se llevó a cabo en la Región de Los Lagos, tanto en Puerto Montt, como en Chiloé, incluyendo inspecciones a áreas de extracción de moluscos bivalvos, laboratorios autorizados por SERNAPESCA para el análisis de microbiología, fitoplancton y toxinas marinas, así como plantas elaboradoras de productos de moluscos y una planta de tratamiento de aguas servidas (PTAS), además de las oficinas centrales y regionales de SERNAPESCA.



REGULACIONES DE MERCADO

La incorporación de nuevas regulaciones y requisitos de mercado se resume a continuación, y el detalle se encuentra disponible en el [Manual de Inocuidad y Certificación](#). En el mes de enero del año 2018, y en virtud de lo observado por SENASA [Costa Rica](#), durante la auditoría al sistema de control oficial de SERNAPESCA, en julio de 2017, se actualizan los requisitos que deben cumplir los establecimientos elaboradores que deseen exportar sus producciones a este mercado. Por otro lado, en el mes de febrero, se incorpora el requisito de registro de rótulo para productos destinados a no consumo humano a [Brasil](#), además de incluir la exigencia de certificación sanitaria para animales vivos de la acuicultura y de la pesca (peces, moluscos y crustáceos), ostras congeladas y refrigeradas, y camarones congelados y refrigerados destinados a [Corea del Sur](#). Finalmente, en el mes de marzo, se especifica el requisito de certificación sanitaria para embarques de moluscos destinados a [Taiwán](#), siendo obligatorio sólo para producto crudo.

CONTINGENCIA POR FLORECIMIENTO DE ALGAS Y BIOTOXINAS MARINAS

Durante el primer trimestre del año se registró un importante evento de florecimiento de algas nocivas (FAN) que ocasionó mortalidades en centros de cultivo de salmónidos en las regiones de Los Lagos y Aysén y la declaración por SERNAPESCA de Emergencia de Plaga; así como intoxicaciones por veneno paralizante de los mariscos (VPM), generado por toxinas de la microalga *Alexandrium catenella*, evento conocido como “marea roja”. Frente a estas situaciones, las instituciones públicas del país (Ministerio de Salud y Secretarías Regionales Ministeriales de Los Lagos y Aysén, Subsecretaría de Pesca y Acuicultura (SUBPESCA), Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura (SERNAPESCA), Instituto Fomento Pesquero (IFOP), Dirección General del Territorio Marítimo y de Marina Mercante (DIRECTEMAR), Superintendencia del Medio Ambiente (SMA), entre otras) desarrollaron una serie de acciones coordinadas, en conjunto con organizaciones privadas, con el objetivo de proteger la salud de los consumidores, la sanidad animal y evitar impactos ambientales.

El Programa de Sanidad de Moluscos Bivalvos (PSMB) de SERNAPESCA, contiene un capítulo acerca de los procedimientos en situaciones de contingencia toxicológica, microbiológica y química. Bajo este marco se ampara el convenio establecido con la Subsecretaría de Salud Pública, el cual reconoce los análisis realizados por los laboratorios de la red SERNAPESCA y permite el uso de sus resultados para la toma de decisiones.

Es así, como a principios de enero, el Ministerio de Salud informa la intoxicación por VPM de 5 personas en la Región de Aysén, debido al consumo de almejas extraídas en la zona, y la detección de niveles elevados de toxina paralizante en muestras analizadas en laboratorio. Además, se registran otros 3 casos de intoxicación en Quellón (Chiloé), por consumo de recursos extraídos en la Región de Aysén. Ante esta situación, la autoridad sanitaria prohíbe la extracción, transporte, comercialización y consumo de mariscos bivalvos, picorocos y locos en toda la Región de Aysén. Posteriormente, frente a las detecciones de toxinas en diferentes recursos y lugares de muestreo, incluidos los monitoreos del PSMB, la autoridad amplía las restricciones a zonas de la Región de Los Lagos.

Posteriormente, de acuerdo a los resultados de los monitoreos de contingencia establecidos en el PSMB, y en base a los resultados favorables de las áreas, se gestionó con la autoridad sanitaria el levantamiento de la prohibición y consiguiente autorización de la extracción de recursos en las distintas zonas afectadas por la contingencia.

Más información:

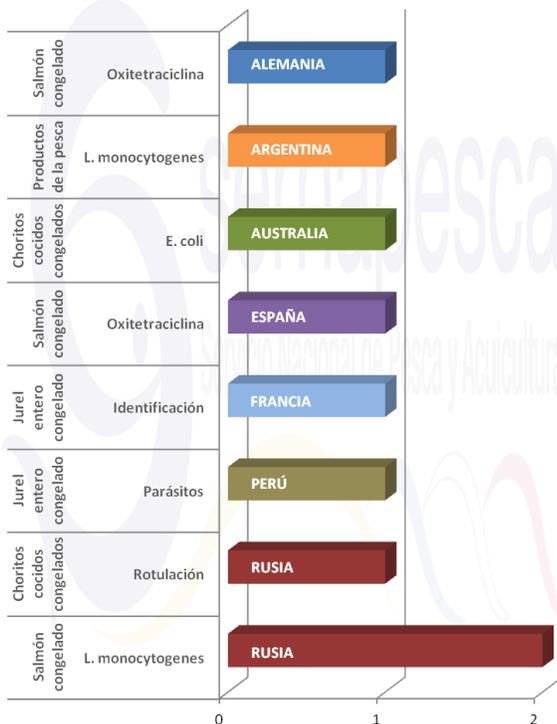
- [PSMB \(Manual de Inocuidad y Certificación, Parte II, Sección I: Control en Origen\)](#)
- [Programa A. catenella](#)
- [SEREMI de Salud Los Lagos](#)

ALERTAS Y DESFAVORABLES

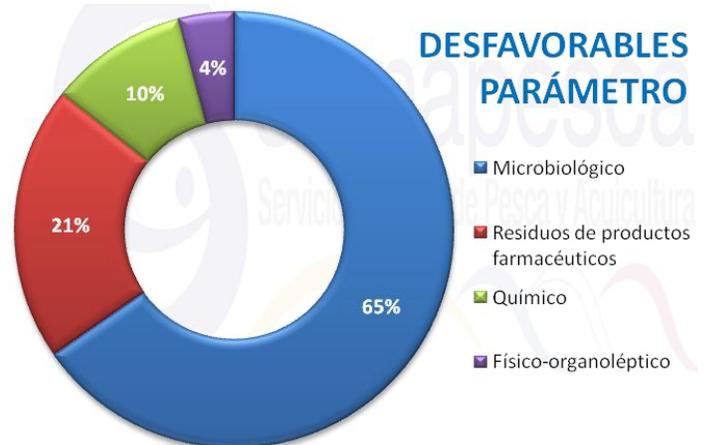
Alertas corresponden a notificaciones formales de mercados de destino, indicando disconformidad o rechazo de productos. **Desfavorables** se refiere a productos que no cumplen con los parámetros físico-organolépticos, microbiológicos, químicos, o de residuos, del mercado de destino o el nacional, como resultado de las verificaciones en el marco de los Programas de Aseguramiento de Calidad y el control oficial de SERNAPESCA.

Durante el primer trimestre, SERNAPESCA ha recibido notificaciones por **9 casos de rechazos** o disconformidad de productos en destino, 3 de ellos por detecciones en Rusia (2 casos por presencia de *L. monocytogenes* en salmón congelado y 1 por error de rotulación en choritos cocidos congelados). El tipo de parámetro involucrado en disconformidad se detalla en el siguiente gráfico.

N° DE ALERTAS POR MERCADO, PRODUCTO Y PARÁMETRO, ENE-MAR 2018



Por otro lado, de los **49 casos Desfavorables** detectados en el periodo, el 65% se encuentra asociado a la presencia de agentes microbiológicos (principalmente *Escherichia coli*, *Listeria monocytogenes* y coliformes totales), y el 21% a presencia de residuos del antimicrobiano oxitetraciclina en productos de salmónidos (10 casos).



DESFAVORABLES PRODUCTO



Según el grupo de especie de los productos desfavorables, el 35% corresponde a peces de cultivo (salmón del Atlántico, trucha arcoíris y salmón coho, en presentaciones congelado, enfriado-refrigerado y harina), seguido de moluscos bivalvos con el 33% (mayoritariamente choritos cocidos congelados), y 22% asociado a productos de la pesca (merluza, jurel, congrio negro, albacora, bacalao y sierra).

BOLETÍN INFORMATIVO DE INOCUIDAD Y CERTIFICACIÓN - SERNAPESCA

El Boletín Informativo de la Subdirección de Comercio Exterior de SERNAPESCA, es una publicación que reúne los principales temas y actividades desarrolladas durante el trimestre.

Ante cualquier consulta o sugerencia dirigirse a boletinocuidad@sernapesca.cl

Boletín de Inocuidad y Certificación N° 5: enero-marzo 2018 | Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura