



**PAUTA DE EVALUACIÓN PROGRAMA SANITARIO DE EMBARCACIONES  
INFORME DE HABILITACIÓN SANITARIA ARTESANAL - TRANSPORTADORA**

**ANTECEDENTES GENERALES**

NOMBRE INSPECTOR			Nº INSPECCIÓN:	
OFICINA:			LUGAR DE INSPECCIÓN:	
FECHA:		1º INSPECCIÓN	SEGUIMIENTO	

**ANTECEDENTES DE LA EMBARCACIÓN Y OPERACIÓN**

NOMBRE NAVE PESQUERA:			CÓDIGO R.P.A. - R.L.T.	
Nº MATRÍCULA DE LA NAVE:		PUERTO	TACHAR LO QUE NO CORRESPONDE REGIÓN BASE RPA	
ARMADOR:			R.U.T.	
			TELÉFONO	

**EMBARCACIONES QUE TRANSPORTAN LA PESCA EN MENOS DE 24 HORAS.**

<b>1 DE LA MATERIA PRIMA</b>	
1.1. My CUMPLE CON EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA	
1.2. My LA PROTECCIÓN DE LA PESCA ES CON ELEMENTOS LIMPIOS Y ADECUADOS PARA SU CORRECTA CONSERVACIÓN.	
1.3. Cr EL EVISCERADO NO SE REALIZA EN PLAYA.	
1.4. My DESDE LA CAPTURA, LA PESCA ES PROTEGIDA DE FUENTES CONTAMINANTES, EFECTOS DEL SOL U OTRA FUENTE DE CALOR	
1.5. My EL DESCABEZADO Y EVISCERADO A BORDO SE REALIZA DE FORMA HIGIÉNICA, LO ANTES POSIBLE DESPUÉS DE LA CAPTURA.	

**2 DEL PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA**

2.1. Se LOS ELEMENTOS DE ALMACENAMIENTO Y MANIPULACIÓN DE LA PESCA SE CONSERVAN LIMPIOS Y EN BUEN ESTADO.	
2.2. Se NO EXISTE CONTAMINACIÓN DE LAS SUPERFICIES DE CONTACTO (POR EJEMPLO CON LUBRICANTES Y ACEITES)	
2.3. Se BODEGAS PARA ALMACENAR PRODUCTOS DE LA PESCA, SE ENCUENTRAN LIMPIAS, BIEN MANTENIDAS Y NO CONTAMINADAS.	
2.4. My INSTALACIONES, BODEGAS, RECIPIENTES, IMPLEMENTOS, EQUIPOS, MAQUINARIAS, ETC., ESTÁN LIMPIOS AL MOMENTO DE SER UTILIZADOS	
2.5. Se LIMPIEZA DE SUPERFICIE PARA ALMACENAR Y MANIPULAR LA PESCA, SE HACE CON AGUA LIMPIA. NO SE USA AGUA CONTAMINADA.	

**3 DE LA EMBARCACION**

3.1. Cr EL DISEÑO, INCLUIDA TOMA DE AGUA, EVITA LA CONTAMINACIÓN DE LA PESCA POR AGUAS RESIDUALES Y DE SENTINA, HUMO, LUBRIC., COMBUST. O SUSTANCIAS NOCIVAS.	
3.2. Se LA SUPERFICIE EN CONTACTO CON LA PESCA ES FÁCIL DE LIMPIAR, RESISTENTE A LA CORROSIÓN Y ES DE MATERIALES APROPIADOS.	
3.3. Se LAS BODEGAS ESTÁN SEPARADAS DE LA SALA DE MÁQUINAS	
3.4. My BODEGAS Y CONTENEDORES USADOS PARA ALMACENAR LA PESCA, GARANTIZA SU CONSERVACIÓN EN CONDICIONES HIGIÉNICAS SATISFACTORIAS	
3.5. My LOS EQUIPOS E IMPLEMENTOS USADOS EN LA MANIPULACIÓN ESTÁN HECHOS DE MATERIALES RESISTENTES A LA CORROSIÓN, FÁCILES DE LIMPIAR.	

**4 REQUISITOS RELATIVOS AL PERSONAL**

4.1. My LA VESTIMENTA DEL PERSONAL ES ADECUADA, Y SE MANTIENE LIMPIA Y EN FORMA ÍNTEGRA (guantes, ropa de agua, etc).	
4.2. My EL PROCEDER DEL PERSONAL NO AFECTA NEGATIVAMENTE LA PESCA Y SU DESCARGA (Fumar, escupir, beber, comer).	
4.3. My EL PERSONAL QUE MANIPULA LA PESCA Y ACCIONES ASOCIADAS A LA MATERIA PRIMA, POSEE CAPACITACIÓN EN ASPECTOS SANITARIO-PESQUEROS.	
4.4. My HAY NÚMERO SUFICIENTE DE VESTUARIOS Y SERVICIOS HIGIÉNICOS, DE SUPERFICIES LISAS, IMPERMEABLES, CON PRODUCTOS DE LAVADO Y SECADO	

**EMBARCACIONES QUE TRANSPORTAN LA PESCA POR MÁS DE 24 HORAS**

A. My MANIPULADORES DE LA PESCA NO USAN ELEMENTOS PUNZANTES PARA MOVER PECES GRANDES O QUE PUEDAN HERIRLES, SIEMPRE QUE LA CARNE DE ESOS PRODUCTOS NO SE DETERIORE	
B. My SE MANTIENEN LIMPIAS Y DESINFECTADAS LAS INSTALACIONES UTILIZADAS EN RELACIÓN CON LAS MATERIAS PRIMAS Y OPERACIONES ASOCIADAS.	
C. My SE DESINFECTAN ADECUADAMENTE LAS EMBARCACIONES, UTENSILIOS, CONTENEDORES O BANDEJAS.	
D. My LA PESCA ENTERA Y EVISCERADA QUE SE TRANSPORTA A GRANEL O EN BANDEJAS, SE TRANSPORTA CON HIELO Y AGUA REFRIGERADA.	
E. My LAS VÍSCERAS Y DESPERDICIOS QUE REPRESENTAN PELIGRO PARA LA SALUD PÚBLICA, SE EVACUAN INMEDIATAMENTE.	
F. Cr EL EVISCERADO SE REALIZA EN PLAYA.	
G. My EL AGUA DE DESHIELO DE LA PESCA SE ENCUENTRA EN CONTACTO CON OTROS PRODUCTOS.	
H. Se LAS BODEGAS ESTÁN TOTALMENTE SEPARADAS DE LA SALA DE MÁQUINAS.	
I. Se BODEGAS O CONTENEDORES DE LA PESCA ESTÁN SEPARADOS DE ESPACIOS DE LA TRIPULACIÓN, PARA IMPEDIR CONTAMINACIÓN CRUZADA.	
J. Se EL HIELO SE ELABORA CON AGUA LIMPIA.	
K. Se EL ALMACENAMIENTO Y MANIPULACIÓN DEL HIELO SE REALIZA DE MANERA ADECUADA.	
L. Se SÓLO SE UTILIZA AGUA LIMPIA.	

**SITUACIÓN FINAL DE LA EVALUACIÓN**

Tabla 1: Clasificación nave pesquera que mantiene pesca menos de 24 Hrs.

CLASIFICACIÓN	MAYOR	SERIA	CRÍTICA
APROBADA	≤ 6	1	0
RECHAZADA	≥ 7	≥ 2	≥ 1

Tabla 2: Clasificación nave pesquera que mantiene pesca por más de 24 Hrs.

CLASIFICACIÓN	MAYOR	SERIA	CRÍTICA
APROBADA	≤ 15	≤ 3	0
RECHAZADA	≥ 16	≥ 4	≥ 1

**RESUMEN DEFICIENCIAS**

ÍTEM EVALUADO	MAYOR	SERIA	CRÍTICA
1 DE LA MATERIA PRIMA			
2 DEL PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA			
3 DE LA EMBARCACIÓN			
4 REQUISITOS RELATIVOS AL PERSONAL			
<b>T O T A L E S</b>			

**OBSERVACIONES**

EMBARCACIÓN TRANSPORTA PESCA MÁS DE 24 HRS.	
FECHA PRÓXIMA INSPECCIÓN	

**APROBADO**

**RECHAZADO**

FIRMAR RESULTADO FINAL. TACHAR LO QUE NO CORRESPONDA

\_\_\_\_\_  
NOMBRE, FIRMA Y TIMBRE FUNCIONARIA(O) EVALUADOR

\_\_\_\_\_  
NOMBRE Y FIRMA ARMADOR Ó RESPONSABLE EMBARC. ARTES./LANCHA TRANSPORT.

EL SOLICITANTE RECONOCE HABER SIDO INFORMADO DE LAS CONDICIONES SANITARIAS DE ESTA NAVE PESQUERA, ASI COMO DE LAS EVENTUALES SANCIONES POR INCUMPLIMIENTO