



HABILITACIÓN SANITARIA DE  
ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES  
DE ALGAS

# GUIA PARA USUARIOS

La presenta Guía entrega conocimientos de los requisitos más importantes para acceder a la habilitación de las plantas de algas **destinadas a consumo humano directo.**



## 1 Para qué sirve la habilitación sanitaria?

Esta habilitación permite incorporar a las plantas de proceso al control sanitario oficial de SERNAPESCA y acceder a la certificación sanitaria oficial para exportación de los productos elaborados. La certificación sanitaria, permite a su vez, acceder a mercados que requieren certificado sanitario oficial en que se garantiza que los productos son aptos para consumo humano.

## 2 Qué tipo de plantas pueden ingresar al sistema de control sanitario con esta norma técnica?

Todas las plantas que elaboran algas destinadas a consumo humano directo; por ejemplo algas secas picadas.

## 3 Qué se debe hacer para ingresar al sistema?

Para ingresar al sistema de control oficial se deben seguir los siguientes pasos:

a. Estar inscrito en el registro nacional de plantas de transformación para lo cual deberá haber entregado la "Solicitud de inscripción de actividades pesqueras de transformación", proceso que finalmente lo autorizará para operar, identificando al establecimiento con un Número de registro.

b. Presentar en la Oficina de SERNAPESCA de su región o comuna la Solicitud de Tramitación Programa Habilitación de Plantas Pesqueras (Manual de Inocuidad y certificación PARTE III Anexos F8)

c. Coordinar con el Inspector de SERNAPESCA una visita de evaluación, a fin de revisar cumplimiento de lo indicado en la Norma Técnica.

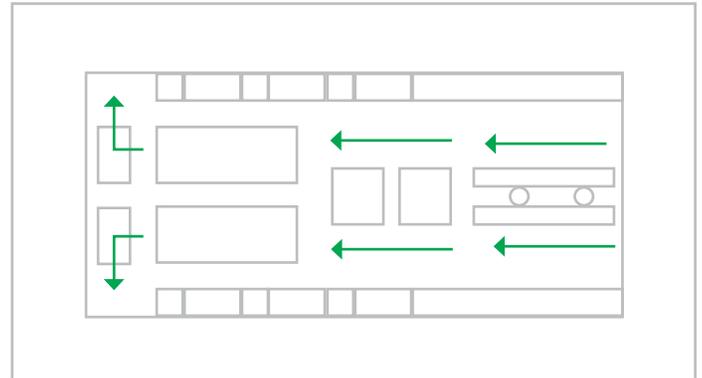
## 4 Cómo se evalúa el cumplimiento?

El inspector visitará la planta y aplicará la Pauta de Inspección de Infraestructura y Manejo Sanitario para Establecimientos que Elaboran Algas Destinadas a Consumo Humano.

Durante la visita, el inspector evaluará los siguientes aspectos:



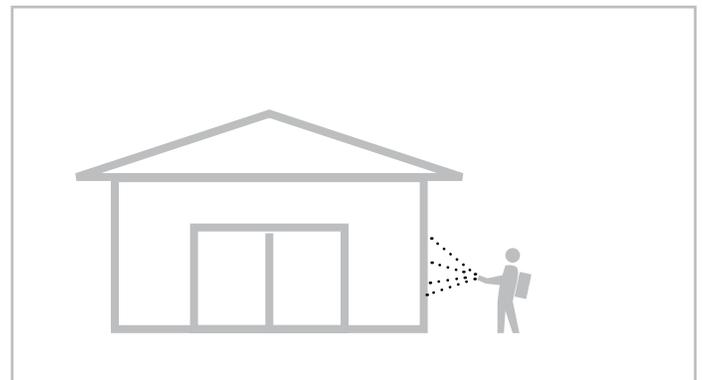
**Alrededores;** se observará si existen focos de insalubridad, si el terreno está expuesto a inundaciones, se verificará que los alrededores estén sin basura ni desperdicios, etc.



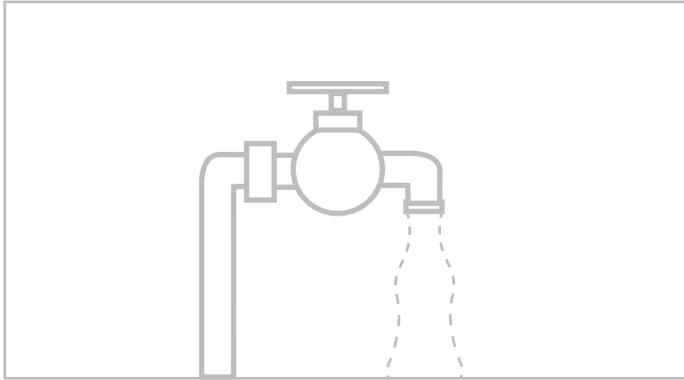
**Diseño y construcción de la planta;** por ejemplo dimensiones adecuadas, flujo lógico de la línea de proceso para evaluar si puede haber contaminación cruzada, suelo de material impermeable, adecuada ventilación, etc.



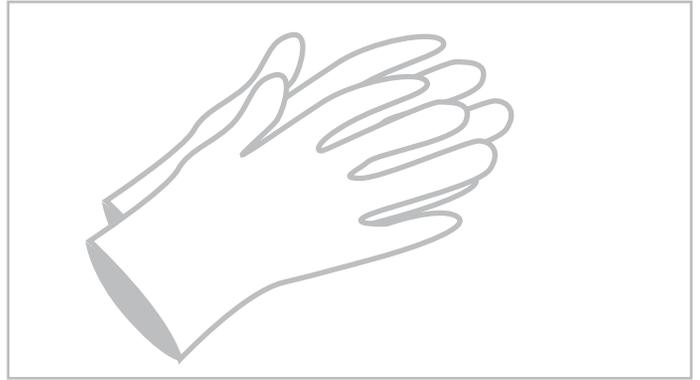
**Equipos y utensilios;** se revisará entre otros aspectos, que los utensilios no se oxiden y que no contaminen el producto.



**Condiciones generales de higiene aplicables a los locales y materiales;** se evaluará si los medios de transporte están limpios y que se realice control de plagas en la planta, entre otros aspectos.



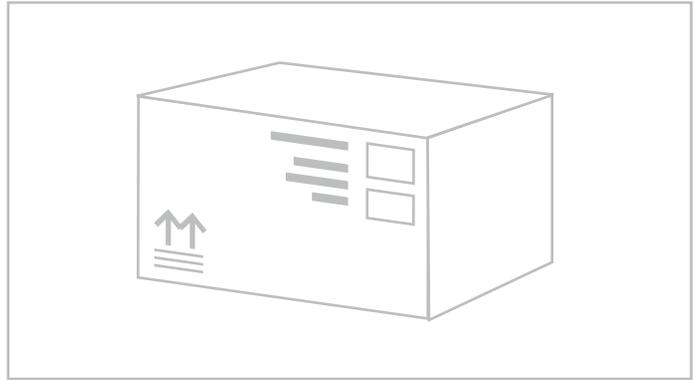
**Instalaciones sanitarias;** evaluación del suministro de agua limpia en cantidad suficiente, servicios higiénicos, vestidores etc.



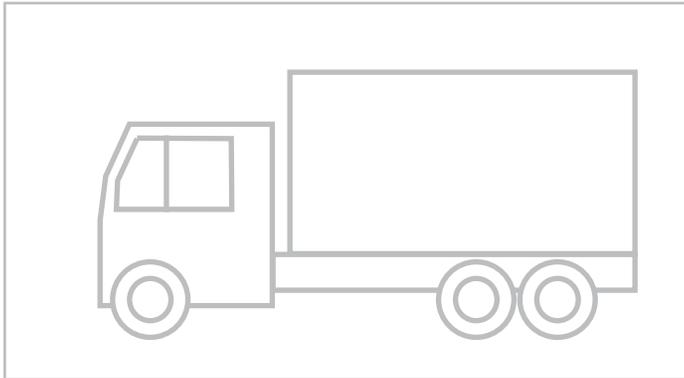
**Personal;** se revisará, por ejemplo, si existe ropa de trabajo adecuada.



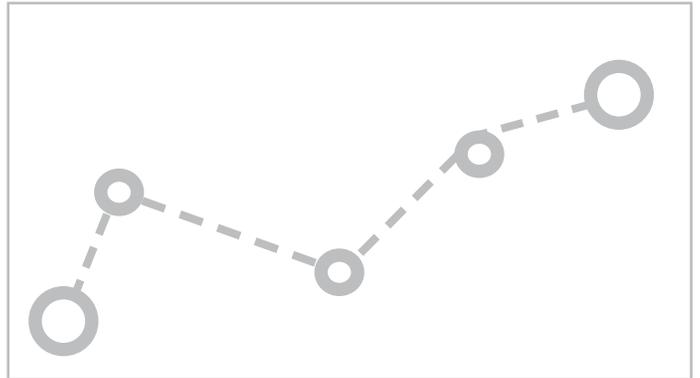
**Elaboración de algas;** se observará por ejemplo, los registros y si éstos son útiles, así como la rotulación de los productos .



**Embalaje y etiquetado;** será de importancia entre otros aspectos que el material de embalaje sea adecuado y que exista rotulación.



**Almacenamiento y transporte;** se evaluará por ejemplo que durante el transporte no se contamine el producto.



**Trazabilidad del producto;** se deberá identificar de donde proviene el alga y hacia donde se va el producto elaborado: "un paso adelante y un paso atrás".

En caso de encontrar deficiencias, el inspector las clasificará de acuerdo a lo siguiente:

**DEFICIENCIA MENOR (MN):** No está en concordancia con los requisitos de infraestructura, manejo sanitario del proceso y/o inocuidad del producto. Su impacto sobre el alimento afecta levemente la higiene general. Por ejemplo: No contar con una adecuada iluminación o que en los vestuarios se almacenen elementos ajenos como alimentos o tazas, platos, etc.

**DEFICIENCIA MAYOR (MY):** No cumple con los requisitos de infraestructura, manejo sanitario del proceso y/o inocuidad del producto deteriorándose la calidad de éste, por ejemplo: las ventanas no tienen mallas mosquiteras o no existe un adecuado control de plagas

**DEFICIENCIA SERIA (S):** No existe una adecuada infraestructura, ni tampoco un correcto manejo sanitario del proceso y/o inocuidad del producto, por lo cual puede generarse un alimento alterado. Por ejemplo: el agua utilizada en la planta no está clorada o no se llevan registros de la elaboración de algas

**DEFICIENCIA CRÍTICA (CR):** Es aquella que **no cumple con los requisitos de infraestructura**, manejo sanitario del proceso y/o inocuidad del producto, obteniendo un alimento que representa una **amenaza para la salud pública**. Por ejemplo, no existe suministro de agua limpia en cantidad suficiente y que cumpla con los requisitos, los desinfectantes no están autorizados por la autoridad sanitaria pertinente, no se tiene implementado y documentado un sistema de trazabilidad que permite identificar el origen de la materia prima y su destino.

Luego, el funcionario de SERNAPESCA sumará las deficiencias encontradas, y registrará esto en el cuadro resumen que se incluye en la Pauta:

Resumen de Deficiencias	MN	MY	S	CR
<b>TOTAL</b>				

Esto permitirá clasificar al establecimiento en distintas **CATEGORÍAS**:

CATEGORÍA	DEFICIENCIA			
	Menor	Mayor	Seria	Crítica
<b>A</b>	0-6	0-5	0	0
<b>B</b>	≥7	6 -10	1-2	0
<b>C</b>		≥11	3-4	0
<b>D</b>			5-7	0
<b>No Certificable</b>			≥8	≥1

**SERNAPESCA Regional** comunicará a la planta a través de un informe, las deficiencias observadas y la categoría en la cual fue clasificada.

**SERNAPESCA Regional**, notificará el resultado de la inspección a la Oficina Central, a fin de que sea incorporado al Listado Nacional de Establecimientos Pesqueros Bajo el Control Sanitario de SERNAPESCA

### 5 Para qué sirven las categorías?

Para acceder a algunos mercados que requieren certificación sanitaria oficial: por ejemplo: Unión Económica Euroasiática, Argentina, Brasil, Uruguay, China.

Para determinar el número de muestras que deberán ser analizadas por los laboratorios para verificar que los productos cumplen con los estándares del mercado de destino.

### 6 Cuánto demora el proceso?

El informe será emitido por SERNAPESCA en un plazo no superior a 15 días, contados desde la fecha en que se realizó la visita.

### 7 Por cuánto tiempo queda habilitada la instalación?

La habilitación se mantiene mientras la planta mantenga las condiciones observadas durante la inspección. Esta visita de

evaluación se realiza al menos con una **frecuencia anual**.

Sin embargo si la planta necesita una **nueva** categorización, debe solicitarla al inspector de SERNAPESCA. Por ejemplo en caso de haber obtenido una categoría C, D o NC y quiera optar a categoría A o B, aproximadamente 15 días productivos después.

### 8 Puede cambiar la categoría?

Efectivamente la categoría puede **mejorar o empeorar** dependiendo de lo que observe el inspector en las visitas periódicas que regularmente SERNAPESCA desarrolla.

Para mantener la categoría la planta además debe recibir materia prima de recolectores, buzos o plantas **debidamente inscritos en el Servicio**, respetando las medidas de administración vigentes, tales como tallas mínimas y vedas.

HABILITACIÓN SANITARIA  
DE ESTABLECIMIENTOS  
ELABORADORES DE ALGAS

# GUIA PARA USUARIOS



[www.sernapesca.cl](http://www.sernapesca.cl)

[comex@sernapesca.cl](mailto:comex@sernapesca.cl)

800 320 032