**HABILITACIÓN DOCUMENTAL DE BODEGAS DE HARINA**

1. **Identificación de la instalación.**

Completar todos los campos.

1. Razón social del establecimiento.
2. N° de registro SERNAPESCA[[1]](#footnote-1).
3. Dirección del establecimiento.
4. Nombre y cargo del Representante Legal.
5. Teléfono y correo-e del Representante Legal.
6. Nombre, teléfono y correo-e del responsable de aspectos de calidad e inocuidad.
7. Nombre, teléfono y correo-e del responsable de la información entregada en este documento.
8. **Documentación requerida.**

Adjuntar copia de los correspondientes documentos vigentes, en papel o formato electrónico (PDF).

1. Autorización vigente para la actividad de almacenamiento otorgada por el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG).
2. Permisos municipales vigentes.
3. Croquis o plano actualizado de la instalación identificando los siguientes:
4. Baños y vestidores del personal (con número de W.C. y lavamanos).
5. Ubicación de los contenedores de basura.
6. Vías de tránsito de camiones y personal.
7. Filtros sanitarios, previo al ingreso a bodegas.
8. Empresa que realiza control de plagas, presentar croquis actualizado de las instalaciones con cebos, trampas y electrocutores (si aplica).
9. Certificado de capacitación o de inducción en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) del personal y/o de las cuadrillas de carga y descarga de camiones que transportan harina y laboran al interior de la bodega.
10. Procedimiento y registros asociados al reenvasado de harina, si se realizara. Demostrar, mediante un protocolo, que se tiene control de la inocuidad y de la trazabilidad del producto que está siendo manipulado.
11. Procedimiento de limpieza de las bodegas y de las instalaciones anexas (patios, baños y vestuarios).
12. Procedimiento o programa de trazabilidad, que permite controlar los productos en las etapas de recepción, almacenamiento y despacho, de acuerdo a lo requerido por SERNAPESCA.
13. **Registro visual de las instalaciones.**

Adjuntar en formato digital, en cantidad suficiente, fotografías y/o videos.

1. Perímetro exterior del establecimiento (vías de tránsito de camiones y peatones; contenedores de basura, etc.), indicando los materiales con que está tratado el suelo.
2. Servicios higiénicos y vestidores del personal. Evidenciar número de lavamanos y W.C. disponibles, así como instrucción de lavado de manos.
3. Operarios en ropa de trabajo.
4. Bodegas de harina, destacando el estado de pisos, paredes y techo. Además, debe permitir verificar la debida hermeticidad de cada bodega. Al menos 10 imágenes.
5. Ubicación del material de empaque, si aplica.
6. **Realización de ejercicio de trazabilidad.**

Adjuntar archivos de respaldo en formato digital.

1. SERNAPESCA efectuará en conjunto con el establecimiento un ejercicio de trazabilidad guiado a distancia.
2. **Resultado de la habilitación.**

Uso exclusivo de SERNAPESCA.

1. Observaciones.
2. Resumen de deficiencias, según aplicación de pauta de inspección asociada.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Menor** | **Mayor** | **Seria** | **Crítica** |
| **Total** |  |  |  |  |

1. Resultado.

[ ] Aprobado.

[ ] Rechazado.

1. Fecha de entrada en vigor del resultado.

1. Nómina de Comercializadores GIA. [↑](#footnote-ref-1)