**HABILITACIÓN DOCUMENTAL DE FRIGORIFICOS**

1. **Identificación de la instalación.**

Completar todos los campos.

1. Razón social del establecimiento.
2. Código de inscripción 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 sanitaria vigente para el almacenamiento de alimentos congelados y/o que requieren refrigeración, de la correspondiente SEREMI de Salud.
2. Croquis o plano actualizado de la instalación identificando los siguientes:
3. Cámaras frigoríficas y antecámaras.
4. Sala de muestreo.
5. Baños y vestidores del personal (con numero de W.C. y lavamanos).
6. Ubicación de los contenedores de basura (incluir distancia con accesos al frigorífico, andenes de carga y descarga).
7. Bodega de químicos.
8. Ubicación del material de empaque.
9. Vías de tránsito de camiones y personal.
10. Instalaciones adyacentes a su establecimiento. Indicar rubro.
11. Filtros sanitarios (maniluvios y pediluvios).
12. Layout del producto.
13. Resolución sanitaria del agua potable y alcantarillado (SEREMI de Salud); si el abastecimiento de agua es de la red pública, presentar boleta de empresa que proporciona el servicio.
14. Empresa que realiza control de plagas, presentar croquis actualizado de las instalaciones con cebos, trampas y electrocutores (si aplica), y registros de las 6 (seis) últimas visitas realizadas durante el último año. Si, además, realiza controles internos, adjuntar los últimos 6 (seis) registros.
15. Informe de iluminación (lux) de las áreas de trabajo.
16. Certificado de capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) del personal que manipula cajas con producto terminado, insumos y/o realiza cambio de cajas.
17. Procedimiento de inducción del personal nuevo y registros de la actividad.
18. Procedimiento y registros para la identificación del producto próximo a vencer o vencido.
19. Procedimiento y registros de reempaque de productos, si se realizara.
20. Procedimiento de limpieza y desinfección de las cámaras y registros utilizados; remitir los últimos 6 (seis). Adjuntar fichas técnicas y resoluciones sanitarias de desinfectantes, sanitizantes y sustancias similares.
21. Procedimiento y registros del destino de saldos a plantas reductoras y/o vertederos.
22. Procedimiento de contrastación de termómetros de uso diario y registros asociados de los últimos 6 (seis) meses. Adjuntar certificado de calibración del termómetro patrón e imagen del mismo.
23. Exclusivo mercado UEE. Informes de análisis de laboratorio trimestrales correspondientes al control microbiológico (hongos y levaduras) ambiental y de superficies de las cámaras para productos refrigerados y congelados de los últimos 2 (dos) años.
24. Procedimiento o programa de mantenimiento del establecimiento, con acciones correctivas y preventivas, y registros asociados.
25. Procedimiento de monitoreo de la temperatura en la sala de muestreo y registros asociados.
26. Procedimiento que permite identificar los productos que fueron sometidos a muestreos o chequeos dentro del frigorífico, así como el registro de ingreso y operaciones en sala de muestreo.
27. 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.
28. **Descripción de las actividades de almacenamiento del producto.**

Completar todos los campos.

1. Explicar el procedimiento de control en la recepción de productos, incluyendo acciones correctivas. Adjuntar los controles de temperatura del último mes efectuados en el producto recepcionado e informado al cliente.
2. Exclusivo mercado UEE. Indicar el control y registro de la humedad ambiental de las cámaras (y reefers, si existieran) en que se encuentra almacenado el producto (enfriados refrigerados y congelados).

Adjuntar los registros de los últimos 30 (treinta) días de las cámaras del establecimiento.

1. Indicar el control y registro de la temperatura ambiental de las cámaras (y reefers, si existieran) en que se encuentra almacenado el producto (enfriados refrigerados y congelados).

Detallar la ubicación en cada cámara de los sensores de temperatura y el respaldo que justifique su ubicación.

Adjuntar los termorregistros de los últimos 30 (treinta) días de las cámaras del establecimiento.

1. En caso de prestar servicio de almacenamiento de productos, subproductos y/o derivados provenientes de otras especies (animales y/o vegetales), describa la forma en que los distribuye.
2. Indicar y detallar el procedimiento que permite identificar y aplicar las restricciones de mercado a los productos que las poseen.
3. Detallar el procedimiento a utilizar en caso de recibir productos en estado sucio, con señales de deterioro, afectados por mohos o con olores extraños. Identificar lugar de disposición transitoria de estos productos no conformes.
4. Indicar la frecuencia y forma de limpieza de servicios higiénicos y vestidores del personal.
5. **Registro fotográfico.**

Adjuntar imágenes en formato digital.

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. Antecámaras y cámaras frigoríficas con producto almacenado. Al menos 5 (cinco) imágenes por cámara a habilitar, que considere suelos, paredes, cielos, zócalos, puertas, iluminación y producto.
5. Sector de disposición transitoria de producto no conforme.
6. Sala de muestreo (lavamanos, casilleros, mesones, basureros, etc.).
7. Bodega de químicos. Incluir imágenes de infraestructura, químicos almacenados donde se observe resolución sanitaria y fechas de vencimiento, y dosificadores debidamente rotulados.
8. Ubicación material de empaque, si aplica.
9. Ubicación de los sensores de temperatura y humedad (cuando aplique) dentro de las cámaras frigoríficas y antecámaras.
10. **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.

[ ] Habilitado a mercado UEE.

[ ] Rechazado.

1. Fecha de entrada en vigor del resultado.

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