

REGIÓN : _____

PAUTA N°: _____

FECHA : _____

PAUTA DE INSPECCIÓN DE MUESTREO

VERIFICACIÓN OFICIAL

ACCIÓN CORRECTIVA

DESFAVORABLE

SMAE

OTROS

INFORMACIÓN GENERAL	
1.1. Nombre del funcionario que inspecciona	
1.2. Lugar de inspección	
1.3. Hora de inicio y termino del muestreo	

ANTECEDENTES GENERALES	
2.3. N° Solicitud de muestreo y análisis/ FEMPAC	
2.4. Empresa solicitante	
2.5. Elaborador	

ENTIDAD	
3.1. Identificación de la entidad de muestreo	
3.2. Nombre del muestreador	

PRODUCTO	
4.1. Identificación de la especie	
4.2. Forma de presentación y línea de elaboración	
4.3. Cantidad (kg)	
4.4. N° de cajas o N° de bultos	

MUESTREADOR	Si	No
5.1. Muestreador autorizado		
5.2. Muestreador chequea que se encuentre el lote completo		
5.3. Indumentaria adecuada para el procedimiento de muestreo (Muestreador)		
5.4. Indumentaria adecuada para el procedimiento de muestreo (Asistente Muestreador)		

MATERIALES DEL MUESTREADOR (Cuando aplique)	
6.1. Contenedor en que se almacena la muestra	
6.2. Guantes estériles	
6.3. Bolsas nylon estériles (trazables, documento que avale esterilización)	
6.4. Utensilios para obtención de muestras	
6.5. Instrumentos para abrir envases	
6.6. Calador o estilete para muestras de harina de pescado	

SERNAPESCA

MATERIALES DEL MUESTREADOR (Cuando aplique)	
6.7. Lanza para muestreo de harina de pescado a granel	
6.8. Mechero	
6.9. Algodón en bolsa plástica	
6.10. Agente desinfectante (indicar)	
6.11. Gelpack o refrigerante apropiado	
6.12. Termómetro identificado y contrastado (documento que avale la contrastación)	

PROCEDIMIENTO	
7.1. Obtención de muestras al azar	
7.2. Desinfección de manos	
7.3. Desinfección del material para el muestreo	
7.4. Forma de identificación de la muestra	
7.5. Temperatura de la muestra	
7.6. Temperatura cámara de almacenamiento	
7.7. Registro en planilla de control de muestreo en línea	
7.8. Verificación física de producto declarado	

SERNAPESCA

Preparación y corte de muestras	
8.1. Ubicación: Lugar cumple condiciones de higiene e infraestructura.	
8.2. Instrumentos adecuados para el corte de muestras congelados	
8.3. Instrumentos limpios y sanitizados	
8.4. Capacidad de congeladores para almacenar muestras	
8.5. Congeladores cuentan con un programa de limpieza	

El muestreo da garantías	Si	No
Comentarios		

Observaciones

Firma Inspector: -----