

PAUTA DE INSPECCIÓN PARA CENTROS DE COSECHA, EXPEDICIÓN Y DEPURACIÓN

La presente pauta es aplicable a la inspección de los centros de cosecha, expedición y depuración de moluscos bivalvos vivos, destinados a la exportación.

PAUTA DE INSPECCIÓN N°: _____

REGIÓN: _____

OFICINA: _____

IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA

a) Razón Social: _____

b) Dirección: _____

c) Recursos autorizados: _____

Nombre Inspector

Fecha y Firma

1.- REQUISITOS APLICABLES A LOS CENTROS DE COSECHA

Requisito	Si	No
los moluscos bivalvos se protegen contra cualquier foco de contaminación, teniendo en cuenta cualquier tipo de transformación al que puedan ser sometidos con posterioridad (S)		
se cuenta con medidas de control para evitar contaminación procedente del aire, suelo, combustible, agua, etc. (S)		
se mantienen limpios y cuando es necesario se desinfectan los equipos, contenedores, cajas, vehículos y embarcaciones (S)		
se utiliza agua potable o agua limpia para evitar la contaminación siempre que sea necesario (C)		
el personal que manipula los recursos se halla en buen estado de salud y recibe capacitación sobre riesgos sanitarios (M)		
se evita la introducción y difusión de enfermedades contagiosas transmisibles al ser humano a través de los alimentos (S)		
existe un control de plagas y animales a fin de evitar la contaminación (S)		
los residuos y sustancias peligrosas se almacenan y manipulan de manera tal que se evita la contaminación (S)		
se emplean correctamente los aditivos para piensos y los animales, de conformidad con la legislación vigente (M)		
se emplean correctamente los aditivos para piensos y los animales, de conformidad con la legislación vigente (M)		
los recursos cosechados cumplen con la evaluación organoléptica		

2.- REQUISITOS APLICABLES A LOS CENTROS DE EXPEDICIÓN Y CENTROS DE DEPURACIÓN

2.1.- Requisitos generales de infraestructura

Requisito	Si	No
las instalaciones se encuentran en zonas cercanas a malos olores, humos, polvo y otros elementos contaminantes (C)		
las instalaciones se encuentran expuesta a inundaciones debidas a marea alta o a influencia de agua de zonas vecinas (C)		
la superficie de las piscinas y/o depósitos de agua es lisa resistente, impermeable y fácil de limpiar (M)		
las piscinas y/o depósitos de agua están contruidos de manera de hacer posible la evacuación completa del agua (M)		
el orificio del bombeo del agua de mar con que se abastecen las piscinas y/o depósitos de agua está situado de horma que impide la contaminación del agua bombeada (C)		

2.2.- Requisitos específicos para Centros de Expedición

Requisito	Si	No
la manipulación de los moluscos bivalvos vivos (acondicionamiento, calibrado, envasado, embalado) no contaminan el producto ni afectan su viabilidad (C)		
las conchas de los moluscos bivalvos vivos, se lavan a fondo con agua limpia previo a su expedición (S)		
los moluscos bivalvos vivos proceden de una zona de producción Tipo A, una zona de reinstalación, un centro de depuración o bien otro centro de expedición (C)		
los recursos cumplen con la evaluación organoléptica		

2.3.- Requisitos específicos para Centros de Depuración

Requisito	Si	No
las piscinas son adecuado de acuerdo al volumen y tipo de		

productos que se depuran (M)		
antes de iniciar la depuración, los moluscos bivalvos vivos son lavados con agua limpia, eliminando el barro y materias adheridas (M)		
el sistema de depuración aplicado, permite que los moluscos bivalvos vivos reanuden rápidamente su alimentación por filtración, no se recontaminen y se mantengan con vida (S)		
no se somete a depuración una cantidad de moluscos bivalvos mayor a la capacidad de las instalaciones (S)		
el proceso de depuración es ininterrumpido y se prolonga por el tiempo necesario para cumplir las normas microbiológicas establecidas (S)		
cuando se depura mas de un lote de moluscos bivalvos vivos, estos son de la misma especie y el tratamiento aplicado es el correspondiente al lote que precise mayor tiempo (C)		
los contenedores utilizados para mantener los moluscos en el sistema de depuración están fabricados de forma que el agua de mar circula en su interior (M)		
los moluscos bivalvos vivos se encuentran apilados de manera tal que no se impide la apertura de las conchas durante el proceso de depuración (S)		
cuando se depuran moluscos bivalvos vivos, no existen en la misma piscina crustáceos , peces u otras especies marinas (S)		
los centros de depuración cuentan con registros de los resultados de las pruebas microbiológicas aplicadas al agua del sistema de depuración a la entrada de las piscinas (S)		
existe en el centro de depuración registros de los resultados de las pruebas microbiológicas realizadas a los moluscos bivalvos vivos depurados (S)		
el centro de depuración cuenta con registro de la fecha y cantidad de moluscos vivos ingresados, con su respectiva copia del “Registro de Extracción y Transporte de Moluscos Bivalvos Vivos” que avale su procedencia.(S)		
se cuenta con registro de las horas de llenado y vaciado de los sistemas de depuración (duración de la depuración) (S)		
existe registro detallado sobre la expedición de los envío después de la depuración (S)		

SERNAPESCA

todo embalaje que contiene moluscos bivalvos vivos destinados a un centro de expedición, llevan una etiqueta que certifica la depuración efectiva de su contenido. (S)		
los recursos cumplen con la evaluación organoléptic		