

SERVICIO NACIONAL DE PESCA Y ACUICULTURA

Informe Final

**En Respuesta al INFORME PRELIMINAR
Sobre el viaje de trabajo de especialistas de los servicios
veterinarios de los Estados Miembros de la Unión Aduanera a la
República de Chile**

15.11.2014-30.11.2014

Valparaíso, abril de 2015



Contenido

I.	Antecedentes	3
II.	Consideraciones y aclaraciones al Informe Preliminar	4
III.	Levantamiento de observaciones	6
IV.	Anexos	28

I. Antecedentes

Este Informe Final da respuesta a las observaciones contenidas en el "Informe Preliminar sobre el viaje de trabajo de especialistas de los servicios veterinarios de los Estados Miembros de la Unión Aduanera a la República de Chile 15.11.2014-30.11.2014", en adelante Informe Preliminar, y en la carta FS-EN-8/1600 del día 4 de febrero de 2015. Es necesario destacar que este documento es complementario al Primer Informe de Avance enviado con fecha 18 de marzo de 2015 por medio del Oficio N°63305.

Adicionalmente, considera las recomendaciones formuladas por la Sra. Eugenia Lazutkina, Jefa del Departamento de Inspecciones y Auditorías de Rosselkhoznadzor, por medio de videoconferencia realizada el día 9 de abril de 2015.

En relación al desarrollo del sistema de certificación electrónica (e-cert), se está avanzando de acuerdo al Plan de Trabajo establecido el pasado mes de junio de 2014 entre las autoridades de Chile y la Federación de Rusia. En este sentido, el día 19 de marzo de 2015 se realizó una videoconferencia entre ambos Estados, en la cual participaron el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG), el Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura (SERNAPESCA) y la Agregaduría Agrícola de Chile en Rusia, por la parte chilena, y Rosselkhoznadzor, por la parte rusa. En esta instancia, ambas contrapartes acordaron que se encuentran preparadas para iniciar las actividades asociadas a la Etapa III del Plan de Trabajo. Asimismo, se acordó que la implementación será incremental, partiendo con el certificado zoosanitario para carnes de cerdo, posteriormente certificado fitosanitario y, finalmente, certificados sanitarios de productos pesqueros y de la acuicultura.

II. Consideraciones y aclaraciones al Informe Preliminar

A continuación se presentan algunas aclaraciones respecto de imprecisiones detectadas en el Informe Preliminar emitido por la autoridad de la Unión Económica Euroasiática (UEE). Para su mejor entendimiento se hace referencia al punto del informe en que está contenida esta información.

Observaciones al punto 8. Inspección de las empresas chilenas

1. Se señala que al momento de la inspección cuatro establecimientos se encontraban sometidos a un régimen de control de laboratorio reforzado. En el segundo lugar de los establecimientos listados se menciona: "N°XXXXX XXXXXXX", debiendo decir "N°XXXXX XXXXXXX", por lo que se solicita su corrección.

Observaciones al Anexo N°1 del Informe Preliminar.

1. Los datos de monitoreos de laboratorio efectuados en mercancías chilenas que ingresan a la Unión Económica Euroasiática indicarían la aplicación de agentes antimicrobianos del tipo fluoroquinolonas en la acuicultura.

Respecto a este hallazgo, SERNAPESCA puede informar que se realizaron las investigaciones correspondientes en las empresas involucradas, de acuerdo a la revisión de la trazabilidad de los embarques cuestionados. Así, se estableció que no existe evidencia de uso de los productos detectados por Rosselkhozadzor en los centros de cultivo involucrados, tanto a través de las declaraciones de tratamientos vía Sistema de Fiscalización de la Acuicultura (SIFA) que dispone este Servicio, como por lo verificado en terreno.

Cabe señalar que la investigación realizada por SERNAPESCA incluyó a plantas elaboradoras de alimentos para peces y laboratorios farmacéuticos, no pesquisándose ningún hallazgo de utilización en la elaboración de alimentos o venta de estos fármacos a empresas salmoneras.

Adicionalmente, se realizaron análisis a producto almacenado en el país de igual origen que los embarques cuestionados, a través de metodología LC-MS/MS, con un límite de detección de 6 ppb y un límite de cuantificación de 20 ppb, no detectándose enrofloxacino ni ciprofloxacino en ninguna de las muestras analizadas.

Finalmente, es necesario señalar que si bien no existe la evidencia de uso de estos fármacos en la industria salmonera, el enrofloxacino es usado como herramienta terapéutica en producción de aves y cerdos, especies cuyos subproductos (harinas) pueden utilizarse como insumos en la elaboración de alimentos para peces, por lo

que, eventualmente, existe la probabilidad que el origen de estos residuos sea una contaminación accidental del alimento a través de insumos de origen proteico. No obstante lo anterior, SERNAPESCA incorporó al Plan de Residuos de Productos Farmacéuticos, Sustancias Prohibidas, Sustancias No Autorizadas y Contaminantes, la determinación de los analitos enrofloxacino y ciprofloxacino, vigente a partir del 01 de abril de 2015.

III. Levantamiento de observaciones

A continuación se especifican las medidas adoptadas por SERNAPESCA para dar respuesta a las observaciones señaladas en el punto **9. Conclusiones y Propuestas** del Informe Preliminar.

1. ***"Durante la inspección, los especialistas del Rosselkhozadzor detectaron las infracciones que están indicadas en este informe, asimismo en los anexos Nº 1, 2, 3.
Las infracciones indicadas evidencian la necesidad de reforzar el control de parte del Servicio Veterinario de Chile para asegurar las garantías de cumplimiento de los requisitos y normas veterinarias-sanitarias de la Unión Aduanera y la Federación Rusa."***

Las medidas adoptadas están indicadas para cada uno de los anexos señalados, los que se informan al final de la sección *"III. Levantamiento de observaciones"* de este documento.

2. ***"El Servicio Veterinario de Chile tiene que continuar trabajando en hacer llegar a las empresas exportadoras los requisitos y normas veterinarias-sanitarias de la Unión Aduanera y la Federación Rusa en el idioma español, incluyendo la organización de seminarios de capacitación de especialistas respecto a las normas y requisitos veterinarios-sanitarios de la Unión Aduanera y la Federación Rusa."***

Con la intención de abordar el requerimiento de difusión y capacitación de la normativa de inocuidad de la Unión Económica Euroasiática, SERNAPESCA ha establecido un plan de trabajo que considera la traducción de distintos cuerpos normativos al idioma español, elaboración de material de difusión y ejecución de seminarios ampliados relacionados con el tema.

El público objetivo son los distintos actores participantes del sector pesquero y acuícola nacional, esto es, establecimientos elaboradores, asociaciones de industriales, exportadores, laboratorios de análisis y funcionarios de SERNAPESCA.

El material de difusión considera la distribución en formato digital de la normativa traducida al español al público objetivo ya identificado, durante el mes de mayo de 2015.

La primera actividad de capacitación se realizó el día jueves 26 de marzo en la ciudad de Puerto Montt (Región de Los Lagos). Este primer seminario denominado *"Revisión de los requisitos sanitarios de la Unión Económica Euroasiática"* reunió a un total de 83 asistentes: 61 representantes de la industria, 10 representantes de laboratorios de análisis y 12 funcionarios de SERNAPESCA. Se adjunta el listado de participantes e imágenes del evento en Anexo 1, así como copia de la noticia que fue publicada en la prensa regional y en nuestra página web.

Esta actividad será replicada en las ciudades de Concepción (Región del Biobío) y Santiago (Región Metropolitana), durante los meses de mayo y junio, respectivamente.

3. "El Servicio Veterinario de Chile tiene que realizar el trabajo de eliminación de infracciones de requisitos y normas de la Unión Aduanera y la Federación Rusa detectadas durante la inspección, y asegurar el funcionamiento del sistema que garantice el cumplimiento de requisitos en las exportaciones al territorio de la Unión Aduanera."

Como se señaló en el Primer Informe de Avance, se han actualizado los requisitos para todos los establecimientos elaboradores que exporten sus productos a los Estados Miembros de la UEE.

En lo que respecta a la determinación de radionucleidos, es importante señalar que aun cuando la Comisión Chilena de Energía Nuclear (CCHEN), organismo oficial en Chile para su control, ha manifestado que el riesgo en nuestro país para este tipo de contaminación es insignificante, SERNAPESCA se encuentra evaluando un mecanismo mediante el cual incorporar el análisis de los mismos en sus controles oficiales, y así dar cumplimiento a los requisitos de la Unión Económica Euroasiática.

Por otra parte, en su calidad de Autoridad Competente en el control de los productos pesqueros y de la acuicultura elaborados en Chile destinados a la exportación, el Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura desde el año 2007 ha implementado un sistema de monitoreo de los niveles de dioxinas y PCBs similares a dioxinas en productos destinados al consumo humano provenientes de diferentes zonas del país.

En este contexto, se determinan los niveles de dioxinas (policlorodibenzo-para-dioxinas/PCDD), furanos (policlorodibenzofuranos/PCDF) y policlorobifenilos (DL-PCB) similares a dioxinas.

Durante el año 2012, se analizó un total de 17 muestras correspondientes a 2 muestras de langostinos (*Cervimunida johni*), 2 muestras de merluza común (*Merluccius gayi*), 1 muestra de jibia (*Dosidicus gigas*), 2 muestras de pez espada (*Xiphias gladius*), 2 muestras de choritos (*Mytilus chilensis*) y 8 muestras de salmón del Atlántico (*Salmo salar*), provenientes de diferentes regiones, que incluyen zona norte, centro y sur del país.

Las muestras de langostinos, merluza, jibia, pez espada y choritos fueron analizadas en el Centro de Investigaciones Ecotoxicológicas de la Universidad Mayor (CIE-MAYOR) mediante el método de bioensayo H4IIE. Este método corresponde a un modelo de *screening*, cuyos resultados, en caso de sobrepasar el estándar normativo requerido, deben ser confirmados por cromatografía.

En contraste, las muestras de carne de salmón fueron analizadas en el laboratorio Bio Detection Systems (BDS)–LABSER, mediante la aplicación del bioensayo DR CALUX® (**D**ioxin **R**esponsive-**C**hemically **A**ctivated **L**Uciferase **e**Xpression).

En las siguientes tablas se presentan los resultados de análisis correspondientes a muestreos realizados en el contexto del sistema de control de dioxinas a cargo de SERNAPESCA, durante el año 2012.

Niveles de dioxinas y PCBs similares a dioxinas detectados en muestras de diversos productos pesqueros elaborados Chile durante el año 2012

Producto	Nivel de dioxinas y PCBs TCDD-EQ (pg/g m) (1)
Colas de langostinos	0,1
Colas de langostinos	0,08
Filete de merluza	1,45
Filete de merluza	0,14
Jibia congelada	0,14
Pez espada	0,09
Pez espada	0,22
Choritos	0,09
Choritos	0,09

(1) Equivalentes de dosificación de 2,3,7,8-Tetracloro-p-dioxina (TCDD) en picogramos por gramo de muestra (pg/g m)

Niveles de dioxinas, furanos y PCBs similares a dioxinas detectados en muestras de salmón del Atlántico obtenidas en la Región de Aysén

Parámetro	Muestras (pg/g peso fresco)			
	Muestra N°1	Muestra N°2	Muestra N°3	Muestra N°4
Suma de dioxinas y furanos (EQT PCDD/F-OMS)	<0,65	<0,81	<0,08	0,12
Suma de dioxinas, furanos y PCB similares a dioxinas (EQT PCDD/F-OMS)	<1,52	<1,37	<0,23	0,22

Niveles de dioxinas, furanos y PCBs similares a dioxinas detectados en muestras de salmón del Atlántico obtenidas en la Región de Los Lagos

Parámetro	Muestras (pg/g peso fresco)	
	Muestra N°1	Muestra N°2
Suma de dioxinas y furanos (EQT PCDD/F-OMS)	<0,48	<0,26
Suma de dioxinas, furanos y PCB similares a dioxinas (EQT PCDD/F-OMS)	<1,07	<0,98

Niveles de dioxinas, furanos y PCBs similares a dioxinas detectados en muestras de salmón del Atlántico obtenidas en la Región de Magallanes

Parámetro	Muestras (pg/g peso fresco)	
	Muestra N°1	Muestra N°2
Suma de dioxinas y furanos (EQT PCDD/F-OMS)	<0,68	<0,97
Suma de dioxinas, furanos y PCB similares a dioxinas (EQT PCDD/F-OMS)	1,72	<1,93

Los resultados obtenidos a la fecha indican que los niveles máximos de dioxinas detectados en Chile son inferiores al límite establecido por la normativa sanitaria de la UEE para productos de la pesca y acuicultura destinados al consumo humano.

Según lo señalado en la Decisión N°299 y sus modificaciones, el control del contenido de las dioxinas se llevará a cabo exclusivamente en caso que empeore la situación ecológica a raíz de accidentes, catástrofes tecnogénicas y naturales que deriven en la formación y emisión de dioxinas al medio ambiente, y suposición fundamentada de su posible presencia en la materia prima alimenticia. No obstante lo antes indicado, SERNAPESCA continuará desarrollando el control de dioxinas que ha implementado.

Cabe destacar, que el Instituto de Salud Pública de Chile (ISP), en su condición de Laboratorio de Referencia Nacional, tiene la función de pesquisar la posible presencia de dioxinas presentes en los alimentos destinados al consumo humano de mayor riesgo, a fin de establecer la línea base de dioxinas y PCBs presentes en alimentos.

Es así como, entre agosto del año 2010 y mayo del año 2013, el ISP analizó 98 muestras de pescados destinados al consumo humano, correspondientes a 7 especies: salmón del Atlántico (*Salmo salar*), salmón del Pacífico (*Oncorhynchus kisutch*), trucha arcoíris (*Oncorhynchus mykiss*), merluza común (*Merluccius gayi*), merluza austral (*Merluccius australis*), jurel (*Trachurus murphyi*) y reineta (*Brama australis*), provenientes de las regiones del Biobío, Los Lagos, Aysén y Los Ríos. Dicho estudio reveló que el 74,5% (73/98) de las muestras analizadas se encuentran bajo el límite de detección de la

metodología DR CALUX® (0,3 pM) y el 100% de las muestras están bajo el límite establecido en la normativa nacional (RSA, Reglamento Sanitario de los Alimentos), cuyo límite es de 2,0 pg/EQT/g de peso fresco.

En lo referente al control de hexaclorociclohexano (HCH isómeros- α,β,γ), se incorporará a partir del 1 de mayo en el Plan de Residuos de Productos Farmacéuticos, Sustancias Prohibidas, Sustancias No Autorizadas y Contaminantes. Este análisis se efectuará bajo los requerimientos técnicos de la normativa sanitaria de la UEE. Se adjunta detalle de modificación a la norma CER/NT3, en Anexo 3.

Finalmente, SERNAPESCA se encuentra realizando una evaluación de la capacidad técnica, para efectuar la implementación de la determinación de nitrosaminas.

4. "El órgano competente de Chile (SERNAPESCA) tiene que realizar las inspecciones de las empresas respecto al cumplimiento de los requisitos y normas veterinarios-sanitarios de la Unión Aduanera y la Federación Rusa y actualizar los listados de las empresas de Chile que suministran su producción a la Unión Aduanera, asimismo tipos de actividades registrados."

a. Habilitación de establecimientos en base a requisitos establecidos por la UEE

SERNAPESCA ha desarrollado la "**Pauta de inspección de infraestructura y manejo sanitario para plantas de exportación a la Unión Económica Euroasiática de productos pesqueros y acuícolas destinados al consumo humano**" (HPB/PT12), basada en los requisitos establecidos en la normativa de la UEE (Decisiones N°317 y N°299, y sus modificaciones), que se utilizará para habilitar los establecimientos pesqueros que exportan a este mercado. Esta pauta ha sido publicada en la web institucional, y se encuentra adjunta al presente informe en el Anexo 2.

De acuerdo a lo anterior, en una primera instancia, esta pauta se ha aplicado en once de los establecimientos que fueron visitados por Rosselkhoznadzor el año pasado. A continuación, será aplicada paulatinamente, durante el primer semestre de 2015, en todos los establecimientos que actualmente se encuentran autorizados para exportar a la Unión Económica Euroasiática. Cabe mencionar que, en adelante, también será utilizada para la evaluación de establecimientos que soliciten habilitarse para este mercado.

Una vez realizada la visita de inspección, el Inspector de SERNAPESCA deberá informar por escrito el resultado de esta al establecimiento elaborador, indicando expresamente, cuando corresponda, que se encuentra en conformidad con los requisitos de la UEE y la Federación de Rusia. El modelo de Acta que se utilizará para este fin, se adjunta en el Anexo 2.

b. Actualización del listado de establecimientos autorizados a exportar a la UEE y sus productos

En este contexto, SERNAPESCA ha revisado y actualizado el listado de establecimientos autorizados para exportar a la Unión Económica Euroasiática, procediendo a eliminar algunos y, en el caso de los que se mantienen en la nómina, indicando sólo los productos que actualmente elaboran. Dicho listado fue despachado a Rosselkhoznadzor mediante Oficio N°64557 de fecha 14 de abril de 2015.

5. "SERNAPESCA tiene que implementar una orden clara de inspección de las empresas de Chile respecto al cumplimiento de los requisitos y normas veterinarios-sanitarios de la Unión Aduanera y la Federación Rusa y registrar los resultados de estas inspecciones y la base legal (respecto a qué normas se ha realizado la inspección) en actas de inspección. En estas actas es preciso prever el apartado dedicado a la evaluación de la disponibilidad y cumplimiento en las empresas de la documentación de la Unión Aduanera y la Federación Rusa."

Tal como se señaló en el punto 4.a, el resultado de la inspección a los establecimientos elaboradores quedará registrado en la Pauta de Inspección HPB/PT12. Adicionalmente, SERNAPESCA emitirá un Acta, firmada y timbrada por el inspector que efectuó la visita, que dará cuenta de la conformidad con los requisitos de la UEE y la Federación de Rusia.

El marco normativo respecto al cual se realiza la inspección, así como la disponibilidad de la normativa sanitaria vigente de la UEE en los establecimientos, son aspectos a evaluar mediante la citada Pauta.

6. "En caso de certificación de la producción destinada a la Federación Rusa, las empresas chilenas y SERNAPESCA tienen que asegurar el control correspondiente sobre realización de los ensayos de laboratorio de esta producción, respecto a los índices de la seguridad previstos en normas veterinarias-sanitarias de la Unión Aduanera y la Federación Rusa en laboratorios acreditados con aplicación de los métodos acreditados."

Tal como se señaló en respuesta al punto 3, se han tomado las medidas necesarias para asegurar el cumplimiento de los requerimientos técnicos para la realización de los ensayos de laboratorio en acuerdo a lo previsto en la normativa sanitaria de la UEE y la Federación de Rusia.

7. "Es imprescindible que SERNAPESCA realice también la inspección de otras plantas respecto a las cuales el Servicio concedió las garantías cumplimiento de los requisitos de la Unión Aduanera y la Federación Rusa y que de acuerdo con los resultados de esta inspección actualice la información sobre las plantas, entre ellos si están capacitadas para cumplir con los requisitos de la Federación Rusa y tipos de actividades que realiza."

Esta observación ya fue abordada en respuesta al punto 4, donde se hace referencia a los establecimientos autorizados directamente a exportar a la UEE y la Federación de Rusia por Rosselkhoznadzor, así como los que lo han sido por medio de las garantías otorgadas por SERNAPESCA.

8. "SERNAPESCA debería reforzar el control de los centros de cultivos que suministran la materia prima a las plantas procesadoras para prevenir el uso no autorizado de fármacos, entre ellos antibióticos en los centros de cultivo."

Las estrategias implementadas por SERNAPESCA para efectuar el control de uso de productos farmacéuticos en la acuicultura son las siguientes:

a. Obtención y validación de información de tratamientos realizados en los centros de cultivo

Los centros de cultivo deben, obligatoriamente, declarar cada tratamiento realizado con una frecuencia de carácter mensual, información que es posteriormente analizada y validada por SERNAPESCA. En caso de sospecha de uso inadecuado de fármacos o detectarse incongruencias, se realiza la investigación oficial correspondiente y se aplican medidas sancionatorias si es pertinente. Es importante igualmente señalar que, en conformidad con la reglamentación vigente, SERNAPESCA publica en la página web institucional informes anuales relativos al uso de antimicrobianos. Estos informes pueden ser revisados en el siguiente vínculo http://www.sernapesca.cl/index.php?option=com_content&view=article&id=133&Itemid=295

b. Fiscalización basal a centros de cultivo

Todos los centros de cultivo son fiscalizados en terreno como mínimo dos veces al año. En forma previa a esta actividad, los inspectores de SERNAPESCA revisan la información de tratamientos declarados mensualmente, de ese modo, en terreno se constata la presencia de la prescripción médico veterinaria exigida para cada tratamiento y que la información entregada a este Servicio sea fidedigna. Dicho procedimiento queda registrado en la "Pauta Sanitaria de Centros de Mar", en particular en su numeral 2, referido al uso de fármacos, el que se incluye a continuación.

Pauta Sanitaria de Centros de Mar
(extracto)

2. Uso de fármacos:	SI/NO /NA*
----------------------------	-----------------------

1. Los productos farmacéuticos utilizados se encuentran debidamente registrados o autorizados.	[]
--	-----

2. Los tratamientos aplicados se encuentran avalados por una prescripción Médico Veterinaria (PMV).	[]
---	-----

3. Previo a la aplicación de antimicrobianos se obtienen muestras para la confirmación del diagnóstico clínico mediante análisis de laboratorio.	[]
--	-----

4. ¿Concuerdan los tratamientos informados por el centro de cultivo al Servicio? Considere tratamientos antibióticos y antiparasitarios. Si la respuesta es NO , detalle en los cuadros inferiores.	[]
--	-----

4.1. Tratamiento no informado (completar en caso de tratamiento no informado al Servicio).

PMV	Diagnóstico clínico	Principio activo	Fecha inicio	Fecha Término	Jaulas

4.2. Datos que no concuerdan (completar en caso que lo informado al Servicio no concuerde con los registros del centro de cultivo).

PMV	Fecha inicio	Fecha Término	Datos que no concuerdan

* NA, no aplica.

c. Realización de campañas sanitarias

SERNAPESCA, con el propósito de realizar vigilancia específica, lleva a cabo campañas sanitarias, las que se definen como un conjunto de acciones de vigilancia y control que son planificadas en base a un objetivo específico y se realizan en un periodo de tiempo y en un área geográfica determinada. Los principales objetivos de estas campañas se relacionan con la detección temprana de enfermedades y de posibles incumplimientos normativos; pueden estar dirigidas a centros de cultivo, laboratorios de diagnóstico y plantas de proceso, así como a otras instalaciones. En este contexto, uno de los focos considerados para realizar una campaña corresponde a la verificación del correcto uso de productos farmacéuticos en los centros de cultivo.



d. Actividades de difusión

A fin de entregar a la industria las herramientas necesarias para realizar un correcto uso de los productos farmacológicos, el año 2010 el Servicio publicó en conjunto con la Universidad de Chile, el [Manual de Buenas Prácticas en el Uso de Antimicrobianos y Antiparasitarios en la Salmonicultura Chilena](#), versión que fue actualizada el año 2014. Este Manual está basado en las recomendaciones de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE), Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y Organización Mundial de la Salud (OMS).

Por otra parte, en relación a lo indicado en el Informe Preliminar de la auditoría, respecto del eventual uso de cloranfenicol para el control de Piscirickettsiosis (SRS), es importante reiterar que este producto está expresamente prohibido por la legislación chilena vigente para ser usado en animales de abasto. Por lo anterior, SERNAPESCA, en el marco de sus atribuciones, vigila que esta normativa no sea vulnerada. Asimismo, y dada su condición de sustancia prohibida, el cloranfenicol se encuentra entre los analitos que se buscan activamente en el marco del Programa de Control de Residuos de Productos Farmacéuticos, Sustancia Prohibidas, Sustancias No Autorizadas y Contaminantes implementado por SERNAPESCA, el que permite verificar analíticamente que este tipo de sustancias no ha sido utilizada. Cabe señalar que, a la fecha, no existe registro de uso ilegal de esta sustancia en animales de la acuicultura.

9. "SERNAPESCA tiene que adoptar las medidas para prevenir el proceso de pescado que tiene lesiones notables por causa de enfermedades (úlceras, infiltraciones), asimismo asegurar que esta producción no se exporte a la Unión Aduanera."

a. Manejo del procesamiento de pescado con lesiones de origen infeccioso

Respecto a la observación de prevenir el proceso y exportación de pescado con lesiones de origen infeccioso a la Unión Económica Euroasiática, este Servicio ha establecido planes de acción en los establecimientos elaboradores y embarques de los productos destinados a este mercado.

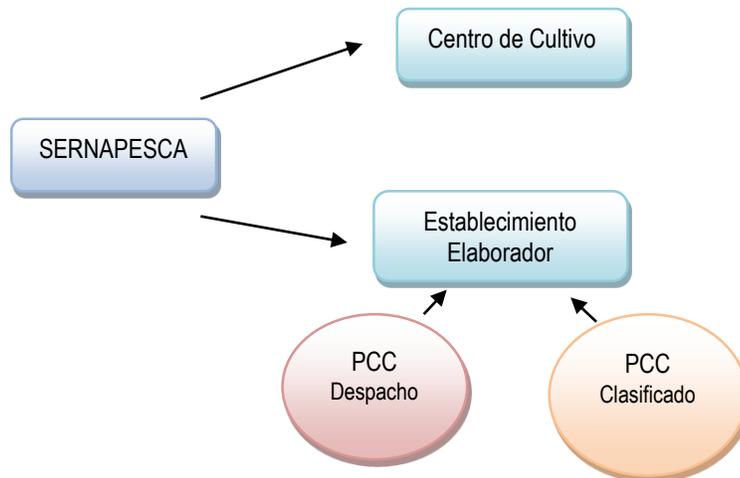
En primer lugar, se considerará la información zoonosanitaria de los centros de cultivo de salmónidos, de manera de realizar una inspección por parte de SERNAPESCA dirigida a las plantas de proceso que revisten mayor riesgo de procesar pescados con lesiones.

En segundo lugar, los establecimientos autorizados para exportar a la UEE deberán incorporar de manera obligatoria en sus programas de aseguramiento de calidad (planes HACCP) los siguientes Puntos de Control Crítico (PCC), de las etapas del proceso que se señalan a continuación:

- **Clasificado.** Incorporación del peligro "*Procesamiento de pescado con lesiones destinado a la Unión Económica Euroasiática*". La información de los productos elaborados en el establecimiento deberá ser incorporada al sistema informático

del mismo, a fin de garantizar que el producto que podría ser exportado a la UEE no presente lesiones. Lo anterior permitirá controlar el 100% de lo procesado en el establecimiento.

- **Despacho.** Incorporación del peligro "*Despacho de producto que no cumple con los requisitos de la Unión Económica Euroasiática*", mediante el cual por trazabilidad y determinación del producto a exportar, se deberá verificar que éstos cumplan con los requisitos establecidos para el mercado.



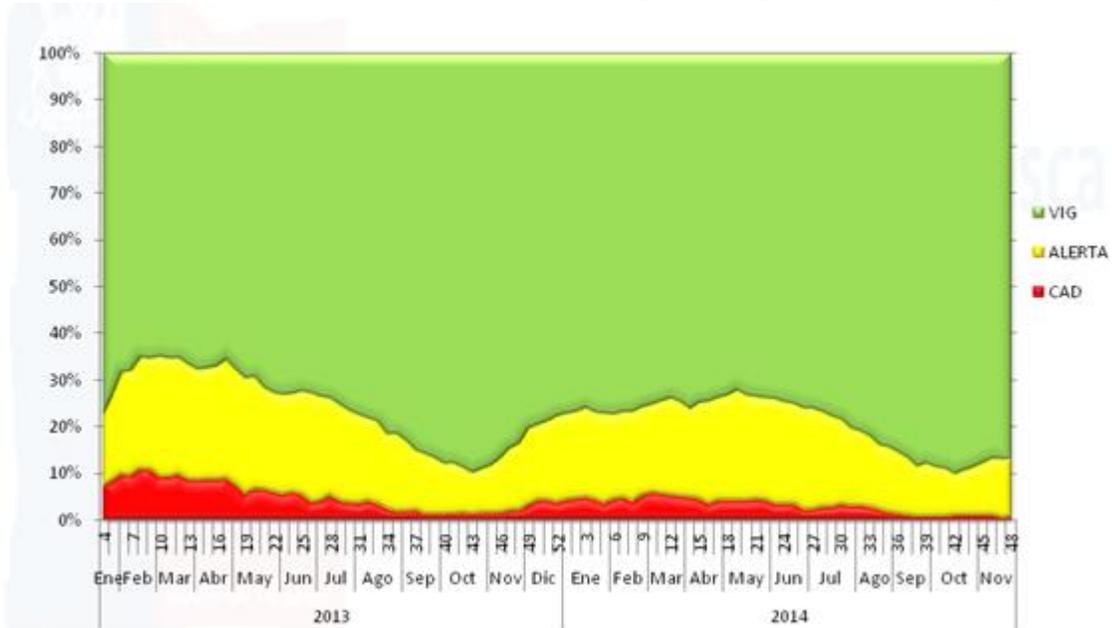
Estas modificaciones han sido incorporadas a la norma PAC/NT2, cuyo detalle se presenta en el Anexo 3.

Adicionalmente, se realizarán capacitaciones al personal de los establecimientos elaboradores, entidades de inspección y muestreo, y a los inspectores del Servicio, a fin de estandarizar el criterio de determinación de lesiones y la identificación de aquellas atribuibles a enfermedades.

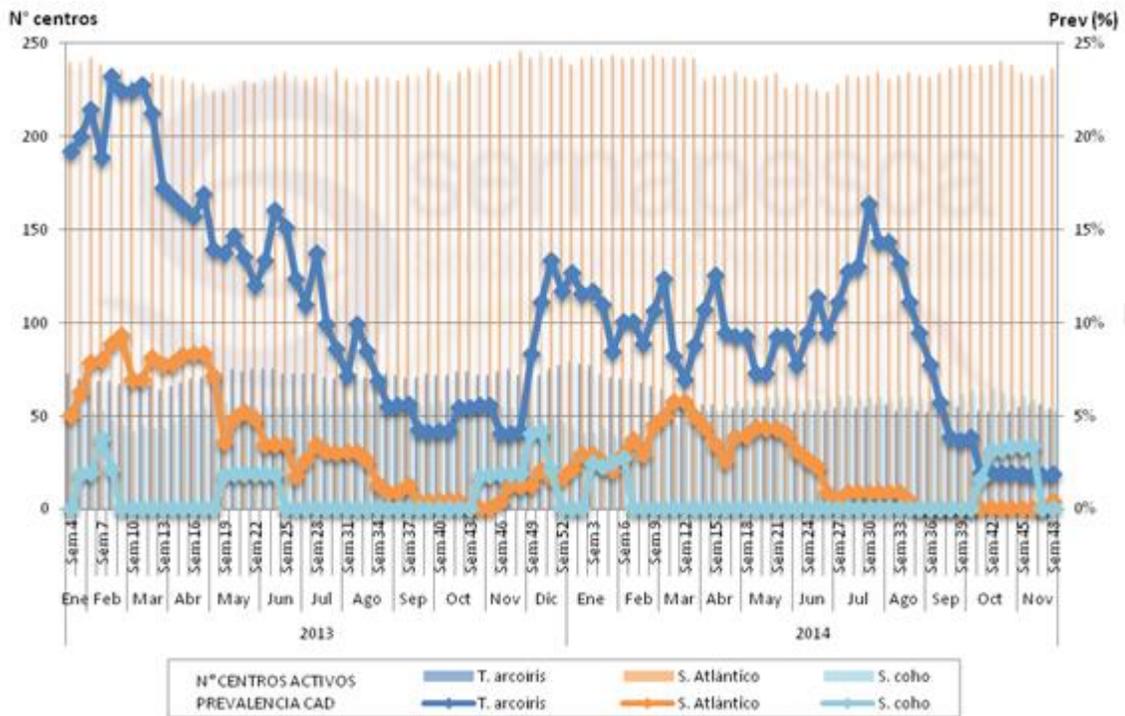
Finalmente, en relación al tema de las lesiones, es necesario señalar que SERNAPESCA cuenta con un Programa oficial de vigilancia y control de Piscirickettsiosis (SRS), vigente desde enero del año 2013, el cual tiene como objetivo disminuir el impacto de la enfermedad en la salmicultura. A partir del inicio del Programa se ha evidenciado una disminución en la presentación de esta enfermedad en las tres principales especies que se cultivan en el país.



Distribución de casos de Piscirickettsiosis, según categoría, años 2013 y 2014



Prevalencia semanal de Centros de Alta Diseminación (CAD) y número de centros activos, según especie, años 2013 y 2014



b. Inspección de embarques

Los controles sanitarios actualmente implementados para autorizar y certificar una exportación consideran tres etapas:

- Emisión de la documentación que garantiza la condición sanitaria del producto en origen, la que se realiza en la oficina de SERNAPESCA más cercana al establecimiento elaborador.
- Autorización y certificación sanitaria de la exportación, realizada en la oficina de SERNAPESCA próxima al puerto de salida aduanera de la mercancía. Esta autorización considera el control documental de la totalidad de las exportaciones.
- Inspección física selectiva de los embarques en base al riesgo de incumplimiento por parte de los exportadores.

Con el fin de reforzar la gestión fiscalizadora de SERNAPESCA y acoger las observaciones indicadas en el Informe Preliminar, se ha implementado el control físico al total de las exportaciones destinadas al mercado de la Unión Económica Euroasiática. Esta actividad será ejecutada por entidades de inspección y muestreo autorizadas por este Servicio.

Este control físico se realizará durante el proceso de consolidación de la mercancía a exportar, el cual será ejecutado por la entidad de inspección mencionada anteriormente, y considerará, en primer lugar, la verificación e identificación detallada de todo el producto embarcado en cada contenedor respecto a lo declarado por el exportador.

Además de lo anterior, esta inspección contempla la aplicación de un plan de muestreo para salmónidos, con el fin de evaluar la presencia de lesiones atribuibles a enfermedades infecciosas. El plan considera un tamaño muestral igual a 13 cajas por cada contenedor, debiendo verificarse la totalidad de las piezas de cada caja seleccionada. En este caso, el criterio de aceptación es ausencia de lesiones atribuibles a enfermedades infecciosas en todas las muestras inspeccionadas, tal como se detalla a continuación.

Plan de muestreo para inspección de embarques destinados a la UEE

Determinaciones físicas	Límite establecido	Criterio de aceptación	
		n	c
Lesiones	Ausencia	13	0

Este proceso culmina con el sellado del contenedor y la emisión de un informe por parte de la entidad de inspección y muestreo, el cual deberá ser presentado al momento de solicitar la autorización y certificación para exportación de todos los productos destinados a la UEE. El procedimiento de inspección y el contenido mínimo del informe



emitido por el muestreador autorizado, se describen en los documentos CER/MP1 y LAB/MP2 respectivamente, y se encuentran adjuntos en el Anexo 3 del presente informe.

A continuación se presenta el flujo del procedimiento de control de embarques a la Unión Económica Euroasiática.



Anexo N°1
Al Informe Preliminar

1. ***"La emisión de los certificados veterinarios se realiza sin hacer la revisión física de la producción exportada debido a que la gran parte de industria de cultivo y proceso de salmónidos y mejillones está concentrada en el sur de Chile, en las Regiones N° X (Región Los Lagos) y N° XI (Región Aysén) mientras que los certificados se emiten en los puntos de salida en el norte de Chile, lo cual crea posibilidades de abuso de parte de las plantas en el momento de envío de cargas a la exportación, incluyendo a la Federación Rusa, lo cual lleva a que se exporte producción pesquera que no corresponde a los requisitos del país-importador.***

Por ejemplo los inspectores registraron el incumplimiento de los requisitos a los certificados veterinarios para la producción alimenticia pesquera, de crustáceos, mejillones y otros objetos de industria pesquera y productos de su proceso (punto 4.3) que se exportan a la Unión Aduanera. A la exportación se enviaba la producción con lesiones propias de las enfermedades contagiosas (úlceras, focos de necrosis etc.)"

Esta observación ya fue abordada en respuesta al punto "9. Conclusiones y Propuestas" del Informe Preliminar, apartado 9, en su letra b., "Inspección de embarques".

Anexo N°1
Al Informe Preliminar

2. ***"En el cultivo de salmón por medio de acuicultura se registran enfermedades muy extendidas, incluyendo SRS (rickettsiosis, la tasa de mortalidad alcanza 79,4%). Sernapesca no pudo presentar los datos sobre el numero centros con presencia de SRS, sin embargo, en gran parte de las empresas inspeccionadas (N°XXXXX, XXXXX, XXXXX, XXXXX, XXXXX) en el momento de la inspección se llevaba a cabo el procesamiento de pescado con significativas lesiones ulcerosas de la piel y en algunos casos del tejido muscular subyacente. En una visita al centro de cultivo, los especialistas de Rosselkhoznadzor presenciaron la necropsia del pez fallecido y se diagnóstico también muerte por virus SRS (inflamación del colon, riñón, hígado y lesiones ulcerosas de la piel).***

Además en Chile registraron:

- ***anemia infecciosa de salmón: 76 casos en 2013, y 22 casos en el periodo comprendido entre enero a junio del 2014***
- ***contaminación por piojo de mar (Caligus) - 65 casos (19 centros de acuicultura en 2014)***
- ***necrosis infecciosa de páncreas, enfermedad renal bacteriana, y otros."***

Tal como se señalara en el Primer Informe de Avance, en noviembre de 2014, la delegación rusa solicitó información adicional relacionada a las enfermedades Piscirickettsiosis y Anemia Infecciosa del Salmón, la que fue enviada a Rosselkhoznadzor por medio del Oficio N°59138 del 15 de enero de 2015. En esta comunicación, se consideró la presentación de datos sobre el número de centros de cultivos categorizados como CAD (Centros de Alta Diseminación) para Piscirickettsiosis.

Adicionalmente, esta observación ya fue abordada en respuesta al punto "9. Conclusiones y Propuestas" del Informe Preliminar, apartado 9, en su letra a., "Manejo del procesamiento de pescado con lesiones de origen infeccioso".

3. "El sistema actual de trazabilidad y emisión de los certificados veterinarios por las autoridades competentes del país no permite identificar la mercancía exportada. En algunas empresas (N° XXXXX, XXXXX, XXXXX, XXXXX) no se encontraban los certificados para los productos exportados y las propias empresas no tenían información sobre el país del destino de producción. En algunos casos, se señaló que los volúmenes de suministros de pescado a Rusia según los datos de la empresa eran significativamente más bajos que según Rosselkhoznadzor (N° XXXXX, XXXXX). El sistema de trazabilidad en una serie de empresas también no tiene suficiente transparencia y eficiencia: en almacenes frigoríficos se observaron productos de almacenamiento no identificados, producción con el empaque roto, producción de otras empresas (XXXXX, XXXXX, XXXXX, XXXXX, XXXXX)."

En consideración a las observaciones del Informe Preliminar referidas a la dificultad para relacionar el producto ingresado a la UEE con lo elaborado por cada empresa, SERNAPESCA exigirá a partir del 1 de mayo de 2015 que todos los establecimientos elaboradores cuenten con información detallada de todo el producto procesado que haya sido exportado a este mercado, así como a la Federación de Rusia.

Para esto, SERNAPESCA, al momento de autorizar cualquier exportación a la UEE, requerirá que el interesado presente el correspondiente informe de inspección y muestreo, de acuerdo a lo señalado en respuesta al punto "9. Conclusiones y Propuestas" del Informe Preliminar, apartado 9, en su letra b., "Inspección de Embarques", a fin de verificar que el detalle del producto a exportar coincide en su totalidad con lo declarado al momento del embarque. Este informe de inspección y muestreo, además, se asociará al número de Notificación de Embarque de Productos Pesqueros de Exportación (NEPPEX) y, por consiguiente, a la emisión de la certificación sanitaria. Así, se hará llegar una copia del informe a cada establecimiento elaborador que corresponda.

Este sistema permitirá otorgar garantías respecto del cumplimiento de los requisitos de la UEE y reforzar la trazabilidad del producto en los establecimientos elaboradores. Este procedimiento y su aplicación en las plantas será supervisado periódicamente por los inspectores oficiales de SERNAPESCA.

El detalle de este procedimiento puede ser encontrado en el Anexo 3.

Anexo N°1
Al Informe Preliminar

- 4. "Durante la inspección, se notó un falta de organización y control de situación sanitaria-veterinaria en las instalaciones de las plantas y durante el proceso de producción. En las empresas (N° XXXXX, XXXXX, XXXXX, XXXXX, XXXXX, XXXXX, XXXXX) se registró que la división de zonas "sucias" y "limpias" no está bien definida, lo cual no impide la circulación del personal de una zona a otra sin realizar una desinfección adicional de manos, zapatos y cambio de ropa sanitaria."**

A partir del momento de la auditoría, las empresas mencionadas establecieron medidas con el fin de dar solución a la observación realizada. Algunas de estas correcciones contemplaron modificaciones del *layout* de la planta (flujo) o bien, modificaciones estructurales.

Indistintamente a la solución planteada por el establecimiento, estas fueron corroboradas en terreno por los funcionarios de SERNAPESCA, situación que queda reflejada en el informe de levantamiento de observaciones y acta de inspección correspondiente a cada uno, tal como se señala en los comentarios al Anexo N°3 al Informe Preliminar.

Anexo N°1
Al Informe Preliminar

- 5. "No se realizan estudios de pescado y productos pesqueros para detectar pesticidas (HCH y sus isómeros, DDT y sus metabolitos), nitrosaminas, PCBs, dioxinas y radionucleidos".**

Esta observación ya fue abordada en respuesta al punto "9. Conclusiones y Propuestas" del Informe Preliminar, apartado 3.

Por otra parte, en el Primer Informe de Avance se aclaró que, en la actualidad, el Programa de Control de Residuos de Productos Farmacéuticos, Sustancias Prohibidas, Sustancias No Autorizadas y Contaminantes de SERNAPESCA sí considera determinaciones en pescado de DDT y sus metabolitos, y PCBs.

6. **"Respecto a los antibióticos solo se hacen estudios de presencia de oxitetraciclina, cloranfenicol, eritromicina, amoxicilina, flumektin, florfenicol. Cabe señalar que las metodologías aplicadas en Chile para detectar oxitetraciclina no permiten detectarlo en cantidades que admiten los requisitos de la Unión Aduanera (el nivel de detección de las técnicas de oxitetraciclina utilizados en Chile es de 30 mg / kg, mientras que el nivel máximo permisible de tetraciclina en conformidad con las leyes del la Unión Aduanera es 10 mg / kg). Estudios para otras tetraciclinas no se llevan a cabo.**

La fiabilidad de otros datos sobre los residuos de antibióticos en los peces también causa duda. Por ejemplo, al visitar la planta número XXXXX en los documentos que acompañaban una partida de la materia prima entrante, se constató que durante el cultivo de peces de esta partida se usaron antibióticos en abril de 2014. El periodo de carencia de antibióticos del grupo de tetraciclinas es tres meses. Después de seis meses (es decir en octubre) se llevaron a cabo pruebas de laboratorio y se encontraron concentraciones de oxitetraciclina de 600 mg / kg. Después de 17 días se repitieron las pruebas de laboratorio, en los que ya no se detecta este antibiótico, la partida entró en la planta para el proceso.

Dado que la oxitetraciclina no se retiró del cuerpo de los peces durante seis meses después de aplicación del fármaco, el hecho de su ausencia en estudios repetidos en 17 días evidencia sobre bien la falta de fiabilidad de los métodos de detección usados, o del uso no controlado y no informado de este antibiótico en el centro de cultivo.

También cabe destacar que los datos del monitoreo del laboratorio de producción de las empresas chilenas que entra en la Unión Aduanera, indican que se hace aplicación de los agentes antimicrobianos (fluroquinolonas) en acuicultura, que evidencia el uso no declarado y no controlado de agentes antimicrobianos, como los antibióticos, en acuicultura."

El cumplimiento del requisito establecido por la Unión Económica Euroasiática para tetraciclinas, considerando un límite de detección de 10 ppb para este grupo, se encuentra en plena aplicación. Esto, tal como se adelantara en el Primer Informe de Avance del 18 de marzo de 2015, donde igualmente se detalló la técnica implementada por el Laboratorio de Verificación Oficial de SERNAPESCA.

A la fecha se han realizado 93 análisis para el grupo tetraciclinas, de los cuales la totalidad ha resultado bajo el límite de detección del laboratorio (5 ppb), es decir, en conformidad con la normativa sanitaria de la UEE.

Respecto al uso de fluroquinolonas en la acuicultura, esto ya fue abordado en la sección "II. Consideraciones y aclaraciones al Informe Preliminar", apartado "Observaciones al Anexo N°1 al Informe Preliminar", punto 1.

Anexo N°1
Al Informe Preliminar

- 7. "En el programa de HACCP no se consideran todos los riesgos en el proceso de producción (N° XXXXX, XXXXX, XXXXX, XXXXX, XXXXX, XXXXX), se registró que no se mantiene la cadena de temperatura. Dado que la mayoría de las empresas inspeccionadas fabrican productos de salmón, el cual pertenece a los pescados sujetos a generación de Histamina, la no observancia del régimen de temperaturas de almacenamiento puede conducir al despacho de productos peligrosos para la salud humana. La necesidad de respetar el régimen de temperaturas de almacenamiento se confirma por la detección de histamina durante las pruebas de laboratorio al llegar estos productos a Rusia."**

Respecto a los riesgos asociados al manejo de las temperaturas del pescado durante el proceso productivo y en concordancia con lo recomendado por *Codex Alimentarius*, la temperatura es el factor individual más importante que influye en la rapidez del deterioro del pescado y los moluscos. No obstante, en el caso de las especies formadoras de histamina, la relación tiempo-temperatura puede ser el método más eficaz para garantizar la inocuidad del alimento.

Conforme a lo antes indicado, SERNAPESCA durante las supervisiones a los establecimientos elaboradores, intensificará el control de las medidas que puedan implementar las empresas, a fin de disminuir los riesgos asociados al incremento de microorganismos y/o elementos químicos en el producto elaborado, por medio del manejo de temperaturas y tiempos durante el proceso.

Anexo N°1
Al Informe Preliminar

- 8. "No se han realizado inspecciones de las empresas respecto al cumplimiento de las normas y requisitos veterinarios-sanitarios de la Unión Aduanera y la Federación Rusa por los especialistas de autoridades competentes, entre ellas las empresas incluidas en el Registro de Exportadores bajo las garantías del Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura. Las revisiones de las empresas por especialistas de SERNAPESCA se realizan respecto al cumplimiento de requisitos de todos los países importadores, la documentación reglamentaria no dispone de referencia a las normas de la Unión Aduanera. "**

Esta observación ya fue abordada en respuesta al punto "9. Conclusiones y Propuestas" del Informe Preliminar, apartado 4, en su letra a., "Habilitación de establecimientos en base a requisitos establecidos por la UEE".

Anexo N°1
Al Informe Preliminar

- 9. "Al enviar solicitud sobre la inclusión de las empresas de Chile en el Registro bajo las garantías de SERNAPESCA en varios casos se indicó el tipo de actividades que no correspondían a la producción real de la empresa. Además, de las 4 empresas inspeccionadas que previamente habían sido aprobadas para la exportación a Rusia bajo la garantía de SERNAPESCA, en 2 fueron identificadas infracciones graves de los requisitos veterinarios y sanitarios de la Unión Aduanera, lo que evidencia carácter formal de las garantías por parte de SERNAPESCA."**

Esta observación ya fue abordada en respuesta al punto "9. Conclusiones y Propuestas" del Informe Preliminar, apartado 4, en su letra b., "Actualización del listado de establecimientos autorizados a exportar a la UEE y sus productos".

Anexo N°1
Al Informe Preliminar

- 10. "Los especialistas de las plantas inspeccionadas no están informados completamente sobre los requisitos y normas veterinarias de la Unión Aduanera. Los documentos reglamentarios de la Unión Aduanera no están actualizados."**

Esta observación ya fue abordada en respuesta al punto "9. Conclusiones y Propuestas" del Informe Preliminar, apartado 2.

El listado de las principales infracciones de las normas y requisitos veterinarios-sanitarios de la Unión Aduanera y la Federación de Rusia, detectados durante la auditoría de los especialistas de Rosselkhoznadzor de los laboratorios acreditados en la República de Chile.

- 1. En laboratorios se usan los métodos de detección del límite máximo de residuos de antibióticos del grupo de tetraciclina con el límite máximo permitido 100 mcg/kg (el límite de detección del método es 30 mcg/kg) lo cual no corresponde a los requisitos de la Unión Aduanera - 10 mcg/kg.***
- 2. Durante la inspección a los especialistas de Rosselkhoznadzor no se le presentaron los registros de la validación de los métodos de detección de los residuos de antibióticos del grupo de tetraciclinas en acuicultura de acuerdo con las exigencias de la Unión Aduanera.***
- 3. Los documentos de validación de los métodos de los ensayos microbiológicos presentados durante la inspección no corresponden a los requisitos del punto 5.4 ISO 17025:2005.***
- 4. Al realizar el control de laboratorio interno de la calidad de ensayos no se lleva a cabo la elaboración de mapas de control y registro del porcentaje de recuperación de la muestra patrón.***
- 5. Según la documentación facilitada los análisis de histamina y detección de parásitos se realizan en terceros laboratorios, sin embargo, durante la auditoría no se presentaron los documentos que confirmaran el subcontrato para realizar los estudios de los índices mencionados.***

El Informe Preliminar incorpora observaciones a los tres laboratorios de análisis visitados, dos del área de residuos farmacéuticos y uno del área microbiológica, inspeccionados en noviembre de 2014 por Rosselkhoznadzor. En consecuencia, SERNAPESCA estableció un programa de trabajo con ellos, de tal manera de definir plazos e indicar las acciones correctivas que permitieran solucionar los hallazgos encontrados.

De acuerdo a lo anterior, el día 24 de febrero, SERNAPESCA envió a cada uno de los laboratorios auditados el detalle de los hallazgos detectados por Rosselkhoznadzor, de manera que se adoptaran las medidas correctivas pertinentes.

Los inspectores de SERNAPESCA han supervisado en terreno las acciones correctivas implementadas por los tres laboratorios, de manera de verificar su adecuada ejecución.

En consecuencia, se generó un informe por cada laboratorio auditado, elaborado en un formato común, los que se incluyen en el Anexo 4.

El listado de las principales infracciones de los requisitos y normas veterinarios-sanitarios de la Unión Aduanera y la Federación Rusa, detectados durante la inspección por especialistas de Rosselkhoznadzor de las plantas procesadoras de pescado de Chile.

1. XXXXX XXXXXXXX
2. XXXXX XXXXXXXX
3. XXXXX XXXXXXXX
4. XXXXX XXXXXXXX
5. XXXXX XXXXXXXX
6. XXXXX XXXXXXXX
7. XXXXX XXXXXXXX
8. XXXXX XXXXXXXX
9. XXXXX XXXXXXXX
10. XXXXX XXXXXXXX
11. XXXXX XXXXXXXX
12. XXXXX XXXXXXXX
13. XXXXX XXXXXXXX

El Informe Preliminar incorpora observaciones de distinta severidad a los trece establecimientos elaboradores inspeccionados en noviembre de 2014 por Rosselkhoznadzor. En consecuencia, SERNAPESCA estableció un programa de trabajo, de tal manera de definir plazos e indicar los lineamientos que contemplaría su aplicación práctica.

Así, se han efectuado tres reuniones de coordinación en la ciudad de Puerto Montt con las empresas auditadas, los días 10 y 24 de febrero, y 26 de marzo de 2015. En la primera, se hizo entrega de las observaciones correspondientes a cada establecimiento, traducidas al español, momento a partir del cual se dio inicio al trabajo para abordar las deficiencias descritas en el Informe Preliminar. En las dos últimas se realizó el seguimiento de los avances en esta materia y se analizaron temas de interés y de solución transversal.

Los inspectores de SERNAPESCA han supervisado de forma constante los establecimientos auditados, de manera de verificar en terreno las acciones tomadas por estos en busca de levantar las restricciones actualmente impuestas a la comercialización de sus productos a la Unión Económica Euroasiática.

En consecuencia, se genera un reporte por cada establecimiento elaborador en un formato común, los que han sido despachados de acuerdo a lo siguiente:

- **Oficio N°63305 del 18/03/2015.** Primer Informe de Avance y los tres informes de "XXXXX XXXXXXXX", "XXXXX XXXXXXXX" y "XXXXX XXXXXXXX", respectivamente.
- **Oficio N°64127 del 06/04/2015.** Informe de "XXXXX XXXXXXXX".

- **Oficio N°64133 del 06/04/2015.** Informe de "XXXXX XXXXXXXX".
- **Oficio N°64175 del 10/04/2015.** Informe de "XXXXX XXXXXXXX" (actualmente, XXXXX XXXXXXXX).
- **Oficio N°64176 del 10/04/2015.** Informe de "XXXXX XXXXXXXX".
- **Oficio N°64547 del 14/04/2015.** Informe de "XXXXX XXXXXXXX".
- **Oficio N°64548 del 14/04/2015.** Informe de "XXXXX XXXXXXXX".
- **Oficio N°64549 del 14/04/2015.** Informe de "XXXXX XXXXXXXX".
- **Oficio N°64550 del 14/04/2015.** Informe de "XXXXX XXXXXXXX".
- **Oficio N°64554 del 14/04/2015.** Informe complementado de "XXXXX XXXXXXXX".
- **Oficio N°64551 del 14/04/2015.** Informe complementado de "XXXXX XXXXXXXX".
- **Oficio N°64553 del 14/04/2015.** Informe complementado de "XXXXX XXXXXXXX".
- **Oficio N°64556 del 14/04/2015.** Informe complementado de "XXXXX XXXXXXXX".
- **Oficio N°64555 del 14/04/2015.** Informe complementado de "XXXXX XXXXXXXX".

Cabe señalar que los establecimientos "XXXXX XXXXXXXX" y "XXXXX XXXXXXXX" han solicitado su eliminación del listado de plantas autorizadas a exportar a la UEE y la Federación de Rusia, por lo que no se presentarán sus correspondientes informes de levantamiento de observaciones.

IV. Anexos



Anexo 1

Capacitación y difusión de normativa sanitaria de la UEE

_Seminario "Revisión de los requisitos sanitarios de la Unión Económica Euroasiática"



1. Imágenes y listado de asistentes del seminario "Revisión de los requisitos sanitarios de la Unión Económica Euroasiática", efectuado en Puerto Montt el día 26 de marzo de 2015.





Lista participantes seminario Revisión de los requisitos sanitarios de la Unión Euroasiática
Puerto Montt, 26 marzo 2015

Nombre	Empresa	Cargo	Correo electrónico	Teléfono	Firma
Felix Prinsleds	Salmorosa	Gerente	Felix.Prinsleds@salmore.com	91113322	[Firma]
SABINE RADILUA ALVARIZ	LOS FLORES	JEFE AREA CALIDAD	SABINE.RADILUA@LOSFIOROS.COM	94065366	[Firma]
LORETO TAPIA GARCIA	LOS FLORES	MANEJO DE CALIDAD	LORETO.TAPIA@LOSFIOROS.COM	94939680	[Firma]
Candina San Martín	INTESAL	Jefe Area Inocuidad	CANDINA@INTESAL.COM	95995544	[Firma]
Marta Barrera M	Sermopisa	Med Vet ID	MBARRERA@SERMOPISA.COM	98854535	[Firma]
Carolina Pao J	Sab. Alimentos UACH	Jefe Técnico Inocuidad	CAROLINA.PAO@UACH.CL	93457254	[Firma]
MARCO SANCHEZ C	LAB ALIMENTOS UACH	GERENTE	MARCO.SANCHEZ@UACH.CL	96441032	[Firma]
Jean Michel Jorj	CONSUR	JEFE AREA	JMORJ@CONSUR.COM	94019034	[Firma]
MARIO LOBOSQUE	RESBASA	JEFE A.C.	MARIO.LOBOSQUE@RESBASA.COM	98844444	[Firma]
MAIENE LEGUEP	MUNIPAL	INTEGRAS	MAIENE.LEGUEP@MUNIPAL.COM	98844444	[Firma]
KAROLO CONTRAS V	Salmorosa	Gerente Inocuidad	KAROLO.CONTRAS@SALMORE.COM	98844444	[Firma]
FRANCISCA LEIVA ALONSO	Salmorosa	Gerente Inocuidad	FRANCISCA.LEIVA@SALMORE.COM	98844444	[Firma]
ANITA MARRAS	Salmorosa	Gerente Inocuidad	ANITA.MARRAS@SALMORE.COM	98844444	[Firma]
ILSE VILGAS HERNANDEZ	Salmorosa	JEFE AREA CALIDAD	ILSE.VILGAS@SALMORE.COM	98844444	[Firma]
MARCELO CORTIJO PLAZAR	LABORATORIO	JEFE AREA CALIDAD	MARCELO.CORTIJO@LABORATORIO.COM	98844444	[Firma]
MARCELO CORTIJO ATANUSA	LABORATORIO	JEFE AREA CALIDAD	MARCELO.CORTIJO@LABORATORIO.COM	98844444	[Firma]
JUAN CARLO SOTO	SEA FLAVORS	GERENTE PLANTA	JUAN.CARLO.SOTO@SEAFLAVORS.COM	95353297	[Firma]
CRISTINA ZARATE	Salmorosa	Inocuidad	CRISTINA.ZARATE@SALMORE.COM	98844444	[Firma]
Valeria Callejillos Gordon	Salmorosa	Inspector Oficial	VALERIA.CALLEJILLOS@SALMORE.COM	22001512	[Firma]
Sebastian Troncoso Aranda	Salmorosa	Inspector Oficial	SEBASTIAN.TRONCOSO@SALMORE.COM	7598117	[Firma]
Alicia Parra Velazquez Rojas	Salmorosa	Inspector Oficial	ALICIA.PARRA@SALMORE.COM	74875336	[Firma]
Felix Kain Jalle	Salmorosa	Gerente	FELIX.KAIN@SALMORE.COM	9795771	[Firma]
Martín Muñoz Rosendo	Salmorosa	Gerente	MARTIN.MUNOZ@SALMORE.COM	94953144	[Firma]
Falvo Muñoz J	Salmorosa	Gerente	FALVO.MUNOZ@SALMORE.COM	62833988	[Firma]
Francisco Muñoz J	Salmorosa	Gerente	FRANCISCO.MUNOZ@SALMORE.COM	98844444	[Firma]
María Urrutia	Salmorosa	Gerente	MARIA.URRUTIA@SALMORE.COM	98844444	[Firma]
Guillermo Cort	Salmorosa	Gerente	GUILLERMO.CORT@SALMORE.COM	710 45 717	[Firma]

30	FRANCOISE DARDE ABANGO	BERNAPESCA	PROFESIONAL INF - ON	Fbarite @ sermapesca	52 2879 202	<i>Francoise Dardé</i>
31	<i>Prin</i> <i>Manzillo</i> <i>Castillo</i>	SEMAPESCA	PROFESIONAL	<i>Prin Manzillo Castillo</i>	32 - 2819 206	<i>Prin Manzillo Castillo</i>
32	Luis Cayo Olmedo	SEMAPESCA	Jefe Sección COTX	lucayo @ sermapesca	61 - 227 0012	<i>Luis Cayo Olmedo</i>
33	Tania Hernández González	LABSER LTDA	Sup. Asesoramiento Gestión	Tania Hernandez	65-280-100	<i>Tania Hernández</i>
34	PAULA VERA HERNANDEZ	LABSER LTDA	Subgerente Producción	verapaula @ labser	65-284100	<i>Paula Vera Hernández</i>
35	JOSEPH HOWE ASQUILLO	YAN DEPOU HARITE	CMR DAD - ADOP.	Joseph Howe	65765549	<i>Joseph Howe</i>
36	Yan de Pou Harite	VENTISOURTOS	Subgerente de Producción	Yan de Pou Harite	96315127	<i>Yan de Pou Harite</i>
37	SEBASTIAN VARGAS B	VENTISOURTOS	Subgerente	Sebastian Vargas	665 80662	<i>Sebastian Vargas</i>
38	Yanina Robinson Páez	VENTISOURTOS	Jefe Área Control	Yanina Robinson	87775070	<i>Yanina Robinson</i>
39	Camelín Velasco C.	VENTISOURTOS	Analista Asst. Gestión	Camelín Velasco	53150036	<i>Camelín Velasco</i>
40	Ernita Salinas E.	Labser Ltda	Subgerente	Ernita Salinas	31149504	<i>Ernita Salinas</i>
41	ANOLINDA MILLERACA	MARU HARITE	Asst. Producción	Anolinda Milleraca	72-1990	<i>Anolinda Milleraca</i>
42	FORNIA DANIELLA P	SUSHARIS	Dir. Gestión de Calidad	Fornia Danella	63339033	<i>Fornia Danella</i>
43	Yahira Pabón F	CERTIDA S.A	Jefe Área Calidad	Yahira Pabon		<i>Yahira Pabón</i>
44	Mirela Cristóbal Vera	CERTIDA	Jefe Planta Producción	Mirela Cristobal Vera		<i>Mirela Cristóbal Vera</i>
45						
46						
47						
48						
49						
50						
51						
52						
53						
54						
55						
56						
57						
58						
59						
60						
61						
62						

Lista participantes seminario Revisión de los requisitos sanitarios de la Unión Euroasiática
Puerto Montt, 26 marzo 2015

Nombre	Empresa	Cargo	Correo electrónico	Teléfono	Firma
MARCELO FLORENO B.	SALMOS LATINOAMERICA	JEFE NEGOCIOS REGIONALES	MARCELO.B@SALMOS.COM	9-444 3244	
Camelia Bujan de Juri	ALIMENTOS	Suplenencia comercial	DIBUJOS@ALIMENTOS.COM	63-2682201	
Castina Carrera Veger	Sernopescas	Suplenencia comercial	CCARRERA@SERNOPESCA.COM	98331621	
Alfonso J. Pizarro	Sernopescas	Suplenencia comercial	ALFONSO@SERNOPESCA.COM	62-3344 0	
Sebastian Gornwald	Sernopescas	Inspector	SGORNWALD@SERNOPESCA.COM	7894617	
SOLÉDAD LEFEL	CEINAG Chile	Jefa A. Calidad	SLEFEL@CEINAG.COM	51342 348	
FRANCISCA TORRES	STI. COMB.	Jefe	FRANCISCA@STI.COMB.COM	41060240	
Francisco Pizarro	Agroindustria Salmos	Gerente Comercial	FRANCISCO@SALMOS.COM	57443690	
IVAN FERRE V. DAZ	CHILINDUSTRIAS	EXPORTADOR	IVAN@CHILINDUSTRIAS.COM	85551236	
Celia Pastias Tugaitolo	CAJALAMCHA	ENCUENRA POC. POC	CELIA@CAJALAMCHA.COM	822575 83	
Julio Vargas B	Carmentasco Willis	JEFE DE LABORATORIO	JVARGAS@CARMENTASCO.COM	65254554	
Charla Miranda N.	UCAL - U de Chile	Jefe de Laboratorio	CHARLA@UCAL.COM	66272 359	
FRANCISCA TORRES	SALMOS LATINOAMERICA	Suplenencia comercial	FRANCISCA@SALMOS.COM	98331621	
MARCELO FLORENO B.	SALMOS LATINOAMERICA	JEFE AREA CALIDAD	MARCELO@SALMOS.COM	98331621	
ANAYAN VARGAS	SALMOS LATINOAMERICA	JEFE AREA CALIDAD	ANAYAN@SALMOS.COM	98331621	
Monica Prado M.	SALMOS LATINOAMERICA	JEFE AREA CALIDAD	MONICA@SALMOS.COM	98331621	
Isabella Ute B.	SALMOS LATINOAMERICA	JEFE AREA CALIDAD	ISABELLA@SALMOS.COM	98331621	
Jane Romenot	SALMOS LATINOAMERICA	JEFE AREA CALIDAD	JANE@SALMOS.COM	98331621	
Felix Espinosa M	AGROCHILE	Gerente Comercial	FELIX@AGROCHILE.COM	98262701	
SOLITA GAOYANIL	AGROCHILE	JEFE GESTION HUMANA	SOLITA@AGROCHILE.COM	57080633	
ADRIANA OLARZO GREGATO	INTEGRAL CHILE SA	JEFE CALIDAD	ADRIANA@INTEGRALCHILE.COM	98198797	
Estela Mosquera Nostra	Salmopescas SA	Jefe Area Calidad	ESTELA@SALMOPESCA.COM	98721210	
DANIELA JUJE CARRERO	Salmos de Chile	Veterinaria	DANIELA@SALMOS.COM	98720310	
Carolina Velasco M.	MARINE HARVEST	ANALISTA TECNICA	CAROLINA@MARINEHARVEST.COM	771940	
Germen Vargues C.	VENTISQUERO SA	Analista Sst Gestion	GERMEN@VENTISQUERO.COM	5715 8136	
MARCO FLORENO B.	MARINE HARVEST	JEFE AREA CALIDAD	MARCO@MARINEHARVEST.COM	98721210	
TATIANA TRASSAB LEVEQUE	SEAFISERS	JEFE AREA CALIDAD	TATIANA@SEAFISERS.COM	76190181	
BONNIE - ANTONIO ALONSO	COMERCIO Y LOGISTICA	JEFE AREA CALIDAD	BONNIE@COMERCIOYLOGISTICA.COM	78621782	

30	Rafael Domínguez (D)	Public Goods 3D	Gerente Global	rafael.dominguez@publicgoods3d.com	65-2-5175162
31	Yamir Lozano	CEMEX S.A	JEFE DE SECCION	yamir.lozano@cemex.com	
32	HAROLD CRISTIAN BOLA	CERMAQ	JEFE DE AREA	hbolan@cermaq.com	65-2-48353
33	JESUS OPAZO VIVAR	RIO DUKE	JEFE CALIDAD	soptozo@marive.com	92-365-5446
34	JOSÉ HERNÁNDEZ NÚÑEZ	BRAGA MANA TERNERA	JEFE DE AREA	joherman@bragat.com	65-2-444444
35	RODRIGO VERA GALINDO	GERMAN S.A	ENCARGADO P.R. P.R.	rodrigo.vera@german.com	65-2-1-16888
36	Veronica Bahamonde Durz	Intac Process	JEFE ASY DE CALIDAD	v.bahamonde@intac.com	90825814
37	Susana Roteblan A.	YAMINGO QUELON	JEFE A. de Calidad	sroteblan@yamingo.com	65-2-882013
38	Blaqueo Sedano A.	AUTOPUS MAN	ENCARGADO DE CALIDAD	blaqueo@autopus.com	
39	FANIA VARELA VARELA	TOTALIA CHANTIA	ASISTENTE GERENTE	f.varela@totalia.com	65-2-872300
40	FAMILIA KRZYKOWSKI	INVESTIMOS CONSULTAS	JEFE A. de Calidad	investim@investim.com	665-237201
41	JOSUIS OLIVERA AGUILAR	PANAMA PANAMA (NO)	Administrador Calidad	josuis.olivera@panama.com	58523543
42	Luis Alberto Pizarro	AGROGESTION	JEFE AREA	lpizarro@agrogestion.com	9870011
43	PATRICIO CHAVES BATHOZ	AGROGESTION	JEFE AREA	patricio.chaves@agrogestion.com	95473236
44	Juan Pablo Torres	GETPESOL	JEFE LABORATORIO	jp.torres@getpesol.com	65-1537737
45	JOSÉ MISSOURY VILLAMARIN	DESA GRANDES	ASISTENTE DE CALIDAD	j.villamarin@desa.com	65-7003917
46	Marta Gerardo	CETECAL	Gerente Lab.	mgerardo@cetecal.com	65-2534134
47	MINAIR PIERRELLA VIEIRA	LUDRIMAR LTDA	JAC.	minair@ludrimar.com	65-2354008
48	Gregorio Nunez B	MARSA DE CAJAS	JEFE A. de CALIDAD	gnunez@marsea.com	
49	gabriel de los bollos	rebofer	JEFE	gabriel@rebofer.com	9670104
50	Cecilia Solis	SERNAPESCA	Subgerente Lab.	csolis@sernapesca.com	32-290202
51					
52					
53					
54					
55					
56					
57					
58					
59					
60					
61					
62					

2. Notas de prensa sobre el evento: página web SERNAPESCA y Diario Local "La Estrella de Chiloé".

13-04-2015 Sernapesca capacitó a plantas pesqueras sobre normativa de exportación rusa

Sernapesca capacitó a plantas pesqueras sobre normativa de exportación rusa

Lunes, 06 de Abril de 2015 10:20



Profundizar aspectos de la normativa rusa e informar el reforzamiento de controles y nuevos procesos de fiscalización por parte de Sernapesca, fue el objetivo del taller organizado por la institución para las plantas pesqueras que deseen seguir exportando al gigante euroasiático.

El taller se realizó la semana pasada en Puerto Montt, y concitó el interés del sector productivo, en especial de las plantas que resultaron inhabilitadas para exportar a la Unión Económica Euroasiática.

El taller se realizó la semana pasada en Puerto Montt, y concitó el interés del sector productivo, en especial de las plantas que resultaron inhabilitadas para exportar a la Unión Económica Euroasiática (Rusia, Bielorrusia, Kazajistán y Armenia) luego de la auditoría realizada en nuestro país por el Servicio Veterinario Ruso, Rosselkhozadzor.

Respecto de las observaciones realizadas por la misión rusa, la Subdirectora de Comercio Exterior de Sernapesca, Cecilia Solís, indicó que "en el fondo son cosas que se dan habitualmente en una planta de procesos, por lo que en este taller lo que hicimos fue reforzar temas relativos al flujo de producto, manejo de zonas limpias y zonas sucias y aspectos relevantes en la manipulación higiénica y sanitaria".

Asimismo, Solís comentó que se informó a los participantes sobre algunos controles adicionales que se implementarán para mejorar la trazabilidad del producto en la planta, todo esto con miras a que la autoridad rusa apruebe las medidas correctivas incorporadas, y levante las restricciones para las plantas involucradas.

"Para que se restauren las exportaciones, dependemos de la evaluación que haga la autoridad sanitaria rusa del informe oficial que estamos preparando, el que detalla la corrección de deficiencias y el plan de trabajo que propone Sernapesca".

Finalmente, Solís indicó que si bien el Servicio Veterinario Ruso no tiene un plazo definido para la evaluación de dicho informe, "esperamos que con la información que estamos preparando, se produzca el levantamiento de las restricciones a las plantas involucradas".

Respecto de los resultados del taller, la autoridad indicó que los participantes agradecieron esta instancia de difusión, la que se replicará en la Región del Biobío y en Santiago para incluir el máximo de empresas posibles, "tanto nosotros como el sector exportador estamos conscientes que éste es un mercado importante y que obviamente si queremos participar en él es necesario entregar las garantías de cumplimiento de sus requisitos".

Felipe Manterola, gerente general de SalmonChile, señaló por su parte que el taller "fue una instancia muy enriquecedora, especialmente porque se dio un diálogo fluido entre las plantas y la autoridad, y se lograron propuestas para satisfacer las exigencias de un mercado que es muy importante para nosotros, las que a su vez son compatibles con el funcionamiento de las plantas".

El líder gremial sostuvo que "esperamos que la Autoridad Rusa reciba de buena manera estos ajustes a los sistemas de fiscalización y control por parte de la autoridad chilena, y pueda rehabilitar las plantas que se han cerrado y sea una garantía de buen funcionamiento para el futuro".

Visión Acuícola

visionacuicola.cl /visionacuicola /visionacuicola

Sernapesca capacitó a plantas pesqueras sobre norma rusa

Instrucción se da luego de la auditoría del país europeo que prohibió exportaciones de empresas a Unión Económica Euroasiática.

● Visión Acuicola

Profundizar aspectos de la normativa rusa e informar el reforzamiento de controles y nuevos procesos de fiscalización por parte de Sernapesca fue el objetivo del taller organizado por la institución para las plantas pesqueras que desean seguir exportando al gigante euroasiático.

El taller, realizado la semana pasada en Puerto Montt, concitó el interés del sector productivo, en especial de las plantas que resultaron inhabilitadas para exportar a la Unión Económica Euroasiática (Rusia, Bielorrusia, Kazajistán y Armenia) luego de la auditoría realizada en nuestro país en noviembre del año pasado por el Servicio Veterinario Ruso,



CEOLIA SOLÍS, ENCARGADA DE COMERCIO EXTERIOR DE SERNAPECA, SE REUNIÓ CON LAS EMPRESAS EN PUERTO MONTT.

Rosselkhozmadzor.

Respecto de las observaciones realizadas por la misión rusa, la subdirectora de Comercio Exterior de Sernapesca, Cecilia Solís, afirmó que "en el fondo son cosas que se dan habitualmente en una planta de procesos, por lo que en este taller lo que hicimos fue reforzar temas relativos al flujo de producto, manejo de zonas limpias y zonas sucias y aspectos re-

levantes en la manipulación higiénica y sanitaria".

Asimismo, la funcionaria comentó que se informó a los participantes sobre algunos controles adicionales que se implementarán para mejorar la trazabilidad del producto en la planta, todo esto con miras a que la autoridad eslava apruebe las medidas correctivas incorporadas y levante las restricciones para las plantas involucra-

das.

"Para que se restauren las exportaciones, dependemos de la evaluación que haga la autoridad sanitaria rusa del informe oficial que estamos preparando, el que detalla la corrección de deficiencias y el plan de trabajo que propone Sernapesca", manifestó.

Solís indicó que si bien el Servicio Veterinario Ruso no tiene un plazo defini-

do para la evaluación de dicho informe, "esperamos que con la información que estamos preparando, se produzca el levantamiento de las restricciones a las plantas involucradas".

Respecto de los resultados del taller, la representante del Servicio Nacional de Pesca agregó que los participantes agradecieron esta instancia de difusión, la que se replicará en la Re-

gión del Biobío y en Santiago para incluir el máximo de empresas posibles. "Tanto nosotros como el sector exportador estamos conscientes que este es un mercado importante y que obviamente si queremos participar en él es necesario entregar las garantías de cumplimiento de sus requisitos", apuntó Solís.

GRUPO

Felipe Manterola, gerente general de SalmonChile, comentó por su parte que el taller "fue una instancia muy enriquecedora, especialmente porque se dio un diálogo fluido entre las plantas y la autoridad, y se lograron propuestas para satisfacer las exigencias de un mercado que es muy importante para nosotros, las que a su vez son compatibles con el funcionamiento de las plantas".

El líder de la Asociación de la Industria del Salmón de Chile también sostuvo que "esperamos que la autoridad rusa reciba de buena manera estos ajustes a los sistemas de fiscalización y control por parte de la autoridad chilena, y pueda rehabilitar las plantas que se han cerrado y sea una garantía de buen funcionamiento para el futuro".

Anexo 2

Habilitación de establecimientos en base a requisitos establecidos por la UEE

_Pauta de Inspección "Pauta de inspección de infraestructura y manejo sanitario para plantas de exportación a la Unión Económica Euroasiática de productos pesqueros y acuícolas destinados al consumo humano" (HPB/PT12)

_Modelo de Acta de Inspección UEE

1. Pauta de Inspección "Pauta de inspección de infraestructura y manejo sanitario para plantas de exportación a la Unión Económica Euroasiática de productos pesqueros y acuícolas destinados al consumo humano" (HPB/PT12).

HPB/PT12/Abril 2015



**PAUTA DE INSPECCION DE INFRAESTRUCTURA Y MANEJO SANITARIO
PARA PLANTAS DE EXPORTACION A LA UNIÓN ECONÓMICA
EUROASIÁTICA (UEE) DE PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS
DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO**

PAUTA N°:.....

Oficina Sernapesca:.....

IDENTIFICACION DE LA PLANTA:

a) Razón social:.....

b) Código:.....

c) Líneas de elaboración:.....
.....

d) Productos que exporta o tiene interés en exportar a la Unión Euroasiática (indicar especie, nombre científico, presentación)

Especie	Nombre científico	Presentación

e) Fecha inspección:.....

f) Nombre inspector Sernapesca:.....

SUBDIRECCIÓN COMERCIO EXTERIOR
CHILE

Página 1 de 7

Referencias:

- Programas de Control del Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura
- Decisión N°299 y N°317 de la Unión Aduanera y sus modificaciones.

A.- ASPECTOS GENERALES

1. El establecimiento dispone de una copia de normativa sanitaria vigente de la Unión Económica Euroasiática (UEE).	S
2. El establecimiento dispone de planos que describan la distribución exacta de las salas proceso y dependencias auxiliares.	My
3. En los planos de la instalación o en algún otro procedimiento o instrucción, el establecimiento ha descrito los flujos de personal, productos y materias primas. Se cumple el principio de separación de zonas limpias y sucias y el flujo de proceso es lineal, sin retrocesos ni cruces de línea.	My-S
4. El establecimiento dispone de un programa efectivo de control de plagas. Los registros no presentan hallazgos que cuestionen su implementación.	My-S
5. El establecimiento dispone de un programa de control de aguas que garantiza su aptitud y da cumplimiento a norma PAC/NT4 de Sernapesca. Los registros no presentan hallazgos que cuestionen su implementación.	S
6. El establecimiento dispone de medidas específicas para el control de aguas residuales. Los registros no presentan hallazgos que cuestionen su implementación.	My-S
7. El establecimiento dispone de un Programa de Procedimientos Operacionales de Saneamiento, según lo descrito en la Norma PAC/NT4 de Sernapesca. Para ello, el establecimiento ha determinado los indicadores y parámetros de aceptación, que determinan la adopción de acciones correctivas, cuando corresponda. Los registros no presentan hallazgos que cuestionen su implementación.	S
8. El establecimiento dispone de un sistema de trazabilidad que permite identificar la materia prima hasta el producto final en las diferentes etapas del proceso y despacho del producto.	S-Cr

9. El establecimiento cuenta con un procedimiento para evitar que materia prima con evidencia de lesiones causadas por enfermedades sea destinada a la UEE. Los registros no presentan hallazgos que cuestionen su implementación.	S-Cr
10. El establecimiento utiliza materias primas e ingredientes en buen estado de conservación, debidamente identificados que no contienen niveles de microorganismos u otras sustancias que produzcan una intoxicación alimentaria u otra enfermedad para el ser humano.	My-S
11. Los procedimientos, medidas preventivas, acciones correctivas y verificaciones evidencian que se cumplen los requisitos sanitarios de la UEE, para los productos de la pesca y de la acuicultura. En este sentido, el establecimiento ha implementado un sistema de control de proveedores, que permite trazar a lo largo del proceso, el producto que puede ser destinado a ese mercado. Los registros no presentan hallazgos que cuestionen su implementación.	S-Cr
12. Los procedimientos y registros evidencian que durante todo el proceso, se cumplen los requisitos de temperatura y tratamiento térmico para los productos de la pesca y de la acuicultura, según corresponda.	S
13. El establecimiento cuenta con un Programa de Prerequisitos, basados en la norma PAC/NT3 de Sernapesca. Los registros no presentan hallazgos que cuestionen su implementación.	My
14. El Programa de Aseguramiento de Calidad del establecimiento, no presenta hallazgos que cuestionen su diseño, aplicación y la eficacia de sus procedimientos, medidas preventivas y acciones correctivas.	S-Cr
15. El Programa de Aseguramiento de Calidad del establecimiento es actualizado, cada vez que se producen modificaciones que afecten las instalaciones, equipos o productos entre otros.	My-S
16. Las cámaras de almacenamiento del establecimiento, están equipadas con un sistema de registro de temperatura de fácil lectura. Si durante el proceso se rompe la cadena del frío, el establecimiento cuenta con procedimientos de contingencia para asegurar la condición sanitaria del producto.	S

17. El establecimiento dispone de un programa de calibración y contrastación de los equipos de medición, basado en la norma PACNT3 de Sernapesca.	My-S
18. El establecimiento ha implementado un programa de inducción para el nuevo personal y este conoce el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) de la empresa.	My-S
19. En su Programa de Aseguramiento de Calidad, el establecimiento ha incluido los requisitos de la UEE para el control de los parámetros parásitos, microbiológicos, químicos, productos farmacéuticos, residuos y contaminantes y las verificaciones de producto se realizan en base a criterios que permiten controlar a sus diferentes proveedores. Los registros no presentan hallazgos que cuestionen su implementación.	S
Observaciones	

B.- EVALUACIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y MANEJO SANITARIO

1. El establecimiento está situado en una zona alejada de focos de insalubridad, olores objetables, humo, polvo y otros contaminantes y están expuestos a inundaciones.	My
2. Las vías de acceso y zonas de circulación son de superficie dura, pavimentada o tratada, incluyendo las zonas dispuestas para los vehículos de transporte.	My
3. Se mantienen en buen estado sanitario los medios de transporte, tanto de las materias primas como del producto final, cumpliendo los requisitos de transporte para los productos de la pesca y acuicultura, descritos en HPB/NT1.	S
4. Existe concordancia entre el diagrama de flujo del proceso y las instalaciones.	My
5. No existen retrocesos en el flujo de la materia prima, producto, personal, utensilios y desechos, ni cruces de línea que puedan ocasionar un riesgo sanitario de los productos.	My

6. Las salas de proceso y las dependencias auxiliares, así como los equipos y utensilios se mantienen en buenas condiciones sanitarias y de infraestructura, según lo indicado en HPB/NT1.	My
7. Para el proceso, se dispone de una instalación que permita el suministro, a presión, en cantidad suficiente y a una temperatura adecuada, de agua limpia que cumpla con los requisitos, descritos en HPB/NT1.	S
8. Existen condiciones para el adecuado drenado de las aguas residuales.	My
9. Las instalaciones cuentan con buenas condiciones de iluminación.	My
10. Las instalaciones cuentan con buenas condiciones de ventilación.	S
11. El establecimiento cuenta con resultados de verificaciones de los Procedimientos Operaciones de Saneamiento y ha adoptado las acciones correctivas descritas en dicho Programa.	My
12. Se observan en planta buenas prácticas de higiene y manipulación de los productos durante las diferentes etapas del proceso, envasado, almacenamiento y despacho de productos terminados de los productos de la pesca y acuicultura.	My
13. Durante todo el proceso productivo, los productos que pueden ser destinados a la UEE, están claramente identificados.	My-S
Observaciones	

C.- EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA:Requisitos referentes a la presencia de parásitos:

a) Durante la producción y antes de su despacho, los pescados y productos de pescado son sometidos a un control visual para detectar y retirar los parásitos visibles.	Cr
b) Los siguientes pescados y productos: <ul style="list-style-type: none"> - Pescado para consumir, crudo o prácticamente crudo - Pescados tratados mediante ahumado en frío donde la temperatura en el interior del pescado es menor a 60°C. (Para arenque, caballa, espadín y salmón salvaje del atlántico o del pacífico) - Pescado en escabeche y/o salado, cuando este proceso no basta para matar las larvas de los nemátodos (arenque) <p>Que sean destinados a consumo sin ulterior transformación, se someten a un tratamiento de congelación, a una temperatura igual o inferior a -20°C en el interior del pescado, durante un periodo de al menos 24 horas. Dicho tratamiento por congelación se aplica al producto crudo o al producto terminado.</p>	Cr
Observaciones	

<u>RESUMEN DEFICIENCIAS</u>	<u>Mn</u>	<u>My</u>	<u>S</u>	<u>Cr</u>
TOTAL				

Cuadro de Categorías según defectos

CATEGORIA	Deficiencia			
	MENOR	MAYOR	SERIA	CRITICA
Aprobado	0-6	0-10	1-2	0
Rechazado			≥3	≥1

RESULTADO DE LA INSPECCIÓN: La empresa cumple con los requisitos establecidos en las Decisiones N°299 y N°317 de la Unión Aduanera y sus modificaciones
 SI ___ NO ___

 Nombre y firma
 FUNCIONARIO Sernapesca

 NOMBRE, FIRMA Y CARGO
 Acompañante de la planta

2. Modelo de Acta de Inspección UEE.

		
<h3>Acta de inspección</h3>		
Establecimiento:		
Dirección:		
Número de registro:		
<p>El Inspector Oficial de SERNAPESCA que suscribe, certifica que como resultado de la evaluación hecha al establecimiento identificado previamente, el día XX/XX/XXXX, por medio de la aplicación de la Pauta de Inspección "Pauta de inspección de infraestructura y manejo sanitario para plantas de exportación a la Unión Económica Euroasiática de productos pesqueros y acuícolas destinados al consumo humano" (HPB/PT12), se ha evidenciado su conformidad con los requisitos exigidos por la Unión Económica Euroasiática (UEE) y la Federación de Rusia para la exportación.</p>		
<p>Sin otro particular, saluda atentamente a Ud.</p>		
<p>XXXXXXXXXX DIRECCIÓN REGIONAL DE PESCA Y ACUICULTURA XXXXX (NOMBRE REGIÓN) SERVICIO NACIONAL DE PESCA Y ACUICULTURA</p>		
<p>XXX/XXX</p> <p><u>DISTRIBUCIÓN</u></p> <ul style="list-style-type: none">- XXXXXXX- XXXXXXX		
<table border="1"><tr><td></td><td style="text-align: center;"><p>Certificación y Autorización de Productos Pesqueros (Certificado : CL06 / 0386)</p></td></tr></table>		<p>Certificación y Autorización de Productos Pesqueros (Certificado : CL06 / 0386)</p>
	<p>Certificación y Autorización de Productos Pesqueros (Certificado : CL06 / 0386)</p>	

Anexo 3
Modificaciones de requisitos para establecimientos y productos
exportados a la UEE

_Manual de Sanidad Pesquera



1. Programa de Certificación, Norma Técnica Sección 3 (CER/NT3), "Requisitos Sanitarios para la Certificación de Productos Pesqueros de Exportación, de acuerdo con los Mercados de Destino".

CER/NT3/Mayo 2015

- a) Encontrarse en el Listado de Establecimientos Participantes de los Programas de Control Sanitario de Sernapesca.
- b) Cumplir los requisitos sanitarios descritos en el punto II de esta norma, exigibles para las exportaciones destinadas a la Unión Europea.

30. Unión Económica Euroasiática (Federación de Rusia, Kazajstán, Bielorrusia, Armenia)

Los productos pesqueros que se destinen a este mercado deberán ir acompañados por el "*Veterinary certificate for fish and seafood (fishery products) and products of their processing intended for human consumption, exported from the Republic of Chile into the Russian Federation*", cuyo formato se encuentra en archivo PDF y disponible en la página web www.sernapesca.cl.

La emisión del certificado indicado precedentemente estará supeditada al cumplimiento de los requisitos que se señalan a continuación*.

- a) El establecimiento deberá estar autorizado para exportar a este mercado, de acuerdo a los requisitos señalados en el Manual de Procedimientos N°1 del Programa de Habilitación de Plantas, Buques Factoría y Embarcaciones (HPB/MP1).
- b) El establecimiento elaborador debe contar con un Programa de Aseguramiento de Calidad (PAC) basado en HACCP y con certificación de sus productos conforme al PAC, a través de una Autorización en Origen para Certificación Sanitaria (AOCS).
- c) Cumplir con los requisitos establecidos en la Norma Técnica N° 2 del Programa de Certificación (CER/NT2), Requisitos Sanitarios y Planes de Muestreo para la Certificación Sanitaria de Productos Pesqueros de Exportación, de acuerdo con la presentación del producto.

Además de lo señalado en la Norma Técnica N° 2 del Programa de Certificación (CER/NT2), se deberá cumplir con los requisitos que a continuación se detallan:

* Independiente de los controles oficiales realizados por Sernapesca para la autorización de embarques o certificación sanitaria, tanto los elaboradores como los exportadores serán los responsables de cumplir con lo establecido en las normas establecidas por dicho mercado, entre otras:

- Decisión N° 299, de 28 de mayo de 2010 de la Comisión de la Unión Aduanera, y sus modificaciones.
- Decisión N° 317 de 18 de junio de 2010 de la Comisión de la Unión Aduanera, y sus modificaciones.

Contaminantes y residuos

Parámetro	Producto	Límite máximo (mg/kg)
Plomo	Pescados, crudo, refrigerado, congelado, molido, filete	1,0 2,0 Atún, pez espada
	Conservas y enlatados de pescado	
	Pescados, secado, ahumado, salado, especiado, marinado, preparaciones de pescado, otros productos de pescado listos para el consumo	
	Caviar y ovas de pescado, sus derivados	1,0
	Aceite de pescado	1,0
	Moluscos, crustáceos y otros invertebrados	10,0
	Algas	0,5
Arsénico	Pescados, crudo, refrigerado, congelado, molido, filete	1,0 Agua dulce 5,0 Agua marina
	Conservas y enlatados de pescado	
	Pescados, secado, ahumado, salado, especiado, marinado, preparaciones de pescado, otros productos de pescado listos para el consumo	
	Caviar y ovas de pescado, sus derivados	1,0
	Aceite de pescado	1,0
	Moluscos, crustáceos y otros invertebrados	5,0
	Algas	5,0
Cadmio	Pescados, crudo, refrigerado, congelado, molido, filete	0,2
	Conservas y enlatados de pescado	
	Pescados, secado, ahumado, salado, especiado, marinado, preparaciones de pescado, otros productos de pescado listos para el consumo	
	Caviar y ovas de pescado, sus derivados	1,0
	Aceite de pescado	0,2
	Moluscos, crustáceos y otros invertebrados	2,0
	Algas	1,0
Mercurio	Pescados, crudo, refrigerado, congelado, molido, filete	0,3 Agua dulce 0,6 Predadores agua dulce
	Conservas y enlatados de pescado	0,5 Agua marina
	Pescados, secado, ahumado, salado, especiado, marinado, preparaciones	1,0 Atún, pez espada

	de pescado, otros productos de pescado listos para el consumo		
	Caviar y ovas de pescado, sus derivados	0,2	
	Aceite de pescado	0,3	
	Moluscos, crustáceos y otros invertebrados	0,2	
	Algas	0,1	
Histamina	Pescados, crudo, refrigerado, congelado, molido, filete	100,0	Atún, caballa, salmón, arenque
	Conservas y enlatados de pescado		
	Pescados, secado, ahumado, salado, especiado, marinado, preparaciones de pescado, otros productos de pescado listos para el consumo		
Grupo tetraciclina (tetraciclina, oxitetraciclina, clortetraciclina; suma de sustancias originales y sus 4-epímeros)	Productos derivados de la acuicultura		<0,01
Acido 2,4-D, sus sales y éteres*	Pescados, crudo, refrigerado, congelado, molido, filete		Ausencia (agua dulce)
	Conservas y enlatados de pescado		
DDT y sus metabolitos*	Pescados, crudo, refrigerado, congelado, molido, filete	0,2	Agua marina
		0,3	Agua dulce
	Conservas y enlatados de pescado	2,0	Esturión, salmón, arenque graso
	Pescados, secado, ahumado, salado, especiado, marinado, preparaciones de pescado, otros productos de pescado listos para el consumo	0,4	Filete de pescado, arenque graso
		2,0	
	Caviar y ovas de pescado, sus derivados		2,0
Aceite de pescado		0,2	
HCH (α , β , γ -isómeros)*	Pescados, crudo, refrigerado, congelado, molido, filete	0,2	Agua marina
	Conservas y enlatados de pescado	0,03	Agua dulce
	Pescados, secado, ahumado, salado, especiado, marinado, preparaciones de pescado, otros productos de pescado listos para el consumo		0,2
	Caviar y ovas de pescado, sus derivados		
	Aceite de pescado		0,1

* Estos parámetros serán controlados por medio del Plan Anual de Residuos de Sernapesca.

Plan de muestreo:

- Histamina: $n = 9$, $c = 2$. El número de análisis a efectuar será igual a n .
- Metales pesados: $n = 10$ por fecha de elaboración. Se deberá mezclar las unidades muestrales formando un compósito, a partir del cual se realizará 1 determinación, la que deberá cumplir con los límites establecidos en cada caso.

Parásitos

Adicionalmente, se deberá realizar control de parásitos en materia prima y producto elaborado.

Parámetros microbiológicos

Producto	Límite máximo		
	RAM ⁽¹⁾ (UFC/g)	Coliformes totales ⁽²⁾	<i>Listeria monocytogenes</i>
Pescados, cangrejos y similares y otros invertebrados (cefalópodos, equinodermos, gasterópodos) crudos enfriados-refrigerados y congelados	$\leq 1 \times 10^5$	Ausencia en 0,001 g	Ausencia en 25 g
Pescado ahumado en caliente congelado	$\leq 1 \times 10^4$	Ausencia en 1 g	
Pescado entero ahumado en frío congelado	$\leq 1 \times 10^4$	Ausencia en 0,1 g	
Pescado en filete, porciones y rodajas ahumado en frío congelado	$\leq 3 \times 10^4$	Ausencia en 0,1 g	
Pescado cortado, leve ahumado, ligero salado, envasado al vacío	$\leq 5 \times 10^4$	Ausencia en 0,1 g	
Moluscos bivalvos crudos enfriados-refrigerados y congelados	$\leq 5 \times 10^4$	Ausencia en 0,1 g	
Moluscos bivalvos, crustáceos, cangrejos y similares y otros invertebrados (cefalópodos, equinodermos, gasterópodos) cocidos congelados	$\leq 2 \times 10^4$	Ausencia en 0,1 g	
Ovas crudas congeladas	$\leq 5 \times 10^4$	Ausencia en 1 g	
Algas secas	$\leq 5 \times 10^4$	Ausencia en 1 g	

(1) Recuento de microorganismos aerobios mesófilos y anaerobios facultativos (Norma Estatal GOST 10444.15-94)

(2) Norma Estatal GOST 52816-2007

d) Los productos exportados a ese mercado deben ser rotulados de manera tal que la etiqueta debe estar adherida al envase, de tal forma que su apertura sea imposible de realizar sin violar su integridad, a fin de evitar su reutilización (Decisión N°317 de la Unión Aduanera).

e) Firma Médico Veterinario.

Restricciones

Para el caso de los embarques de Salmónidos que consideren a este mercado como destino, solo podrán incluir productos que a la inspección visual carezcan de lesiones atribuibles a enfermedades infecciosas.

31. Unión Europea

Se exigirá el cumplimiento de los siguientes requisitos a todos los países que integran el mercado comunitario, los cuales se describen a continuación:

Alemania	Dinamarca	Francia	Letonia (Latvia)	Reino Unido
Austria	Eslovaquia	Grecia	Lituania	República Checa
Bélgica	Eslovenia	Holanda	Luxemburgo	Rumania
Bulgaria	España	Hungría	Malta	Suecia
Chipre	Estonia	Irlanda	Polonia	
Croacia	Finlandia	Italia	Portugal	

Todos los productos pesqueros que se destinen a consumo humano a este mercado deberán ir acompañados del “*Certificado Sanitario para las importaciones de productos de la pesca destinados al consumo humano*”. Este modelo, en los idiomas correspondientes, se encuentra en archivo PDF y disponible en la página web www.semapesca.cl. Si la exportación corresponde a moluscos bivalvos, gasterópodos, tunicados o equinodermos vivos, se deberá utilizar el “*Certificado sanitario para las importaciones de moluscos bivalvos, equinodermos, tunicados y gasterópodos marinos vivos destinados al consumo humano*”, cuyo formato se encuentra en archivo PDF y disponible en la página web www.semapesca.cl.

Los certificados deben estar redactados en al menos una de las lenguas oficiales del Estado miembro de la UE en el que se lleve a cabo la inspección en el puesto fronterizo y del Estado miembro de destino.

(1) Requisitos para la certificación sanitaria

La emisión de los certificados indicados precedentemente estará supeditada al cumplimiento de

2. Programa de Aseguramiento de Calidad, Norma Técnica Sección 2 (PAC/NT2), "Requisitos específicos a considerar en la elaboración de un Programa de Aseguramiento de Calidad, según recursos y mercados de destino".

PAC/NT2/Mayo 2015

menos un 80%, previo a su procesamiento, de acuerdo a la circular 370/BR.

- ♦ Además, para el caso de las plantas que procesen salmonídeos enfriado-refrigerado destinado a Brasil, se debe implementar un sistema de control dinámico de endoparásitos.
- ♦ Los establecimientos que elaboran productos destinados a Brasil, a partir de productos procesados, sólo podrán recibir materia prima de establecimientos autorizados para exportar a dicho mercado y ese producto debe contar con PAC vigente y aprobado por Sernapesca. En el caso de materia prima importada, el establecimiento de origen, debe al menos estar autorizado por DIPOA.

8.- Unión Económica Euroasiática (UEE)

- ♦ Para las verificaciones periódicas se deberá cumplir los requerimientos sanitarios establecidos por este Servicio, descritos en CER/NT2 "Requisitos Sanitarios y Planes de Muestreo para la Certificación Sanitaria de Productos Pesqueros de Exportación" y en CER/NT3 "Requisitos Sanitarios para la Certificación de Productos Pesqueros de Exportación, de acuerdo con los Mercados de Destino".
- ♦ Los establecimientos que elaboran productos destinados a la UEE, a partir de productos procesados, sólo podrán recibir materia prima de establecimientos autorizados para exportar a dicho mercado y ese producto debe contar con PAC vigente y aprobado por Sernapesca. En el caso de materia prima importada, el establecimiento de origen, debe al menos estar autorizado por la UEE.
- ♦ Para el caso de salmónidos, en el PAC del establecimiento, que tenga como destino el mercado UEE, y con el fin de evitar que se exporte producto con lesiones y asegurar la trazabilidad de lo embarcado, será obligatorio considerar los siguientes PCC:
 - Clasificado: El peligro de "Procesamiento de pescado con lesiones destinado a la Unión Económica Euroasiática" siempre deberá ser considerado un peligro significativo. Con esto se deberá garantizar a través de los sistemas de trazabilidad informática de cada planta, que los productos elaborados y que no cumplan con los requerimientos del mercado, quedarán debidamente identificados.
 - Despacho: El peligro "Despacho de producto que no cumple con los requisitos de la Unión

Página 9 de 17

Económica Euroasiática”, siempre deberá ser considerado un peligro significativo. De esta manera, no deberán despacharse producto que no cumplan con los requerimientos del mercado, de acuerdo al control de lesiones y lote de embarque (packing list), de acuerdo a la trazabilidad del establecimiento.

III.- REQUISITOS ESPECÍFICOS POR RECURSO Y PROCESO

1.- MOLUSCOS BIVALVOS, GASTERÓPODOS, EQUINODERMOS Y TUNICADOS

1.1 Recursos susceptibles de ser afectados por Toxinas Marinas

Por toxinas marinas se entenderá: Veneno paralizante del molusco (VPM), Toxinas del grupo lipofílico (análisis instrumental LC-MS/MS) y Veneno amnésico del molusco (VAM)

Los establecimientos que procesen recursos susceptibles deberán considerar en su programa de aseguramiento de calidad, lo siguiente:

Análisis de Peligros y Determinación de los Puntos de Control Críticos:

El peligro de “Presencia de toxinas marinas” en el paso operacional “Recepción de materia prima” siempre deberá ser considerado un peligro significativo.

Este peligro deberá formar obligatoriamente parte del PCC “Recepción de materia prima”.

Monitoreo de Materia Prima:

- Para aquellas plantas que reciben recursos susceptibles de ser afectados por toxinas marinas, de bancos naturales de áreas clasificadas por el Programa PSMB de Sernapesca, deberán exigir el Formulario “Registro de Extracción y Transporte de Moluscos Bivalvos Vivos”; y en el caso que corresponda, dependiendo del origen, el proveedor y la susceptibilidad del recurso, se deberá realizar análisis de toxinas marinas a la materia prima.
- Para aquellas plantas que reciben recursos susceptibles de ser afectados por toxinas

3. Programa de Certificación, Manual de Procedimientos Sección 1 (CER/MP1), "Procedimientos para la Exportación y Certificación de Productos Pesqueros de Exportación".

CER/MP1/Mayo 2015

ANEXO 15

Procedimiento para inspección y muestreo a embarques de productos pesqueros y acuícolas de exportación con destino a la Unión Económica Euroasiática (U.E.E.)

Este procedimiento aplica al 100 % de los productos pesqueros y acuícolas de exportación con destino a la Unión Económica Euroasiática.

El interesado en exportar a ese mercado, deberá presentar en la oficina de Sernapesca bajo cuya jurisdicción se encuentre el establecimiento elaborador y con al menos 48 horas de anticipación, la Autorización en Origen para Certificación Sanitaria (AOCS) correspondiente al producto a embarcar, la que debe ser exclusiva para la U.E.E.

Una vez que el inspector de Sernapesca autoriza la AOCS, el interesado deberá coordinar con una Entidad de Muestreo, la realización de la verificación e identificación detallada del producto embarcado durante el proceso de consolidación de la mercancía, con el fin de asegurar la concordancia entre los productos declarados y los inspeccionados al momento del embarque. Esta verificación deberá ser ejecutada por un Muestreador de Productos Pesqueros de Exportación autorizado por Sernapesca.

De manera complementaria, en el caso de la exportación de salmónidos, el muestreador autorizado deberá constatar la ausencia de lesiones de origen infeccioso en el producto, para lo cual se aplicará un plan de muestreo con un n igual a 13 cajas por cada contenedor, debiendo verificar la totalidad de las piezas de cada unidad seleccionada. El criterio de aceptación es ausencia de lesiones atribuibles a enfermedades infecciosas en todas las muestras inspeccionadas. El plan de muestreo se detalla a continuación:

Plan de muestreo para inspección de embarques destinados a la U.E.E.

Determinaciones	Límite establecido	Criterio de aceptación	
		n	c
Lesiones	Ausencia	13	0

Página 62 de 63

Una vez que el embarque se considere apto para la exportación de productos destinados a la U.E.E. el muestreador autorizado, procederá al sellado de la carga y a la emisión de un informe, el cual deberá ser presentado en la oficina de Sernapesca correspondiente al punto de embarque al momento de solicitar la autorización y certificación para la exportación de productos pesqueros de exportación.

Los aspectos mínimos que deben ser considerados en el informe de inspección y muestreos se encuentran detallados en el anexo 8 del manual de procedimiento LAB/MP2.

El funcionario de Sernapesca, al momento de autorizar la exportación deberá asociar el informe de inspección y muestreo al número de la Notificación de Embarque de Productos Pesqueros de Exportación (NEPPEX) y a su vez emitir una copia del informe al establecimiento elaborador, la que deberá quedar archivada a disposición de posibles inspecciones o auditorías.

Cuando la entidad de inspección y muestreo evidencie en el informe alguna anomalía en el proceso de consolidación de la carga o al momento de realizar el muestreo encuentre presencia de lesiones en salmónidos, se procederá a catalogar el embarque como no apto para exportar al mercado de la U.E.E., situación que deberá ser informada en el transcurso de 24 horas a las oficinas de Sernapesca de embarque y origen, las que estarán encargadas de realizar el seguimiento correspondiente con el fin que el establecimiento realice las acciones correctivas que corresponda.

4. Programa de Laboratorios, Manual de Procedimientos Sección 2 (LAB/MP2), "Procedimientos Administrativos para Entidades de Muestreo, Análisis y Evaluación Organoléptica".

LAB/MP2/ Mayo 2015

acuerdo con los planes de muestreo establecidos en los documentos CER/NT2 y CER/NT3, con el propósito de evaluar su condición sanitaria posterior a la manipulación.

El muestreador autorizado deberá emitir un informe de muestreo completo (Anexo 3) que señale en forma expresa el nuevo número de unidades primarias y los kilos netos, obtenidos luego del reempaque, el cual se adjuntará a toda la documentación requerida para la certificación.

3.1.1.5 Procedimiento de inspección a reingreso de productos pesqueros

El presente procedimiento es aplicable en el contexto de inspección de productos pesqueros reingresados al país, para los cuales es necesario verificar la consistencia de la información y la condición sanitaria del producto, lo cual requiere la generación de un packing list y la realización de análisis de recuento de aerobios mesófilos y organoléptico para productos refrigerados o congelados, en base a lo descrito en el punto 1 del Capítulo III del Manual de Ingresos de Sernapesca.

Para estos efectos, la inspección debe ser realizada por muestreadores de Productos Pesqueros de Exportación (PPE) autorizados por Sernapesca y conforme a las normativas de muestreo vigentes. Los muestreadores deberán contar con una copia de la *Solicitud de Ingreso de Productos Pesqueros* (SIPP) y de la Notificación de Embarques (NEPPEX) con la cual se autorizó originalmente la exportación del producto a ser inspeccionado.

La información mínima que deberá contener el informe de inspección está consignada en el anexo 7 del presente Manual.

Los muestreadores deben contar con los materiales e indumentaria necesarios para la ejecución de la inspección, esto es, termómetro, alcohol al 70%, ropa térmica, guantes estériles y zapatos de seguridad.

3.1.1.6 Procedimiento de inspección y muestreo a embarques de productos pesqueros y acuícolas de exportación con destino a la Unión Económica Euroasiática (U.E.E.)

El presente procedimiento es aplicable en el contexto de inspección de productos pesqueros y acuícolas de exportación con destino a la Unión Económica Euroasiática (U.E.E.), para lo cual será necesario verificar e identificar detalladamente todo el producto embarcado durante

Página 10 de 41

el proceso de consolidación de la mercancía a exportar, verificando la concordancia entre los productos declarados versus los inspeccionados al momento del embarque.

Además en el caso exclusivo de salmónidos se debe indicar si los productos se encuentran con o sin lesiones atribuibles a enfermedades infecciosas.

Para estos efectos, la inspección debe ser realizada por muestreadores de Productos Pesqueros de Exportación (PPE) autorizados por Sernapesca y conforme a las normativas de muestreo vigentes. Los muestreadores deberán contar con una copia de la Autorización en Origen para la Certificación Sanitaria (AOCS) al momento de la inspección.

La información mínima que deberá contener el informe de inspección y muestreo está consignada en el anexo 8 del presente Manual.

Los muestreadores deben contar con los materiales e indumentaria necesarios para la ejecución de la inspección, esto es, termómetro, alcohol al 70%, ropa térmica, guantes estériles y zapatos de seguridad.

3.1.2 Cumplimiento de los requisitos establecidos

Los muestreadores de Productos Pesqueros de Exportación, deberán cumplir con todos los requisitos establecidos. En el caso de existir incumplimientos de los requisitos establecidos, se aplicarán sanciones, las que irán desde la suspensión temporal a definitiva del sistema de Sernapesca.

3.2. Procedimientos de Análisis

La entidad de análisis deberá chequear la información contenida en la **Solicitud de Muestreo y Análisis para Exportación** y en el **Informe de Muestreo**, de modo que ésta coincida con las muestras recibidas para análisis. Asimismo deberá cerciorarse que las muestras se encuentren en condiciones adecuadas para iniciar los análisis correspondientes. En caso que durante el procedimiento de muestreo se haya producido alguna situación que pudiese afectar la condición de las muestras, ello deberá ser considerado previo al inicio de los análisis.

ANEXO 8

INSPECCIÓN Y MUESTREO A EMBARQUES DE PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUICOLAS DE EXPORTACIÓN CON DESTINO A LA UNIÓN ECONÓMICA EUROASIÁTICA (U.E.E.)

El informe de inspección y muestreo a embarques de productos pesqueros y acuícolas de exportación con destino a la Unión Económica Euroasiática (U.E.E.), debe ser elaborado por el muestreador PEE autorizado responsable de su ejecución, conteniendo, a lo menos, los siguientes antecedentes:

- a. Antecedentes generales:
 - i. Exportador
 - ii. N° Contenedor
 - iii. N° sello
 - iv. Estado de limpieza del contenedor
 - v. Estado general del producto
 - vi. Condiciones de estiba
 - vii. Condición de embalaje
 - viii. Fecha inspección
 - ix. Hora de inicio y término de la inspección
 - x. Lugar de la inspección
 - xi. Rotulación y estado de ésta (conforme a HPB/NT1)
 - xii. Nombre muestreador
 - xiii. Entidad de muestreo

- b. Packing list:
 - i. Tipo de producto
 - ii. Presentación del producto
 - iii. Elaborador (nombre y número).
 - iv. Fecha de elaboración (y/o código y/o trazabilidad en el caso que aplique)
 - v. Fecha de vencimiento
 - vi. Estado del envase (primario y secundario)
 - vii. Número de cajas.
 - viii. Peso neto

- c. Control de lesiones:
 - i. Indicar el resultado de las cajas muestreadas y detalles de estas.

- d. Información adicional:
 - i. Registro fotográfico de la inspección.

- e. Resultado de la inspección:

- i. Tabla que resuma información del packing list cotejada con la información contenida en la AOCS.
- ii. Conclusión del estado general del producto, en base a la información recabada, indicar si el producto se encuentra apto o no apto para ser exportado a la U.E.E.



Anexo 4
Levantamiento de observaciones a entidades de análisis

