



INSTRUCTIVO DE BIOSEGURIDAD PARA FISCALIZADORES SERNAPESCA INST/BIO-1

**Unidad de Salud Animal
Subdirección de Acuicultura
Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura**



INDICE

	Pág
I.- Introducción.....	3
II.- Objetivo.....	3
III.- Alcance.....	3
IV.-Definiciones y Abreviaturas.....	4
V.- Procedimientos de bioseguridad para inspectores Sernapesca para todo centro de cultivo	5
VI.- Procedimientos de bioseguridad para fiscalizadores Sernapesca en plantas de proceso o plantas reductoras.....	7



I.- INTRODUCCIÓN

La bioseguridad es un componente esencial en la prevención y control de enfermedades de alto riesgo para las especies hidrobiológicas. En este sentido, es necesario contar con normas y procedimientos claros que permitan mantener y mejorar el estatus sanitario en la acuicultura.

II.- OBJETIVO

Instruir medidas de bioseguridad que impidan la propagación de patógenos, en particular del virus ISA, entre los distintos centros de cultivo ubicados en mar, en agua dulce y en tierra, y en las plantas de proceso y plantas reductoras inspeccionadas por Sernapesca.

III.- ALCANCE

Este instructivo de bioseguridad deberá ser aplicado por los funcionarios del Servicio en sus inspecciones a centros de cultivos, plantas de proceso y plantas reductoras.

En el ejercicio de la función fiscalizadora, el Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura tiene, entre otras, la facultad, consagrada en la letra a) del artículo 122, de la Ley General de Pesca y Acuicultura, de inspeccionar y registrar inmuebles, establecimientos, centros de cultivo, centros de acopio, centros de faenamiento, recintos, naves, aeronaves, trenes vehículos, contenedores, cajas, embalajes, envases o elementos que hayan servido para cometer las infracciones, tales como artes y aparejos de pesca donde se produzcan, cultiven, elaboren, procesen, almacenen, distribuyan, y comercialicen especies hidrobiológicas y sus productos derivados.

En el evento de oposición al registro o inspección, los funcionarios del Servicio podrán solicitar el auxilio de la fuerza pública, la que contará con la facultad de descerrajar, si fuere necesario, para ingresar a lugares cerrados que no constituyan morada.

Que, finalmente, el artículo 121 bis del referido cuerpo legal establece que toda persona natural o jurídica que, sometida a fiscalización, de cualquier forma obstaculice, dificulte, impida o intente obstaculizar la labor de los funcionarios del Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura será sancionada con multa de 30 a 100 Unidades Tributarias mensuales.



IV.- DEFINICIONES Y ABREVIATURAS

Para los efectos de este instructivo, se entenderá por:

Bioseguridad: Aplicación de conocimientos, técnicas y equipamiento para prevenir la exposición de personas, animales y medio ambiente a agentes potencialmente infecciosos o considerados de riesgo biológico.

Desinfección: aplicación de agentes químicos o físicos, después del lavado, destinados a destruir a los agentes patógenos o parásitos causantes de enfermedades de especies hidrobiológicas.

Detergente: Producto químico que, disuelto en agua u otros disolventes, tiene la propiedad de modificar la tensión superficial, adquiriendo capacidad emulsionante para la dilución o emulsión de la suciedad.

Lavado: Proceso mediante el cual se elimina con agua y detergente la suciedad y todos los componentes ajenos a un determinado objeto o superficie.

Limpieza: Eliminación de materia orgánica e inorgánica desde superficies mediante el uso de sistemas mecánicos u otros.

Maniluvio: Depósito que contiene una solución desinfectante que permite la desinfección del las manos de las personas.

Pediluvio: Depósito que contiene una solución desinfectante que permite la desinfección del calzado de las personas. También puede cumplir esta función un material esponjoso embebido en solución desinfectante.

Abreviaturas

ISAv: Virus de la Anemia Infecciosa del Salmón.



V.- PROCEDIMIENTOS DE BIOSEGURIDAD PARA FISCALIZADORES DEL SERNAPESCA PARA TODO CENTRO DE CULTIVO.

1. Todo fiscalizador del Servicio deberá considerar un descanso de 12 horas entre centros de cultivo, siempre y cuando la inspección previa haya contemplado manipulación de peces. Este descanso no aplica para inspecciones que no consideran visitas a unidades de cultivo (módulos, balsas jaulas, salas de producción, estanques de peces).
2. El personal que ha inspeccionado un centro de cultivo positivo a ISAv, deberá considerar 24 horas de vacío sanitario antes de ingresar a otro centro de cultivo, a menos que, en circunstancias como las descritas en el numeral siguiente, se deba realizar una inspección en un plazo inferior, dando cumplimiento a las demás medidas de bioseguridad establecidas en el presente Instructivo.
3. En casos como aumento no explicado de la mortalidad, traslado de peces desde centros positivos en los casos que proceda conforme a la normativa, denuncias, u otros, el Servicio podrá realizar inspecciones y muestreos aún cuando no se cumplan los plazos señalados en el punto 1 y 2, garantizando el cumplimiento de las medidas de bioseguridad establecidas en el presente instructivo.
4. El inspector de Sernapesca deberá poner especial énfasis en respetar y hacer respetar las medidas y la utilización de los implementos y materiales que, con fines de bioseguridad, se le proporcionen en el centro de cultivo, entendiéndose por tales el uso de guantes, delantal, botas y la desinfección en maniluvios y pediluvios. Si el centro no proporcionare tales implementos, el fiscalizador deberá hacer uso de los materiales de inspección proporcionados por el Servicio.
5. En caso que el personal del Servicio sea trasladado en embarcaciones propias para realizar la visita a centros de cultivo, la embarcación podrá acercarse a una distancia que permita la comunicación con el centro de cultivo o hasta las boyas de servicio o de bioseguridad implementadas por cada centro. Los funcionarios de Sernapesca deberán trasladarse en una embarcación de acercamiento provista por el centro que se va a inspeccionar. En el caso que no exista disponibilidad inmediata de traslado por parte del centro, se utilizará un bote auxiliar provisto por la embarcación del Servicio.



Previo a volver a la embarcación o bote auxiliar, el personal deberá pasar por un filtro sanitario.

Finalizada la visita al centro, el bote auxiliar deberá ser lavado y desinfectado por aspersión lo que deberá quedar registrado en la bitácora de la embarcación.

6. El fiscalizador de Sernapesca deberá portar los siguientes materiales de inspección:

6.1.- Guantes desechables. Los guantes deben ser puestos antes de ingresar a las unidades productivas del centro de cultivo y/o estructuras anexas. Al ser retirados se debe asperjar alcohol en las manos y luego retirarlos y eliminarlos inmediatamente, en los contenedores dispuestos para este fin en el centro de cultivo.

6.2.- Delantal desechable de plástico o de papel. Éste se deberá poner en cuanto se llega al módulo y no se debe sacar hasta que esté concluida la inspección a las unidades productivas y/o estructuras anexas, donde deberá ser retirado y eliminado inmediatamente junto a los guantes.

6.3.- Si se necesita usar botas goma, éstas deberán ser las del centro que se está visitando. Excepcionalmente en caso que no exista disponibilidad en el centro a inspeccionar, se utilizarán botas propias, adecuadamente desinfectadas o cubrecalzados, los que serán desechados al final de la inspección. Al volver a la embarcación u oficina, las botas de goma deberán ser lavadas con detergente y agua y desinfectadas con alcohol 70°.

6.4.- El fiscalizador deberá contar con los materiales necesarios para la extracción de las muestras, conforme las exigencias específicas indicadas en los procedimientos de muestreo para los diferentes programas y la Norma Técnica de Muestreo LABD/NT1

7. En el caso de realizar necropsias, estas deberán realizarse cumpliendo lo señalado en la R.E.N°1468, de 2012, del Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura.

8. Las muestras deberán ser tomadas, conservadas y transportadas de acuerdo a la Norma Técnica de Muestreo LABD/NT 1.

9. Los restos de peces que queden de la toma de muestra, deberán ser adicionados al tratamiento de mortalidad del centro.



10. El instrumental utilizado deberá limpiarse con toalla absorbente, la cual debe ser eliminada inmediatamente. Posteriormente el instrumental se deberá asperjar con alcohol 70° e introducirse en una bolsa plástica, la que debe guardarse inmediatamente la que debe ser desinfectada por fuera al término de la visita.

Los residuos sólidos orgánicos resultantes del muestreo, tales como guantes, papeles y delantales desechables deberán ser depositados en contenedores cerrados dispuestos por el centro de cultivo, que garanticen su aislamiento y su traslado hacia su disposición final en forma segura.

11. Al salir del centro, el fiscalizador deberá asperjarse alcohol 70° en manos y botas de seguridad. Para las manos también se puede usar alcohol gel.
12. Al volver a la oficina o embarcación, el instrumental y materiales utilizados en el muestreo deberán ser lavados con agua dulce y detergente, enjuagados, secados con toalla absorbente y desinfectados por aspersión con alcohol 70°.

VI.- PROCEDIMIENTOS DE BIOSEGURIDAD PARA INSPECTORES SERNAPESCA EN PLANTAS DE PROCESO O PLANTAS REDUCTORAS.

1. En caso que el personal del Servicio ingrese en vehículo al área sucia de la planta se deben seguir las siguientes normas de bioseguridad:
 - Antes de ingresar, el vehículo debe pasar por las barreras sanitarias que dispone la planta.
 - Se debe respetar los estacionamientos que disponga la planta para los vehículos.
2. El fiscalizador de Sernapesca deberá poner especial énfasis en respetar la utilización de los materiales que, con fines de bioseguridad, se le proporcionen en la planta de proceso o reductora, entendiéndose por tales el uso de guantes, delantal o buzo, botas o cubre calzado y la desinfección en maniluvios y pediluvios y usos de aspersores. Si la planta no proporcionare tales implementos, el fiscalizador deberá hacer uso de los materiales de fiscalización proporcionados por el Servicio, los cuales deben estar previamente limpios y desinfectados, preferentemente con alcohol 70°.
3. Una vez terminada la visita y antes de salir del área sucia de la planta, el inspector debe sacarse los guantes, delantal o buzo y cubrecalzados si se utilizó y eliminarlos en un contenedor específico para esto dentro de la planta.