

## INSTRUCTIVO HABILITACIÓN DOCUMENTAL DE INSTALACIONES

### I. Antecedentes.

Dado el marco de pandemia de COVID-19, se ha generado la dificultad de llevar a cabo en la manera habitual las actividades de inspección en terreno por parte del Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura (SERNAPESCA), afectando la posibilidad de los usuarios sectoriales de continuar con su actividad económica normal ante las necesidades de atención que se les van presentando.

En el entendido de la criticidad de mantener estas operaciones, se ha elaborado un procedimiento para cumplir con estas actividades de manera remota.

### II. Objetivo.

Establecer procedimientos para la realización de habilitaciones y categorizaciones sanitarias remotas de los establecimientos involucrados en la exportación de productos pesqueros y acuícolas, según se determina en el Manual de Inocuidad y Certificación de SERNAPESCA.

### III. Alcance.

Este procedimiento se encuentra disponible para su aplicación, a requerimiento del usuario, en establecimientos frigoríficos, bodegas de almacenamiento de harina de pescado e instalaciones de faenamiento de peces de cultivo.

### IV. Marco legal.

Se enmarca en las facultades de fiscalización que se establecen de conformidad con la RES. EX. N°890 de fecha 27 de abril de 2020 del Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura.

### V. Metodología.

La habilitación se basará en la evaluación técnica, por parte de SERNAPESCA, del cuestionario ad hoc al tipo de establecimiento, completado y presentado por la empresa solicitante, en conjunto con la revisión documental de anexos, registros, y contenido fotográfico y audiovisual (grabado o en tiempo real), según sea requerido.

En este contexto, los interesados deberán responder a cabalidad el cuestionario respectivo y presentarlo vía correo electrónico al área de Inocuidad y Certificación de la oficina correspondiente a la instalación, junto a la solicitud de habilitación que corresponda al tipo de establecimiento a habilitar (ver [Manual de Inocuidad y Certificación](#), Parte III Anexos). Al mismo tiempo, deberá incluir el enlace de descarga de la información anexa requerida, la que debe estar indexada en concordancia con el formato respondido.

En el caso de presentar el usuario la solicitud de habilitación de faenamientos o de frigoríficos a través de la plataforma [Trámites En Línea](#), disponible en banner del sitio web de SERNAPESCA, se le requerirá por medio de correo electrónico que complemente su requerimiento, según lo señalado en párrafo precedente.

Los cuestionarios de habilitación aplicables se encuentran disponibles en la web institucional [www.sernapesca.cl](http://www.sernapesca.cl), en el banner Plan de Acción Coronavirus, dentro del área de fiscalización Exportaciones.

La información general que se debe presentar, entre otros, considera los siguientes:

- a. Autorización sanitaria vigente, otorgada por la correspondiente autoridad competente nacional.
- b. Croquis o plano de la instalación.
- c. Diagrama con el flujo del producto en la instalación.
- d. Procedimiento de inducción y capacitación del personal.
- e. Procedimiento de limpieza y desinfección.
- f. Procedimiento o programa de mantenimiento del establecimiento.
- g. Procedimiento o programa de trazabilidad.

Una vez recibidos los archivos en conformidad, SERNAPESCA aplicará la correspondiente pauta de inspección al cuestionario y material presentado por el solicitante. Cabe señalar que estos contenidos deben permitir completar la pauta de habilitación a cabalidad; lo que la instalación no demuestre como funcional, será indicado como no conformidad en la misma.

Finalizada la evaluación, el inspector a cargo del proceso completará la última sección del cuestionario, esto es, observaciones, cuadro resumen de deficiencias encontradas tras la aplicación de la pauta, resultado y fecha de entrada en vigor del mismo. Este archivo final deberá guardarse en formato PDF y deberá remitirse a la empresa y mantenerse disponible de forma electrónica para su consulta, tanto en el establecimiento solicitante como en la oficina de SERNAPESCA que efectuó la evaluación.

Lo anterior, no reemplaza los procedimientos habituales de notificación vía oficio de los resultados de inspección, según se establecen en el Manual de Inocuidad y Certificación. Sin embargo, el archivo final podrá ser adjuntado a un oficio conductor y ser considerado como suficiente para estos fines.

Finalmente, la aplicación de este instrumento otorgará como resultado la aprobación o el rechazo de la habilitación sanitaria del establecimiento en cuestión, ingresando, en el primer caso, al sistema de control regular y de inspecciones de SERNAPESCA.

Las medidas anteriormente indicadas podrán ser modificadas en base a la evolución de la contingencia por COVID-19, y no eximen a los titulares de los establecimientos elaboradores, faenamiento y almacenamiento de productos pesqueros y acuícolas destinados a la exportación, del cumplimiento de los procedimientos y requisitos técnicos establecidos en el Manual de Inocuidad y Certificación.

FBA/fba