

INSPECCIÓN AL CONTROL DE PROGRAMAS DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD

OBJETIVO

Supervisar e inspeccionar los programas de aseguramiento de calidad implementados en las instalaciones de proceso de productos acuícolas y pesqueros elaborados en plantas pesqueras y barcos factoría.

ALCANCE

- Normas fiscalizadas
[Manual de Inocuidad y Certificación:](#)
Parte II, Sección II, Capítulo I, II y III
Parte II, Sección VI
- Tipo de agente fiscalizado:
Plantas pesqueras y buques factorías
- Escala geográfica del procedimiento:
Nacional

ÁREA TÉCNICA

Comercio Exterior.

NIVEL DE ACTIVIDAD

Elaboración, Almacenamiento.

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROCEDIMIENTO

La supervisión corresponde a una revisión bimestral a la(s) línea(s) de elaboración bajo un sistema HACCP, actividad realizada por funcionarios de SERNAPESCA para determinar la efectividad del Programa de Aseguramiento de Calidad.

DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO SEGÚN SU OBJETIVO ESPECÍFICO

Previo a la visita de supervisión, el funcionario de SERNAPESCA deberá estar familiarizado con el programa del establecimiento, sobre todo en lo relativo a los puntos de control críticos (límites críticos, monitoreo, registros y verificaciones) y supervisiones anteriores, si existieran. Para realizar la supervisión, el funcionario utilizará la información indicada en las pautas de inspección: pauta (P1) de Inspección de Establecimientos con Programas de Aseguramiento de Calidad; pauta (P2) de inspección de buques factoría con programa de aseguramiento de calidad; pauta (P3) de Inspección a Establecimientos Elaboradores de Harina y Aceite de Pescado con Programa de Aseguramientos de Calidad), según corresponda al establecimiento a supervisar, disponibles

en la Parte III Anexos, Capítulo III del [Manual de Inocuidad y Certificación](#), en base a la cual se aprobará o rechazará la implementación del PAC.

Es necesario que la ejecución de las inspecciones a un mismo establecimiento elaborador, se realicen alternando los días y horarios de inspección. En caso que se prohíba o retrase el ingreso de los inspectores al establecimiento sin causa justificada, el inspector de SERNAPESCA deberá informar esta situación al encargado del establecimiento con el objetivo de solucionar la situación, de lo contrario para la próxima visita podría extenderse una citación por obstrucción a la función pública.

Al momento de la visita es fundamental que el establecimiento se encuentre procesando o exista evidencia que ha tenido proceso. Es requisito que el funcionario de SERNAPESCA sea acompañado por un responsable del PAC en el establecimiento, a quien se le indicará el objetivo de la inspección (PAC, incorporación de un nuevo producto, etc.) y se le informarán las deficiencias observadas durante la visita.

Para el caso de los barcos factoría se deberá revisar la totalidad de los registros correspondientes a la última marea, así como los que estén siendo completados el día de la inspección, por ejemplo, los de descarga, transporte, clasificación en tierra, etc.

Así mismo, el funcionario de SERNAPESCA deberá verificar los procedimientos de saneamiento de la planta y los programas de prerrequisitos, para lo cual aplicará las partes B y C de la pauta de inspección.

En los periodos que el establecimiento no cuente con proceso productivo, ya sea por mantención, vedas o término de cuota según sea el caso, éste deberá presentar una carta formal indicando el tiempo que estará sin proceso productivo. Este documento respalda la no realización de visitas en dicho periodo. De ser necesario, de acuerdo a la condición sanitaria y de infraestructura del establecimiento se podrá realizar una nueva habilitación del establecimiento al momento de retomar el proceso.

La visita debe constar al menos de las siguientes partes:

Saludo o reunión inicial con el encargado del establecimiento para indicar el objetivo de la visita.

Desarrollo de la inspección, donde junto al responsable del establecimiento se irán evidenciando las deficiencias observadas.

Reunión final donde se indicarán las observaciones.

La categoría en que se clasifique el establecimiento dependerá de la cantidad y tipo de deficiencias detectadas durante la supervisión. Para todas las deficiencias encontradas, se deberá describir claramente la correspondiente observación. Estas deficiencias podrán ser críticas, serias, mayores o menores.

El resultado de la supervisión, así como también, las deficiencias detectadas, su severidad, y el levantamiento de las observaciones de la visita anterior, registradas en el libro de inspección de

SERNAPESCA o enviadas al establecimiento por otro medio a más tardar el día hábil siguiente. En cualquiera de los casos anteriores el resultado de la visita debe quedar indicado en el libro de inspección antes de terminar la visita (M.05.01.18).

Cabe señalar que de repetirse una deficiencia en la siguiente inspección de SERNAPESCA, esta deficiencia podrá ser aumentada en su severidad. Cuando las deficiencias se repitan en el tiempo, la empresa deberá presentar un cronograma de trabajo con el fin de comprometerse con fecha de resolución. Este elemento, su seguimiento y cumplimiento, justificará, por ejemplo el no aumento de severidad de la deficiencias. Lo anterior en virtud del riesgo asociado a la inocuidad del producto.

Se deberá incorporar observación relativa a la documentación evaluada, aun cuando no se detecte deficiencia, por ejemplo indicar qué registros fueron revisados.

Para el caso de los Buques Factoría se debe indicar la marea que corresponde a la presente recalada.

Ante la revisión de trazabilidad, debe quedar indicado el producto que fue sujeto de revisión.

Se deberá indicar en ítem observaciones, aquellas deficiencias que sean solucionadas de inmediato por la empresa.

DOCUMENTOS ASOCIADOS

- [Manual de Inocuidad y Certificación:](#)
 - Parte II, Sección II, Capítulo I, II y III
 - Parte II, Sección VI
 - Parte III Anexos

RESPONSABLE DE LA ACTUALIZACIÓN DEL PROCEDIMIENTO

Subdirector(a) de Comercio Exterior.

FECHA DE VIGENCIA

29.06.2016.

* * *