

INSPECCIÓN A INFRAESTRUCTURA Y MANEJO SANITARIO EN ESTABLECIMIENTOS

OBJETIVO

Determinar grado de cumplimiento del sujeto de inspección, respecto de los requisitos de infraestructura y manejo sanitario, aplicables a los establecimientos que participan en la cadena de producción de los productos pesqueros y acuícolas de exportación.

Inspeccionar la condición de infraestructura y manejo sanitario de los establecimientos habilitados sanitaria mente por SERNAPESCA (instalaciones de faenamiento, establecimientos elaboradores y de almacenamiento).

ALCANCE

- Normas fiscalizadas
[Manual de Inocuidad y Certificación:](#)
Parte II, Sección II, Capítulo I
Parte II, Sección VI
- Tipo de agente fiscalizado:
Instalaciones de faenamiento, establecimientos elaboradores de productos destinados al consumo humano y no consumo humano, frigoríficos y bodegas de almacenamiento de harina de pescado.
- Escala geográfica del procedimiento:
Nacional

ÁREA TÉCNICA

Comercio Exterior

NIVEL DE ACTIVIDAD

Elaboración, Almacenamiento

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROCEDIMIENTO

El procedimiento de inspección considera la evaluación de infraestructura y manejo sanitario de cada tipo de establecimiento, además considera el seguimiento de las observaciones y acciones correctivas establecidas en cada caso. Como herramienta de evaluación se utilizan pautas de inspección específicas para cada establecimiento evaluado.

DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO SEGÚN SU OBJETIVO ESPECÍFICO

El inspector oficial asignado al establecimiento deberá realizar inspecciones anuales a cada uno de los establecimientos autorizados para la elaboración de productos pesqueros y acuícolas. El procedimiento de inspección para cada tipo de establecimiento pesquero debe considerar las siguientes etapas de desarrollo:

INSTALACIONES DE FAENAMIENTO, ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES DE PRODUCTOS DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO Y NO CONSUMO HUMANO, INSTALACIONES DE ALMACENAMIENTO

1. Planificación de la visita:

La inspección se debe planificar de tal forma que al momento de la visita el establecimiento se encuentre procesando o almacenado producto según corresponda. Esta visita no debe ser informada previamente a la empresa

2. Desarrollo de la inspección:

Ejecutada de acuerdo a una pauta de inspección específica por establecimiento:

- P5 Pauta de inspección de infraestructura y manejo sanitario para bodegas destinados al almacenamiento de harina de pescado.
- P13 Pauta de inspección de infraestructura y manejo sanitario para establecimientos/instalaciones de faenamiento.
- P12 Pauta de inspección de infraestructura y manejo sanitario para plantas de exportación de productos pesqueros destinados al consumo humano.
- P10 Pauta de inspección de infraestructura y manejo sanitario para Buques factoría.
- P4 Pauta de inspección de infraestructura y manejo sanitario para establecimiento reductores.
- P8 Pauta de inspección para frigoríficos.

Se debe realizar una reunión inicial explicando el objetivo de la visita y su alcance.

Se debe efectuar una revisión ordenada de las instalaciones y/o actividades que realiza el establecimiento, entrevistando al personal involucrado para determinar con certeza el nivel de cumplimiento de las normas.

Durante la supervisión los inspectores deberán abstenerse de emitir juicios de valor o recomendaciones, que pudiesen generar confusiones e interpretaciones erróneas.

Cada deficiencia, observación o no conformidad se debe registrar con detalle y debe basarse en evidencia objetiva.

Reunión final, donde se presentará el resultado de la inspección, las medidas que se espera sean adoptadas por el establecimiento, los plazos para corregir las no conformidades o deficiencias, u otras medidas que la Subdirección de Comercio Exterior, pudiera considerar necesario implementar.

3. Resultado de la inspección:

Cuando el resultado de la inspección implique una pérdida de autorización o acceso a mercados específicos, se deberá notificar inmediatamente al responsable del establecimiento y a la Subdirección de Comercio Exterior.

Por cada inspección se generará un informe que resuma las observaciones de infraestructura y manejo sanitario identificado, y la categoría obtenida por el establecimiento, el cual deberá ser enviado al representante del establecimiento inspeccionado con copia a la Subdirección de Comercio Exterior, en los plazos establecidos en el [Manual de Inocuidad y Certificación](#).

DOCUMENTOS ASOCIADOS

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

RESPONSABLE DE LA ACTUALIZACIÓN DEL PROCEDIMIENTO

Subdirector de Comercio Exterior.

FECHA DE VIGENCIA

29.06.2016.

* * *