

INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES DE PRODUCTOS PESQUEROS Y DE LA ACUICULTURA DE CHILE REALIZADA POR ESPECIALISTAS DE LA UNIÓN ECONÓMICA EUROASIÁTICA (UEE)

19/10/2015 – 29/10/2015

Principales observaciones de la Autoridad Competente de la UEE

1. Se comprobó que, en general, SERNAPESCA realizó efectivamente un trabajo para levantar las disconformidades sistémicas detectadas en el marco de la inspección del año 2014. Entre las medidas adoptadas por el Servicio, destacaron las siguientes:
 - a. El trabajo de difusión de los requerimientos veterinarios y sanitarios de la UEE y Rusia, al sector productor e inspectores de SERNAPESCA, así como su publicación de la normativa en el sitio web institucional.
 - b. La modificación del procedimiento para la certificación de los productos destinados a la UEE, incorporando la inspección del embarque previo a su exportación, de tal manera de confirmar el cumplimiento de los requerimientos del mercado.
 - c. La elaboración de una pauta de inspección de establecimientos acorde a los requisitos de la UEE y Rusia.
 - d. Actualización del listado de establecimientos chilenos habilitados para exportar sus productos a la UEE.
 - e. Las verificaciones periódicas de los estándares requeridos por la UEE en entidades de análisis autorizadas por SERNAPESCA.
 - f. La incorporación en los Programas de Aseguramiento de Calidad (PAC) de los establecimientos de un punto crítico de control referido al control del riesgo de presencia de heridas en la piel, de manera de asegurar que los pescados que presenten lesiones no sean exportados a la UEE.
2. Por otro lado, el informe señala que se detectaron deficiencias pendientes de la visita de 2014. En general, se observó lo siguiente:
 - a. El control del uso de fármacos en la acuicultura, ya sean autorizados para su aplicación veterinaria, así como las sustancias prohibidas de ser utilizadas en Chile, se considera insuficiente.
 - b. Tanto en los procesos de control sanitario como en los certificados emitidos para los productos con destino a la UEE, no se indica toda la cadena de procesamiento y almacenamientos de productos pesqueros.
 - c. Pese a la incorporación de una pauta de inspección específica, los criterios de evaluación para el control de los establecimientos, conforme a los requerimientos veterinarios y sanitarios de la UEE, requieren mayor claridad a fin de garantizar la inocuidad de los productos.
 - d. No existe un requerimiento obligatorio por parte de SERNAPESCA para que en el establecimiento elaborador se indique el mercado de destino en las etiquetas del producto, permitiéndose el etiquetado y reetiquetado directamente en el frigorífico.

- e. En el procedimiento de aforo de los productos previo a la certificación, SERNAPESCA interpreta erróneamente el apartado 5.5.1 del SanPiN 2.3.4.050-96: "El producto congelado deberá mantenerse a una temperatura no superior a -18° C. Durante su suministro se permite un aumento de la temperatura por corto tiempo que no puede superar 3° C". Dicho punto hace referencia al aumento de la temperatura ambiental, no a la del producto.
 - f. El Servicio no establece el bloqueo o suspensión de la certificación para la UEE de los productos pesqueros elaborados en establecimientos que presentan deficiencias críticas al momento de la inspección, mientras implementan acciones correctivas.
3. De acuerdo a lo anterior, Rosselkhoznadzor señala la necesidad de seguir reforzando el control por parte de SERNAPESCA para asegurar las garantías de cumplimiento de las normas y requisitos de la UEE. En este contexto, la Autoridad Competente de Rusia señala:
- a. La necesidad de inspeccionar los frigoríficos y los establecimientos proveedores de materia prima, y elaborar un listado que deberá ser facilitado a Rosselkhoznadzor junto con documentos que avalen su conformidad con los requerimientos de la UEE y Rusia. Estos deberán ser incluidos en el Registro de Establecimientos de Terceros Países y tener ahí un estado que les permita exportar sus productos a la UEE. Ambos establecimientos, cuando corresponda, deberán ser incorporados en el certificado sanitario.
 - b. En relación al punto anterior, SERNAPESCA deberá presentar a Rosselkhoznadzor información respecto al esquema de procesamiento del salmón utilizado por los establecimientos chilenos actualmente incluidos en el Registro de Establecimientos de Terceros Países, para su posterior exportación al territorio de la UEE, específicamente en lo que se refiere a la participación de plantas de faenamiento o frigoríficos externos.
 - c. SERNAPESCA no deberá autorizar el reetiquetado de productos en los frigoríficos.
 - d. El Registro de Establecimientos de Terceros Países deberá ser actualizado en forma completa por SERNAPESCA en base a los resultados de las inspecciones de establecimientos chilenos que efectúe una comisión de representantes de este Servicio, que incluya funcionarios del nivel central.
4. Conforme lo observado en la visita de auditoría en octubre de 2015 y el análisis del material proporcionado, Rosselkhoznadzor adoptó las siguientes decisiones:
- a. Mantener vigente las restricciones temporales para las exportaciones a la UEE de los productos elaborados por dos establecimientos incluidos en la visita, en vista que el riesgo relacionado con su suministro no se considera aceptable. SERNAPESCA deberá enviar el informe de levantamiento de no conformidades a fin que se evalúe su condición.
 - b. Eliminar del Registro de Establecimientos de Terceros Países a uno de los establecimientos visitados, conforme lo solicitado por SERNAPESCA.
 - c. Levantar las restricciones temporales para los suministros de los productos elaborados por dos establecimientos que se mantenían en esa condición desde la visita de 2014, en consideración a que las disconformidades detectadas no suponen un nivel de riesgo considerable, así como su disposición de cumplir con los requerimientos de la UEE.
 - d. Se le conserva el derecho a suministrar sus productos a la UEE a un establecimiento elaborador, considerando que las disconformidades detectadas no suponen un nivel de riesgo considerable. No obstante, deberá levantar las fallas observadas y realizar sus verificaciones solo en entidades de análisis autorizadas por SERNAPESCA.

- e. Se modificaron los tipos de actividades de tres de los establecimientos inspeccionados, de acuerdo a lo efectivamente observado en terreno.

Próximas acciones de SERNAPESCA en respuesta a los requerimientos de la UEE

1. Habilitación de frigoríficos y establecimientos de faenamiento:
 - a. Elaboración de pautas de inspección para establecimientos de faenamiento y frigoríficos, durante el mes de enero de 2016, que consideren los requisitos normativos de la UEE y Rusia.
 - b. Aplicación de pauta de inspección y categorización de establecimientos de faenamiento y frigoríficos, en los meses de febrero y marzo de 2016.
 - c. Envío a Rosselkhoznadzor del listado de establecimientos de faenamiento y frigoríficos que cumplen con los requerimientos de la UEE y Rusia, y los correspondientes documentos de respaldo, a inicios del mes de abril de 2016.
2. No se permitirá el etiquetado de productos en los frigoríficos.
3. El producto congelado deberá mantenerse a una temperatura menor o igual a -18° C, no permitiéndose registrar temperaturas superiores.
4. Se enviarán los informes de seguimiento y actualización de los establecimientos elaboradores que permanecen bajo la medida de restricción temporal de exportar sus productos a este mercado.