

SERNAPESCA

PAUTA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS
CON PROGRAMAS DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD

PAUTA N° :..... OFICINA SERNAPESCA:.....

Nombre funcionario SERNAPESCA.....

ANTECEDENTES GENERALES:

Nombre de la planta:.....

Código de la planta:.....

Línea de elaboración de la planta:.....

Fecha de supervisión:.....

Hora de supervisión:.....

Categoría PAC anterior

SERNAPESCA

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA:

Cumple con evaluación organoléptica?

Si No..... N/A.....

A. SUPERVISIÓN DEL PAC

IDENTIFICACIÓN DE LOS PCC:

PCC__ :.....

PCC__ :.....

PCC__ :.....

PCC__ :.....

PCC__ :.....

I. REGISTROS:

REGISTROS DE PCC: (M05.01.18)

	PCC__	PCC__	PCC__	PCC__	PCC__	PCC__
1.- ¿Registros efectuados?. (S-CR)						
2.- ¿Existe integridad en los registros? (S)						
3.- ¿Los registros están disponibles para la inspección? (S)						
4.- ¿Los registros no están adulterados? (CR)						
5.- ¿Los registros fueron revisados y firmados por el personal del PAC? (Verificación diaria o firmas de los responsables). (MY)						
6.- Otros:.....(...)						
Observaciones:						

REGISTROS DE ACCIONES CORRECTIVAS: (*) (M05.01.18)

	PCC__	PCC__	PCC__	PCC__	PCC__	PCC__
1.- ¿Registros efectuados? (S-CR)						
2.- ¿Existe integridad en los registros? (S)						
3.- ¿Los registros están disponibles para la inspección?. (S)						
4.- ¿Los registros no están adulterados?. (CR)						
5.- ¿Los registros están al día?.(MY-S)						
6.- ¿Los registros fueron revisados y firmados por el personal del PAC?. (Verificación diaria o firmas de los responsables). (MY)						
7.- Otros:..... (..)						
Observaciones:						

(*) La calificación de estas deficiencias sólo deberá considerarse, siempre y cuando el registro de acciones correctivas se maneje en forma independiente del registro de PCC. Dicha información se manejará a criterio del inspector.

REGISTROS DE VERIFICACIÓN:

VERIFICACIÓN PERIÓDICA: (M05.01.18)

	Producto Final	Superficies	Manipulador	Agua y hielo
1.- ¿Existe integridad en los registros? (MY)				
2.- ¿Informes de análisis están disponibles para la inspección?. (S)				
3.- ¿Análisis no están adulterados? (CR)				

SERNAPESCA

4.- ¿Análisis están al día?.(MY-S-CR)				
5.- ¿Se encuentran revisados y firmados por el personal del PAC?. (MY)				
6.- ¿No existe repetición de verificaciones desfavorables? (S-CR)				
7.- ¿Se realizan todas las determinaciones definidas en el PAC y se realizan según el "n" establecido?. (My)				
8.- Otros:..... (..)				
Observaciones				

VERIFICACIÓN INTEGRAL (*)_(M05.01.18)

1. ¿Se ha realizado la verificación integral en el último año?.
2. ¿Se ha realizado verificación cuando amerita?.
3. ¿Se realiza análisis de datos en el desarrollo de la verificación?.
4. ¿Registro disponible?.
5. ¿Existe integridad en el registro?
6. ¿El registro no ha sido adulterado?.
7. ¿Registros revisados y firmados por el personal del PAC?.
8. Otro:

My-S
S
Mn
My-S
My-S
CR
My

(*) Indicar fecha de la última verificación integral.

REGISTROS DE MONITOREO Y/O VERIFICACIÓN DEL POS: (M05.01.18)

	POS__	POS__	POS__	POS__	POS__	POS__
1.- ¿Registros efectuados?. (S-CR)						
2.- ¿Existe integridad en los registros? (S)						
3.- ¿Los registros están disponibles para la inspección? (S)						
4.- ¿Los registros no están adulterados? (CR)						
5.- ¿Los registros fueron revisados y firmados por el personal del PAC? (Verificación diaria o firmas de los responsables). (MY)						
6.- Otros:.....(...)						
Observaciones						

II. PROCEDIMIENTOS: (M05.01.18)

	PCC__	PCC__	PCC__	PCC__	POS__	POS__
1.- ¿Se aplican las medidas preventivas?. (S)						
2.- ¿Se aplican procedimientos de monitoreo?. (CR)						
3.- ¿Se aplican acciones correctivas?. (CR)						
4.- ¿Se aplican procedimientos de verificación contemplados en el PAC?. (MY)						
5.- ¿No se utilizan borradores de registros? (MN-MY)						

SERNAPESCA

6.- ¿Se realizan los procedimientos descritos por la empresa en el caso de resultados desfavorables? (S).						
7.- Otros:..... (..)						
Observaciones						

III. OTROS: (M05.01.18)

1. ¿Modificación del PAC con aprobación de Sernapesca?	S
2. ¿Existe concordancia entre días productivos y existencia de registros?	S-CR
3. ¿En el lugar de almacenamiento del producto terminado, el embalaje se encuentra identificado?	S
4. ¿En el lugar de almacenamiento del producto terminado, el embalaje se encuentra correctamente identificado?	CR
5. ¿Los Establecimientos que elaboran productos destinados a la UE, se abastecen de materia prima de embarcaciones no autorizadas según listado?	My
6. ¿El establecimiento se abastece de materia prima elaborada en plantas o buques factoría con PAC en la línea correspondiente? (Sólo si el establecimiento exportará a mercados que tienen este requisito). (03.05.17)	S

B. PROCEDIMIENTOS DE SANEAMIENTO

I. CONTROL Y SEGURIDAD DE AGUA Y HIELO: (M05.01.18)

1. ¿Abastecimiento de agua de calidad sanitaria?	CR
2. ¿No existe posibilidad de contaminación del agua?	S
3. ¿Cantidad suficiente de agua?	S
4. ¿Hielo está elaborado, manipulado, almacenado, transportado o utilizado de manera sanitaria?	S-CR

SERNAPESCA

5. ¿Manejo adecuado de mangueras?	MY-S
6. ¿Adecuada condición estructural y de manejo de estanques de almacenamiento de agua (si existen) y máquinas de hielo?	S-CR
7. ¿No existen conexiones cruzadas dentro del establecimiento?	S
8. ¿Existe un adecuado control de aguas detenidas (frecuencia de recambio cuando corresponda)	MY

Observaciones:.....
.....
.....

II. CONDICIÓN Y ASEO DE LAS SUPERFICIES DE CONTACTO CON LOS ALIMENTOS: (M05.01.18)

1. ¿Material e instrumentos se encuentran en buen estado y limpios?	MY-S
2. ¿Las superficies de contacto con el producto se limpian y sanitizan antes de su uso?	S
3. ¿Adecuada limpieza y sanitización de las instalaciones?	MY-S
4. ¿Existe áreas separadas o sala de lavado de bandejas?	MY
5. ¿La empresa cuenta con el kit respectivo que permite la medición de la concentración efectiva de los productos utilizados?	MY

Observaciones:.....
.....
.....

III. PREVENCIÓN DE CONTAMINACIÓN CRUZADA: (M05.01.18)

1. ¿Existe control de la manipulación y almacenamiento de los productos que se encuentran en las diferentes etapas del proceso?	MY-S
2. ¿Existe separación y manipulación de los productos crudos, en relación a los productos cocidos?	MY-S
3. ¿Se realiza adecuada manipulación de equipos y utensilios entre áreas de productos crudos y cocidos, o áreas sucias y limpias?	S

SERNAPESCA

4. ¿Adecuado almacenamiento de productos cocidos?	S
5. ¿Existe adecuado comportamiento de los operarios que se mueven entre las diferentes áreas del establecimiento, que van al baño, que toman utensilios (lavado y desinfección de manos)?	S
6. ¿Las botas de trabajo no se mezclan con la ropa de calle o proceso?	MN-MY
7. ¿La ropa de proceso no se almacena separadamente de la de calle?	MN-MY
8. ¿No se almacena alimentos en el mismo lugar que la ropa de trabajo?	MN-MY
9. ¿Existe un adecuado manejo de desechos sólidos y líquidos?	MY-S

Observaciones:.....
.....
.....

IV. MANTENCIÓN DE LAS INSTALACIONES DE LAVADO Y DESINFECCIÓN DE MANOS, Y DE LOS SERVICIOS SANITARIOS: (M05.01.18)

1. ¿Existe número suficiente de lavamanos funcionando en baños y en el área de manipulación y proceso de alimentos?	MY
2. ¿Los lavamanos están dotados de productos de limpieza de manos (jabón desinfectante), toallas de un solo uso o secadores de aire caliente?.	MN-MY
3. ¿Los basureros de lavamanos no son activados con un sistema manual?	MY-S
4. ¿Tienen una adecuada limpieza y mantención?	MY
5. ¿Se cuenta con instrucciones claras que promuevan el lavado de manos?	MN
6. Condiciones de los W.C.: ¿se encuentran funcionando en el número requerido, limpios y con disponibilidad de papel higiénico?	MN-MY
7. ¿Existe suficiente disponibilidad de agua para el lavado de manos?	MY

Observaciones:.....
.....
.....

SERNAPESCA

V. PROTECCIÓN DE LOS ALIMENTOS: (M05.01.18)

1. ¿Almacenamiento adecuado de insumos de empaque?	MY
2. ¿Almacenamiento adecuado de insumos de proceso (sal, ác.cítrico,etc)?	MY-S
3. ¿No existe condensación en áreas que afectan directamente al producto o al material de empaque?.	S-CR
4. ¿No existe apozamiento en el piso de áreas que afectan directamente al producto o al material de empaque?.	MY
5. ¿Suelos paredes y techos se encuentran en buen estado y limpios?	MY-S
6. ¿No se utiliza procedimientos de sanitizado del producto?	MY-S

Observaciones:.....
.....
.....

VI. ROTULACIÓN, ALMACENAMIENTO Y MANEJO DE QUÍMICOS: (M05.01.18)

1. ¿Uso o manipulación adecuada de los químicos?	S- CR
2. ¿Químicos etiquetados adecuadamente o con etiqueta (envase original y dosificadores)?	MY- S
3. ¿Químicos almacenados adecuadamente (envase original y dosificadores)?	MY

Observaciones:.....
.....
.....

VII. CONTROL DE LA CONDICIÓN DE LA SALUD DE LOS MANIPULADORES: (M05.01.18)

1. ¿Los operarios que manipulan los alimentos mantienen un adecuado grado de limpieza personal y de su indumentaria?.	MY - S
2. ¿Operarios no realizan procedimientos impropios en la sala de proceso (comer, escupir, beber)?	MY
3. ¿La gerencia de la planta toma medidas efectivas para restringir al personal con enfermedades que puedan contaminar el producto?	CR

SERNAPESCA

Observaciones:.....
.....
.....

VIII. SISTEMA Y PERIODICIDAD DEL CONTROL DE PLAGAS: (M05.01.18)

1. ¿No hay presencia o evidencia reciente de plagas (insectos, aves, roedores y animales domésticos)?	MY
2. ¿Adecuada limpieza y mantención de los alrededores de la planta?	MY
3. ¿Existe adecuada eliminación de desechos tanto en el interior de la sala de procesamiento como del exterior de la planta?	MY
4. ¿Existe adecuado manejo y limpieza de recipientes en que se depositan los desechos (fáciles de limpiar y desinfectar y que estén provistos de tapa)?	MY

Observaciones:.....
.....
.....

IX. CONTROL DE SUBPRODUCTOS/DESECHOS DESTINADOS A ESTABLECIMIENTOS REDUCTORES: (M05.01.18)

1. ¿Existe procedimiento para la recuperación de los subproductos/desechos (cabezas, esquelones, vísceras, etc.)?	MY
2. ¿Los subproductos/desechos que caen al piso no se juntan con el resto de los subproductos recogidos durante el proceso?	S
3. ¿Los subproductos/desechos se manejan de manera adecuada para evitar su contaminación?	S
4. ¿Los recipientes destinados a la recuperación de subproductos/desechos son identificados claramente?	MY

Observaciones:.....
.....
.....

SERNAPESCA

C. PROGRAMAS PRE-REQUISITOS:

I. TRAZABILIDAD: (M05.01.18)

1. ¿Clave de elaboración corresponde al proceso?
2. ¿Existe un apropiado sistema de codificación de los productos elaborados, en las distintas etapas del proceso, con la información desde la materia prima hasta el producto final (Sección II, Capítulo I, Punto 5.3)?

MY-S
MY-S

Observaciones:.....
.....
.....

II. RECALL: (M05.01.18)

1. ¿El establecimiento cuenta con un Programa de Retiro de Productos?.
2. ¿Este programa está sujeto a una revisión activa, periódica y se ha modificado de ser necesario?.
3. ¿El equipo de Retiro de producto se reúne al menos dos veces al año para revisar los procedimientos de retiro de la empresa y cuando se evidencien fallas en su aplicación y se genera un registro?.
4. ¿Cada vez que ha sido necesario, se ha realizado un retiro de producto, o no se ha realizado correctamente, tal como está establecido en el Programa del establecimiento?.

MY
MY
MY
S-CR

Observaciones:.....
.....
.....

III. CALIBRACIÓN Y CONTRASTACIÓN DE INSTRUMENTOS: (M05.01.18)

1. ¿Se respetan las frecuencias de calibración establecidas para los diferentes instrumentos?.
2. ¿Se respetan las frecuencias de contrastación establecidas para los diferentes

MY
MY

SERNAPESCA

instrumentos?.

3. ¿Se realiza la contrastación de instrumentos de una forma correcta (cálculos, procedimiento, registro, etc.)?

MY

Observaciones:.....
.....
.....

IV. CAPACITACIÓN: (M10.04.18)

1. ¿Existe un programa de capacitación para los operarios del establecimiento?

MY

2. ¿Se desarrolla el programa de capacitación según se definió en el PAC?

MY

3. ¿Existen monitores adecuadamente preparados?

MY-S

4. ¿Responsable del PAC (y su subrogante) tiene cursos aprobados de 16 horas?

S

5.- ¿Responsable del POS (y su subrogante) tiene curso aprobado de 08 horas?

S

6. ¿El establecimiento puede demostrar documentalmente una capacitación del total de los manipuladores de la planta?.

MY

7. ¿El registro tiene como mínimo el contenido del temario, duración, nombre del relator, fecha del curso y una lista de asistencia firmada por los participantes?.

MN

Observaciones:.....
.....
.....

V. MANTENCIÓN DE EQUIPOS Y CONDICIONES EDILÍCIAS: (M05.01.18)

1. ¿Existe un programa de mantención de equipos y condiciones edilicias?

MY

2. ¿Se realiza mantención preventiva/correctiva cuando corresponde?

MY

3. ¿Estas mantenciones se registran?

MY

SERNAPESCA

Observaciones:.....
.....
.....

VI. MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA: (M05.01.18)

1. ¿El establecimiento cuenta con un Manual de Buenas Prácticas de manufactura relacionado a los procesos involucrados en la empresa?.

MY

2. ¿Este manual es conocido por todo el personal?

MY

Observaciones:.....
.....
.....

VII. REGISTRO DE QUEJAS DEL CLIENTE: (M05.01.18)

1. ¿El establecimiento mantiene un archivo de quejas del cliente, el que es analizado periódicamente para detectar tendencias y eliminar las posibles causas de los reclamos?.

MN

2. ¿Se identifican los procedimientos a seguir con las quejas de los clientes?

MN

Observaciones:.....
.....
.....

VIII. OTROS: (M05.01.18)

1. ¿Se cuenta con suficiente iluminación?

MN

2. ¿Cámaras frigoríficas de almacenamiento se encuentran en buen estado, limpias, bien estibadas y/o con acumulación de hielo?.

MY

3. ¿Túneles y congeladores se encuentran en buen estado y limpios?

MY

Observaciones:.....
.....
.....

SERNAPESCA

Cuadro de Categorías según deficiencias

CATEGORIA	DEFICIENCIA (*) <small>(M.06.08.19)</small>			
	MENOR	MAYOR	SERIO	CRITICO
Aprobado	-	13	3	0
Rechazado	-	≥14	≥4	≥1

(*) Las deficiencias se categorizan en Menor, Mayor, Seria o Crítica según definición establecida en el punto 5 Glosario de la Parte I del Manual de Inocuidad y Certificación. (M.06.08.19)

<u>RESUMEN DEFICIENCIAS</u>	<u>MN</u>	<u>MY</u>	<u>S</u>	<u>CR</u>
PAC				
SANEAMIENTO				
PRE-REQUISITOS				
TOTAL				

RESULTADO DE LA INSPECCIÓN:

Nombre y firma

Funcionario SERNAPESCA

Nombre, firma y cargo

Acompañante de la planta

ANEXO CON ACLARACIÓN DE CONCEPTOS

I. REGISTROS:

- Registros no efectuados: Al momento de la inspección se verifica que no se registró un monitoreo o una acción correctiva, aunque ésta se haya realizado. También puede servir al momento de revisar los registros, estos no tienen los datos respectivos.
- No existe integridad en los registros: Están incompletos, es decir sólo algunos datos.
- Registros no están disponibles para la inspección: Están guardados pero habitualmente están disponibles
- Ausencia de registro: Registro nunca visto
- Registros adulterados: Con corrector o borrados sin V^oB^o del encargado
- No revisados ni firmados por el personal del PAC
- Registros no están al día: Por ejemplo, no están al día las verificaciones del POS o las relacionadas con los PCC.

II. PROCEDIMIENTOS:

Todos los aspectos relativos a procedimientos se refieren al momento exacto de la inspección, donde se verifica la no aplicación de un procedimiento en especial.