

PAUTA DE INSPECCION DE INFRAESTRUCTURA Y MANEJO SANITARIO PARA BUQUES
FACTORÍA

PAUTA N°:.....

Oficina Sernapesca:.....

IDENTIFICACION DEL BUQUE:

a) Nombre empresa:.....

b) Nombre buque:.....

c) N° tripulantes:..... N° operarios factoría.....

d) Líneas de elaboración:.....
.....

e) Fecha inspección:.....

f) Nombre inspector Sernapesca:.....

SERNAPESCA

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA:

Cumple con evaluación organoléptica?

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

A. REQUISITOS RELATIVOS A LA CONSTRUCCIÓN Y AL EQUIPO:

1.	Dispone de un espacio de recepción destinado a recibir a bordo los productos pesqueros, diseñado y distribuido en zonas suficientemente grandes como para poder separar las llegadas consecutivas de estos.	MY
2.	Está diseñado de tal manera que los productos se encuentren protegidos de la acción del sol o de las inclemencias, así como de cualquier fuente de suciedad o contaminación.	MY
3.	El espacio de recepción y sus elementos desmontables pueden limpiarse fácilmente.	MY
4.	Cuenta con un sistema higiénico de transporte de los productos pesqueros, desde el espacio de recepción hasta los lugares de trabajo.	MY
5.	Los lugares son de dimensiones suficientes para que se puedan realizar higiénicamente las preparaciones y transformaciones de los productos pesqueros. Están concebidos y diseñados de manera que se evite toda contaminación de los productos.	MY
6.	Los lugares de almacenamiento de los productos finales son de dimensiones suficientes y están concebidos para ser limpiados fácilmente.	MY
7.	Dispone de un local de almacenamiento de material de embalaje, separado de los locales de preparación y transformación de los productos.	S
8.	Las lámparas son de fácil limpieza y están protegidas.	MN
9.	Las estructuras y accesorios elevados están instalados de una manera que se evita la contaminación directa o indirecta de alimentos, materia prima, las superficies de contacto con el alimento, o material de empaque, por condensación de vapor de agua y goteos, y no se entorpecen las operaciones de limpieza.	MY-S
10.	Se dispone de instalaciones adecuadas para la limpieza, desinfección y almacenamiento del equipo y utensilios de trabajo. Dichas instalaciones están construidas con materiales resistentes a la corrosión, son fáciles de limpiar y tienen un suministro suficiente de agua caliente y fría.	MY
11.	El suelo es antideslizante, fácil de limpiar y desinfectar y está dotado de dispositivos que permitan una fácil evacuación del agua.	MY
12.	Las estructuras y aparatos instalados en el suelo están dotados de imbornales de dimensiones tales que no pueden obstruirse por los desechos de pescado y permiten un desagüe fácil.	MY
13.	Las paredes y techos son fáciles de limpiar, sobretodo en el emplazamiento de las tuberías, las cadenas y los conductos eléctricos que los atraviesen.	MY
14.	Las ventanas ubicadas en salas de proceso, bodegas de embalaje primario y secundario o en algún lugar donde se pueda producir contaminación del producto o superficie que entre en contacto con el producto, tienen protecciones antiestallido, están construidas con vidrios antiestallido o en su defecto la empresa demuestra que existe un sistema de control en caso de que se produzca la rotura de un vidrio.	MY
15.	Existe una ventilación suficiente y, en su caso, una adecuada extracción del vapor de agua.	S
16.	Existe una iluminación adecuada.	MN

SERNAPESCA

17.	Existe dispositivos para limpiar y desinfectar los útiles, el material y las instalaciones.	S
18.	Dispone de un equipo de congelación para obtener productos a una temperatura en su interior de por lo menos -18°C, tras su estabilización térmica.	S
19.	Dispone de un equipo de refrigeración para mantener los productos a una temperatura que no sea superior a -18°C.	S
20.	Las bodegas de almacenamiento están dotadas de un sistema de registro de temperatura, situado de tal manera que pueda consultarse fácilmente.	S
Observaciones:		

B. REQUISITOS DE HIGIENE RELATIVOS A LA ELABORACIÓN Y EL ALMACENAMIENTO A BORDO DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS:

21.	Los locales, útiles y material de trabajo se utilizan únicamente para la manipulación de productos pesqueros.	MN
22.	Las operaciones tales como el eviscerado y el descabezado se llevan a cabo de manera higiénica.	MY
23.	Las operaciones tales como el fileteado y corte en rodajas se llevan a cabo de manera que evite cualquier contaminación y se efectúan en un lugar distinto.	S
24.	Los filetes y rodajas no permanecen en las mesas de trabajo más tiempo del necesario y están protegidos de toda contaminación por medio de un embalaje adecuado.	MY
Observaciones:		

C. REQUISITOS RELATIVOS A LA TRANSFORMACIÓN:

25.	Las operaciones de transformación de los productos pesqueros efectuados a bordo se realizan en las condiciones de higiene adecuadas.	MY-S
26.	En caso de aplicarse un tratamiento para inhibir la proliferación de microorganismos patógenos, o si este tratamiento reviste importancia para la conservación del producto, dicho tratamiento está científicamente reconocido.	MY-S
27.	El responsable del buque lleva un registro de los tratamientos aplicados. Los registros están a disposición de Sernapesca.	MN-MY
28.	Los productos cuya conservación sólo está garantizada durante un periodo limitado tras la aplicación de tratamientos tales como la salazón, el ahumado, la desecación o el escabechado, llevan en el embalaje una inscripción que indique las condiciones de almacenamiento.	MY
29.	<u>Requisitos para la pupa de pescado:</u> a) Separación mecánica se efectúa sin demora innecesaria después del fileteado, utilizando materias primas sin vísceras. b) Cuando se utiliza pescado entero, se ha eviscerado y lavado previamente.	S S

SERNAPESCA

	c) Máquinas se limpian frecuentemente y, por lo menos, cada dos horas de los residuos sólidos.	MY
	d) Después de la fabricación, pulpa se congela con máxima rapidez o se incorpora a un producto destinado a la congelación o a un tratamiento estabilizador.	S
30.	<u>Requisitos referentes a la presencia de parásitos:</u>	
	a) Durante la producción y antes de su despacho, los pescados y productos de pescado son sometidos a un control visual para detectar y retirar los parásitos visibles.	S
	b) Los siguientes pescados y productos destinados al consumo sin ulterior transformación, se someten a un tratamiento de congelación, a una temperatura igual o inferior a -20°C en el interior del pescado, durante un periodo de al menos 24 horas. Dicho tratamiento por congelación se aplica al producto crudo o al producto terminado:	S
	<ul style="list-style-type: none"> - Pescado para consumir, crudo o prácticamente crudo - Pescados tratados mediante ahumado en frío donde la temperatura en el interior del pescado es menor a 60°C. (Para arenque, caballa, espadín y salmón salvaje del atlántico o del pacífico) - Pescado en escabeche y/o salado, cuando este proceso no basta para matar las larvas de los nemátodos (arenque). 	
Observaciones:		

D. ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

31.	Durante su almacenamiento y transporte:	
	<ul style="list-style-type: none"> - Los productos pesqueros frescos o descongelados, se mantienen a la temperatura de fusión del hielo. - Los productos pesqueros congelados se mantienen a una temperatura estable de -18°C o inferior en todos los puntos del producto, eventualmente con breves fluctuaciones de un máximo de 3°C hacia arriba durante el transporte. 	S-CR
Observaciones:		

E. REQUISITOS ESPECIALES PARA EL ENVÍO DE SUBPRODUCTOS/DESECHOS A ESTABLECIMIENTOS REDUCTORES:

32.	Existe procedimiento para la recuperación de los subproductos/desechos (cabezas, esquelones, vísceras, etc.)	MY
33.	Los subproductos/desechos que caen al piso no son juntados con el resto de los subproductos recogidos durante el proceso.	S
34.	Los subproductos/desechos se manejan de manera adecuada para evitar su contaminación	S
35.	Los recipientes destinados a la recuperación de subproductos/desechos son identificados claramente	MY

SERNAPESCA

	Observaciones:
--	----------------

F. BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA:

36.	Establecimiento cuenta con un Manual de Buenas Práctucas de Manufactura relacionado con los procesos que desarrolla	S-CR
37.	Este manual es conocido por todo el personal	S
Observaciones:		

G. PROGRAMA DE RETIRO DE PRODUCTOS:

38.	Establecimiento cuenta con un Programa de Retiro de Productos.	MY
39.	Este programa está sujeto a revisiones periódicas y se ha modificado de ser necesario.	MY
40.	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.	MY
41.	Cada vez que ha sido necesario, se ha realizado un retiro de producto, de manera correcta, tal como está establecido en el programa del establecimiento.	S-CR
Observaciones:		

H. TRAZABILIDAD DEL PRODUCTO:

42.	En el embalaje primario y secundario como mínimo está consignado: <ul style="list-style-type: none"> - Nombre del producto - Número de autorización Sernapesca de la planta pesquera o barco factoría - La palabra Chile - Fecha de elaboración (formato DDMMAA o DDMMAAA) o código de producto. - Fecha de vencimiento o plazo de duración. - Lote de producción 	MY
43.	En el lugar de almacenamiento del producto, el embalaje se encuentra identificado	CR
44.	La información contenida en la etiqueta es legible, indeleble y fácilmente descifrable, y no puede inducir a error al consumidor	MY
45.	Los productos descongelados continen etiquetado que señale que éstos no se deben volver a congelar	MY
46.	Clave de elaboración corresponde al proceso.	S-CR
47.	Existe 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	S-CR
Observaciones:		

SERNAPESCA

--

I. REGISTRO DE QUEJAS DEL CLIENTE:

48.	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
49.	Se identifican los procedimientos a seguir con las quejas de los clientes	MN
Observaciones:		

J. CALIBRACIÓN Y CONTRASTACIÓN DE INSTRUMENTOS:

50.	Los diferentes instrumentos, equipos y patrones se calibran con las frecuencias establecidas.	MY
51.	Los diferentes instrumentos, equipos y patrones son contrastados con las frecuencias establecidas.	MY
52.	La contrastación de instrumentos, equipos y patrones se realiza de manera correcta (cálculos, procedimiento, registro, etc.).	MY
Observaciones:		

K. CAPACITACIÓN:

53.	Existe un programa de capacitación para los operarios del establecimiento y considera al menos los siguientes aspectos: <ul style="list-style-type: none"> - Buenas prácticas de manufactura - Normas sanitarias aplicables a la producción - Higiene y manipulación de alimentos - Trazabilidad 	MY
54.	El programa de capacitación se desarrolla según se definió en el programa de la empresa	MY
55.	Existen monitores adecuadamente preparados	MY-S
56.	Existen registros de la total capacitación de los manipuladores del barco.	MY
57.	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:		

SERNAPESCA

L. MANTENCIÓN DE EQUIPOS Y CONDICIONES EDILICIAS:

58.	Existe un programa de mantención de equipos y condiciones edilicias.	MY
59.	Se realiza mantención preventiva/correctiva cuando corresponde.	MY
60.	Se registran las mantenciones.	MY
Observaciones:		

M. CONTROL DE PROVEEDORES

61.	Existe un sistema establecido de evaluación de los distintos proveedores.	MY
62.	Se registran las evaluaciones.	MY
Observaciones:		

N. CONDICIONES DE AGUA Y HIELO:

63.	Dispone de una instalación que permita el aprovisionamiento de agua potable, o agua de mar limpia a presión. El orificio de bombeo del agua de mar está situado de manera que la calidad del agua bombeada no pueda verse afectada por la evacuación al mar de las aguas residuales, desechos y aguas de refrigeración de los motores	S-CR
64.	En la elaboración de los alimentos se utiliza agua limpia.	S
65.	Para el proceso, se dispone de una instalación que permita el suministro, a presión, en cantidad suficiente y a una temperatura adecuada, de agua limpia que cumpla con los requisitos (según mercado), o en su caso, agua de mar limpia.	S
66.	Las conducciones de agua no potable se distinguen claramente de las utilizadas para el agua limpia, y no existe conexión transversal o sifonado de retroceso con las tuberías que conducen el agua potable.	MY-S
67.	El hielo se fabrica con agua que cumpla los requisitos, y se trata, manipula, almacena y utiliza de modo que está protegido contra la contaminación. El hielo se almacena adecuadamente evitando su contaminación. Los utensilios usados para mover el hielo, como por ejemplo las palas, si no son de uso exclusivo, no se podrán depositar dentro de este.	S
68.	El vapor de agua utilizado en contacto directo con el alimento no contiene alguna sustancia que pueda contaminar el alimento	MY-S
69.	Existe un manejo adecuado de las mangueras.	MY-S
70.	Existe un adecuado control de aguas detenidas (frecuencia de recambio cuando corresponda)	MY
Observaciones:		

SERNAPESCA

O. CONDICIÓN Y ASEO DE LAS SUPERFICIES DE CONTACTO CON LOS ALIMENTOS:

71.	Se mantienen en buen estado de limpieza y funcionamiento no constituyendo foco de contaminación para los productos: - Suelos de los locales - Paredes de los locales - Techos de los locales - Tabiques de los locales - Material e instrumentos	MY
72.	Los locales, útiles y material de trabajo se utilizan únicamente para la manipulación de productos pesqueros.	MN
73.	Material e instrumentos se encuentran en buen estado y limpios.	MY-S
74.	Las superficies de contacto con el producto se limpian y sanitizan antes de su uso.	S
75.	Las uniones en la superficie de contacto con el alimento son suaves o mantenidas en forma que reducen la acumulación de partículas de alimento, suciedad, etc., y la oportunidad para el desarrollo de microorganismos indeseables.	MY
76.	La cubierta de los mesones, aparatos y útiles de trabajo utilizados en la manipulación de los alimentos son de material lavable y desinfectable y las estructuras que los soportan están en condiciones adecuadas de mantención, independiente de su material	MY
77.	Se dispone de dispositivos para limpiar los útiles, el material y las instalaciones	S
78.	Adecuada limpieza y sanitización de las instalaciones.	MY-S
79.	Existen áreas separadas o sala de lavado para utensilios y otros artefactos.	MY
80.	La empresa cuenta con el kit respectivo que permite la medición de la concentración efectiva de los productos utilizados.	MY
Observaciones:		

P. PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA:

81.	Los circuitos hidráulicos están dispuestos o protegidos de modo tal que un posible escape de aceite no pueda contaminar a los productos pesqueros	S
82.	Cuando funciona a bordo una unidad de tratamiento de desechos, se destina una bodega separada para el almacenamiento de estos subproductos	MN
83.	Dispone de equipos especiales para evacuar, bien directamente al mar o, si las circunstancias así lo requieran, en un envase reservado para este uso, los desechos y productos pesqueros no adecuados para el consumo humano.	MY
84.	Si estos desechos fueren almacenados y tratados a bordo para su saneamiento, se dispone de locales separados, previstos para ese uso.	MN
85.	Existe separación y adecuada manipulación de los productos crudos, en relación a aquellos sometidos a algún proceso de transformación.	MY-S
86.	Cuando se limpia durante el proceso de elaboración, se protege el alimento	MY
87.	Se elimina todo residuo de desinfectante utilizado, evitando así contaminar los alimentos	MY-S
88.	Existe adecuado comportamiento de los operarios en las diferentes áreas del	S

SERNAPESCA

	establecimiento (lavado y desinfección de manos siempre que corresponda).	
89.	El diseño, construcción y uso de los equipos y utensilios evita la contaminación del alimento	MY
90.	Basura y desperdicios son transportados, almacenados y dispuestos adecuadamente.	MY
91.	Existe un adecuado manejo de desechos sólidos y líquidos.	MY-S
92.	Los desechos no se acumulan en los lugares de trabajo.	MY
93.	Los recipientes, contenedores y/o locales destinados a los desechos se limpian y desinfectan cuidadosamente.	MY
Observaciones:		

Q. INSTALACIONES SANITARIAS:

94.	Existe un número suficiente de lavamanos, situados convenientemente y destinados a la limpieza de manos. Estos lavamanos disponen de agua corriente fría, y caliente y fría o en su defecto agua tibia, así como de material de limpieza y secado higiénico. Existe una estación de lavado de manos en cada sala donde se procesa alimento.	MY-S
95.	Cuenta con un dispositivo de evacuación del agua residual que reúne las condiciones higiénicas adecuadas.	MY
96.	Existe un número suficiente de vestuarios y servicios higiénicos, con paredes y suelos lisos, impermeables y lavables. No se comunican directamente con los locales de trabajo.	MY
97.	Los lavamanos de los servicios higiénicos están dotados de productos para la limpieza y desinfección de las manos y de toallas de un solo uso o secadores de aire caliente. Los grifos no son de acción manual. Estos lavamanos disponen de agua corriente fría, y caliente y fría o en su defecto agua tibia.	MY
98.	Las salas de vestuario, servicios higiénicos, vías de acceso se mantienen en condiciones limpias y en buen estado de mantención.	MN-MY
99.	Los W.C. se encuentran funcionando en el número requerido, limpios y con disponibilidad de papel higiénico.	MN-MY
100.	Los servicios higienicos y vesturaiois están bien iluminados, ventilados y protegidos contra insectos	MN
101.	Existe rótulos en los que se indique al personal la obligación de lavarse las manos después de usar los servicios higiénicos.	MN
Observaciones:		

R. PROTECCIÓN DE LOS ALIMENTOS:

102.	El embalaje se efectúa en condiciones higiénicas satisfactorias evitando toda contaminación de los productos pesqueros.	S
103.	Los productos terminados (bloques, HG, entero) congelados a bord son adecuadamente	MY

SERNAPESCA

	envasados antes del desembarque. Los productos terminados que se almacenan a granel en las bodegas del barco, cuentan con envase primario	
104.	Los materiales de embalaje y los productos que puedan entrar en contacto con los productos pesqueros cumplen todas las normas de higiene y, en particular: <ul style="list-style-type: none"> - No alteran las características organolépticas de los preparados y de los productos pesqueros. - No transmiten a éstos sustancias nocivas para la salud humana. - Tienen la resistencia necesaria para garantizar una protección eficaz de los productos pesqueros 	MY-S
105.	El material de embalaje primario no se utiliza más de una vez.	S
106.	El material de embalaje aún no utilizado se almacena en una zona distinta de la de producción y está protegido del polvo y la contaminación.	MY
107.	Almacenamiento adecuado de insumos de empaque y de procesos	MY-S
108.	Existe condensación en áreas que afectan directamente al producto o al material de empaque.	S-CR
109.	Existe apozamiento en el piso de áreas que afectan directamente al producto o al material de empaque.	MY
110.	No se utiliza procedimientos de sanitizado del producto destinado a consumo humano.	MY-S
Observaciones:		

S. ROTULACIÓN, ALMACENAMIENTO Y MANEJO DE QUÍMICOS:

111.	Los desinfectantes, sanitizantes y sustancias similares están autorizados por la Autoridad sanitaria pertinente y se utilizan cuidadosamente.	S-CR
112.	Químicos se encuentran etiquetados adecuadamente (envase original y dosificadores).	MY-S
113.	Químicos se almacenan adecuadamente (envase original y dosificadores).	MY
114.	Los recipientes para materias tóxicas están identificados y no se utilizan para alimentos.	S
Observaciones:		

T. PERSONAL:

115.	A bordo del buque existe una persona que responda por las prácticas correctas de fabricación de los productos pesqueros	MY
116.	Personal viste ropa de trabajo adecuada y limpia.	MY
117.	El personal encargado de la manipulación y preparación de los productos se lava las manos, por lo menos, cada vez que reanude el trabajo	MY-S
118.	No se fuma, escupe, bebe o come en los locales de trabajo y de almacenamiento de los productos pesqueros.	MY

SERNAPESCA

119.	La empresa toma todas las medidas necesarias para evitar que trabajen y manipulen los productos pesqueros personal susceptible de contaminarlos.	CR
120.	Guantes se mantienen íntegros, limpios y en condiciones sanitarias. Los guantes son de un material impermeable.	MY
Observaciones:		

U. CONTROL DE PLAGAS:

121.	Cuenta con instalaciones de protección contra animales indeseables como insectos, roedores, aves, etc.).	MY
122.	Se extermina sistemáticamente y en forma preventiva todo roedor, insecto o cualquier otro parásito en los locales o los materiales.	MY
123.	Los raticidas, insecticidas, desinfectantes y demás sustancias potencialmente tóxicas se almacenan en habitaciones o armarios cerrados con llave, y no se utilizan de forma que existe riesgo de contaminación de los productos.	MY-S
Observaciones:		

Cuadro de Categorías según defectos

CATEGORIA	DEFICIENCIA (*)			
	<u>MENOR</u>	<u>MAYOR</u>	<u>SERIA</u>	<u>CRITICA</u>
A	0-6	0-5	0	0
B	≥7	6-10	1-2	0
C		≥11	3-4	0
D			5-7	0
No certificable			≥8	≥1

(*) Las deficiencias se categorizan en Menor, Mayor, Seria o Crítica según definición establecida en la Parte VI del Manual de Inocuidad y Certificación.

<u>RESUMEN DEFICIENCIAS</u>	MN	MY	S	CR
TOTAL				

.....
Nombre y Firma
Funcionario Sernapesca

.....
Nombre y Firma
Responsable Planta Pesquera