

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:.....

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA:

Cumple con evaluación organoléptica? Si No..... N/A.....

A.- REQUISITOS RELATIVOS A LA CONSTRUCCIÓN Y AL EQUIPO:

1. No 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. No 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 no pueden limpiarse fácilmente.	MY
4. No 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 no son de dimensiones suficientes para que se puedan realizar higiénicamente las preparaciones y transformaciones de los productos pesqueros. No están concebidos y diseñados de manera que se evite toda contaminación de los productos.	MY
6. Los lugares de almacenamiento de los productos finales no son de dimensiones suficientes y no están concebidos para ser limpiados fácilmente.	MY
7. Cuando funciona a bordo una unidad de tratamiento de desechos, no se destina una bodega separada para el almacenamiento de estos subproductos.	MN
8. No dispone de un local de almacenamiento de material de embalaje, separado de los locales de preparación y transformación de los productos.	S
9. No 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
10. Si estos desechos fueren almacenados y tratados a bordo para su saneamiento, no se dispone de locales separados, previstos para ese uso.	MN
11. No 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 no 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
12. No dispone de un número adecuado de vestuarios, lavamanos y excusados.	MY

13. Se comunican estos últimos directamente con los locales en los que se preparan, transforman o almacenan los productos pesqueros	S
14. Los lavamanos no están dotados de medios de limpieza y secado higiénicos, los grifos de los lavamanos se accionan con la mano y disponen de suministro suficiente de agua fría, y caliente y fría o en su defecto tibia (sólo si exporta a Europa).	MY
15. Las lámparas no son de fácil limpieza y no están protegidas .	MN
16. Las estructuras y accesorios elevados están instalados de una manera que no 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 se entorpecen las operaciones de limpieza.	MY-S
17. 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. (Sólo si el establecimiento exportará a Europa.)	MY
Observaciones:	

A.b.- En los lugares en los que se lleva a cabo la preparación y transformación o congelación/ultracongelación de los productos pesqueros:

1. El suelo no es antideslizante, fácil de limpiar y desinfectar y que no está dotado de dispositivos que permitan una fácil evacuación del agua.	MY
2. Las estructuras y aparatos instalados en el suelo están dotados de imbornales de dimensiones tales que pueden obstruirse por los desechos de pescado y no permiten un desagüe fácil.	MY
3. Las paredes y techos no son fáciles de limpiar, sobretodo en el emplazamiento de las tuberías, las cadenas y los conductos eléctricos que los atraviesen.	MY
4. Las ventanas que están 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, no tiene protecciones antiestallido, están construidas con vidrios antiestallido o en su defecto la empresa no demuestra que existe un sistema de control en caso de que se produzca la rotura de un vidrio.	MY
5. Los circuitos hidráulicos no están dispuestos o protegidos de modo tal que un posible escape de aceite pueda contaminar a los productos pesqueros	S
6. Existe una ventilación insuficiente y, en su caso, una mala extracción del vapor de agua.	S
7. Existe una iluminación inadecuada.	MN
8. No existe dispositivos para limpiar y desinfectar los útiles, el material y las instalaciones.	S
9. No existe instalaciones para lavarse y desinfectarse las manos, en las que los grifos se accionan con las manos y no disponen de toallas desechables o secadores de aire caliente.	MY
10. Los aparatos y útiles de trabajo no están fabricados con materiales resistentes a la corrosión del agua de mar, y no son fáciles de limpiar y desinfectar y no se mantienen en buen estado.	MY
Observaciones:	

A.c.- Los buques factoría que congelen los productos pesqueros :

1. No 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
2. No dispone de un equipo de refrigeración para mantener los productos a una temperatura que no sea superior a -18°C .	S
3. Las bodegas de almacenamiento no 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:

1. No se mantienen en buen estado de limpieza y funcionamiento constituyendo foco de contaminación para los productos:	
a) Suelos de los locales	MY
b) Paredes de los locales	MY
c) Techos de los locales	MY
d) Tabiques de los locales	MY
e) Material e instrumentos	MY
2. No se extermina sistemáticamente todo roedor, insecto o cualquier otro parásito en los locales o los materiales.	MY
3. Los raticidas, insecticidas, desinfectantes y demás sustancias potencialmente tóxicas no se almacenan adecuadamente, y se utilizan de forma que existe riesgo de contaminación de los productos.	MY-S
4. Los locales, útiles y material de trabajo no se utilizan únicamente para la manipulación de productos pesqueros.	MN
5. No se utiliza agua potable o agua de mar limpia para todos los fines.	S-CR
6. Los desinfectantes, sanitizantes y sustancias similares no están autorizados por la autoridad sanitaria correspondiente y no se utilizan cuidadosamente.	CR
7. Las operaciones tales como el eviscerado y el descabezado no se llevan a cabo de manera higiénica.	MY
8. Las operaciones tales como el fileteado y corte en rodajas no se llevan a cabo de manera que evite cualquier contaminación y no se efectúan en un lugar distinto.	S
9. Los filetes y rodajas permanecen en las mesas de trabajo más tiempo del necesario y no están protegidos de toda contaminación por medio de un embalaje adecuado.	MY
10. Las vísceras y subproductos contaminantes no se separan y apartan de los productos destinados al consumo humano.	MY
Observaciones:	

C.- REQUISITOS RELATIVOS AL PERSONAL:

1. A bordo del buque no existe una persona que responda por las prácticas correctas de fabricación de los productos pesqueros.	MY
2. El personal no viste ropa de trabajo adecuada y limpia.	MY
3. El personal encargado de la manipulación y preparación de dichos productos no se lava las manos cada vez que reanude el trabajo.	MY
4. Se fuma, escupe, bebe o come en los locales de trabajo y de almacenamiento de los productos pesqueros.	MY
5. La empresa no tomar todas las medidas necesarias para evitar que trabajen y manipulen los productos pesqueros personal susceptible de contaminarlos.	MY
6. Los guantes no se mantienen íntegros, limpios y en condiciones sanitarias. Los guantes no son de un material impermeable.	MY
Observaciones:	

D.- REQUISITOS RELATIVOS A LA TRANSFORMACIÓN:

1. Las operaciones de transformación de los productos pesqueros efectuados a bordo no se realizan en las condiciones de higiene adecuadas.	MY-S
2. 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 no está científicamente reconocido.	MY-S
3. El responsable del buque no lleva un registro de los tratamientos aplicados. Los registros no están a disposición de Sernapesca.	MN-MY
4. 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, no llevan en el embalaje una inscripción que indique las condiciones de almacenamiento.	MY
Observaciones:	

5. Conservas:

a) El agua utilizada para la preparación de las conservas no es potable.	CR
b) El tratamiento térmico no se aplica empleando un procedimiento apropiado, de los que se lleva un registro.	S
c) El tratamiento térmico no es capaz de destruir o inactivar los gérmenes patógenos y toda espora de microorganismos patógenos.	CR
d) El tratamiento térmico se encuentra respaldado por un estudio de penetración de calor realizado por una Autoridad de Proceso	CR
e) El equipo de tratamiento térmico no dispone de termógrafo.	MY
f) El enfriado de los tarros no se realiza con agua potable	CR
g) El elaborador, no lleva a cabo controles por sondeo mediante: <ul style="list-style-type: none"> - Pruebas de incubación. La incubación se realizará a 37°C durante siete días o cualquier otra combinación equivalente. - Exámenes microbiológicos del contenido, y de sellos de los envases en un laboratorio autorizado por Sernapesca 	S S
h) Para garantizar la eficacia del sellado no se toman muestras de la producción diaria y no se dispone de un equipo adecuado que permita examinar los cortes transversales de las uniones de los envases cerrados.	MY
i) No se llevan controles para comprobar que los envases no estén deteriorados.	MY
j) No todos los envases sometidos a un tratamiento térmico en condiciones prácticamente idénticas, llevan una marca de identificación del lote.	MY
k) La fecha de elaboración o transformación no se estampa en una de las tapas del envase bajo relieve o con equipos automáticos de impresión mediante tinta indeleble, antes del procesamiento térmico.	MY
Observaciones:	

6. Ahumado:

a) Las operaciones de ahumado no se realizan en un local separado y no está provisto de un sistema de ventilación que impida que los humos y el calor de la combustión afecten a los demás locales en los que se preparen, transformen o almacenen los productos pesqueros.	MY
b) Los materiales empleados para la producción de humo no se almacenan apartados de la zona de ahumado y se utilizan de forma que contamina los productos.	MY
c) Se utiliza para la producción de humo madera pintada, barnizada, encolada o que haya	S

sufrido tratamiento químico para su conservación.	
d) Tras ser ahumados, los productos no se enfrían rápidamente a la temperatura necesaria para su conservación antes de su embalaje.	MY
Observaciones:	

7. Salazón:

a) Las operaciones de salazón no se realizan en lugares distintos y suficientemente separados de aquellos en que se efectúen las demás operaciones.	MY
b) La sal utilizada no está limpia, debidamente rotulada y almacenada.	S
c) La sal se utiliza más de una vez.	S
d) Los recipientes utilizados en la salazón no están fabricados de forma que se evite toda contaminación de los productos durante esta operación.	MY-S
e) Los recipientes y zonas destinadas a la salazón no se limpia antes de proceder a ella.	S
Observaciones:	

8. Cocción de moluscos, crustáceos, pescados y cefalópodos:

f) El establecimiento pesquero no da cumplimiento a lo establecido en el Programa de Control de Tratamientos Térmicos (CTT/NT1), para cada uno de los procesos de cocción que aplique a los productos elaborados. De acuerdo a los requisitos establecidos en el Programa.	CR
g) En el caso de los moluscos que se exportan a la Unión Europea y provienen de áreas Tipo B o C, los estudios de penetración de calor señalan que el proceso de cocción recomendado es equivalente a alguno de los tratamientos térmicos indicados en el documento SMB/NT2.	S
h) Para los crustáceos, moluscos provenientes de áreas no PSMB o moluscos provenientes de áreas Tipo A del PSMB UE, los estudios de penetración de calor garantizan que el proceso de cocción recomendado permite que el producto alcance al menos 70°C en su punto mas frío.	S
i) Toda cocción no es seguida rápidamente de refrigeración.	S
j) El agua utilizada a tal efecto no es potable o agua de mar limpia. Si no se emplea	S

ningún otro medio de conservación, la refrigeración no se mantiene hasta que se alcance la temperatura de fusión del hielo.	
k) Las operaciones de separación de las valvas y pelado no se llevan a cabo higiénicamente.	MY-S
l) Después de la operación de separación de las valvas o pelado, los productos cocidos no son inmediatamente congelados o refrigerados a una temperatura que impida el desarrollo de gérmenes patógenos y no son almacenados en locales adecuados.	S
m) El elaborador no realiza controles microbiológicos de su producción.	S
Observaciones:	

9. Pulpa de pescado:

a) La separación mecánica se efectúa con demora innecesaria después del fileteado, utilizando materias primas con vísceras.	S
b) Cuando se utiliza pescado entero, no se ha eviscerado y lavado previamente.	S
c) Las máquinas no se limpian frecuentemente y, por lo menos, cada dos horas para retirar residuos sólidos.	MY
d) Después de la fabricación, la pulpa no se congela con la máxima rapidez posible o no se incorpora a un producto destinado a la congelación o a un tratamiento estabilizador.	S
Observaciones:	

E.- REQUISITOS REFERENTES A LA PRESENCIA DE PARÁSITOS:

1. Durante la producción y antes de su despacho al consumo humano, los pescados y productos de pescado no son sometidos a un control visual para detectar y retirar los parásitos visibles.	S
---	---

<p>2. Los siguientes pescados y productos:</p> <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) <p>Que estén destinados al consumo sin ulterior transformación, no 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 no se aplica al producto crudo o al producto terminado.</p>	S
Observaciones:	

F.- EMBALAJE:

<p>1. El embalaje no se efectúa en condiciones higiénicas satisfactorias evitando toda contaminación de los productos pesqueros.</p>	S
<p>2. Los productos terminados (bloques, HG, entero) congelados a bordo no son adecuadamente envasados antes del desembarque. Los productos terminados que se almacenen a granel en las bodegas de los barcos deben tener envase primario</p>	MY
<p>3. Los materiales de embalaje y los productos que puedan entrar en contacto con los productos pesqueros no cumplen todas las normas de higiene y, en particular:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Alteran las características organolépticas de los preparados y de los productos pesqueros. - Transmiten a éstos sustancias nocivas para la salud humana. - No tienen la resistencia necesaria para garantizar una protección eficaz de los productos pesqueros. 	S S MY
<p>4. El material de embalaje primario se utiliza más de una vez.</p>	S

SERNAPESCA

5. El material de embalaje aún no utilizado no se almacena en una zona distinta de la de producción y no está protegido del polvo y la contaminación.	MY
6. En el embalaje como mínimo no está consignado: <ul style="list-style-type: none"> - Número de autorización Sernapesca de la planta pesquera o barco factoría Chile - Clave de producción - Fecha de vencimiento o Plazo de Duración. 	MY
7. En la etiqueta no figura la mención del modo de empleo (consumo) del producto. (en el caso que el producto sea destinado a Europa) .	S
8. En el lugar de almacenamiento del producto el embalaje se encuentra sin identificar.	S
9. En el lugar de almacenamiento del producto el embalaje se encuentra falsamente identificado	CR
Observaciones:	

G.- ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

1. Durante su almacenamiento y transporte: <ul style="list-style-type: none"> - Los productos pesqueros frescos o descongelados, así como los productos de crustáceos y moluscos cocidos y refrigerados, no se mantienen a la temperatura de fusión del hielo. 	S
<ul style="list-style-type: none"> - Los productos pesqueros congelados no 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
Observaciones:	

H. TRAZABILIDAD DEL PRODUCTO:

1. Clave de elaboración no corresponde al proceso.	S-Cr
2. No 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 (de acuerdo a TPP/NT1)	S-Cr
Observaciones:	

I. REQUISITOS ESPECIALES PARA EL ENVIO DE SUBPRODUCTOS/DESECHOS A ESTABLECIMIENTOS REDUCTORES: [\(MO.3.05.17\)](#)

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

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

.....
Nombre y Firma
Funcionario Sernapesca

.....
Nombre y Firma
Responsable Planta Pesquera

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