

PAUTA DE INSPECCION DE INFRAESTRUCTURA Y MANEJO SANITARIO PARA PLANTAS DE EXPORTACION DE PRODUCTOS PESQUEROS DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO

PAUTA N°:.....

Oficina Sernapesca:.....

IDENTIFICACION DE LA PLANTA:

a) Razón social:.....

b) Código establecimiento:

c) Líneas de elaboración:.....

.....

c) Fecha inspección:.....

e) Nombre inspector Sernapesca:.....

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA:

Cumple con evaluación organoléptica?

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

A.- REQUISITOS PARA EL DESEMBARQUE:

1. El equipo de descarga y desembarque es de un material fácil de limpiar.	MY
2. El equipo de descarga y desembarque se mantiene en buen estado de conservación y limpieza.	MY
3. Al descargar y desembarcar los productos pesqueros se deberá evitar todo tipo de contaminación: - La descarga y el desembarque se efectúan rápidamente . - Los productos pesqueros se depositan sin demora protegido a una temperatura adecuada a su naturaleza o rodeados de hielo - No se utiliza material o se realiza manipulaciones que puedan deteriorar las partes comestibles de los productos pesqueros	MY MY MY
4. Tras su desembarque los productos pesqueros se trasladan sin demora a su lugar de destino y en condiciones de transporte adecuadas	MY
5. Si los productos pesqueros no pueden transportarse sin demora a su lugar de destino, se dispone de cámaras refrigeradas con capacidad suficiente que se ajusta a los siguientes requerimientos: - El suelo no es impermeable, de material fácil de limpiar y desinfectar, y facilita el drenaje de agua. - Paredes no son de superficies lisas, fáciles de limpiar, resistentes e impermeables. - Techo no es fácil de limpiar. - Las puertas son de un material que se deteriora, difícil de limpiar. - No existe adecuada iluminación.	MY MY MY-S MY MN
6. Los productos pesqueros se almacenan a una temperatura cercana a la fusión del hielo	S
7. Cuando los productos se despachan directamente, el embalaje no se efectúa en condiciones higiénicas satisfactorias evitando toda contaminación de los productos pesqueros.	CR
8. En la etiqueta no se indica empacador, sólo elaborador	CR
Observaciones:	

B.- ALREDEDORES:

1. Los establecimientos no están situados en zonas alejadas de focos de insalubridad, olores objetables, humo, polvo y otros contaminantes y están expuestos a inundaciones.	MY
2. Vías de acceso y zonas de circulación no son de superficie dura, pavimentada o tratada.	MY
3. No existe remoción de basura y desperdicios, y no se recorta el pasto o la hierba dentro de las inmediaciones de la planta que puedan constituir atracción, lugar de cría o refugio para plagas.	MY
Observaciones:	

C.- DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN DE LA PLANTA:

1. Los lugares de trabajo no son de dimensiones suficientes.	MY
2. No están concebidos y diseñados de forma que se evita toda contaminación del producto, con un flujo lógico, y de manera que el sector limpio y el sector sucio están claramente separados	S
3. En estos lugares donde se procede a la manipulación y transformación de los productos: Nota: Para el caso de establecimientos que elaboran de aceite de pescado, los puntos 3a) al 3 m) serán aplicables sólo si se refieren a estructuras, materiales o procedimientos que estén en contacto directo con los productos o afecten el proceso en cualquiera de sus etapas.	
a) El suelo no es de material impermeable, fácil de limpiar y desinfectar, no absorbente, lavable, antideslizante, atóxico y no facilita el drenaje del agua.	MY
b) Las paredes no tienen superficies lisas, sin grietas, fáciles de limpiar, resistentes, impermeables y atóxicas.	MY
c) El cielo no es fácil de limpiar	MY-S
d) Las puertas son de un material que se deteriora, y no fácil de limpiar	MY

SERNAPESCA

e) 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 tienen protecciones antiestallido o no están construidas con vidrios antiestallido	MY
f) No se dispone de un sistema adecuado de ventilación y, si es necesario, de extracción de vapor de agua. La criticidad dependerá del riesgo que genere la condensación para el producto y el manejo que haga la planta para evitarla y controlarla	S
g) No existe una adecuada iluminación.	MN
h) Las lámparas no son de fácil limpieza y no están protegidas.	MN- MY
i) Existe un número insuficiente de instalaciones para lavarse y desinfectarse las manos; los grifos se manejan con las manos.	MY
j) No se dispone de toallas de un solo uso, o secadores de aire caliente	MN
k) Se cuenta con dispositivos para limpiar los útiles, el material y las instalaciones	S
l) Estructuras y accesorios elevados, no están instalados de manera que se evita la contaminación de alimentos, materia prima, las superficies de contacto con el alimento, o material de empaque, y entorpecen las operaciones de limpieza.	MY-S
m) Se almacena en la zona de manipulación de alimentos, alguna sustancia que pueda contaminar los alimentos, o se depositan ropas u objetos personales.	MN-MY
4. No cuenta con instalaciones de protección contra animales indeseables como insectos, roedores, aves, etc.)	MY
5. En las cámaras isotérmicas donde se almacenan los productos pesqueros:	
a) El suelo no es de material fácil de limpiar y desinfectar, y facilita el drenaje de agua.	MY
b) Paredes no son de superficies lisas, fáciles de limpiar, resistentes e impermeables	MY
c) Cielo no es fácil de limpiar	MY-S
d) Las puertas son de un material que se deteriora, difícil de limpiar.	MY
e) No existe adecuada iluminación.	MN

SERNAPESCA

f) No cuenta con un termómetro, o un aparato para registrar la temperatura, y cuyo sensor está ubicado en la zona de mayor temperatura de la cámara.	S
g) No cuenta con un equipo de refrigeración suficiente para mantener los productos en las condiciones térmicas necesarias.	MY-S
h) Se almacena producto directamente sobre el piso.	MY
i) Se deposita simultáneamente en una misma cámara frigorífica carnes, productos, subproductos.	MN-MY
6. Si corresponde, las zonas donde se realice el volteo de los bins con la materia prima debe ser un lugar cerrado pero no necesariamente hermético, salvo de que exista una comunicación directa con la planta y además existan indicios evidentes de plagas que puedan contaminar el producto.	MY-S
Observaciones:	

D.- EQUIPOS Y UTENSILIOS:

1. Los aparatos y útiles de trabajo no están fabricados con materiales resistentes a la corrosión y fáciles de limpiar y desinfectar.	S
2. El diseño, construcción y uso de los equipos y utensilios no evita la contaminación del alimento.	MY
3. Los envases que se reutilizan no son de material y construcción que permite una limpieza fácil y completa.	MY
4. Los recipientes para materias tóxicas no están identificados y se utilizan para alimentos.	S
5. Las uniones en la superficie de contacto con el alimento no 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
6. No existen equipos adecuados para la limpieza y desinfección de los medios de transporte.	MN
7. En las plantas pesqueras en que se conserven animales vivos como crustáceos, moluscos o peces, no existe una instalación adecuada para mantenerlos vivos.	MY S

8. 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.). Se debe evaluar la posibilidad de que la planta pruebe que el detergente que utiliza actúa bien con agua fría.	MY
9. Se permite el uso de pallet de madera solamente en bodega y sala de empaque y en cámaras de producto terminado, siempre y cuando se encuentren en buenas condiciones.	MY
Observaciones:	

E.- CONDICIONES GENERALES DE HIGIENE APLICABLES A LOS LOCALES Y MATERIALES:

1. No se mantienen en buen estado de limpieza y funcionamiento constituyendo foco de contaminación para los productos: a) Suelos de los locales b) Paredes de los locales c) Techos de los locales d) Tabiques de los locales e) Material e instrumentos	MY MY MY MY MY
2. Los equipos, los contenedores, cajas, vehículos y embarcaciones utilizadas para el traslado de la materia prima, no se mantienen limpios y cuando sea necesario desinfectados.	MY
3. La cubierta de los mesones donde se manipulen los alimentos no son de un material lavable y desinfectable y las estructuras que las soportan no están en adecuadas condiciones de mantención independiente de su material	MY
4. Cuando se limpia durante el proceso de elaboración, no se protege el alimento.	MY
5. Superficies de contacto con el alimento no son lavadas y desinfectadas oportunamente.	MY
6. Los desinfectantes, sanitizantes y sustancias similares no están autorizados por la autoridad sanitaria pertinente y no se utilizan cuidadosamente. Están inadecuadamente rotulados y no se encuentran almacenados en un lugar con acceso restringido.	S-CR
7. No se elimina cualquier residuo de desinfectante utilizado, evitando así contaminar los alimentos.	MY-S

8. No se extermina sistemáticamente y en forma preventiva todo roedor, insecto o cualquier otro parásito en los locales o los materiales.	MY
9. Los raticidas, insecticidas, desinfectantes y demás sustancias potencialmente tóxicas no se almacenan en habitaciones o armarios cerrados con llave, y se utilizan de forma que existe riesgo de contaminación de los productos.	MY-S
10. Presencia de perros resulta en la contaminación de los alimentos, superficie de contacto con los alimentos, o materiales para el empaque de los alimentos.	MY-S
11. Los locales, útiles y material de trabajo no se utilizan únicamente para la manipulación de productos pesqueros.	MN
12. Basura y desperdicios son transportados, almacenados y dispuestos inadecuadamente.	MY
13. Productos pesqueros no destinados al consumo humano no se conservan en contenedores especiales de acopio, con un local destinado a almacenar dichos contenedores en caso que los mismos no se vacíen, como mínimo, al término de cada jornada.	MY
14. Los desechos que se almacenan fuera de la planta no se depositan en recipientes provistos de una tapa, ni son fáciles de limpiar y desinfectar. Los basureros ubicados dentro de la planta, destinados a material orgánico no cuentan con tapa ni bolsa. Los basureros no cuentan con acción no manual.	MY
15. Los desechos se acumulan en los lugares de trabajo.	MY
16. Los recipientes, contenedores y/o locales destinados a los desechos no se limpian y desinfectan cuidadosamente.	MY
17. Los desechos almacenados constituyen un foco de contaminación para la planta o su entorno.	MY
18. No se depositan productos pesqueros bajo los equipos de frío salvo que exista una protección que evite la contaminación de ellos.	MY
Observaciones:	

F.- INSTALACIONES SANITARIAS:

1. Para el proceso, no 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 o tratada para su depuración.	S
--	---

2. Las conducciones de agua no potable no se distinguen claramente de las utilizadas para el agua limpia, y existe conexión transversal o sifonado de retroceso con las tuberías que conducen el agua potable.	MY-S
3. 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 (sólo si exporta a Europa), 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
4. El hielo no se fabrica con agua que cumpla los requisitos, y se trata, manipula, almacena y utiliza de modo que no está protegido contra la contaminación. El hielo que cae del silo no 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 los bins junto con el hielo.	S
5. El vapor de agua utilizado en contacto directo con el alimento contiene alguna sustancia que pueda contaminar el alimento.	MY-S
6. No cuenta con un dispositivo de evacuación del agua residual que reúne las condiciones higiénicas adecuadas.	MY
7. Existe un número insuficiente de vestuarios y servicios higiénicos, con paredes y suelos lisos, impermeables y lavables. Se comunican directamente con los locales de trabajo.	MY
8. Los lavamanos de los servicios higiénicos no 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 se accionan con la mano. Estos lavamanos disponen de agua corriente fría, y caliente y fría o en su defecto agua tibia (sólo si exporta a Europa)	MY
9. Las salas de vestuario, servicios higiénicos, vías de acceso y los patios situados en las inmediaciones de los locales y que sean parte de éstos, no se mantienen en condiciones limpias y en buen estado de mantención.	MN-MY
10. Los servicios higiénicos y vestuarios no están bien iluminados, ventilados y protegidos contra insectos.	MN
11. En los vestuarios se mezcla la ropa de trabajo con la de calle, se almacena elementos ajenos a su propósito	MN
12. No existe rótulos en los que se indique al personal la obligación de lavarse las manos después de usar los servicios higiénicos.	MN
Observaciones:	

G.- PERSONAL:

1. Personal no viste ropa de trabajo adecuada.	MY
2. El personal encargado de la manipulación y preparación de los productos no se lava las manos, por lo menos, cada vez que reanude el trabajo	MY
3. Se fuma, escupe, bebe o come en los locales de trabajo y de almacenamiento de los productos pesqueros.	MY
4. El personal usa objetos de adorno cuando manipule alimentos y no mantiene las uñas de las manos cortas, limpias y sin barniz.	MY
5. El empresario no toma todas las medidas necesarias para evitar que trabajen y manipulen los productos pesqueros personal susceptible de contaminarlos.	MY
6. Guantes no se mantienen íntegros, limpios y en condiciones sanitarias. Los guantes no son de un material impermeable.	MY
Observaciones:	

H.- REQUISITOS ESPECIALES PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PESQUEROS:

1. No se utiliza materias primas e ingredientes en buen estado de conservación, debidamente identificados y que no contienen niveles de microorganismos que produzcan una intoxicación alimentaria u otra enfermedad para el ser humano.	MY-S
2. En la elaboración de los alimentos no se utiliza agua limpia.	S
3. Requisitos para los crustáceos vivos: a) Los productos primarios no están protegidos de cualquier foco de contaminación.	S-CR
Observaciones:	

4. Requisitos para los productos refrigerados: a) No existe adecuada mantención de los productos refrigerados.	MY
b) Los productos refrigerados preembalados no se refrigeran con hielo o mediante un sistema mecánico que mantenga una temperatura similar.	MY
c) Las operaciones tales como el fileteado y corte en rodajas no se llevan a	S

<p>cabo de manera que evite cualquier contaminación, y no se efectúan en un lugar distinto.</p> <p>d) 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.</p> <p>e) Las vísceras y subproductos contaminantes no se separan y apartan de los productos destinados al consumo humano.</p> <p>f) Recipientes para despachar o almacenar productos pesqueros refrigerados, no están diseñados de manera que los protejan de toda contaminación, los conserven en condiciones satisfactorias.</p>	<p>MY</p> <p>MY</p> <p>S</p>
Observaciones:	

<p>5. Requisitos para los productos congelados:</p> <p>a) No dispone de un equipo de congelación suficientemente potente que permita obtener una temperatura en su interior de por lo menos -18°C, tras su estabilización térmica.</p> <p>b) No dispone de un equipo de refrigeración suficientemente potente para mantener los productos a una temperatura que no sea superior a -18°C.</p> <p>c) Los productos refrigerados que se congelen o ultracongelan, no cumplen con todos los requisitos para los productos refrigerados.</p> <p>d) La planta no garantiza que se cumplan los puntos b y c mediante sus registros de temperatura.</p> <p>e) Cámaras de almacenamiento no están equipadas con un sistema de registro de temperatura de fácil lectura. El sensor de temperatura no está en la zona en que ésta sea más elevada.</p> <p>f) Los gráficos de temperaturas no están a disposición de Sernapesca.</p> <p>g) Los productos pesqueros congelados no cumplen con la vida útil de 24 meses.</p>	<p>S</p> <p>S</p> <p>MY</p> <p>MY</p> <p>MY</p> <p>S</p> <p>MY</p>
Observaciones:	

6. Requisitos para los productos descongelados:	
a) La descongelación no se efectúa en condiciones de higiene adecuadas.	MY
b) La temperatura de los productos aumenta de manera excesiva durante la descongelación.	S
c) Tras la descongelación, los productos no se manipulan adecuadamente.	MY
Observaciones:	

7. Requisitos para los productos transformados:	
a) Los productos refrigerados, congelados o descongelados utilizados en la transformación, no cumplen con los requisitos establecidos para esos productos.	MY
b) 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
c) El responsable de la planta no lleva un completo registro de los tratamientos aplicados. Los registros no están a disposición de Sernapesca.	MN-MY
d) 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 claramente visible que indique las condiciones de almacenamiento.	MY
Observaciones:	

e) <u>Conservas:</u>	
1. El agua utilizada para la preparación de las conservas no es limpia.	CR
2. El tratamiento térmico no se aplica empleando un procedimiento apropiado, de los que se lleva un registro.	S
3. El tratamiento térmico no es capaz de destruir o inactivar los gérmenes patógenos y toda espora de microorganismos patógenos.	CR
4. El tratamiento térmico no se encuentra respaldado por un estudio de penetración de calor realizado por una Autoridad de Proceso. Las	S

	desviaciones ocurridas en los procesos térmicos no se abordan según lo establecido en el Manual de Inocuidad y Certificación.	
5.	Cuando exista una desviación de proceso o cuando, mediante los registros de producción, se evidencie que los factores críticos están fuera de los establecidos en el proceso formulado, la empresa no cumple con la aplicación los procesos alternativos establecidos por la Autoridad de Proceso o no realiza reprocesa del producto afectado.	S
6.	El equipo de tratamiento térmico no dispone de Termógrafo	MY
7.	El enfriado de los tarros no se realiza con agua limpia.	CR
8.	El elaborador, no lleva a cabo controles por sondeo mediante:	
	- Pruebas de incubación.	S
	- Exámenes microbiológicos del contenido, y de sellos de los envases	S
9.	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
10.	No se llevan controles para comprobar que los envases no están deteriorados.	MY
11.	No todos los envases sometidos a un tratamiento térmico en condiciones prácticamente idénticas, llevan una marca de identificación del lote.	MY
12.	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
13.	Los productos en conserva no cumplen con la vida útil de 4 años.	MY
Observaciones:		

f)	<u>Ahumado:</u>	
1.	El ahumado no se realiza en un local separado, y no está provisto de un sistema de ventilación que impide que los humos y el calor de la combustión afecte a los demás locales en los que se prepara, transforma o almacena productos pesqueros.	MY
2.	Los materiales empleados para la producción de humo no se almacenan apartados de la zona de ahumado y se utilizan de forma que contaminan los productos.	MY
3.	Se utiliza para la producción de humo madera pintada, barnizada,	S

<p>encolada o que haya sufrido tratamiento químico para su conservación.</p> <p>4. Tras ser ahumados, los productos no se enfrían rápidamente a la temperatura necesaria para su conservación antes de su embalaje.</p>	MY
Observaciones:	

<p>g) <u>Salazón:</u></p> <p>1. Las operaciones de salazón no se realizan en lugares distintos y separados de aquellos en que se efectúen las demás operaciones.</p> <p>2. La sal utilizada no está limpia, debidamente rotulada y almacenada.</p> <p>3. La sal se utiliza más de una vez.</p> <p>4. Los recipientes utilizados en la salazón no están fabricados de forma que se evita toda contaminación de los productos durante esta operación.</p> <p>5. Los recipientes y zonas destinadas a la salazón no se limpian antes de proceder a ella.</p>	MY S S MY-S S
Observaciones:	

<p>h) <u>Cocción de moluscos, crustáceos, pescados y cefalópodos:</u></p> <p>1. El establecimiento pesquero no da cumplimiento a lo establecido en los tratamientos térmicos aprobados, para cada uno de los procesos de cocción que aplica a los productos elaborados.</p> <p>2. 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 Punto 3.2.4 del la Sección II Capítulo I del Manual de Inocuidad y Certificación.</p> <p>3. 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.</p> <p>4. Toda cocción no es seguida rápidamente de refrigeración.</p> <p>5. El agua utilizada no es limpia. Si no se emplea ningún otro medio de</p>	CR S S S S
---	------------------------

<p>conservación, la refrigeración no se mantiene hasta que se alcance la temperatura de fusión del hielo.</p> <p>6. Las operaciones de separación de las valvas y pelado no se llevan a cabo higiénicamente.</p> <p>7. Después de la operación de separación de las valvas o pelado, los productos cocidos no son inmediatamente congelados o refrigerados a una temperatura que impide el desarrollo de gérmenes patógenos y no son almacenados en locales adecuados.</p>	<p>MY-S</p> <p>S</p>
Observaciones:	

<p>l) <u>Pulpa de pescado:</u></p> <p>1. La separación mecánica se efectúa con demora innecesaria después del fileteado, utilizando materias primas con vísceras.</p> <p>2. Cuando se utiliza pescado entero, no se ha eviscerado y lavado previamente.</p> <p>3. Las máquinas no se limpian frecuentemente y, por lo menos, cada dos horas de los residuos sólidos.</p> <p>4. 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.</p>	<p>S</p> <p>S</p> <p>MY</p> <p>S</p>
Observaciones:	

<p>8. Requisitos referentes a la presencia de parásitos:</p> <p>a) Durante la producción y antes de su despacho, los pescados y productos de pescado no son sometidos a un control visual para detectar y retirar los parásitos visibles.</p> <p>b) 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) 	<p>S</p>
--	----------

<p>- Pescado en escabeche y/o salado, cuando este proceso no basta para matar las larvas de los nemátodos (arenque)</p> <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
<p>Observaciones:</p>	

I.- EMBALAJE Y ETIQUETADO:

<p>1. El embalaje no se efectúa en condiciones higiénicas satisfactorias evitando toda contaminación de los productos pesqueros.</p>	S
<p>2. Los recipientes en los que se conservan en hielo los productos refrigerados no son impermeables y evitan que el agua procedente de la fusión del hielo permanezca en contacto con los productos.</p>	S
<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
<p>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.</p>	MY
<p>6. En el embalaje primario y secundario como mínimo no está consignado:</p> <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 (fecha de transformación de la materia prima o producto) o código de producto. - Fecha de vencimiento o Plazo de Duración. 	MY

7. En el lugar de almacenamiento del producto el embalaje se encuentra sin identificar	S
8. 8. En el lugar de almacenamiento del producto el embalaje se encuentra falsamente identificado	CR
9. 9La información contenida en la etiqueta no es legible, indeleble y fácilmente descifráble, y puede inducir a error al consumidor	MY
Observaciones:	

J.- ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

1. Durante su almacenamiento y transporte: - Los productos pesqueros refrigerados o descongelados, así como los productos de crustáceos y moluscos cocidos y refrigerados, no se mantienen a la temperatura de fusión del hielo. - 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. - Los productos de la pesca que se mantengan vivos (crustáceos) no se conservan a una temperatura y transportan de un modo que no afecten negativamente a la inocuidad o a su viabilidad	S S S-CR
2. Los productos se almacenan y transportan junto con otros productos que puedan afectar su salubridad o puedan contaminarlos, y no están provistos de un embalaje que garantice una protección satisfactoria.	MY
3. Cuando los productos se conservan con hielo, no se evita que el agua de fusión permanezca en contacto con los productos.	S
4. Los vehículos utilizados para el transporte no están fabricados y equipados para mantener las temperaturas requeridas durante todo el tiempo de transporte.	S
5. Las superficies del medio de transporte no son lisas, fáciles de limpiar y desinfectar y afectan la salubridad de los productos pesqueros.	MY
6. Los medios de transporte se emplean para transportar otros productos que puedan afectar o contaminar a aquéllos.	MY
7. Los productos pesqueros no se transportan en vehículos o contenedores que estén limpios y que se hayan desinfectado.	MY
8. Las condiciones de transporte de los productos pesqueros que se comercializan vivos tienen efecto negativo sobre estos productos.	MY

Observaciones:

K. 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	S-CR
Observaciones:	

L. REQUISITOS ESPECIALES PARA EL ENVIO DE SUBPRODUCTOS/DESECHOS A ESTABLECIMIENTOS REDUCTORES:

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:	

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.

RESUMEN DEFICIENCIAS	MN	MY	S	CR
TOTAL				

.....
Nombre y Firma
Funcionario Sernapesca

.....
Nombre y Firma
Responsable Planta Pesquera