

PAUTA DE INSPECCION DE INFRAESTRUCTURA Y MANEJO SANITARIO PARA PLANTAS QUE ELABORAN PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO Y EXPORTAN A LA UNION ECONÓMICA EUROASIÁTICA

PAUTA N°:.....

Oficina Sernapesca:.....

IDENTIFICACION DE LA PLANTA:

a) Razón social:.....

b) Líneas de elaboración:.....

.....

c) Fecha inspección:.....

d) Nombre inspector Serna pesca:.....

e) Hora de inicio:..... Hora de término:.....

A) DISPOSICIONES GENERALES

1. Cada modificación de los procesos tecnológicos de procesamiento de pescado debe ser coordinada con la autoridad competente.	S
2. El manual de mantenimiento y condiciones edilicias debe contemplar que la puesta en funcionamiento de los equipos tecnológicos nuevos, reparados y reconstruidos estará permitida sólo después del correspondiente tratamiento sanitario que debe incluir un control microbiológico y la coordinación con la autoridad competente.	S-Cr
3. El control sanitario debe comprender todas superficies que tiene contacto con los alimentos.	S
4. El control visual de materias primas, productos semiterminados, productos finales y las condiciones sanitarias de los equipos, es obligatorio y debe realizarse cada dos horas en cada turno o según la frecuencia establecida en el Programa de Aseguramiento de Calidad del establecimiento.	MN-MY
5. Los establecimientos que producen alimentos enlatados y en conservas, productos bajos en sal con un contenido de cloruro de sodio inferior al 5%, ahumados, platos preparados, ovas y productos cocidos y congelados, deben contar con laboratorios de producción que cuente obligatoriamente con un microbiólogo en su staff.	MY
Observaciones:	

B) EMPLAZAMIENTO DEL ESTABLECIMIENTO

1. El terreno donde se ubique el establecimiento debe contar con vías de transporte, caminos peatonales e instalaciones de producción con una cubierta completamente impermeable, que cuente con un sistema de evacuación que evite el estancamiento de agua en caso de lluvias y debe poseer con un cierre apropiado.	MY
2. La ubicación del establecimiento debe evitar la posibilidad de recibir un efecto por la presencia de otras instalaciones.	MY
3. Las salas de proceso del establecimiento deben estar ubicadas al menos a 15 metros de la calle.	MY
4. El área de servicios (talleres de reparaciones, almacenes, entre otros) debe estar ubicada a una distancia de al menos 50 metros de las entradas de las salas de producción.	MY

5. El almacenamiento de los materiales de construcción, equipos, bins está permitido solo en lugares preparados para ello.	MY
6. Todas las perforaciones del sistema de suministro de agua y las instalaciones de saneamiento de agua deben contar con un sistema de protección sanitaria estricta.	MY
7. Deben existir almacenes especiales para los sanitizantes.	MY
8. Las salas de proceso, materiales y equipos de trabajo deben ser utilizados exclusivamente para trabajar con productos pesqueros.	MY-S
Observaciones:	

C) SALAS DE PRODUCCIÓN

1. El establecimiento deberá tener suficientes áreas de producción para realizar todas las operaciones necesarias en las debidas condiciones de higiene.	MY
2. El diseño y la distribución de las áreas de proceso se realizará de manera que evite la contaminación de los productos y aisle completamente las áreas sucia y limpia de la instalación.	S
3. La ubicación de las salas de proceso debe garantizar el flujo regular de los procesos tecnológicos y evitar la posibilidad de interferencia entre los flujos de materia prima, productos semiterminados y residuos, con el flujo de productos terminados.	S
4. Para almacenar productos pesqueros, el establecimiento debe contar con cámaras de refrigeración o congelación con una temperatura que cumpla con la normativa que corresponda a cada tipo de producto.	MY-S
5. Se deben tomar todas las medidas necesarias para evitar el ingreso de plagas a las salas de proceso.	MY
6. Los suelos de las salas de proceso deben ser de material sólido, no absorbente, no resbaladizo, no tóxico, resistente a ácidos, álcalis y aceites, fácil de limpiar y desinfectar.	MY
7. El suelo debe tener una pendiente adecuada para evitar el apozamiento de agua.	MY
8. Las paredes deben tener una superficie suave, resistente a impactos, pintada de un color claro y fácil de limpiar.	MY

SERNAPESCA

9. Los techos deben estar contruidos de manera que eviten la acumulación de suciedad y condensación, además de ser fáciles de limpiar.	MY-S
10. Se debe disponer de salas, cajas y bidones especiales para almacenar las herramientas de mantenimiento, los detergentes y sanitizantes.	MY
11. Las salas de proceso deben contar con estaciones de lavado de manos con agua fría y caliente, equipados con jabón, desinfectante, toallas desechables o secadores de manos eléctricos. Las llaves no deben ser de accionamiento manual.	Mn-MY
12. El establecimiento cuenta con un programa de control de plagas cuya implementación es eficaz.	MY
13. Existe un número adecuado de vestuarios y servicios higiénicos, con paredes y suelos lisos, impermeables y lavables. Estas instalaciones no se comunican directamente con las salas de producción.	MY
Observaciones:	

D) SUMINISTRO DE AGUA Y SANEAMIENTO

1. El suministro de agua para los establecimientos que elaboren pescados, deben provenir de la red de abastecimiento de agua. En caso contrario, se debe construir un sistema independiente para el establecimiento.	S
2. La interconexión de tuberías de agua para consumo humano y uso industrial está estrictamente prohibido.	S-CR
3. Las mangueras empleadas en la limpieza de las instalaciones, se conectarán al suministro de agua caliente y fría por medio de mezcladores. Los extremos de cada manguera dispondrán de pistolas y dispositivos pulverizadores diseñados para evitar el contacto con el suelo.	Mn-MY
4. El agua de origen marino se desinfectará previamente utilizando químicos autorizados. Para la desinfección se podrá emplear ozonización, cloración eléctrica y radiación ultravioleta mediante lámparas bactericidas.	MY-S
5. La toma de agua marina se realizará lejos de la costa y en zonas no contaminadas con productos oleosos, efluentes, entre otros.	MY-S

Observaciones:

E) ILUMINACIÓN Y VENTILACIÓN

1. La iluminación en los lugares de trabajo deberá dotarse de rejillas protectoras.	MY
2. El sistema de ventilación de tiro forzado y los orificios de aspiración de los sistemas de ventilación natural, estarán equipados de mallas de protección para evitar el ingreso de plagas.	Mn-MY
Observaciones:	

F) MANTENIMIENTO DE TERRENOS Y SALAS DE PRODUCCIÓN

1. El terreno donde se ubique el establecimiento debe mantenerse limpio y ordenado.	MY
2. Al finalizar el proceso productivo, deberá lavarse y sanitizarse tanto las instalaciones, como los equipos, utensilios y superficies de contacto.	MY
3. El Programa Operacional de Saneamiento debe considerar el aseo profundo de las secciones y emplazamientos, según la siguiente frecuencia: <ul style="list-style-type: none"> – Al menos una vez a la semana en las secciones de enlatado, conservas, producción de ovas, platos preparados, ahumado y producción de relleno de pescado. – Al menos una vez cada 5 días en las secciones dedicadas a los crustáceos cocidos y congelados y a las ovas en salazón. – Al menos una vez cada 10 días en las secciones de productos congelados, en salazón y condimentados. Finalmente, se llevará a cabo el control microbiológico. 	MY-S
4. La ubicación e instalación de los equipos en las salas de proceso, deberá estar relacionada con la accesibilidad a estos lugares para realizar las labores de lavado y sanitización.	MY

5. Queda terminantemente prohibida la presencia de animales domésticos en los alrededores e instalaciones del establecimiento, excepto perros guardianes apropiadamente cuidados y manejados.	MY
6. Queda prohibido comer o realizar actividades ajenas en la salas de proceso.	MY
7. A la entrada de las salas de producción se instalarán dispositivos para la limpieza del calzado.	MY
Observaciones:	

G) REQUISITOS PARA LOS EQUIPOS, HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS

1. Todos los dispositivos y equipos de trabajo serán fabricados a partir de materiales aprobados para el contacto con los alimentos, fáciles de lavar y desinfectar.	MY
2. Los envases para conservas, se almacenarán en salas limpias y secas.	MY
Observaciones:	

H) MATERIALES AUXILIARES Y HIELO

1. Todos los equipos, materiales y material de empaque, incluidas las superficies que puedan estar en contacto directo con alimentos y materias primas deberán demostrar su inocuidad para el contacto de todo tipo de alimento.	S
2. En caso de utilizarse aditivos importados alimentarios, el establecimiento dispondrá de los certificados y especificaciones del proveedor y un certificado o permiso de la Autoridad Sanitaria. Además se almacenarán en los envases originales del productor. Queda prohibido almacenarlos en otro tipo de recipientes.	MY-S

SERNAPESCA

3. Las especias se almacenarán y trasladarán en sus envases originales. Queda terminantemente prohibido almacenar especias en aquellas salas donde se almacenen otras sustancias odoríferas.	MY-S
4. Todos los insumos suministrados a granel deberán pasar por filtros magnéticos.	MY
5. Para almacenar la sal se emplearán instalaciones de almacenamiento especiales, cerradas y con una humedad relativa del aire que no supere el 75%.	MY
6. Para la producción de hielo se utilizará agua potable limpia y este cumplirá con los estándares microbiológicos mencionados en la normativa.	S
7. El manejo del hielo, su almacenamiento, transporte y manipulación deberán garantizar la preservación de su calidad sanitaria.	MY-S
Observaciones:	

I) SALAS DE RECEPCIÓN Y PREPARACIÓN DEL PESCADO

1. La sala destinada a la recepción del pescado deberá estar conectada al sistema de alcantarillado. Deberá poseer un suelo asfaltado con pendiente hacia el sistema de drenaje del alcantarillado. Queda prohibido el uso de esta área como lugar para el lavado de contenedores u otros servicios.	MY-S
2. La sala de recepción deberá tener acceso a suministro de agua caliente y fría y vapor para su limpieza.	MY
3. La sección de recepción del pescado, debería estar cerrada y provista de aislamiento térmico y techado. El piso y las paredes serán resistentes y fáciles de lavar y desinfectar.	MY
4. Todas las mangueras utilizadas para lavar el pescado, deberán estar almacenadas enrolladas y fijadas a la pared, asegurándose que el extremo de la manguera nunca esté en contacto con el suelo.	MY
5. La duración del proceso de carga y descarga del pescado en las instalaciones de refrigeración y los datos de temperatura del pescado congelado deberán registrarse.	MY

<p>6. Al término del proceso de preparación el pescado debe lavarse en forma exhaustiva con un chorro de abundante agua limpia a una temperatura máxima de 15-18°C) para eliminar residuos, restos de vísceras y posteriormente almacenarse en recipientes con hielo y pasar rápidamente a su procesamiento.</p>	<p>MY-S</p>
<p>Observaciones:</p>	

J) PROCESAMIENTO EN FRÍO DEL PESCADO

<p>1. Para la producción de pescado refrigerado se utilizará hielo triturado (artificial o natural). Antes de refrigerarse o congelarse, el pescado deberá lavarse con agua limpia (a una temperatura no superior a los 15 °C). Para enfriar el pescado durante su lavado podrá emplearse agua salina tratada.</p> <p>La duración del proceso de carga y descarga del pescado en las instalaciones de refrigeración y los datos de temperatura del pescado congelado deberán registrarse.</p>	<p>S</p> <p>MY</p>
<p>2. Las cámaras de congelación deberán operar debidamente. El establecimiento adoptará las medidas necesarias para impedir el incremento de las temperaturas en las cámaras y cuando los ventiladores de recirculación del aire forzado permanezcan apagados, deberá garantizar la mantención de la cadena de frío, asegurando la condición del producto.</p> <p>Para evitar los procesos de oxidación de la grasa en el pescado congelado y su secado durante el almacenamiento en frío, podrán aplicarse al pescado unas capas protectoras especiales recomendadas para uso en la industria alimentaria.</p>	<p>S</p>
<p>3. El agua en las tinas de glaseado debe cambiarse en función del grado de contaminación, y en cualquier caso al menos una vez al día, debiendo limpiarse todas ellas de forma simultánea. El agua empleada para el glaseado del pescado (agua potable o agua salina tratada) deberá cumplir los requisitos de la normativa.</p>	<p>S</p>

<p>4. Las cámaras de almacenamiento se refrigerarán hasta alcanzar la temperatura de almacenamiento antes de cargarlas con productos. Las cámaras de almacenamiento para el pescado y los productos pesqueros deberán dotarse de dispositivos especiales de control de humedad y temperatura.</p> <p>El control de la temperatura del aire en la cámara de almacenamiento deberá efectuarse a diario (al menos dos veces al día) empleando registradores automáticos instalados en lugares de fácil acceso dentro de la cámara. (referencia 1,5-1,8 metros del suelo).</p> <p>El control de la humedad relativa del aire en las cámaras de almacenamiento deberá realizarse al menos una vez a la semana con la ayuda de los respectivos dispositivos estáticos omóviles (higrómetros, sicómetros, higrógramas).</p> <p>Los resultados obtenidos a partir de las mediciones de temperatura y humedad relativas del aire en las cámaras de almacenamiento deberán registrarse.</p> <p>La ubicación de los dispositivos de medición deberá facilitar el control de las lecturas. Los sensores de dichos dispositivos deberán situarse en el punto más distante con respecto de la fuente de frío, es decir, allí donde la temperatura sea más elevada.</p> <p>Los registros deberán guardarse hasta la venta de los productos y estar disponibles a petición de las autoridades responsables de la inspección.</p> <p>Las cámaras con una capacidad de almacenamiento superior a las cinco mil toneladas dispondrán de plataformas cerradas de carga y descarga.</p>	<p>MY-S</p>
<p>5. Los productos clasificados de no comestibles se almacenarán en una sala separada para su posterior uso con fines técnicos o para su eliminación. Los productos que lleguen sucios, con señales evidentes de deterioro o que presenten cualquier otra desviación con respecto de los requisitos establecidos solo podrán ser almacenados en forma provisional. El establecimiento resolverá el uso de tales productos.</p>	<p>MY-S</p>

<p>6. Queda terminantemente prohibido el almacenamiento simultáneo de distintas clases de productos en una misma cámara, cuando exista el peligro que puedan afectar a la calidad de unos y otros. En casos muy concretos, y a falta de contenedores libres, podrán almacenarse de forma temporal productos de distintas clases en la misma cámara y sometidos al mismo régimen térmico de almacenamiento, siempre que este almacenamiento combinado no afecte a la calidad de dichos productos.</p>	<p>S-CR</p>
<p>7. Las reparaciones y desinfección de las cámaras se efectuará en función de las necesidades del momento, y en cualquier caso al menos una vez al año.</p> <p>El retiro del hielo en los evaporadores se efectuará en función de la magnitud de los depósitos de hielo, y en cualquier caso al menos una vez al mes.</p> <p>Las capas de hielo en el refrigerante de aire se eliminarán como mínimo una vez al día.</p> <p>La gestión de las cámaras exige observar las condiciones de almacenamiento del producto y su debida aplicación. El establecimiento será asimismo responsable de garantizar las condiciones sanitarias y técnicas del mismo.</p> <p>La limpieza del suelo en las cámaras, corredores y salas se realizará en función del grado de suciedad, y en cualquier caso al menos una vez durante cada turno.</p>	<p>MY-S</p>
<p>8. Los productos congelados se almacenarán a una temperatura estable a -18°C o inferior en todos los puntos del producto. Durante su traslado, las oscilaciones de temperatura máxima que eventualmente pudieran presentarse no podrán superar los 3°C. Se prohíbe el almacenamiento y transporte con otros productos que pudieran afectar la calidad de los productos pesqueros.</p> <p>En caso de utilizar hielo para refrigerar los productos, se debe garantizar el adecuado drenaje del agua de deshielo para evitar que tome contacto con los productos.</p>	<p>S</p>
<p>9. Los medios de transporte utilizados para trasladar productos pesqueros están fabricados y equipados para mantener las temperaturas requeridas por cada tipo de producto (refrigeración o congelación) y se encuentran en adecuadas condiciones de mantención y limpieza.</p>	<p>MY</p>

Observaciones

K) REQUISITOS PARA LOS PRODUCTOS PESQUEROS ANTE LA PRESENCIA DE PARÁSITOS

1. Los productos pesqueros deberán someterse a controles visuales con el fin de detectar la presencia de parásitos peligrosos para el hombre y determinar su capacidad vital antes de ser enviados para consumo o procesamiento adicional. El examen se realizará, tanto en plantas de proceso como en buques factoría.	S
2. Antes de procesar el pescado que presente parásitos, deberán eliminarse estos últimos en la máxima proporción posible.	MY
3. Queda prohibido el procesamiento del pescado "convencionalmente aceptable" fresco y refrigerado sin desparasitar. En caso de no poder practicarse el procesamiento del pescado "convencionalmente aceptable" en el lugar de la captura, podrá transportarse a los puntos de tratamiento más cercanos.	CR
4. El uso de pescado "convencionalmente aceptable" para fines alimentarios se aprobará en función de su clase y dimensiones una vez que el procesamiento haya garantizado la descontaminación del producto.	MY
5. En caso de no poder facilitarse un régimen de congelación que garantice la descontaminación del pescado, éste se utilizará con fines alimentarios una vez concluidos los procesos de salazón, procesamiento térmico o envasado en latas. Las cuestiones relativas al posible uso del pescado infestado con parásitos para fines alimentarios serán responsabilidad del establecimiento elaborador.	S
6. Las plantas de procesamiento de pescado deberán adoptar las medidas necesarias para prevenir la infestación de los trabajadores. Los empleados dedicados al procesamiento de pescado deberán cumplir las medidas relativas a la profilaxis del personal.	MY

Observaciones

L) REQUISITOS SEGÚN TIPO DE PRODUCTO

1) PRODUCTOS SALADOS

<p>1. Los recipientes, herramientas y equipos utilizados en la elaboración de productos en salazón deberán prepararse conforme a la normativa vigente. Después de cada vaciado, se lavarán exhaustivamente las tinas, las cubetas y las herramientas para eliminar todos los residuos de salmuera, grasa y sal, comprobándose asimismo su resistencia al agua.</p>	MY
<p>2. Todas las herramientas empleadas en la sección de salazón (carretillas, cajas, vehículos) deberán marcarse, lavarse a diario y desinfectarse al menos una vez a la semana. Las paredes de las tinas fijas de salazón y de las cubas de descongelación y remojo empotradas en el suelo deberán elevarse como mínimo 50 cm por encima del nivel del suelo. El fondo de las cubas deberá disponer de pendientes inclinadas hacia el orificio de drenaje y facilitar el drenaje completo de la salmuera utilizada y de las aguas de lavado</p>	MY
<p>3. Los trabajadores dedicados a la salazón de productos deberán llevar calzado especial, buzos de cuerpo entero y guantes limpios, utilizado exclusivamente para esta sección y almacenado en el lugar designado para tal fin.</p>	MY
<p>4. Los contenedores destinados a la descongelación, la salazón y el remojo se conectarán al suministro de agua caliente y fría mediante mezcladores. Los conductos de drenaje de estos contenedores se equiparán con válvulas de cierre. Para la salazón del pescado podrán utilizarse contenedores fabricados a partir de metales resistentes a la corrosión o polímeros.</p>	MY
<p>5. La eliminación, llenado y refrigeración de la salmuera durante la salazón del pescado mediante la circulación de la salmuera, se realizará de conformidad con las instrucciones técnicas</p>	MY-S

<p>correspondientes. Los estantes diseñados para el drenaje del pescado descongelado, lavado y salado deberán instalarse a un mínimo de 40 cm con respecto del suelo.</p>	
Observaciones	

2) PRODUCTOS EN CONSERVA

1. Las materias primas empleadas en la producción de conservas deberá cumplir los requisitos de la normativa.	
2. La reserva de materias primas descongeladas no excederá la demanda a la hora de su preparación. Queda prohibida la descongelación en agua.	S-CR
3. Una vez llenada la conserva, no deberá mantenerse en la sala de producción durante más de dos horas, enviándose un lote tras otro al refrigerador para su estabilización a una temperatura de entre 0 y 8°C.	MY
4. La sala dedicada a la producción de conservas deberá contar con los filtros sanitarios respectivos.	MY
5. La producción básica de alimentos enlatados se debe ubicar en una sala específica con una sala obligatoriamente delimitada para la producción de coberturas, una sala destinada a la esterilización en autoclaves y dos salas separadas para el lavado de los productos, además de las salas previas al sellado. Las dimensiones de estas instalaciones deben ser adecuadas a las labores que en ellas se realizan y la separación entre ellas debe ser efectiva.	S-CR
6. La ubicación de las salas de producción deberá facilitar la secuencia ininterrumpida de los procesos tecnológicos y evitar la posible intersección de flujos de materias primas con los flujos de productos semiterminados y los productos listos para el consumo	MY
7. La esterilización de los alimentos en lata deberá efectuarse utilizando la metodología adecuada para la elaboración de estos productos. Los autoclaves deberán equiparse con dispositivos de control y	S-CR

<p>registro. Queda prohibida la operación de autoclaves sin termógrafos o con termógrafos defectuosos.</p> <p>Los termogramas se archivarán en los laboratorios durante un período que superará en 6 meses el plazo de vencimiento del producto.</p> <p>Los termogramas deberán marcarse claramente con tinta y mostrar el nombre de los alimentos enlatados, el número de autoclave, el número de turno, la fecha, el régimen de esterilización y el apellido del operario. Los termogramas se archivarán en un registro especial</p>	
<p>8. Todos los dispositivos de medición y control instalados en los autoclaves deberán verificarse de acuerdo con la normativa vigente. (PAC/NT4).</p> <p>Se realizarán verificaciones periódicas de la eficiencia del proceso de esterilización empleando el método de muestreo aleatorio, a saber:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ensayos de incubación a 37°C por espacio de 7 días o a 35°C durante 10 días – examen de la apariencia externa de las latas y análisis microbiológico de sus contenidos en laboratorios autorizados 	S-CR
<p>9. El tratamiento térmico no se aplica empleando un procedimiento apropiado, de los que se lleva un registro.</p>	S
<p>10. El tratamiento térmico no es capaz de destruir o inactivar los gérmenes patógenos y toda espora de microorganismos patógenos.</p>	CR
<p>11. El tratamiento térmico no se encuentra respaldado por un estudio de penetración de calor, realizado por una autoridad de proceso.</p>	S
<p>12. Cuando existe desviación del proceso, no cumple con la aplicación de los procesos alternativos establecidos por la autoridad de proceso.</p>	S
<p>13. Todos los días, de acuerdo a la frecuencia establecida, se recogerán muestras para verificar la calidad del enlatado. Para ello la planta dispondrá de los equipos necesarios para inspeccionar los cierres de las latas. Deberá verificarse la calidad del cierre de las latas a intervalos de 30 minutos - tomándose como muestra dos latas por cada máquina de enlatado.</p> <p>Se comprobará la presencia de defectos en las latas.</p> <p>Todas las latas que hayan superado el procesamiento térmico en condiciones prácticamente idénticas deberán exhibir marcas de identificación en serie.</p>	S
<p>14. Al final de cada jornada de trabajo, el aceite y demás coberturas presentes en los sistemas se drenarán, lavándose todos los sistemas y máquinas de cobertura con agua caliente y detergente para su posterior desinfección y enjuague con agua caliente.</p>	MY-S

15. El almacenamiento de alimentos enlatados en la planta de producción deberá efectuarse en salas de almacenamiento secas con las condiciones adecuadas de almacenamiento (temperatura, humedad del aire).	MY
Observaciones	

3) PRODUCTOS PREPARADOS

1. La sección de platos preparados deberá ubicarse en una sala aislada de las restantes salas dedicadas a la elaboración de otros productos y deberá contar con todas las salas necesarias de acuerdo a la normativa vigente.	MY
2. Será obligatorio registrar la temperatura alcanzada durante los procesos de fritura, hervido y cocción; según corresponda. La temperatura interna de los productos terminados no será en ningún caso inferior a los 80°C.	MY-S
3. Al término de la fritura, los productos se enfriarán hasta alcanzar los 20°C y se envasarán inmediatamente después. En la producción de productos que contengan harina, ésta deberá filtrarse mediante cribas magnéticas para retener las partículas magnéticas y los cuerpos extraños.	MY-S
Observaciones	

4) CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS COCIDOS

1. La elaboración de crustáceos y moluscos cocidos podrá llevarse a cabo en aquellas plantas dotadas de instalaciones aptas para efectuar controles microbiológicos de los productos durante todos los turnos.	MY
2. Después de la cocción, los crustáceos y los moluscos se someterán a un enfriado rápido. Para la cocción podrá utilizarse agua potable o agua de mar limpia que cumpla la norma vigente	S

<p>El escaldado y el desvalvado se realizarán siempre que se cumplan todas las condiciones sanitarias e higiénicas pertinentes. Tras estas operaciones, los productos cocidos deberán congelarse inmediatamente o almacenarse en frío.</p>	<p>S</p>
<p>Observaciones</p>	

5) PRODUCTOS AHUMADOS

<p>1. La producción de ahumados, además de las salas destinadas a los procesos técnicos básicos (descongelación, preparación, salazón, remojo y ahumado del pescado), requerirá las siguientes salas independientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> – una sala para la elaboración de la salmuera – la sala refrigerada para el almacenamiento diario de materiales – la sala para el envasado de los productos terminados – la cámara para el almacenamiento provisional de los productos terminados – la sala para el lavado de bandejas – la sala para el secado y el almacenamiento de bandejas – una sala para el almacenamiento de combustible y astillas de madera, materiales desinfectantes, detergentes y líquido para el ahumado – una sala para el almacenamiento de materiales auxiliares y de envasado. 	<p>MY-S</p>
<p>2. Las cámaras de ahumado deberán dotarse de ventilación forzada con transmisión mecánica, puertas herméticas y escotillas. Las cámaras y estructuras para el ahumado se someterán por entero a tratamiento sanitario una vez a la semana.</p>	<p>MY</p>
<p>3. Para controlar la temperatura y la humedad en las cámaras de ahumado se instalarán dispositivos remotos de medición y registro (termómetros, higrómetros, sicómetros), registrándose su lectura. La temperatura dentro del pescado ahumado caliente no deberá ser inferior en ningún caso a los 80°C.</p>	<p>S</p>
<p>4. Los productos terminados se enfriarán rápidamente hasta alcanzar una temperatura que no exceda los 20°C, envasándose y enviándose a</p>	<p>MY</p>

<p>continuación a la cámara de refrigeración. Hasta su proceso final, el pescado ahumado caliente se almacenará a temperaturas que oscilarán entre los 2 y -2°C, mientras que el pescado ahumado frío se almacenará a temperaturas de entre 0 y -5°C.</p>	
<p>5. El período de almacenamiento del pescado ahumado caliente antes de congelarse no deberá rebasar en ningún caso las 12 horas desde el momento de su traslado desde la cámara de ahumado. El pescado deberá congelarse a una temperatura que no exceda los -18°C inmediatamente después de refrigerarse.</p>	S
<p>6. Las tablas y mesones destinados a preparar, el producto deberán lavarse y desinfectarse con productos adecuados, enjuagarse y luego secarse.</p>	MY-S
<p>7. Los insumos y materias primas, y los productos terminados resultantes deberán transportarse empleando entradas y elevadores separados.</p>	MY-S
<p>8. El almacenamiento, la elaboración y el transporte de productos ahumado en caliente deberá realizarse conforme a las condiciones y términos de almacenamiento y elaboración de productos fácilmente degradables.</p>	S
<p>Observaciones</p>	

6) PRODUCTOS DE PESCADO SECO

<p>1. La sección de secado en condiciones naturales, al margen de las salas de producción general, constará de las siguientes salas independientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> – la sala de envasado – las cámaras de almacenamiento para productos terminados con regímenes preestablecidos de temperatura en función de su clasificación – la sección dedicada al pesaje e inventario 	MY
<p>2. Los muros y techos de las salas cerradas destinadas al secado del pescado en condiciones artificiales deberán ser lisas y facilitar la realización del tratamiento sanitario correspondiente.</p>	MY

Estas cámaras diseñadas para el secado del pescado en condiciones artificiales deberán equiparse con dispositivos remotos de medición y control.	
3. El almacenamiento de los productos secos deberá realizarse en una sala refrigerada con una temperatura y humedad relativas del aire que cumplan los requisitos establecidos en normativa vigente	MY-S
4. En las secciones dedicadas al secado natural y artificial del pescado, las actividades preventivas tendrán como fin evitar la aparición de vectores.	MY-S
5. Durante la elaboración de productos secos de pescado será necesario supervisar la pureza del aire en las cámaras de secado y lavar y sanitizar de forma exhaustiva las bandejas y utensilios empleados.	MY-S
Observaciones	

7) PRODUCCIÓN DE OVAS

1. La sección dedicada a la producción de ovas de pescado deberá ubicarse en una sala separada que facilite la secuencia ininterrumpida de las operaciones técnicas correspondientes. Dentro de la sala de producción de ovas deberán separarse las salas destinadas a producción, las salas auxiliares y dependencias anexas.	MY
2. Las mesas destinadas a preparar el pescado y extraer las ovas del mismo, deberán ser impermeables y fáciles de limpiar y lavar. Las herramientas (ralladores, recipientes, cintas separadoras, etc.) deberán fabricarse a partir de materiales que cumplan las disposiciones de las normas vigentes.	MY
3. La sala dedicada a la extracción de ovas deberá equiparse con lavamanos conectados a los sistemas de suministro de agua caliente y fría y se dotarán de dispositivos para la dosificación de jabón desinfectante.	S
4. Queda prohibido colocar las ovas en envases previamente utilizados	CR
5. El procesamiento sanitario y la desinfección de las salas, equipos y herramientas empleados en la producción de ovas se efectuará a	MY

diario al final de cada jornada, programándose unos días para la limpieza al menos una vez cada 4 días	
6. Para desinfectar el aire, las salas de producción deberán equiparse con lámparas bactericidas de uso según necesidad.	MY
Observaciones	

M) REQUISITOS DE LOS PROGRAMAS DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD

1. Para el ingreso de peces vivos, invertebrados y otros animales la empresa cumple con los requisitos salud animal, descritos en el Capítulo 17 de Decisión N°317 de la Comisión de la Unión Aduanera.. (Aplica a recursos vivos).	S
2. Todo pescado vivo, refrigerado, congelado, caviar, crustáceos, moluscos, mamíferos y otros animales acuáticos provenientes de acuicultura, cultivados o extraídos en las aguas limpias, así como también los productos comestibles de su procesamiento, los que deben examinarse para detección de parásitos, infecciones bacterianas y virales.	S
3. Cada programa de aseguramiento de calidad debe considerar el análisis de peligros para los siguientes puntos: a) Los productos congelados, deben mantenerse en su centro térmico a una temperatura estable a -18°C o inferior. b) Evitar la contaminación con Salmonella y agentes de otras infecciones bacterianas; c) El no tratamiento con sustancias colorantes, radiación ionizante o rayos ultravioleta;; d) La materia prima debe cumplir con todas las características organolépticas. e) Los productos pesqueros no deben ser sometidos a descongelación durante su almacenamiento; f) Está prohibido de la producción de peces de las familias venenosas: (<i>Tetraodontidae</i> , <i>Molidae</i> , <i>Diodontidae</i> y <i>Canthigasteridae</i>) que contienen biotoxinas peligrosas para la salud humana.	S-Cr

SERNAPESCA

4. Los indicadores microbiológicos, químico toxicológicos y radiológicos de los productos pesqueros, contenido de biotoxinas y otros contaminantes (para moluscos) deben cumplir con los requerimientos y normas sanitarios y veterinarios establecidos en el territorio de la Unión Aduanera.	S-Cr
5. Los moluscos bivalvos, equinodermos, tunicados y moluscos gasterópodos (en adelante - moluscos) deben estar sujetos a control de biotoxinas marinas.	S
6. Los productos pesqueros deben ser reconocidos aptos para el consumo y no contener sustancias naturales o sintéticas estrogénicas y hormonales, fármacos tireostáticos, antibióticos y otros medicamentos y pesticidas.	S-Cr
7. En todos los tipos de materia prima alimenticia y productos alimenticios se controlará el contenido de los plaguicidas, contaminantes globales, según lo solicitado por la legislación de la Unión Aduanera.	S
8. En el pescado, crustáceos, moluscos y productos derivados de su procesamiento no se permitirá la presencia de larvas vivas de parásitos peligrosos para la salud humana.	S
9. Los criterios de inocuidad de las conservas alimenticias (esterilidad industrial) serán la ausencia en la conserva de microorganismos capaces de desarrollarse a la temperatura de su conservación, establecida para el tipo puntual de las conservas, así como microorganismos y toxinas de microbios peligrosos para la salud humana.	S-Cr
10. La empresa debe cumplir con la prohibición de uso de aditivos indicados en el anexo N° 6 de la Decisión N°299 de la Comisión de la unión Aduanera.	S
11. Durante todo el proceso productivo, los productos que pueden ser destinados a territorio de la UEE, están claramente identificados. El establecimiento cuenta con información relativa al producto que ha elaborado y finalmente se ha exportado a la UEE.	My-S
12. El establecimiento cuenta con un procedimiento para evitar que materia prima con evidencia de lesiones causadas por enfermedades sea destinada a territorio de la UEE. Los registros no presentan hallazgos que cuestionen su implementación.	S-Cr
13. El establecimiento dispone de una copia de normativa sanitaria vigente de la UEE.	S
Observaciones:	



N) EMBALAJE Y ETIQUETADO

<p>1. En cuanto a las características y propiedades de seguridad del embalaje a utilizar se deben considerar y aplicar los requisitos indicados en el "REGLAMENTO TÉCNICO 005/2011" para todo tipo de envases y cierres que estén en circulación en el territorio aduanero de la Unión Aduanera, sin depender del país de origen.</p>	<p>MY</p>
<p>2. Es responsabilidad del establecimiento incluir en cada programa de aseguramiento de calidad los requisitos específicos de Etiquetado de todos los productos pesqueros, según cada línea de proceso en conformidad con lo indicado en el REGLAMENTO TÉCNICO 022/2011.</p>	<p>MY</p>
<p>3. La materia prima alimenticia y los productos alimenticios deberán estar empaquetados y embalados en material permitido para el contacto con productos alimenticios con el uso de medios que permitan asegurar la conservación de su calidad y seguridad en el marco de su almacenamiento, transporte y venta.</p>	<p>S</p>
<p>4. Para los productos alimenticios elaborados con la aplicación de Organismos genéticamente modificados (OGM), incluyendo aquellos que no contengan ácido desoxirribonucleico (ADN) y albúmina, será obligatorio indicar la siguiente información: "productos genéticamente modificados", o "productos elaborados con el uso de organismos genéticamente modificados con ayuda de la ingeniería" o "el producto contiene componentes de organismos genéticamente modificados con ayuda de la ingeniería".... (el contenido en los alimentos de un 0,9% o menos de componentes obtenidos con el uso de los OGM representa un contaminante casual y técnicamente insubsanable, y los productos alimenticios que contengan la cantidad indicada de componentes de los OGM, no se relacionarán con la categoría de productos alimenticios que contengan elementos elaborados con el uso de los OGM)</p>	<p>S</p>
<p>5. Solamente se podrá indicar la siguiente información "producto orgánico" Cuando los productos alimenticios producidos con el uso de las tecnologías que aseguren su fabricación con base a materia</p>	<p>S</p>

SERNAPESCA

<p>prima obtenida sin el uso de los plaguicidas y demás medios de protección de vegetales, abonos químicos, estimuladores de crecimiento y engorde de animales, antibióticos, hormonas y preparaciones veterinarias, OGM no sometidos a tratamiento con el uso de irradiación ionizada, de acuerdo a la legislación de los estados miembros de la Unión Aduanera.</p>	
<p>6. El establecimiento ha implementado el etiquetado nutricional, según los requisitos establecidos en el Reglamento Sanitario de los Alimentos.</p>	MY
<p>7. El establecimiento ha implementado un sistema de indentificación en el etiquetado para diferenciar el producto que presente restricción de mercado. (M04.10.16)</p>	S
<p>Observaciones:</p>	

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

Cuadro de Categorías según defectos

CATEGORIA	Deficiencia			
	MENOR	MAYOR	SERIA	CRITICA
Aprobado	0-4	0-13	0-5	0
Rechazado			≥6	≥1

RESULTADO DE LA INSPECCIÓN:

.....

Nombre y firma

FUNCIONARIO Serna_pesca

.....

NOMBRE, FIRMA Y CARGO

Acompañante de la planta

Referencias normativas:

- Programas de Control del Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura
- Decisión N° 299 y N° 317 de la Unión Aduanera y sus modificaciones.
- San Pin 2.3.4.050-96
- Reglamento técnico 005/2011
- Reglamento técnico 022/2011

ANEXOS

Tipos de actividad para inscripción en el Registro de Organizaciones y Personas que Realizan la Producción, Procesamiento y/o Almacenamiento de Mercaderías Sujetas a Control que son Ingresadas al Territorio Aduanero de la Unión Aduanera (Registro de Empresas de Terceros Países)

Nº	
1	Elaboración de tipos de productos:
1.1.	Pescado vivo
1.2.	Pescado fresco y enfriado
1.3.	Pescado congelado
1.4.	Filete de pescado (incluso carne de pescado, carne molida de pescado) fresco, enfriado o congelado
1.5.	Pescado seco, curado, salado o en salmuera, pescado ahumado en frío o en caliente
1.6.	Crustáceos, con caparazón o sin caparazón, vivos, frescos, enfriados, congelados, cocinados y congelados, secos, salados o en salmuera
1.7.	Moluscos, en concha o sin concha, demás invertebrados acuáticos vivos, frescos, enfriados, congelados, secos, salados o en salmuera
1.8.	Harina de pescado
1.9.	Subproductos de pescado enfriados, congelados
1.10.	Grasas y sus fracciones de pescado, mamíferos acuáticos, crustáceos, moluscos, y demás invertebrados
1.11.	Caviar de esturiones, salmones, demás especies de peces, invertebrados y su sucedáneo
1.12.	Productos semifabricados de pescado
1.13.	Pescado terminado o en conserva, caviar de esturiones y su sucedáneo elaborado de huevas de pescado
1.14.	Crustáceos terminados o en conservas, moluscos y demás invertebrados acuáticos
2.	Almacenamiento de productos pesqueros congelados (enfriados), crustáceos, moluscos y demás invertebrados acuáticos
3.	Acuicultura*
3.1.	Elaboración de material de cultivo, huevas
3.2.	Producción de pescado de consumo (Acuicultura)

*Nota: En caso de que para la producción se utilice materia prima cultivada artificialmente (acuicultura), es necesario entre paréntesis indicar las especies de peces, crustáceos y demás invertebrados acuáticos.