

PAUTA DE EVALUACIÓN PROGRAMA SANITARIO DE EMBARCACIONES
INFORME DE HABILITACIÓN SANITARIA ARTESANAL - TRANSPORTADORA

ANTECEDENTES GENERALES

NOMBRE INSPECTOR		N° INSPECCIÓN:	
OFICINA:		LUGAR DE INSPECCIÓN:	
FECHA:	1° INSPECCIÓN	SEGUIMIENTO	

ANTECEDENTES DE LA EMBARCACIÓN Y OPERACIÓN

NOMBRE NAVE PESQUERA:	CÓDIGO R.P.A. - R.L.T.	ESTADO	
N° MATRÍCULA DE LA NAVE:	PUERTO	<small>TACHAR LO QUE NO CORRESPONDE</small> REGIÓN BASE RPA	
ARMADOR:	RUT/CELULAR		

EMBARCACIONES QUE TRANSPORTAN LA PESCA EN MENOS DE 24 HORAS.

1 DE LA MATERIA PRIMA

1.1.	My	CUMPLE CON EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA	
1.2.	My	LA PROTECCIÓN DE LA PESCA ES CON ELEMENTOS LIMPIOS Y ADECUADOS PARA SU CORRECTA CONSERVACIÓN.	
1.3.	Cr	EL EVISCERADO SE REALIZA EN PLAYA.	
1.4.	My	DESDE LA CAPTURA, LA PESCA ES PROTEGIDA DE FUENTES CONTAMINANTES, EFECTOS DEL SOL U OTRA FUENTE DE CALOR	
1.5.	My	EL DESCABEZADO Y EVISCERADO A BORDO SE REALIZA DE FORMA HIGIÉNICA, LO ANTES POSIBLE DESPUÉS DE LA CAPTURA.	

2 DEL PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA

2.1.	Se	LOS ELEMENTOS DE ALMACENAMIENTO Y MANIPULACIÓN DE LA PESCA SE CONSERVAN LIMPIOS Y EN BUEN ESTADO.	
2.2.	Se	NO EXISTE CONTAMINACIÓN DE LAS SUPERFICIES DE CONTACTO (POR EJEMPLO CON LUBRICANTES Y ACEITES.)	
2.3.	Se	BODEGAS PARA ALMACENAR PRODUCTOS DE LA PESCA, SE ENCUENTRAN LIMPIAS, BIEN MANTENIDAS Y NO CONTAMINADAS.	
2.4.	My	INSTALACIONES, BODEGAS, RECIPIENTES, IMPLEMENTOS, EQUIPOS, MAQUINARIAS, ETC., ESTÁN LIMPIOS AL MOMENTO DE SER UTILIZADOS	
2.5.	Se	LIMPIEZA DE SUPERFICIE PARA ALMACENAR Y MANIPULAR LA PESCA, SE HACE CON AGUA LIMPIA. NO SE USA AGUA CONTAMINADA.	

3 DE LA EMBARCACIÓN

3.1.	Cr	EL DISEÑO, INCLUIDA TOMA DE AGUA, EVITA LA CONTAMINACIÓN DE LA PESCA POR AGUAS RESIDUALES, HUMO, LUBRIC., COMBUST. O SUSTANCIAS NOCIVAS.	
3.2.	Se	LA SUPERFICIE EN CONTACTO CON LA PESCA ES FÁCIL DE LIMPIAR, RESISTENTE A LA CORROSIÓN Y ES DE MATERIALES APROPIADOS.	
3.3.	Se	LAS BODEGAS ESTÁN SEPARADAS DE LA SALA DE MÁQUINAS	
3.4.	My	BODEGAS Y CONTENEDORES USADOS PARA ALMACENAR LA PESCA, GARANTIZA SU CONSERVACIÓN EN CONDICIONES HIGIÉNICAS SATISFACTORIAS	
3.5.	My	LOS EQUIPOS E IMPLEMENTOS USADOS EN LA MANIPULACIÓN ESTÁN HECHOS DE MATERIALES RESISTENTES A LA CORROSIÓN, FÁCILES DE LIMPIAR.	

4 PERSONAL

4.1.	My	LA VESTIMENTA DEL PERSONAL ES ADECUADA, Y SE MANTIENE LIMPIA Y EN FORMA ÍNTEGRA (guantes, ropa de agua, etc).	
4.2.	My	EL PROCEDER DEL PERSONAL NO AFECTA NEGATIVAMENTE LA PESCA Y SU DESCARGA (Fumar, escupir, beber, comer).	
4.3.	My	EL PERSONAL QUE MANIPULA LA PESCA Y ACCIONES ASOCIADAS A LA MATERIA PRIMA, POSEE CAPACITACIÓN EN ASPECTOS SANITARIO-PESQUEROS.	

EMBARCACIONES QUE TRANSPORTAN LA PESCA MÁS DE 24 HORAS

A.	My	MANIPULADORES DE LA PESCA NO USAN ELEMENTOS PUNZANTES PARA MOVER PECES GRANDES O QUE PUEDAN HERIRLES, SIEMPRE QUE LA CARNE DE ESOS PRODUCTOS NO SE DETERIORE	
B.	My	SE MANTIENEN LIMPIAS Y DESINFECTADAS LAS INSTALACIONES UTILIZADAS EN RELACIÓN CON LAS MATERIAS PRIMAS Y OPERACIONES ASOCIADAS.	
C.	My	SE DESINFECTAN ADECUADAMENTE LAS EMBARCACIONES, UTENSILIOS, CONTENEDORES O BANDEJAS.	
D.	My	LA PESCA ENTERA Y EVISCERADA QUE SE TRANSPORTA A GRANEL O EN BANDEJAS, SE TRANSPORTA CON HIELO Y AGUA REFRIGERADA.	
E.	My	LAS VISCERAS Y DESPERDICIOS QUE REPRESENTAN PELIGRO PARA LA SALUD PÚBLICA, SE EVACUAN INMEDIATAMENTE.	
F.	Cr	EL EVISCERADO SE REALIZA EN PLAYA.	
G.	Se	EL AGUA DE DESHIELO DE LA PESCA SE ENCUENTRA EN CONTACTO CON OTROS PRODUCTOS.	
H.	Se	LAS BODEGAS ESTÁN TOTALMENTE SEPARADAS DE LA SALA DE MÁQUINAS.	
I.	Se	BODEGAS O CONTENEDORES DE LA PESCA ESTÁN SEPARADOS DE ESPACIOS DE LA TRIPULACIÓN, PARA IMPEDIR CONTAMINACIÓN CRUZADA.	
J.	Se	EL HIELO SE ELABORA CON AGUA LIMPIA.	
K.	Se	EL ALMACENAMIENTO Y MANIPULACIÓN DEL HIELO SE REALIZA DE MANERA ADECUADA.	
L.	Se	SÓLO SE UTILIZA AGUA LIMPIA.	

SITUACIÓN FINAL DE LA EVALUACIÓN

<p>Tabla 1: Clasificación nave pesquera que mantiene pesca menos de 24 Hrs.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>CLASIFICACIÓN</th> <th>MAYOR</th> <th>SERIA</th> <th>CRÍTICA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>APROBADA</td> <td style="text-align: center;">≤ 6</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td>RECHAZADA</td> <td style="text-align: center;">≥ 7</td> <td style="text-align: center;">≥ 2</td> <td style="text-align: center;">≥ 1</td> </tr> </tbody> </table> <p>Tabla 2: Clasificación nave pesquera que mantiene pesca por más de 24 Hrs.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>CLASIFICACIÓN</th> <th>MAYOR</th> <th>SERIA</th> <th>CRÍTICA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>APROBADA</td> <td style="text-align: center;">≤ 15</td> <td style="text-align: center;">≤ 3</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td>RECHAZADA</td> <td style="text-align: center;">≥ 16</td> <td style="text-align: center;">≥ 4</td> <td style="text-align: center;">≥ 1</td> </tr> </tbody> </table>	CLASIFICACIÓN	MAYOR	SERIA	CRÍTICA	APROBADA	≤ 6	1	0	RECHAZADA	≥ 7	≥ 2	≥ 1	CLASIFICACIÓN	MAYOR	SERIA	CRÍTICA	APROBADA	≤ 15	≤ 3	0	RECHAZADA	≥ 16	≥ 4	≥ 1	<p style="text-align: center;">OBSERVACIONES</p> <div style="border: 1px solid black; height: 80px; width: 100%;"></div> <p>FECHA PRÓXIMA INSPECCIÓN</p>
CLASIFICACIÓN	MAYOR	SERIA	CRÍTICA																						
APROBADA	≤ 6	1	0																						
RECHAZADA	≥ 7	≥ 2	≥ 1																						
CLASIFICACIÓN	MAYOR	SERIA	CRÍTICA																						
APROBADA	≤ 15	≤ 3	0																						
RECHAZADA	≥ 16	≥ 4	≥ 1																						

RESUMEN DEFICIENCIAS			
ÍTEM EVALUADO	MAYOR	SERIA	CRÍTICA
1 DE LA MATERIA PRIMA			
2 DEL PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA			
3 DE LA EMBARCACIÓN			
4 REQUISITOS RELATIVOS AL PERSONAL			
5 EMBARCACIÓN TRANSPORTA PESCA MAS DE 24 HRS.			

APROBADO

RECHAZADO

FIRMAR RESULTADO FINAL. TACHAR LO QUE NO CORRESPONDA

<p style="text-align: center; border-top: 1px solid black; margin-top: 20px;">NOMBRE, FIRMA Y TIMBRE FUNCIONARIA(O) EVALUADOR</p>	<p style="text-align: center; border-top: 1px solid black; margin-top: 20px;">NOMBRE Y FIRMA ARMADOR Ó RESPONSABLE EMBARC. ARTES./LANCHA TRANSPORT.</p>
---	---