

PAUTA DE INSPECCION DE INFRAESTRUCTURA Y MANEJO SANITARIO PARA ESTABLECIMIENTOS REDUCTORES

PAUTA N°:.....

Oficina Sernapesca:.....

IDENTIFICACION DE LA PLANTA:

a) Razón social:.....

b) Líneas de elaboración:.....
.....

c) Fecha inspección:.....

d) Nombre inspector Sernapesca:.....

SERNAPESCA

A. ALREDEDORES

1. Los establecimientos reductores están situados en zonas alejadas de focos de insalubridad, otros contaminantes y no expuestos a inundaciones.	MY
2. Los establecimientos reductores se encuentran ubicados en el mismo lugar de los mataderos o instalaciones que procesen subproductos de origen diferente al marino, a no ser que estén en un edificio totalmente separado.	SE
3. Las vías de acceso y zonas de circulación que se encuentren dentro del recinto del establecimiento reductor o en sus inmediaciones, tienen una superficie dura, pavimentada o tratada de manera tal que controlen la presencia de polvo ambiental.	MY
4. Las personas no autorizadas y animales tienen acceso al establecimiento.	MY
5. Se remueve en forma adecuada basura y desperdicios, y se recorta el pasto o la hierba dentro de las inmediaciones de los edificios o estructura de la planta que puedan constituir atracción, lugar de cría o refugio para plagas.	MY

B. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN DE LA PLANTA

1. Los lugares de trabajo son de dimensiones suficientes para que las actividades laborales puedan realizarse en condiciones de higiene adecuadas.	MY
2. Las plantas disponen de un sector limpio y otro sucio, convenientemente separados y cuentan con barreras sanitarias que permitan la desinfección de calzado y manos de los operarios.	MY
3. Los accesos al sector limpio deberán contar con un diseño adecuado y una clara señalización, de manera de asegurar la correcta utilización de los filtros sanitarios.	MN/MY
4. El sector sucio cuenta con un lugar cubierto para recibir los subproductos animales y está construido de manera que resulte fácil de limpiar y desinfectar.	MY
5. Los suelos están contruidos de manera que facilite la evacuación de líquidos.	MY
6. La planta de transformación dispone de una capacidad de producción de agua caliente y vapor para la transformación de subproductos animales.	CR

SERNAPESCA

7. Para el tratamiento térmico, las instalaciones disponen de:	
- Equipo de medición para controlar la evolución de la temperatura a lo largo del tiempo.	CR
- Aparatos que registren en forma continua los resultados de estas mediciones.	SE
- Un sistema de seguridad adecuado para evitar un calentamiento insuficiente.	SE
8. Para impedir la recontaminación del producto terminado por la materia prima proveniente del exterior, existe una clara separación entre la parte de la planta reservada a la descarga de material destinado a su transformación y las reservadas a la transformación de ese producto y al almacenamiento del producto ya transformado.	SE
9. Las plantas de transformación disponen de instalaciones adecuadas para limpiar y desinfectar los contenedores o recipientes en los que reciban la materia prima y los vehículos en que se transporten, con excepción de los buques.	MY
10. Esta zona está situada o diseñada con vistas a prevenir el riesgo de contaminación de los productos transformados.	MY
11. Las plantas de transformación disponen de instalaciones adecuadas para la desinfección de las ruedas de los vehículos una vez que éstos hayan salido del sector sucio de la planta de transformación y deseen ingresar al sector limpio.	MY
12. Las plantas de transformación disponen de un sistema de evacuación de aguas residuales que cumpla con las condiciones fijadas por la autoridad ambiental competente.	MY
13. Las plantas de transformación disponen de su propio laboratorio o recurren a los servicios de un laboratorio externo. Ese laboratorio dispone del equipo suficiente para realizar los análisis necesarios y está autorizado por Sernapesca.	SE
14. Se dispone de un dispositivo para comprobar la presencia de cuerpos extraños, como material de embalaje, piezas metálicas, etc., en los subproductos animales.	MY
15. Antes de proceder a la transformación, se comprueba la presencia de materias extrañas en la materia prima y se extrae inmediatamente.	MY

SERNAPESCA

C. NORMAS GENERALES DE HIGIENE

1.	La materia prima se transforma lo antes posible después de su llegada y se almacena de modo adecuado hasta su transformación.	MY-SE
2.	El ensilaje de pescado se almacena en contenedores herméticos, resistentes a la corrosión, se mantiene a un PH \leq 4.	SE
3.	Existen registros que respaldan las mediciones de pH en el ensilaje, los resultados de las mediciones son siempre menores o iguales a 4 (pH \leq 4).	SE
4.	Los contenedores, recipientes y vehículos utilizados para el transporte de material sin transformar, se limpian en una zona designada a tal efecto.	MY
5.	Los vehículos y contenedores reutilizables, así como todos los elementos reutilizables del equipo o de los instrumentos que entren en contacto con la materia prima o productos transformados se : - Limpian y desinfectan después de cada utilización. - Mantienen en buen estado de limpieza, y (M.06.09.18) - Se limpian y secan antes de usar.	MY
6.	Se establece un procedimiento para controlar el movimiento del personal y las personas que trabajan en el sector sucio ingresan en el sector limpio sólo una vez que han procedido a la desinfección por medio de filtro sanitario.	MY
7.	El equipo y las herramientas se trasladan del sector sucio al limpio, previa limpieza y desinfección.	MY
8.	Las aguas residuales procedentes del sector sucio, se depuran para evitar la contaminación con agentes patógenos.	SE-CR
9.	Se exterminan sistemáticamente y en forma preventiva todo roedor, insecto o cualquier otro parásito en los locales o los materiales. Para ello, se utilizó un programa de control de plagas documentado.	MY
10.	Los raticidas, insecticidas, desinfectantes y demás sustancias potencialmente tóxicas, se almacenan en habitaciones o armarios cerrados con llave y se utilizan de forma que no exista riesgo de contaminación de los productos.	MY-SE
11.	Los perros guardianes o guías no resultan un riesgo de contaminación para los alimentos, superficie de contacto con los alimentos, o materiales para el empaque de los alimentos.	MY-SE

SERNAPESCA

12. La basura y cualquier desperdicio es transportado, almacenado y dispuesto de forma que minimice el desarrollo de olores, evite que los desperdicios se conviertan en un atractivo para el refugio o cría de plagas, y evita la contaminación de los alimentos, superficies de contacto con el alimento, suministro de agua, y la superficie del terreno.	MY
13. Se fijan y documentan los procedimientos de limpieza para todas las partes de las instalaciones. Se proveen de equipos de limpieza y agentes limpiadores adecuados.	MY
14. El control de la higiene incluye inspecciones periódicas del entorno y de los equipos.	MY-SE
15. Los programas de inspección de la planta y sus resultados, se mantienen durante dos años como mínimo.	MY
16. Las instalaciones y el equipo, se mantienen en buen estado de conservación.	MY-SE
17. Los productos transformados se manipulan y almacenan en la planta evitando la recontaminación.	MY
18. Se toman las medidas preventivas que garanticen que no existe mezcla con proteínas diferentes a las derivadas de peces u otros animales marinos, a excepción de los mamíferos.	SE

D. INSTALACIONES SANITARIAS

1. Existe un número suficiente de vestuarios y servicios higiénicos, con paredes y suelos lisos, impermeables y lavables (ver anexo I). Estos se comunican directamente con los locales de trabajo.	MY
2. Los lavamanos de los servicios higiénicos están dotados de productos para la limpieza y desinfección de las manos y de toallas de un solo uso o secadores de aire caliente.	MY
3. 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, se mantienen en condiciones limpias y en buen estado de mantención.	MY
4. Los servicios higiénicos y vestuarios están bien iluminados, ventilados y protegidos contra insectos.	MY

SERNAPESCA

5. En los vestuarios se mezcla la ropa de trabajo con la de calle, o se almacenan elementos ajenos a su propósito (alimentos y utensilios para alimentación).	MN
6. Se colocan rótulos en los que se indique al personal la obligación de lavarse las manos después de usar los servicios higiénicos.	MN

E. PERSONAL

1. El personal viste ropa de trabajo adecuada y limpia .	MN
2. El personal fuma, escupe, bebe o come en los locales de trabajo y de almacenamiento de los productos pesqueros.	MY
3. El personal usa objetos de adorno cuando manipule alimentos y mantiene las uñas de las manos cortas y limpias.	MY

F. MÉTODOS DE TRANSFORMACIÓN

1. La planta cuenta con un método de transformación aprobado por Sernapesca para la elaboración de harina y aceite de pescado. (La ausencia de este requerimiento debe ser considerada una deficiencia Crítica para los establecimientos reductores que destinan sus productos a la Unión Europea, y Seria para aquellas que destinan a otros mercados de exportación (sólo harina de pescado en este último caso). (M.07.03.17)	CR -SE
2. Se mantienen durante un mínimo de dos años los registros que demuestren la aplicación de los valores mínimos del proceso para cada punto crítico de control. Para el caso de establecimientos sin PAC el proceso térmico realizado esta de acuerdo al método de transformación aprobado, se realizan y registran acciones correctivas adecuadas en caso de desviación de proceso.	CR-SE
3. Se utilizan instrumentos calibrados para controlar continuamente las condiciones de transformación.	SE
4. Se mantienen durante dos años como mínimo los registros en los que consten las fechas de calibrado de los instrumentos.	SE
5. El material que no haya sido sometido al tratamiento térmico especificado (por ejemplo, el que se haya descartado antes del proceso o el que se escape de los recipientes), vuelve a ser sometido al tratamiento térmico o se recoge y vuelve a ser transformado.	MY

G. EMBALAJE, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

1.	El embalaje se efectúa en condiciones higiénicas satisfactorias evitando toda contaminación de los productos pesqueros.	SE
2.	El producto se envasa y almacena en bolsas nuevas o esterilizadas o se almacena en silos adecuadamente construidos.	SE
3.	Se adoptan las medidas suficientes para reducir al máximo la condensación dentro de los silos, transportadores o ascensores.	SE
1.	Dentro de los transportadores, ascensores, silos, almacenes y zona de envasado, los productos se protegen contra la contaminación accidental.	MY
2.	El equipamiento de manipulación de los productos transformados, se mantiene limpio y seco.	MY
3.	Se establecen puntos de inspección adecuados para poder examinar la limpieza de los equipos.	MY-SE
4.	Todas las instalaciones de almacenamiento se despejan y limpian con regularidad, según lo requieran las especificaciones de producción.	MY
5.	El producto transformado se mantiene seco en las condiciones óptimas de almacenamiento definidas para cada producto.	MY
6.	Se evitan las pérdidas y la condensación en la zona de envasado y almacenamiento.	MY-SE
7.	El material de embalaje aún no utilizado, se almacena en una zona distinta de la de producción y está protegido del polvo y la contaminación.	MY
8.	Los productos durante su envasado, almacenamiento y transporte son identificados y se mantienen separados, y siguen siendo identificables durante las operaciones de transporte.	MY
9.	<p>Durante el transporte, en una etiqueta fijada al vehículo, a los contenedores, las cajas u otro material de envasado, se indica claramente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fecha de producción - N° registro - Chile <p>Si un posible mercado es la Comunidad Europea, además de lo anterior, se indica claramente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - No apto para consumo humano. 	MY-SE

SERNAPESCA

<p>10. La fecha de elaboración utilizada en el rótulo corresponde a la fecha de aplicación del método de transformación, la cual varía dependiendo de las siguientes situaciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> - En caso de reproceso térmico se deberá identificar la fecha del último tratamiento térmico aplicado. - En caso de tratamiento químico no se modificará la fecha de elaboración. - Cuando un lote esté compuesto por producto con distintas fechas de elaboración sin constituir mezclas, las subunidades que componen el lote, deben ser rotuladas de forma que se mantenga la trazabilidad de cada una, asociado siempre a la fecha de elaboración de esas subunidades. 	SE
<p>11. Se mantiene un adecuado sistema de trazabilidad, asociado al lote, que permite identificar la totalidad de los orígenes y procesos aplicados al producto.</p>	SE
<p>12. La materia prima se recoge y transporta en envases nuevos sellados o vehículos o contenedores herméticos y resistentes a la corrosión, destinados exclusivamente al transporte de peces y animales marinos, evitando de esta forma la contaminación de un producto con otro origen diferente al pesquero.</p>	SE
<p>13. El producto se recoge y transporta en envases nuevos sellados o vehículos o contenedores herméticos destinados exclusivamente al transporte de peces y animales marinos, evitando de esta forma la contaminación de un producto con otro origen diferente al pesquero.</p>	MY
<p>14. Los vehículos y contenedores reutilizables, se dedican al transporte solo de materias primas y productos de origen pesquero y animales marinos, para evitar la contaminación de un producto por otro de origen diferente al pesquero.</p>	SE
<p>15. No son destinados a la elaboración de harina y aceite de pescado, peces o sus productos, que contengan residuos de medicamentos veterinarios, sustancias prohibidas, no autorizadas y contaminantes enumerados en el documento FAR/MP 1, de nuestro Servicio. Así mismo, no reciben producto transformado que posea este tipo de origen. (Item aplicable solo a habilitación de plantas al mercado europeo).</p>	MY
<p>16. No son destinados a la elaboración de harina y aceite de pescado, peces o partes de peces producto de mortalidades por enfermedades, ó que al momento del sacrificio presenten signos de enfermedades transmisibles a peces. (Item aplicable solo a habilitación de plantas al mercado europeo).</p>	CR

SERNAPESCA

17. El material sin transformar que se destine a la elaboración de alimentos animales, se transporta y almacena refrigerado o congelado, excepto en el caso que se transforme dentro de las 24 horas siguientes a la salida desde su origen. (Sólo aplicable a establecimientos que destinen sus productos a la Comunidad Europea)	MY
18. Los vehículos destinados al transporte refrigerado están diseñados de manera tal que pueda mantenerse la temperatura requerida durante todo el transporte.	MY
19. El aceite de pescado, se encuentra envasado en recipientes nuevos o limpios y sobre los cuales se toman todas las precauciones necesarias para evitar su recontaminación.	SE
20. Cuando se transporte de aceite a granel, los tubos, bombas y depósitos, así como cualquier otro contenedor de transporte a granel o camión cisterna utilizado para transportar los productos desde la planta de fabricación, bien directamente al buque o a los depósitos en la costa, bien directamente a las plantas, son inspeccionados y considerados limpios antes de ser utilizados.	SE

H. REQUISITOS PARA LUGARES DE ALMACENAMIENTO (PROPIOS O EXTERNOS) DE PRODUCTOS

1. Se disponen de un espacio cubierto para recibir los productos.	MY
2. Estan contruidos de tal forma que es fácil su limpieza y desinfección.	MY
3. Los suelos están contruidos de tal manera que facilita la evacuación de los líquidos.	MY
4. Se disponen de servicios higiénicos, vestuarios y lavamanos adecuados para el personal.	MY
5. Cuenta con dispositivos apropiados de protección contra las plagas, como insectos, roedores y aves.	SE
6. Se disponen de instalaciones adecuadas para limpiar y desinfectar los contenedores o recipientes en los que se reciban los productos y los vehículos en los que se transporten, con excepción de los buques.	MY
7. Se proveen de instalaciones adecuadas para la desinfección de las ruedas de los vehículos.	MY
8. Los productos son almacenados de modo adecuado hasta su reexpedición.	MY

I. CONDICIONES VERIFICACIÓN DE AUSENCIA DE CONTAMINACIÓN CON PROTEINAS DE ORIGEN DIFERENTE AL PESQUERO

1. El establecimiento elaborador deberá abastecerse de materia prima, procesar y almacenar exclusivamente productos de origen marino, de manera de evitar la contaminación del producto con proteínas de animales terrestres cumpliendo con la definición harina de pescado.	CR
2. Se conservan los registros de recepción de materia prima, proceso, almacenamiento y despacho por un mínimo de 8 años.	SE
3. Se toman muestras trimestrales del producto terminado para realizar determinaciones de los componentes de origen animal en harinas y derivados de ensilaje de pescado , de acuerdo a lo indicado en la norma LAB/NT2.	SE

J. CONDICIONES DE VERIFICACIÓN PARA DIOXINAS, PCBs SIMILARES Y NO SIMILARES A DIOXINAS PARA HARINA Y ACEITES DE PESCADO QUE SE EXPORTAN A LA UE. (M.07.03.17)

1. El establecimiento reductor que exporta a la Unión Europea, ha implementado un procedimiento para el control dioxinas, PCBs similares y no similares a dioxinas de acuerdo a lo establecido en la Sección III, capítulo V, Punto 2. Unión Europea	SE
--	----

K. CONDICIONES PARA EL ABASTECIMIENTO DE SUBPRODUCTOS/DESECHOS PROVENIENTES DE ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES DE PRODUCTOS DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO. (M.07.03.17)

1. El establecimiento reductor cuenta con procedimientos para diferenciar las producciones según sea la categoría de la materia prima y evitar la contaminación cruzada entre lotes de distinta categoría.	SE
2. Se cuenta con procedimientos establecidos que garantizan que solo producto elaborado con material de Categoría 3 se destina a la Unión Europea (en caso que corresponda).	SE

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