

PAUTA DE INSPECCIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y MANEJO SANITARIO PARA BODEGAS
DESTINADOS AL ALMACENAMIENTO DE HARINA DE PESCADO

PAUTA N°:.....

Oficina Sernapesca:.....

Funcionario Sernapesca:.....

Fecha de inspección:

IDENTIFICACIÓN DE LA BODEGA

a) Razón social:.....

b)Ubicación:.....

REQUISITOS EXIGIBLES A LAS BODEGAS DE ALMACENAMIENTO DE HARINA DE PESCADO

A. ALREDEDORES

| | | |
|----|---|----|
| 1. | Los establecimientos no están situados en zonas alejadas de focos de insalubridad y otros contaminantes y no expuestos a inundaciones. | MY |
| 2. | Los establecimientos destinados al almacenamiento de harina de pescado operan en el mismo lugar de los mataderos o instalaciones que procesen subproductos de origen diferente al marino. | MN |
| 3. | No se remueven en forma adecuada basura y desperdicios, no se recorta el pasto o la hierba de los alrededores de los establecimientos. | MY |
| 4. | Las vías de acceso y zonas de circulación que se encuentren dentro del recinto del establecimiento o en sus inmediaciones, no son de una superficie dura, pavimentada o tratada de manera tal que controlen la presencia de polvo ambiental. Las personas no autorizadas y animales tienen acceso al establecimiento. | MN |

B. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN DE LA BODEGA DE ALMACENAMIENTO

| | | |
|----|--|------|
| 1. | Los lugares de trabajo no son de dimensiones suficientes para que las actividades laborales puedan realizarse en condiciones de higiene adecuadas. El establecimiento no dispone de un sector limpio y otro sucio, convenientemente separados, no cuenta con barreras sanitarias que permitan la desinfección de calzado y manos de los operarios. | MY |
| 2. | Las bodegas no cuentan con dispositivos apropiados de protección contra plagas como insectos, roedores y aves. | SE |
| 3. | Los accesos al sector limpio no cuentan con un diseño adecuado, carecen de una clara señalización, de manera tal que no aseguran la correcta utilización de los filtros sanitarios. | MY |
| 4. | El sector sucio no cuenta con un lugar cubierto para recibir la harina de pescado, y no esta construido de manera que resulte fácil de limpiar y desinfectar. | MY-S |
| 5. | Las lámparas que estén suspendidas sobre el producto almacenado, no son de fácil limpieza y no cuentan con protecciones anti-estallido. | MY-S |

SERNAPESCA

| | | |
|----|--|----|
| 6. | Las bodegas de almacenamiento no disponen de instalaciones adecuadas para limpiar y desinfectar los contenedores o vehículos que transportan la harina de pescado. | MN |
| 7. | No existen mecanismos adecuados para la desinfección de las ruedas de los vehículos que ingresan al sector limpio. Esta zona no está diseñada con vistas a prevenir el riesgo de contaminación de los productos transformados. | CR |
| 8. | No se disponen de dispositivos adecuados para comprobar la presencia de piezas metálicas en la harina de pescado. Antes de proceder a su transformación, se deberá comprobar la presencia de materias extrañas y proceder a su extracción inmediata. | CR |

C. CONDICIONES GENERALES DE HIGIENE.

| | | |
|----|---|-------|
| 1. | Las personas que trabajen en el sector sucio circulan hacia el sector limpio sin haber procedido a la desinfección del calzado de trabajo. El equipo y las herramientas no se trasladan del sector sucio al limpio, sin realizar procedimientos de limpieza y desinfección. El establecimiento no cuenta con un procedimiento para controlar el movimiento del personal entre las distintas zonas y determinar la correcta utilización de filtros sanitarios. | MN-MY |
| 2. | No se extermina sistemáticamente y en forma preventiva todo roedor, insecto o cualquier otro parásito en los locales o los materiales. El establecimiento carece de un programa de control de plagas. Los raticidas, insecticidas, desinfectantes y demás sustancias potencialmente tóxicas no se almacenan en habitaciones o armarios cerrados con llave, se utilizan de tal manera que existe un riesgo de contaminación de los productos. | MY-S |
| 3. | <i>Perros guardianes o guías pueden ser permitidos en toda aérea del establecimiento, su presencia resulte en un riesgo evidente de contaminación de los productos almacenados, superficie de contacto o materiales para el empaque de éstos.</i> | S |
| 4. | La basura y cualquier desperdicio son transportados, almacenados y dispuestos de tal manera que estos se conviertan en un atractivo para el refugio o cría de plagas. | S-CR |

SERNAPESCA

| | | |
|----|--|----|
| 5. | No existen procedimientos de limpieza para todas las partes de las instalaciones. Los equipos de limpieza y agentes limpiadores no son adecuados y no cuentan con las autorizaciones correspondientes. | S |
| 6. | La harina de pescado almacenada se manipular y almacena de manera tal que tal que no se impide su recontaminación. No se toman las medidas preventivas que garanticen que no existe mezcla con proteínas de animales terrestres. | MY |

D. INSTALACIONES SANITARIAS

| | | |
|----|--|----|
| 1. | No existe un número suficiente de vestuarios y servicios higiénicos, con paredes y suelos lisos, impermeables y lavables (ver anexo I PER-NT2). | MY |
| 2. | 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. | 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, no se mantienen en condiciones limpias y en buen estado de mantención. | MY |
| 4. | Los servicios higiénicos y vestuarios no se encuentran bien iluminados, ventilados y protegidos contra insectos. | MY |
| 5. | En los vestuarios se mezcla la ropa de trabajo con la de calle, se almacenan elementos ajenos a su propósito (alimentos y utensilios para alimentación). | MY |
| 6. | No existen rótulos en los que se indique al personal la obligación de lavarse las manos después de usar los servicios higiénicos. | MY |

E. PERSONAL

| | | |
|----|--|----|
| 1. | El personal no viste ropa de trabajo adecuada y limpia. | MN |
| 2. | Dentro de los lugares de almacenamiento de harina de pescado esta permitido fumar y beber. | MY |

F. EMBALAJE, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

| | |
|---|----|
| 1. El embalaje no se efectúa en condiciones higiénicas satisfactorias evitando toda contaminación de los productos. | MY |
| 2. No se adoptan las medidas suficientes para reducir al máximo la condensación dentro de las bodegas de almacenamiento. | MY |
| 3. El producto transformado no se mantiene seco. En la zona de envasado y almacenamiento se evidencia un procedimiento de ensacado deficiente (perdidas), existe una evidente condensación. | MY |
| 4. El material de embalaje aún no utilizado no es almacenado en una zona distinta a la de almacenamiento. | MY |
| 5. No se toman las medidas necesarias para garantizar que durante su envasado, almacenamiento y transporte, los productos sean identificables y se mantengan separados, y sigan siendo identificables durante las operaciones de transporte. El rótulo del producto envasado no indica la fecha de elaboración, el número de registro del establecimiento elaborador ni la palabra Chile. | MY |
| 6. La fecha de elaboración utilizada en el rótulo, no corresponde a la fecha de aplicación del método de transformación o a la fecha en que se efectúe la mezcla, según corresponda. | MY |
| 7. Para el caso del reproceso térmico no se identifica la fecha del último tratamiento térmico aplicado. | MY |

ABREVIATURAS:

- Mn: Deficiencia menor
- My: Deficiencia mayor
- S: Deficiencia seria
- Cr: Deficiencia crítica

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

RESULTADO DE LA INSPECCIÓN:

.....

Nombre y firma

FUNCIONARIO Serna pesca

.....

NOMBRE, FIRMA Y CARGO

Acompañante del establecimiento

| CATEGORIA | Deficiencia |
|----------------------------|--|
| Aprobado | Sólo con deficiencias menores |
| Aprobado con Observaciones | Sólo con deficiencias mayores que no alteren la calidad sanitaria del producto |
| Rechazado | Con deficiencias mayores, que altera la calidad sanitaria del producto, deficiencias serias o críticas |