

**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
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	CR

prevenir el riesgo de contaminación de los productos transformados.	
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. Perros guardianes o guías pueden ser permitidos en toda área 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.	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
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 manipula y almacena de manera 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.	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	MY

SERNAPESCA

caliente.	
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 (pérdidas), 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	MY

SERNAPESCA

aplicación del método de transformación o a la fecha en que se efectúe la mezcla, según corresponda.	
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

Cuadro de Categorías según defectos (M.05.05.20)

CATEGORIA	DEFICIENCIA (*) (M.06.08.19)
Aprobado	Sólo con deficiencias menores y/o 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.

(*) Las deficiencias se categorizan en Menor, Mayor, Seria o Crítica según definición establecida en el punto 5 Glosario de la Parte I del Manual de Inocuidad y Certificación. (M.06.08.19)

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

RESULTADO DE LA INSPECCIÓN:

.....
.....

Nombre y firma

NOMBRE, FIRMA Y CARGO

FUNCIONARIO Sernapesca

Acompañante del establecimiento