



## Parte IV: Actualizaciones

## INTRODUCCIÓN

El Manual de Inocuidad y Certificación, se actualiza con una frecuencia mensual, incorporando las modificaciones y/o actualizaciones realizadas al Manual, en el período comprendido entre la publicación de la última versión vigente y la nueva versión a publicar. En el encabezado de página del Manual, se ve reflejado el mes de la versión de la siguiente manera:

- Manual de Inocuidad y Certificación / [Enero Año](#)

Sin perjuicio de lo anterior, todas las modificaciones y/o actualizaciones realizadas entre períodos de publicación de una versión vigente y la versión siguiente, serán debidamente informadas en esta parte del Manual, y la fecha de actualización será indicada en la página web de la siguiente forma: PARTE IV: [ACTUALIZACIONES](#) (DD.MM.AA), y, por lo tanto, entrarán en vigencia a partir de la fecha de publicación de éstas. De igual manera, estas actualizaciones serán incorporadas dentro de los contenidos de la siguiente versión del Manual y se identificarán de la siguiente manera: [\(M.DD.MM.AA\)](#).

# INDICE

INTRODUCCIÓN .....	2
PARTE II NORMAS Y PROCEDIMIENTOS .....	3
PARTE II, SECCIÓN I CONTROL EN ORIGEN .....	3
PARTE II, SECCIÓN II CONTROL DE PROCESOS .....	5
PARTE II, SECCIÓN III CONTROL DE EXPORTACIÓN Y CERTIFICACIÓN .....	14
PARTE II, SECCIÓN IV AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE ENTIDADES DE ANÁLISIS, MUESTREO Y MUESTREADORES .....	20
PARTE II, SECCIÓN V CONTROL DE INGRESOS .....	25
PARTE II, SECCIÓN VI ACTIVIDADES DE FISCALIZACIÓN .....	27
PARTE III ANEXOS .....	29
PARTE V PREGUNTAS FRECUENTES .....	31

## TABLA DE ACTUALIZACIONES

### PARTE I INTRODUCCIÓN

OCTUBRE 2019
Se incorpora nueva sección <b>1. Área de Inocuidad y certificación</b>
SEPTIEMBRE 2019
Se elimina de la parte de Introducción el glosario. Se crea una nueva parte VI Glosario
AGOSTO 2019
Sin modificaciones
JULIO 2019
Sin modificaciones
JUNIO 2019
Sin modificaciones
MAYO 2019
Sin modificaciones
ABRIL 2019
Sin modificaciones
MARZO 2019
Se reemplaza en todo el documento el nombre "Subdirección de Comercio Exterior" o "COMEX" por "Subdirección de Inocuidad y Certificación.
FEBRERO 2019
No hay modificaciones.

SERNAPESCA

ENERO 2019
Punto 2, Base Legal: Se actualiza la base legal limitando las referencias a leyes, decretos y reglamentos nacionales.

PARTE II NORMAS Y PROCEDIMIENTOS  
PARTE II, SECCIÓN I CONTROL EN ORIGEN

OCTUBRE 2019
Capítulo I, se incorpora el siguiente párrafos: Para optimizar la comunicación de las distintas actualizaciones y notificaciones de las áreas de extracción, los titulares participantes del PSMB deberán designar interlocutor para efectos de comunicación con el Servicio, entidades de análisis y muestreo, quienes estarán a cargo de solicitar la apertura y monitoreo reducido según corresponda, de acuerdo a lo establecido en el presente manual.
SEPTIEMBRE 2019
Capítulo I, se modifica los siguientes párrafos: Éste capítulo describe normas y procedimientos que permiten garantizar la calidad sanitaria de los moluscos bivalvos de exportación a través de la clasificación y monitoreo de las áreas de extracción; y es extensivo a los tunicados marinos.
AGOSTO 2019
Sin modificaciones
JULIO 2019
Sin modificaciones
JUNIO 2019
Capítulo I, Se elimina el requisito de clasificación, a los equinodermos no filtradores  Capítulo I, Se incorporan requisitos para la incorporación de recursos no sometidos a la clasificación de áreas de extracción  Capítulo I, Punto 3.1 Se modifica tabla de abundancia relativa de fitoplancton y tablas de contingencia de contingencias toxicológicas.  Capítulo I, Punto 8.1.2 b) Se incorpora a los equinodermos no filtradores a los requisitos de áreas no sometidas a clasificación.

MAYO 2019
Capítulo I, Punto 3.1: Se actualiza tabla del Reglamento de Plagas Hidrobiológicas D.S. 345/2005. Capítulo II, Punto 3: Se actualiza tabla de Límites Máximos Residuales en carne y piel de pescado.
ABRIL 2019
Capítulo I, Punto 3 SEGUIMIENTO DEL MONITOREO EN ÁREAS CLASIFICACIÓN: Se reestructura el punto y se establecen criterios para la aplicación de monitoreos de contingencia para toxinas marinas, parámetros microbiológicos y químicos (metales pesados).
MARZO 2019
Se reemplaza en todo el documento el nombre "Subdirección de Comercio Exterior" o "COMEX" por "Subdirección de Inocuidad y Certificación.
FEBRERO 2019
No hay modificaciones
ENERO 2019
Capítulo I, Punto 3.1.3 Grupo Toxinas Lipofílicas y 3.3 Aplicación muestreo intensivo: Se mejora redacción y se indica límite de acción para la presencia de fitoplancton productor de toxinas.

PARTE II, SECCIÓN II CONTROL DE PROCESOS

OCTUBRE 2019

Capítulo I, Punto 4, se mejora redacción para facilitar su entendimiento.

Capítulo I, Punto 4.1, se incorporan la identificación de los mercados autorizados, en el detalle de los principales puntos a incorporar en el informe de inspección de los establecimientos de almacenamiento.

Se establece que el establecimiento deberá tener a disposición de SERNAPESCA, la copia de las notificaciones realizadas a sus clientes en caso de pérdida de la autorización.

Capítulo I, Punto 4.1.1, se especifica que los lugares donde se realice inspección física organoléptica, muestreo o reempaque, deben cumplir con los requisitos establecidos en el punto 4.2.1.1.

Capítulo I, Punto 4.1.2, se modifica tabla de clasificación de deficiencias en bodegas de almacenamiento de harina de pescado, quedando sólo las categorías "Aprobado" o "Rechazado".

Capítulo I, Punto 4.2.1, literal A, se especifica que el control de roedores debe incluir aves y animales domésticos.

Capítulo I, Punto 4.2.1, literal B, se incorpora opción de contar con pisos ranurados deslizantes, siempre que se garantice su adecuada limpieza.

Respecto de la iluminación, se incorpora la obligatoriedad de cumplir con lo que establece el Reglamento Sanitario de los Alimentos en su artículo 34.

Capítulo I, Punto 4.2.1, literal C, se especifica que las variaciones de temperatura durante el transporte al lugar de almacenamiento, no deberán exceder lo establecido en los artículos 190 y 313 del Reglamento Sanitario de los Alimentos.

Se especifica que los productos enfriados refrigerados deberán mantenerse a una temperatura de entre 0 y 4 °C.

Se especifica que los productos pesqueros y acuícolas no deben almacenarse en conjunto con productos de distinto origen (otras especies animales o vegetales), a menos que sea expresamente autorizado por SERNAPESCA.

Se aclara que sólo se pueden cambiar cajas rotas o deterioradas, cuando éstas correspondan a envase secundario.

Se incorpora párrafo que indica que se debe garantizar la mantención de la cadena de frío de los productos pesqueros y acuícolas.

Capítulo I, Punto 4.2.1, literal D, se especifica que el frigorífico debe asegurar que la disposición de basura y desperdicios no represente un foco de contaminación para los productos almacenados.



Capítulo I, Punto 4.2.1, literal F, se especifica que la ropa de trabajo del personal debe ser resistente las temperaturas de trabajo y no debe representar un foco de contaminación para los productos almacenados

Capítulo I, Punto 4.2.1, literal G, se incorpora referencia al punto 5.3.4 de la Parte II Sección II Control de Proceso, relativo al control de trazabilidad en los lugares de almacenamiento.

Capítulo I, Punto 4.2.1.1, se especifica que los sectores de muestreo deben cumplir con los requisitos de iluminación establecidos en el artículo 34 del Reglamento Sanitario de los Alimentos.

Capítulo I, Punto 4.2.2, literal F, se incorpora referencia al punto 5.3.4 de la Parte II Sección II Control de Proceso, relativo al control de trazabilidad en los lugares de almacenamiento.

Capítulo I, Punto 5.1, se incorpora requisito de considerar los aspectos señalados en el punto 4.2 en los documentos de Buenas Prácticas de Manufactura.

Se especifica que todo el establecimiento habilitado de contar con un manual de Buenas Prácticas de Manufactura.

Capítulo II, Punto 1.1.2, se elimina indicación de plazo para la presentación del documento PAC previo a la visita de auditoría, pues este plazo ya está señalado en otro punto del documento.

Se traslada párrafo relativo a la obligatoriedad para el inspector de SERNAPESCA, de realizar una visita de inspección previo a la auditoría de Certificación PAC, el cual antes se ubicaba en el ítem "Aprobado para auditoría de certificación PAC con observaciones".

Se reordena la información general de este punto.

Capítulo II, Punto 1.5, se aclara que en caso que la auditoría de recertificación sea Rechazada, la empresa deberá gestionar una nueva auditoría de Certificación PAC, siguiendo el procedimiento descrito en el punto 1.1.2.

Capítulo II, Punto 1.6, se especifica que al presentar una solicitud de modificación al PAC, siempre se deben adjuntar todos los documentos, estos son PAC, POS y Pre-requisitos. Además, se menciona que estos documentos deben cumplir con los requerimientos mínimos indicados en el punto 1.

Capítulo III, Punto 2.2.2, se modifica medida que señala la suspensión de autorización de exportaciones en caso que el mercado decreta la restricción temporal, señalando que esta suspensión se aplicará a contar de la fecha de entrega en vigencia de la restricción por parte del mercado de destino.

#### SEPTIEMBRE 2019

Capítulo I, Punto 3.2.2.1, literal H, se agregan subtítulos temáticos para facilitar la lectura del contenido.

Se incorpora el apartado "Sobre los productos descongelados", especificando los requisitos de rotulación pertinentes, acorde a lo establecido en el Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA).

Capítulo I, Punto 3.2.3, literal F, se especifica que el requisito de contar con un método de transformación aprobado se aplica sólo a establecimientos reductores (harina, aceite e hidrolizados de pescados).

Capítulo I, Punto 3.2.3, literal I, se especifica en el título del literal que éste solo aplica a establecimientos reductores.

Capítulo I, Punto 3.2.3, literal K, se incorpora el hidrolizado de pescado, crustáceos u otras especies marinas, dentro de los productos que deben ser sometidos a análisis de dioxinas, PCBs similares y no similares a dioxinas.

Capítulo I, Punto 4.2.1, literal B, se incorporan requisitos relacionados con las dimensiones de los lugares de trabajo de un frigorífico y la exigencia de un flujo lógico que permita el adecuado tránsito del personal y del producto. Además, se indica la necesidad de mantener la hermeticidad de las instalaciones.

Capítulo I, Punto 4.2.1, literal C, se especifica que el procedimiento de cambio de cajas deterioradas debe ser supervisado por un responsable designado por el Frigorífico.

Se incorpora párrafo que señala que el material de empaque utilizado para la operación de cambio de cajas deberá encontrarse en adecuadas condiciones de limpieza e integridad, y el frigorífico deberá contar con un lugar cerrado y protegido para el almacenamiento de cajas sin uso, que asegure que estas se encuentren limpias y protegidas de la contaminación

Capítulo I, Punto 4.2.1, literal D, se incluyen requisitos para el manejo de los productos químicos utilizados en el frigorífico.

Capítulo I, Punto 4.2.1.1, incluyen requisitos de calibración y contrastación de termómetros. Además, se señala que se debe determinar un factor de corrección, en caso que el frigorífico utilice termómetros infrarrojos.

Se incorpora párrafo que señala que sólo podrá ingresar a la sala de muestreo, personal debidamente autorizado, para lo cual el frigorífico deberá disponer de un procedimiento de identificación y registro del ingreso y de las operaciones realizadas en su interior.

Capítulo II, Punto 2.1.2., se elimina Figura "Tablas GIA", dejando sólo la referencia a las tablas de descripción de productos utilizadas en los Sistemas de Estadísticas y Exportaciones del Departamento GIA de SERNAPESCA, para la definición del producto.

Capítulo II, Punto 2.1.6.1, se especifica que los requisitos de este punto para harina de pescado, son extensivos también a peptonas, concentrados proteicos, hidrolizados y similares.

Respecto a la identificación de peligros, se especifica que si el establecimiento tiene implementado otros sistemas de gestión por los cuales es necesario identificar los peligros asociados a los Procedimientos Operacionales de Saneamiento o Prerrequisitos, deben especificarse claramente en el documento.

Capítulo III, Punto 1.2.2, letra b, se especifica que el muestreo de liberación de una quincena desfavorable, debe ser realizado en presencia de un inspector de SERNAPESCA.

AGOSTO 2019

Capítulo I, Punto 3.2.2.1, letra H, se completa la información mínima, que deberá consignarse en el embalaje primario y secundario del producto.

En el caso de saldos de producto se incorporan las condiciones de rotulación del producto

Capítulo I, Punto 3.2.2.3, letra H, se señala que el etiquetado del producto debe cumplir con lo indicado en el literal H "Embalaje y Etiquetado" del punto 3.2.2.1.

Capítulo I, Punto 3.2.3, letra G, se señala que el etiquetado del producto debe cumplir además, con lo indicado en el literal H "Embalaje y Etiquetado" del punto 3.2.2.1.

Capítulo I, Punto 3.2.4, se modifica título de la sección quedando como "Requisitos Específicos para la Aplicación de Procesos Térmicos"

Capítulo I, Punto 5.3.3, se modifica título del punto por "Requisitos para Establecimientos Elaboradores" y se especifican los documentos de exportación que debe tener disponible el establecimiento elaborador, para respaldar la trazabilidad del producto que elabora.

Capítulo I, Punto 6.2, se modifica la redacción de los casos en que puede obviarse el enjuague, luego del procedimiento de sanitización.

Se indica que es responsabilidad de la empresa definir las determinaciones y niveles máximos aceptables de acuerdo a los productos elaborados, el historial de resultados anteriores, resultados desfavorables, entre otros antecedentes a considerar.

Capítulo I, Punto 6.3, se indica que es responsabilidad de la empresa definir las determinaciones y niveles máximos aceptables de acuerdo a los productos elaborados, el historial de resultados anteriores, resultados desfavorables, entre otros antecedentes a considerar

Capítulo II, Punto 2.1.6.1, se indica que para el caso de los establecimientos que se abastecen de materia prima con algún tipo de restricción (de mercado, a raíz de desfavorable o alertas, entre otros), se deberá identificar y evaluar un peligro asociado a este abastecimiento. Adicionalmente, este aspecto debe considerarse en la evaluación de proveedores.

Capítulo III, Punto 1.2.2, letra b, el análisis de las fechas de elaboración comprometidas en el período verificado deben realizarse en un Laboratorio autorizado por SERNAPESCA y no siendo necesariamente enviadas a un Laboratorio de Verificación.

Capítulo III, Punto 1.3.1, letra a, se aclara que luego de un resultado desfavorable, la siguiente verificación debe realizarse en un Laboratorio de Verificación de SERNAPESCA, considerando la totalidad de los análisis, según tipo de producto, frecuencia de análisis y mercados de destino.

JULIO 2019
<p>Capítulo I, Punto 3.2.1, se indican las condiciones que el establecimiento debe disponer para la ejecución de la certificación de desembarque. Además, se indican las condiciones que debe considerar el personal que realiza la certificación.</p> <p>Capítulo III, Punto 1. Procedimientos ante la detección o notificación de no conformidades en productos de exportación:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Se incluye en la lista de distribución de las entidades de análisis a los inspectores y encargados regionales de SERNAPESCA.</li><li>- El plazo de 48 horas que tiene el establecimiento elaborador para entregar información, se hace efectivo a partir de la recepción del resultado por parte del laboratorio.</li><li>- La notificación del inspector, solo formalizará los mercados sujetos a restricción.</li><li>- Se indica que el formato de TS está disponible en los contenidos del Manual de Inocuidad y Certificación.</li><li>- Se explicita que la entrega de información con errores puede indicar que el Programa de Trazabilidad no funciona en forma correcta, lo que es considerado crítico y determina el rechazo del PAC.</li><li>- Se indica que es responsabilidad del establecimiento mantener actualizada la información relacionada con el caso desfavorable.</li><li>- Se especifican las acciones e información que el inspector debe transmitir a los puertos de embarque.</li><li>- Se indica que el muestreo del producto involucrado en la quincena, debe realizarse con el muestreo utilizado en las verificaciones periódicas, por fecha de elaboración.</li><li>- Se indica que frente a un segundo evento desfavorable de un patógeno, la deficiencia se considerará crítica.</li><li>- Frente a desfavorables específicos de mercados, se restringirá la certificación sanitaria.</li></ul> <p>Para el caso de resultados desfavorables de metales pesados, no se aplicará una deficiencia. No obstante, el establecimiento debe investigar y establecer acciones para controlar ese peligro.</p>
JUNIO 2019
Sin modificaciones
MAYO 2019
<p>Capítulo I, Punto 2, se aclara que, para solicitar habilitación sanitaria, los establecimientos e instalaciones de faenamiento deben estar en cumplimiento de la normativa acuícola y ambiental vigente, según corresponda.</p> <p>Capítulo I, Punto 3.2.2.1. literal K, se modifica la redacción, dejando el requisito de forma genérica, no específico del mercado UE.</p> <p>Capítulo I, Punto 3.2.2.2. literal G, se modifica la redacción, dejando el requisito de forma genérica, no específico del mercado UE.</p>

Capítulo I, Punto 3.2.2.2. literal I, se modifica la redacción y se agrega referencia al estándar correspondiente, según producto, incluido en la Sección III, Capítulo IV, Punto 1.

Capítulo I, Punto 3.2.3. literal L, se modifica la redacción, dejando el requisito de forma genérica, no específico del mercado UE.

Capítulo I, Punto 3.2.4, se elimina la obligatoriedad de presentar ante el Servicio los estudios de penetración de calor para su aprobación. Se indica que las empresas deben contar con estos estudios, cuya correcta aplicación será verificada en las inspecciones que realice SERNAPESCA a los establecimientos.

Capítulo I, Punto 4, se detalla que los establecimientos que prestan el servicio de almacenamiento de productos de pesca y acuicultura deben inscribirse en el Registro de Comercializadores de SERNAPESCA y contar con la Resolución Sanitaria correspondiente para esta actividad.

Capítulo I, Punto 4.1, se elimina referencia a categoría Aprobado con Observaciones, la cual no se encuentra vigente.

Capítulo I, Punto 4.2.1. literal H, se modifica la redacción, dejando el requisito de forma genérica, no específico del mercado UE.

Capítulo I, Punto 4.2.1.3, se modifica requisito sobre humedad relativa.

Capítulo II, Punto 1.1.2, se elimina la condición de aprobados de los estudios de penetración de calor.

Capítulo II, Punto 1.5, se especifica la responsabilidad del establecimiento en la coordinación de la recertificación, y los procedimientos a seguir en caso que no cumpla con los plazos.

Capítulo II, Punto 1.7, se elimina la consideración sobre la suspensión de actividades por más de un año de los establecimientos.

Capítulo II, Punto 1.8.4, se modifica la redacción, dejando el requisito de forma genérica, no específico del mercado UE.

Capítulo II, Punto 1.8.5, se modifica la redacción, dejando el requisito de forma genérica, no específico del mercado UE. Se reemplaza término "salmónidos" por "peces de cultivo".

Capítulo III, Punto 1. Procedimientos ante la detección o notificación de no conformidades en productos de exportación, se modifica el procedimiento de eventos desfavorables, de tal forma, que el inspector a cargo del establecimiento evalúa las acciones propuestas por la empresa, realiza el seguimiento correspondiente y cuando existen otros establecimientos involucrados,

<p>notifica directamente a los inspectores a cargo.</p> <p>Capítulo III, Punto 1.3.2, se mejora la redacción sobre cuál es el producto que se puede muestrear luego de un resultado tóxico.</p>
<p>ABRIL 2019</p>
<p>Capítulo I, Punto 3.2.2.1. literal E, se detalla la condición máxima admisible para E.coli y coliformes totales en agua.</p> <p>Capítulo I, Punto 3.2.2.3. literal E, se detalla la condición máxima admisible para E.coli y coliformes totales en agua.</p> <p>Capítulo I, Punto 5.6, se detalla el responsable y subrogante del PAC y POS deben tener evidencia de la aprobación de los cursos en temas HACCP y POS.</p> <p>Capítulo I, Punto 6.1 Se elimina el modelo de Planilla de Días Productivos POS</p> <p>Capítulo I, Punto 6.1.1. literal A, se especifica que el laboratorio encargado de los análisis debe ser "acreditado".</p> <p>Capítulo I, Punto 6.1.2. se especifica que el laboratorio encargado de los análisis debe ser "acreditado".</p> <p>Capítulo I, Punto 6.2, se elimina el requisito de indicar el nombre del laboratorio en que se realizan las verificaciones. Se mejora la redacción. Se elimina el modelo de Planilla de Días Productivos POS</p> <p>Capítulo I, Punto 6.3, se elimina el modelo de Planilla de Días Productivos POS.</p> <p>Capítulo II, Punto 2.1.2, se cambia la denominación de "características intrínsecas" por "características físico/químicas pertinentes a la inocuidad" de manera que coincida con la Norma HACCP de MINSAL.</p> <p>Capítulo II, Punto 2.1.11, se mejora la redacción respecto a las verificaciones periódicas de establecimientos que procesen de manera esporádica.</p>
<p>MARZO 2019</p>
<p>Se reemplaza en todo el documento el nombre "Subdirección de Comercio Exterior" o "COMEX" por "Subdirección de Inocuidad y Certificación.</p> <p>Capítulo I, se especifica que las distintas solicitudes pueden remitirse a SERNAPESCA de manera presencial o por correo electrónico.</p>

Capítulo I, Punto 3.1., se detalla que la Resolución Sanitaria del Servicio de Salud correspondiente debe ser acorde a la actividad realizada por el establecimiento.

Se incorpora la referencia a la Pauta de Inspección de Infraestructura y Manejo Sanitario para Establecimientos que Elaboran Algas Destinadas a Consumo Humano Directo.

Capítulo I, Punto 3.1.3., se detalla el procedimiento de inscripción de establecimientos en mercados de destino.

Capítulo I, Punto 3.2.2.1. literal H, se precisa el formato que debe tener la fecha de vencimiento.

Capítulo I, Punto 3.2.2.3., se incorporan los requisitos de habilitación aplicables a establecimientos elaboradores de algas destinadas al consumo humano.

Capítulo I, Punto 3.2.3., se modifica su alcance, reemplazando “establecimientos reductores (no destinado a consumo humano)” por “establecimientos elaboradores de productos no destinados al consumo humano”.

Capítulo I, Punto 3.2.3., se indica que todos los productos no destinados al consumo humano deberán cumplir con los requisitos de etiquetado mínimo detallados en el mismo punto, literal G.

Capítulo I, Punto 3.2.3. literal F, en consideración que los métodos de transformación no se limitan exclusivamente a tratamientos térmicos, se elimina la referencia a la etapa de secado y se deja en términos generales los respaldos requeridos.

Capítulo I, Punto 3.2.3. literal G, se redistribuye el punto “Embalaje, almacenamiento y transporte” en dos literales separados: “Embalaje y etiquetado” y “Almacenamiento y transporte”. Se precisan las características que deben cumplir los distintos materiales de embalaje y etiquetado.

Se estandariza la información mínima rotulada, añadiendo la fecha de vencimiento y su formato.

Capítulo I, Punto 3.2.3. literal H, se especifica que el almacenamiento de los bultos debe permitir el fácil acceso a estos y la visualización de la información contenida en las etiquetas al momento de la inspección.

FEBRERO 2019

Capítulo II, Punto 2.1.11, se precisa la información para solicitar modificación de la frecuencia de verificaciones periódicas.

Capítulo III, Punto 1. Procedimientos ante la detección o notificación de no conformidades en

<p>productos de exportación, se incluyen algunos párrafos relacionados con la utilización de la aplicación desfavorables.</p> <p>En el punto 1.1 2) se precisa información sobre los productos incluidos en la verificación desfavorable.</p> <p>Adicionalmente, en el caso de contaminación microbiológica detectada en harina y aceite de pescado, se establecen las medidas de mitigación que el establecimiento puede aplicar sobre el producto afecto en el desfavorable.</p>
<p>ENERO 2019</p>
<p>Capítulo II, Pto. 2.1.11., se precisa la información respecto a las verificaciones periódicas de establecimientos que procesen de manera esporádica.</p>



PARTE II, SECCIÓN III CONTROL DE EXPORTACIÓN Y CERTIFICACIÓN

OCTUBRE 2019
<p>En el Capítulo II, punto 7.2 : Se actualiza la referencia Sección III, Capítulo IV, Punto 1.1.23.</p> <p>Para el caso de los recursos susceptibles de ser afectados por toxinas marinas provenientes de áreas No PSMB, además, se deberá cumplir con los requisitos de monitoreo de materia prima y verificaciones periódicas señalados en el punto 1.8.1 del Capítulo II, Sección II, Parte II de este Manual.</p>
SEPTIEMBRE 2019
<p>Capítulo I, Punto 2 REQUISITOS GENERALES PARA LA AUTORIZACIÓN DE EMBARQUE: Se señala que el etiquetado del producto debe cumplir con lo indicado en la Parte II: Sección II, Capítulo I, Punto 3.2.2.1, literal H "Embalaje y Etiquetado"</p> <p>Capítulo I, Punto 3 EXPORTACIÓN DE MUESTRAS: Se precisa que los análisis conforme a Control de Producto Final, para producto afecto a toxinas marinas, <i>Vibrio parahaemolyticus</i> o Norovirus también aplican en el caso de autorizaciones de embarque.</p> <p>Capítulo II, Punto 11 MODIFICACIÓN DE CERTIFICADOS, letra d anulación y reemplazo de certificados: En la leyenda de anula y reemplaza se elimina la referencia la número de folio</p> <p>Capítulo III, PROCEDIMIENTO PARA INSPECCIÓN Y MUESTREO A EMBARQUES DE PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUICOLAS DESTINADOS A BRASIL Y A LA UEE: Se actualiza información de productos que se excluyen de este procedimiento.</p> <p>Capítulo IV, Punto 2.1.1. AUSTRALIA PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO: Se eliminan los requisitos consignados para productos destinados a consumo humano por no existir un acuerdo de certificación oficial. En la sección Preguntas Frecuentes disponible en <a href="http://www.sernapesca.cl">www.sernapesca.cl</a> se entrega una breve guía para los exportadores.</p> <p>Capítulo IV, Punto 2.4. BRASIL: Se reorganiza la información detallada para este mercado a fin de ordenar los distintos requerimientos y eliminar procedimientos internos. Se elimina el procedimiento para registro de rótulos, el que se incluye en sección Preguntas Frecuentes disponible en <a href="http://www.sernapesca.cl">www.sernapesca.cl</a>. Además, se incorpora un párrafo detallando la exigencia de los requisitos de la Unión Europea para harina de pescado que será reexportada a dicho mercado.</p> <p>Capítulo IV, Punto 2.6.1. CHINA PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO: Se actualiza la Tabla Contaminantes para clarificar el detalle de los productos para los cuales aplican los límites allí señalados, de acuerdo a la norma GB 2762-2017.</p>

Capítulo IV, Punto 2.6.3. CHINA RESTRICCIONES: Se modifica la restricción de exportación para aceite de pescado destinado a consumo humano, consignando las especies, géneros o familias a partir de los cuales se puede elaborar aceite destinado a este mercado. Además, se clarifica la restricción de materia prima para harina y aceite no destinados a consumo humano.

Capítulo IV, Punto 2.8. COREA: Se actualiza el nombre del mercado a República de Corea. Además, se clarifican los requisitos para la autorización y certificación de las exportaciones de animales vivos, camarones y ostras enfriados refrigerados y congelados destinados a consumo humano.

Capítulo IV, Punto 2.18. INDONESIA: Se reorganiza la información detallada para este mercado a fin de ordenar los distintos requerimientos y eliminar procedimientos internos.

Capítulo IV, Punto 2.20. ISRAEL: Se reorganiza la información detallada para este mercado a fin de ordenar los distintos requerimientos y eliminar procedimientos internos. Además, se clarifica la exigencia de los requisitos de la Unión Europea para autorizar la exportación de productos destinados a consumo humano a Israel. Finalmente, se elimina la definición de "fecha de extracción o cosecha" y se traslada al Glosario de este Manual.

Capítulo IV, Punto 2.21. JAMAICA: Se reorganiza la información detallada para este mercado a fin de ordenar los distintos requerimientos y eliminar procedimientos internos.

Capítulo IV, Punto 2.25. MÉXICO: Se reorganiza la información detallada para este mercado a fin de ordenar los distintos requerimientos. Además, se eliminan estándares de inocuidad obsoletos para harina de pescado y se adiciona una nueva declaración en el *Certificado Sanitario para productos de la pesca y acuicultura no destinados a consumo humano*.

Capítulo IV, Punto 2.28. NUEVA CALEDONIA: Se reorganiza la información detallada para este mercado a fin de ordenar los distintos requerimientos y eliminar procedimientos internos.

Capítulo IV, Punto 2.31. PAPÚA NUEVA GUINEA: Se reorganiza la información detallada para este mercado a fin de ordenar los distintos requerimientos y eliminar procedimientos internos.

Capítulo IV, Punto 2.34. SINGAPUR: Se reorganiza la información detallada para este mercado a fin de ordenar los distintos requerimientos y eliminar procedimientos internos.

Capítulo IV, Punto 2.35. SUDÁFRICA: Se reorganiza la información detallada para este mercado a fin de ordenar los distintos requerimientos y eliminar procedimientos internos.

Capítulo IV, Punto 2.37. TAHITÍ (POLINESIA FRANCESA): Se reorganiza la información detallada para este mercado a fin de ordenar los distintos requerimientos y eliminar procedimientos internos. Además, se actualiza el nombre del mercado a Polinesia Francesa.

Capítulo IV, Punto 2.45. VIETNAM: Se reorganiza la información detallada para este mercado a fin de ordenar los distintos requerimientos y eliminar procedimientos internos.

AGOSTO 2019

Capítulo IV, Punto 2.6.1 CHINA PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO: Se modifican las unidades del límite máximo para NBVT, de mg/kg a mgN/100g, en la Tabla Análisis químicos para productos enfriado refrigerados y congelados para estandarizar con el resto del Manual.

Capítulo IV, Punto 2.30.1 PANAMÁ PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO: Se incluye requisito de habilitación de establecimientos para productos pesqueros y acuícolas crudos enfriados refrigerados y congelados.

JULIO 2019

Capítulo IV, encabezado: Se actualizan los nombres de los certificados sanitarios citados en el tercer párrafo para que reflejen los nombres oficiales de dichos documentos.

Capítulo IV, Punto 1.1: Se elimina de cada sección la referencia al cumplimiento del Punto 1.1.21 en el caso de productos elaborados a partir de moluscos bivalvos, gasterópodos, tunicados y equinodermos, y la referencia al Punto 1.1.22 para productos elaborados a partir de peces de la acuicultura. En su reemplazo, se incorpora un párrafo al inicio del Punto 1.1.

Capítulo IV, Punto 1.2.1, Harina de Pescado: Se detalla n muestreal y número de análisis de los parámetros microbiológicos y físico sensoriales.

Capítulo IV, Punto 2.1 AUSTRALIA: Se reorganiza la información detallada para este mercado a fin de ordenar los distintos requerimientos y eliminar procedimientos internos.

Capítulo IV, Punto 2.6. 1 CHINA PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO: Se modifica la unidad del límite máximo a mg/kg en la Tabla Análisis químicos para productos enfriado refrigerados y congelados, para estandarizar con el resto del Manual. Además, se actualiza y simplifica la referencia al cumplimiento de los Límites Máximos Residuales para productos elaborados a partir de peces de cultivo.

Capítulo IV, Punto 2.6. 2 CHINA PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO: Para mayor claridad se incorpora en Habilitación de establecimientos el requisito existente para elaboradores de alimentos destinados a especies acuáticas. Además, en Estándares de inocuidad y Certificación sanitaria se especifican los requisitos existentes para algas.

Capítulo IV, Punto 2.8.2 COREA PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO: Para mayor claridad se incorpora en Habilitación el requisito existente para establecimientos elaboradores de alimentos destinados a especies acuáticas. Además, se especifica que los

requisitos detallados en Autorización de productos, Estándares de inocuidad y Certificación sanitaria corresponden a alimentos destinados a especies acuáticas.

Capítulo IV, Punto 2.9 COSTA RICA: Se reorganiza la información detallada para este mercado a fin de ordenar los distintos requerimientos y eliminar procedimientos internos.

Capítulo IV, Punto 2. 12 EMIRATOS ÁRABES UNIDOS: Se reorganiza la información detallada para este mercado a fin de ordenar los distintos requerimientos y eliminar procedimientos internos.

Capítulo IV, Punto 2. 13 ESTADOS UNIDOS: Se reorganiza la información detallada para este mercado a fin de ordenar los distintos requerimientos y eliminar procedimientos internos.

#### JUNIO 2019

Capítulo IV, Punto 1.1.7 PRODUCTOS PESQUEROS EN CONSERVA: Se agrega la palabra "flexibles" en tabla "Principales defectos de envases".

Capítulo IV, Punto 1.1.7 PRODUCTOS PESQUEROS EN CONSERVA: Se crea tabla que considera requisito de evaluación de "Tipo de envase" para envases de hojalata y flexibles.

Capítulo IV, Punto 2.3 BOLIVIA PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO: Se incorpora mercado con la exigencia de SMAE que acredite ausencia de parásitos por cada lote de jurel en conservas.

Capítulo IV, Punto 2.6 CHINA: Se reorganiza la información detallada para este país a fin de ordenar los distintos requerimientos y eliminar procedimientos internos.

Capítulo IV, Punto 2.8 COREA: Se reorganiza la información detallada para este país a fin de ordenar los distintos requerimientos y eliminar procedimientos internos.

Capítulo IV, Punto 2.14.1. GUATEMALA PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO: Se reorganiza la información detallada para este país a fin de ordenar los distintos requerimientos y eliminar procedimientos internos. Además, se incorpora la restricción de exportación de productos no procesados destinados a consumo humano.

Capítulo IV, Punto 2.19.1 ISLANDIA PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO: Se mejora la redacción del primer párrafo, en relación al formato de certificado sanitario que es exigible para las exportaciones a este mercado.

Capítulo IV, Punto 2.26.1 MOLDAVIA PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO: Se mejora la redacción del primer párrafo, en relación al formato de certificado sanitario que es exigible para las exportaciones a este mercado.

Capítulo IV, Punto 2.27.1 NORUEGA PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO: Se mejora la redacción del primer párrafo, en relación al formato de certificado sanitario que es exigible para las exportaciones a este mercado.

Capítulo IV, Punto 2.27.1 SUIZA PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO: Se mejora la redacción del primer párrafo, en relación al formato de certificado sanitario que es exigible para las exportaciones a este mercado.

Capítulo IV, Punto 2.39.1. TAIWÁN PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO: Se clarifica la exigencia de certificación sanitaria para productos derivados de moluscos.

Capítulo IV, Punto 2.43.1. UNIÓN EUROPEA PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO: En el punto 2.43.1.4 relativo a requisitos de rotulación, se reemplazó el término cosecha por matanza a fin de evitar confusiones.

MAYO 2019

Capítulo II, Punto 1. PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO: Se actualiza la documentación a presentar para solicitar la emisión de un certificado sanitario, referente a la aceptación de facturas proforma para ventas bajo modalidades distintas de "a firme":

- c. Factura de Exportación o fotocopia del original. Se aceptará la presentación de una factura proforma para embarques de productos enfriados refrigerados y para ventas bajo modalidades distintas de "a firme" ("en consignación libre", "bajo condición" o "consignación con mínimo a firme"). En estos casos, el exportador deberá remitir la factura de exportación una vez sea emitida.

Capítulo IV, Punto 1.1.22. REQUISITOS ESPECÍFICOS DE RESIDUOS DE PRODUCTOS FARMACÉUTICOS PARA LA CERTIFICACIÓN DE PRODUCTOS DE PECES DE LA ACUICULTURA: Se actualizan los requisitos específicos, según mercado, de acuerdo a lo indicado en el Programa de Control de Residuos de SERNAPESCA:

Los centros de cultivo de peces y los establecimientos que procesen este tipo de recursos deben dar cumplimiento a los requisitos establecidos en la Parte II, Sección I, Capítulo II. CONTROL EN ACUICULTURA DE RESIDUOS DE PRODUCTOS FARMACÉUTICOS, SUSTANCIAS PROHIBIDAS, SUSTANCIAS NO AUTORIZADAS Y CONTAMINANTES.

Los productos elaborados a partir de peces de cultivo, para poder optar a la certificación sanitaria, deberán cumplir con los Límites Máximos Residuales (LMR) indicados en el Punto 3 del mencionado Capítulo, según el mercado de destino de la exportación.

Capítulo IV, Punto 1.2. PRODUCTOS PESQUEROS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO: Se actualizan los parámetros microbiológicos y físicos para harina de pescado, peptonas, proteínas solubles, hidrolizados y similares.

Capítulo IV, Punto 1.2.3 ACEITE CRUDO DE PESCADO Y SUS DERIVADOS: Se actualizan los

requisitos para optar a certificación sanitaria oficial.

Capítulo IV, Punto 2.5.1. CHINA PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO: Se clarifica que sólo se podrá exportar producto con fechas de elaboración posteriores a la fecha de incorporación del establecimiento al listado chino. Además, se incorpora en la Tabla Análisis microbiológicos el parámetro *Staphylococcus aureus*. Finalmente, se incluyen dos nuevas tablas: Análisis químicos para productos enfriado refrigerados y congelados, y Límites de toxinas en moluscos bivalvos, de acuerdo a la norma GB 2733-2015.

Capítulo IV, Punto 2.5.1. CHINA PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO: Se clarifica que sólo se podrá exportar producto con fechas de elaboración posteriores a la fecha de incorporación del establecimiento al listado chino. Además, se explicita el requisito de tiempo y temperatura de proceso para harina de pescado.

Capítulo IV, Punto 2.7.1. COREA PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO: En el caso de subproductos se clarifica que sólo se podrá exportar producto con fechas de elaboración posteriores a la fecha de incorporación del establecimiento al listado coreano.

Capítulo IV, Punto 2.42.1. UNIÓN EUROPEA PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO: Se clarifica que sólo se podrá exportar producto con fechas de elaboración posteriores a la fecha de incorporación del establecimiento al listado europeo. Además, se reemplaza el término "aprobado para validación" por "aprobado para auditoría de certificación".

Capítulo IV, Punto 2.42.2. UNIÓN EUROPEA PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO: Se clarifica que sólo se podrá exportar producto con fechas de elaboración posteriores a la fecha de incorporación del establecimiento al listado europeo. Además, se reemplaza el término "aprobado para validación" por "aprobado para auditoría de certificación".

Capítulo V, Punto 1. PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO: Se actualiza la documentación a presentar para solicitar la emisión de un certificado de origen, referente a la aceptación de facturas proforma para ventas bajo modalidades distintas de "a firme":  
Factura de Exportación o fotocopia del original. Se aceptará la presentación de una factura proforma para embarques de productos enfriados refrigerados y para ventas bajo modalidades distintas de "a firme" ("en consignación libre", "bajo condición" o "consignación con mínimo a firme"). En estos casos, el exportador deberá remitir la factura de exportación una vez sea emitida.

ABRIL 2019

Capítulo IV, Punto 2. ALIMENTOS DESTINADOS A ESPECIES ACUÁTICAS: Se especifica que el muestreo del alimento es de  $n = 1$  por cada 50 toneladas de alimento, de igual composición y fecha de elaboración.

Capítulo IV, Punto 2.4.2. CANADÁ PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO: Se actualiza requisito de presentación de informe de resultados de humedad.

Capítulo IV, Punto 2.5.2. CHINA PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO: Se incorpora restricción de materias primas para elaboración de harinas y aceites.

Capítulo IV, Punto 2.24.2 MÉXICO PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO: Se reemplaza el subtítulo "Harina de pescado, crustáceos y moluscos y mixtas" por "Harina de pescado", para estandarizar la denominación a lo largo del Manual.

#### FEBRERO 2019

Capítulo II, Punto 11.2 letra d: Se actualiza procedimiento para anulación y reemplazo de certificados. El certificado que anula y reemplaza al anterior se numerará con N° de NEPPEX original más un sufijo correlativo, que comenzará con el número 01.

Capítulo IV, Punto 2.18 ISLANDIA: Se incorporan los requisitos para la autorización y certificación de las exportaciones de productos pesqueros y acuícolas destinadas a dicho mercado.

Capítulo IV, Punto 2.23.2. MÉXICO PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO: Se ordenan en tablas los requisitos específicos que deben cumplir las harinas de pescado, crustáceos, moluscos y mixtas destinadas a este mercado.

Capítulo IV, Punto 2.34.1 SUDÁFRICA PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO: Se incorporan los requisitos para la autorización y certificación de exportaciones de harina de pescado destinadas a este mercado.

#### ENERO 2019

Capítulo IV, 1.1.18 y 1.2.4 Algas y sus Derivados: Se agrega indicación aclaratoria del requisito de humedad.

Capítulo IV, Punto 2.4.1. CANADÁ PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO: Se aclara la restricción de exportación.

Capítulo IV, Punto 2.5.1. CHINA PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO: Se incluye nota al pie de la Tabla Análisis microbiológicos, detallando que los parámetros se deben determinar en verificaciones periódicas. Además, se actualiza la Tabla Contaminantes incorporando las frecuencias de determinación al pie de ésta y aclarando las técnicas pendientes de implementación.

Capítulo IV, Punto 2.5.2. CHINA PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO: Se actualiza la Tabla Requisitos específicos incorporando arsénico, verde malaquita y dioxinas para

harina de pescado y verde malaquita y dioxinas para aceite de pescado. Además, se incluyen las frecuencias de determinación de cada parámetro al pie de la tabla.



PARTE II, SECCIÓN IV AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE ENTIDADES DE ANÁLISIS,  
MUESTREO Y MUESTREADORES

OCTUBRE 2019
<p>Capítulo II, Punto 1.1.3.a) Muestreo para Verificación SERNAPESCA: Se agrega el uso de precintos oficiales numerados en el contexto de las Verificaciones SERNAPESCA.</p> <p>Capítulo II, Punto 2.1.5.d) Transporte y Almacenamiento de las Muestras Se agrega el uso de precintos oficiales numerados en el contexto de las Verificaciones SERNAPESCA.</p> <p>Capítulo III, Punto 1.7.3.h) <b>Envío de Contramuestras a Laboratorio Internacional de Referencia o Laboratorio de Verificación SERNAPESCA</b> Se agrega el uso de precintos oficiales numerados al momento de embalar el envase que contiene las muestras.</p>
SEPTIEMBRE 2019
<p>Capítulo I, Punto 1.5.e) y f) <b>Responsabilidades Durante la Autorización:</b> Se agrega nota a pie de página que señala la obligación de cumplir con el Procedimiento de Importación de Material Biológico y Patológico toda vez que se participe en ensayos de aptitud extranjeros o se requiera adquirir un material de referencia desde el extranjero.</p> <p>Capítulo II, Punto 2.1.3.2.c) <b>Muestreo para el Programa de Sanidad de Moluscos Bivalvos PSMB, Toma de Muestras para Fitoplancton:</b></p> <p><b>Disco Secchi</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Se elimina la frase “Para mayor precisión de la medida, repetir la operación y anotar el valor promedio de las dos medidas</li><li>• Se elimina la frase “A partir de este valor, elegir la profundidad adecuada para la toma de muestra”</li></ul> <p><b>Muestreo Cuantitativo</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Se modifica indicación respecto al peso muerto a ser utilizado para mantener recta la manguera al momento de hundirla</li></ul> <p>Capítulo II, Punto 2.1.9 Extracción y Almacenamiento de la Contramuestra:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Se elimina lo referido a la obtención de la contramuestra para el análisis de toxinas lipofílicas, a partir del homogenizado de muestras provenientes del Programa de Sanidad de Moluscos Bivalvos (PSMB).</li><li>• Se agrega frase que indica que la obtención de contramuestras no está considerada para los análisis microbiológicos.</li></ul> <p>Capítulo III, Punto 1.6 Informe de Resultados de Análisis no Conformes a Las Normas de SERNAPESCA (Resultados Desfavorables): Se agrega indicación respecto a los resultados desfavorables obtenidos en el contexto del PSMB.</p>

<p>Capítulo III, Punto 1.7 <b>Procedimiento para la Solución de Controversias Respecto de Resultados de Análisis de Control de Sustancias Prohibidas y no Autorizadas en Centros de Cultivo, de Verificación SERNAPESCA FAR, de Verificación y Verificación SERNAPESCA y de Control de Producto Final Mediante Programa de Certificación:</b> Se agrega frase que indica que el procedimiento de controversias no está considerado para los análisis microbiológicos.</p>
AGOSTO 2019
Sin modificaciones
JULIO 2019
<p>Capítulo II, Punto 2.1.3.3. Muestreo de Harina de Pescado b) Procedimiento de Muestreo: Se actualiza método de muestreo de harina de pescado acorde a lo requerido en la Sección III, Punto Capítulo IV, Punto 1.2.1.</p> <p>Capítulo III, Punto 1.6, Informe de Resultados de Análisis no Conformes a las Normas de SERNAPESCA (Resultados Desfavorables): Se agrega a la Dirección Regional dentro de la distribución de correos que deben ser enviados por el Laboratorio para informar el resultado desfavorable.</p>
JUNIO 2019
<p>Capítulo II, Punto 2.1.5 Transporte y Almacenamiento De Las Muestras: Se elimina frase que hace referencia las condiciones que deben cumplir las muestras de harina y aceite de recursos pesqueros.</p> <p>Capítulo III, Punto 5.1.1 Métodos de Análisis de Fitoplancton, Procedimiento de Análisis Cualitativo: Se actualiza escala de abundancia relativa.</p>
MAYO 2019
No hay modificaciones
ABRIL 2019
<p>Capítulo II, Punto 2.1.3.2.c Muestreo para el Programa de Sanidad de Moluscos Bivalvos PSMB, Toma de muestras para fitoplancton, Muestreo cualitativo: Se modifica indicación respecto al peso muerto a ser utilizado para tensar el cable que soporta la red.</p> <p>Capítulo II, Punto 2.1.6. Informe de Muestreo: Se incorporan antecedentes que deben ser agregados en el contexto del muestreo del PSMB.</p>

MARZO 2019
<p>Sección IV, Capítulo II, Punto 2.1.6 Informe de Muestreo: Se incorpora información que debe contener el Informe de Muestreo PSMB relativa a parámetros oceanográficos y climáticos.</p> <p>Parte II, Sección IV, Capítulo III, Punto 2.21 Instructivo para la Verificación de Ausencia de Parásitos en Productos Pesqueros: Se modifica acorde a lo requerido en la Sección III, Capítulo IV.</p> <p>Capítulo II, Punto 1.1.5.a) Procedimientos de Muestreo para Clasificación y Monitoreo; Capítulo II, Punto 2.1.6.r Informe de Muestreo; Capítulo III, Punto 1.5.c Informe de Análisis; Capítulo III, Punto 1.8 Procedimientos Relativos al Programa de Sanidad de Moluscos Bivalvos (PSMB): Se agrega referencia al Formulario Digital PSMB.</p> <p>Todo el documento: Se cambia el nombre de la Subdirección de Comercio Exterior a Inocuidad y Certificación.</p>
FEBRERO 2019
No hay modificaciones
ENERO 2019
Capítulo II, Punto 2.1.8 Informe de Inspección y Muestreo a Embarques de Productos Pesqueros y Acuícolas de Exportación con Destino a la Unión Económica Euroasiática (U.E.E.) y Brasil: Se especifica que en el Packing list los productos se deben ordenar por establecimiento y fecha de elaboración

PARTE II, SECCIÓN V CONTROL DE INGRESOS

OCTUBRE 2019
No hay modificaciones.
SEPTIEMBRE 2019
Se actualizó de manera transversal de Comunidad Europea a Unión Europea.
AGOSTO 2019
Sin modificaciones
JULIO 2019
Sin modificaciones
JUNIO 2019
Sin modificaciones
MAYO 2019
No hay modificaciones.
ABRIL 2019
No hay modificaciones.
MARZO 2019
Se reemplaza en todo el documento el nombre "Subdirección de Comercio Exterior" o "COMEX" por "Subdirección de Inocuidad y Certificación.
FEBRERO 2019
No hay modificaciones.

SERNAPESCA

ENERO 2019
No hay modificaciones.

PARTE II, SECCIÓN VI ACTIVIDADES DE FISCALIZACIÓN

OCTUBRE 2019
No hay modificaciones
SEPTIEMBRE 2019
Sin modificaciones
AGOSTO 2019
Sin modificaciones
JULIO 2019
Sin modificaciones
JUNIO 2019
Sin modificaciones
MAYO 2019
No hay modificaciones.
ABRIL 2019
No hay modificaciones.
MARZO 2019
Se reemplaza en todo el documento el nombre "Subdirección de Comercio Exterior" o "COMEX" por "Subdirección de Inocuidad y Certificación.
FEBRERO 2019
Capítulo I, Punto 1.1 Inspección de áreas clasificadas del programa de sanidad de moluscos bivalvos y 1.1.1 Frecuencia de Inspección, se incorpora que la selección de las inspecciones es en base a criterios de riesgo.

Capítulo I, Punto 2.64 Inspección al embarque de productos pesqueros de exportación, se elimina frecuencia de inspección por no estar considerada en el Plan Nacional de Fiscalización PNF.

Capítulo I, Punto 2.5.1.1 y 2.5.4.1 Frecuencia de inspección, se elimina detalle de la frecuencia de inspección y se hace referencia al Plan Nacional de Fiscalización PNF, que contiene dicha información.

Capítulo I, Punto 2. Control de Procesos, se modifican las frecuencias de inspección de las siguientes actividades, las que están basadas en criterios de riesgo:

- Habilitación de establecimiento elaboradores
- Control al Programa de Aseguramiento de Calidad
- Participación en certificaciones o recertificación de los programas HACCP

Capítulo I, Punto 2.3.2. Muestreo de Verificación SERNAPESCA, se modifica el objetivo de esta actividad, ya que está enfocada a la realización del muestreo de verificación por parte del funcionario del Servicio.

ENERO 2019

No hay modificaciones.

PARTE III ANEXOS

OCTUBRE 2019
Capítulo III Pautas, Control de Procesos, Pauta de Inspección de Frigoríficos, Recintos de contenedores de frío y Sitios de trasvasije, se incorporan los aspectos relativos al diseño y construcción de frigoríficos, procedimientos y registros de trazabilidad, manejo del producto, entre otros aspectos.
SEPTIEMBRE 2019
Capítulo II. Formularios, Control de Exportación y Certificación. Se modificó "Cuestionario establecimientos Costa Rica"
Capítulo II. Formularios, <b>"Solicitud De Tramitación Programa Habilitación de Plantas Pesqueras y Buques Factoría"</b> . Se actualiza el formato completo, con la intención de facilitar su llenado y tramitación, indicando los documentos que deben adjuntarse según tipo de establecimiento.
Capítulo II. Formularios, <b>"Solicitud De Tramitación De Inscripción En Mercados De Destino"</b> . Se actualiza el formato completo, con la intención de facilitar su llenado y tramitación, indicando los formatos que deben adjuntarse de manera específica en el caso de los mercados que así lo requieren.
Capítulo III Pautas, se elimina la Pauta de Inspección a Establecimientos Elaboradores de Harina y Aceite de Pescado con Programas de Aseguramiento de Calidad, pues su supervisión se realizará con las pautas para pantas pesqueras y buques factoría según corresponda.
Capítulo III Pautas, Control de Procesos, Pauta de Inspección de Establecimientos con Programas de Aseguramiento de Calidad, se modifica título por <b>"Pauta de Inspección de Plantas Pesqueras con Programas de Aseguramiento de Calidad"</b> , y se incorporan los aspectos relativos a la inspección de establecimientos elaboradores de productos no destinados al consumo humano.
Capítulo III Pautas, Control de Procesos, Pauta de Inspección de Buques Factoría con Programas de Aseguramiento de Calidad, se incorporan los aspectos relativos a la inspección de buques factoría elaboradores de productos no destinados al consumo humano.
Capítulo III Pautas, Control de Procesos, Pauta de Inspección de Frigoríficos, se incorporan los aspectos relativos al diseño y construcción de frigoríficos, manejo de químicos, termómetros y material de empaque.
AGOSTO 2019



Se modifican todas las pautas de inspección correspondientes a Control de Procesos, incorporando al final de cada documento, un párrafo que señala que la definición de las deficiencias Crítica, Seria, Mayor y Menor se encuentra disponible en el punto 5 Glosario de la Parte I del Manual de Inocuidad y Certificación.
JULIO 2019
Formulario de Envío Muestras PAC, se incorpora formato vigente.
JUNIO 2019
CAPÍTULO II. FORMULARIOS CONTROL DE EXPORTACIÓN Y CERTIFICACIÓN: SOLICITUD DE MUESTRO Y ANÁLISIS PARA EXPORTACIÓN (SMAE) CONTROL DE PRODUCTO FINAL. Se actualiza información del punto B. IDENTIDAD DE LA EXPORTACIÓN, incluyendo información de lote en la columna "Código o lote".
MAYO 2019
Pauta de Inspección de Infraestructura y Manejo Sanitario para Plantas de Exportación de Productos Pesqueros Destinados al Consumo Humano, se modifica Punto H.e) productos en conserva, indicando que ante una desviación del proceso la empresa debe aplicar los procesos alternativos o bien reprocesar el producto posiblemente afectado.
ABRIL 2019
Se elimina Planilla de Días Productivos POS
MARZO 2019
No hay modificaciones
FEBRERO 2019
No hay modificaciones
ENERO 2019
No hay modificaciones

PARTE V PREGUNTAS FRECUENTES.

OCTUBRE 2019
Se incorporan preguntas sobre Manual de Inocuidad
SEPTIEMBRE 2019
Sin modificaciones
AGOSTO 2019
Sin modificaciones
JULIO 2019
Sin modificaciones
JUNIO 2019
Sin modificaciones
MAYO 2019
No hay modificaciones.
ABRIL 2019
No hay modificaciones.
MARZO 2019
Se reemplaza en todo el documento el nombre "Subdirección de Comercio Exterior" o "COMEX" por "Subdirección de Inocuidad y Certificación.
FEBRERO 2019
No hay modificaciones.

SERNAPESCA

ENERO 2019
No hay modificaciones.

PARTE VI GLOSARIO

SEPTIEMBRE 2019

Se modifican definiciones de Sanitizante y Desinfectante, en el sentido que la autorización debe ser otorgada por el Instituto de Salud Pública.

Se modifica definición, quedando de la siguiente forma, Establecimiento reductor: Planta pesquera o buque factoría en el que se someten a transformación exclusivamente productos pesqueros o de la acuicultura, para la obtención de harina, aceite y/o hidrolizados, y se efectúan actividades de mezcla y /o reproceso de productos como harina, peptonas, concentrado proteico, ensilaje, entre otros

Se incorpora definición de Fecha de extracción o cosecha: Fecha en que los recursos hidrobiológicos son extraídos desde el centro de cultivo, área de extracción o medio natural. En el caso de peces de la acuicultura, si éstos son posteriormente destinados a un centro de acopio, se considerará la fecha en que son extraídos desde dicho centro. Otros términos con igual definición corresponden a la fecha de captura o fecha de faenamiento.

Se incorpora definición de Hidrolizado de pescado: Producto elaborado en base a proteína de pescado, la que ha sido sometida a un proceso de hidrólisis, por acción química o enzimática. Para efectos de este Manual, se entenderá como Hidrolizado de pescado, aquellos obtenidos a partir de otras especies marinas, tales como crustáceos, moluscos, entre otros. Entiéndase también como peptonas, proteínas solubles, hidrolizados y similares.

Se incorpora definición de Nombre del producto: Corresponde a la verdadera naturaleza y condición física del producto y debe contener la descripción necesaria para evitar que se induzca a error o engaño. Lo anterior, incluye, pero no se limita al tipo o medio de cobertura, forma de presentación o tipo de tratamiento al que haya sido sometido.