



Pauta Sanitaria Compartimentos

PTUSA_C
V3/AGO.2015

Folio:	
--------	--

I.- ANTECEDENTES GENERALES

1. Código Centro				6. Fecha inspección	
2. Ubicación	coordenada X			7. Nombre responsable del centro al momento de la inspección	
	coordenada Y				
3. Nombre Centro				7.1. Correo contacto	
4. Empresa (o empresa operadora)				7.2. Nombre veterinario	
5. Nombre Inspector(es)					
8. Tipo de compartimento					
Estatus ISA		Etapas productivas	Incubación		
Preventivo (exóticas)			Alevinaje		
Otras (detallar)			Smoltificación		
			Engorda		
			Reproducción		
9. Origen de la población:					
Nacional	1	2	3		
Centro					
Código					
Importado (indicar país-especie):					

II.- INSPECCIÓN FÍSICA DEL CENTRO

1. El centro está delimitado por un cerco perimetral?	SI		NO		NA	
2. Existe control para acceder al centro?	SI		NO		NA	
3. Se requiere llenar un registro para el ingreso al centro?	SI		NO		NA	
4. El acceso a las áreas de cultivo es controlado?	SI		NO		NA	
5. Los vehículos que ingresan al centro tienen un área delimitada de tránsito?	SI		NO		NA	
6. Pueden los vehículos ingresar al área de cultivo?	SI		NO		NA	
7. Existe estación de desinfección para los vehículos que traspasan el cerco perimetral?	SI		NO		NA	
8. Existen medidas de bioseguridad para el ingreso al centro?	SI		NO		NA	
9. Cuenta con un área de acceso con vestimenta exclusiva para áreas de cultivo?	SI		NO		NA	
10. Existen filtros sanitarios a la entrada a las áreas de cultivo?	SI		NO		NA	
11. El personal es exclusivo del centro?	SI		NO		NA	
12. El personal del centro tiene contacto con otras especies hidrobiológicas fuera de su horario laboral?	SI		NO		NA	
13. Existen procedimientos para el ingreso de personal entre áreas productivas dentro del mismo centro?	SI		NO		NA	
14. Los vehículos que transportan peces cuentan con certificados de Limpieza y Desinfección y el origen del agua es de primer uso?	SI		NO		NA	
15. Los vehículos que retiran ensilaje cuentan con desinfección previo al ingreso del centro?	SI		NO		NA	
16. Existe ingreso de peces vivos al centro?	SI		NO		NA	
17. El sistema de control para el ingreso de material genético garantiza que éste se encuentra libre de los agentes patógenos para los cuales se definió el compartimento y cumple con los requisitos normativos?	SI		NO		NA	

AGUA

1. Descripción del abastecimiento de agua:						
		Marque				
Superficial						
Profundo						
2. Existe tratamiento de desinfección del afluente?						
		Método		Dosis desinfectante		
UV						
Ozono						
3. Existe un procedimiento documentado para el tratamiento del afluente?						
	SI		NO		NA	
4. Se encuentran disponibles los registros del monitoreo de las variables de funcionamiento del equipo?						
	SI		NO		NA	
5. Existe un procedimiento documentado y registros para el mantenimiento del equipo?						
	SI		NO		NA	
6. Existen rejillas u otro método para evitar el ingreso de peces silvestres tanto en el afluente como efluente?						
7. Existen registros de la revisión y limpieza de la rejilla para evitar el ingreso de peces silvestres?						
		SI	NO		Frecuencia	
Afluente						
Efluente						
8. Existe tratamiento de desinfección del efluente?						
	SI		NO		NA	
9. Describa el destino del efluente (alcantarillado, fosa séptica, suelo, otros cuerpos de agua, etc)						

ALIMENTOS

1. Los proveedores de alimento se encuentran identificados y/o registrados por el centro?	SI		NO		NA	
2. Existen registros de los alimentos ingresados al centro?	SI		NO		NA	
3. Existe un área de almacenamiento adecuada para los alimentos?	SI		NO		NA	
4. El alimento es adecuadamente protegido de vectores?	SI		NO		NA	

MEDICAMENTOS Y PRODUCTOS BIOLÓGICOS

1. Los medicamentos y productos biológicos utilizados están registrados por el SAG?	SI		NO		NA	
2. Existen registros de los medicamentos y productos biológicos ingresados al centro?	SI		NO		NA	
3. Existe un área de almacenamiento adecuada para estos productos?	SI		NO		NA	

FOMITES Y VECTORES

1. Existe procedimiento documentado para el ingreso de personas al centro?	SI		NO		NA	
2. Están disponibles los registros del ingreso de personas al centro?	SI		NO		NA	
3. Existe procedimiento documentado para el ingreso de vehículos al centro?	SI		NO		NA	

4. Existe procedimiento documentado para el ingreso de materiales y equipos? SI NO NA
5. Se encuentran disponibles los registros asociados para la aplicación del procedimiento señalado en el punto anterior? SI NO NA
6. El almacenamiento de los insumos se realiza de forma tal que impide su contaminación y el contacto de éstos con plagas o predadores? SI NO NA

AREAS DE CULTIVO

1. Si las unidades de cultivo se encuentran al exterior, están cubiertas para evitar acceso de predadores? SI NO NA
2. Los peces se encuentran separados de acuerdo a las diferentes etapas productivas? SI NO NA
3. Los equipos utilizados se comparten entre las diferentes áreas productivas? SI NO NA
4. Existe método de identificación para equipos de distintas áreas? SI NO NA
5. Los equipos utilizados se desinfectan entre las diferentes unidades de cultivo y áreas productivas? SI NO NA
6. Los trabajadores de la piscicultura conocen y aplican las medidas de bioseguridad respecto de la distribución y flujos productivos del centro? SI NO NA
7. El movimiento de peces dentro del centro se realiza de acuerdo a los procedimientos establecidos para cada área productiva? SI NO NA
8. El transporte de peces vivos fuera del centro se realiza cuando se han aplicado las acciones y procedimientos para evitar las difusión de enfermedades para las cuales está definido el compartimento? SI NO NA

MANEJO DE MORTALIDADES

1. Existe un procedimiento documentado para la extracción, almacenamiento y disposición de las mortalidades? SI NO NA
2. Los elementos utilizados para la eliminación de las mortalidades son exclusivos para cada unidad de cultivo o se desinfectan según procedimiento establecido? SI NO NA
3. Es la mortalidad almacenada en un sitio protegida del acceso de predadores o plagas en almacenaje y disposición final? SI NO NA
4. La disposición final de la mortalidad se encuentra alejada de las áreas de cultivo? SI NO NA
5. Están disponibles en el centro los registros de retiro de:
- | | SI | NO |
|-----------------------|----|----|
| Mortalidades | | |
| Ensilaje/incineración | | |

VIGILANCIA SANITARIA

1. Se encuentra disponible el registro de visitas del Médico Veterinario al centro? SI NO
- Indique frecuencia de visita:
2. Se realiza extracción diaria de las mortalidades? SI NO
3. Se realiza clasificación de las mortalidades? SI NO
4. Indicar frecuencia y quien realiza esta actividad
5. El personal que realiza esta actividad se encuentra capacitado? SI NO
6. Se encuentran disponibles los informes de laboratorio correspondientes a PVA? SI NO
7. Se encuentran disponibles los registros de las visitas sanitarias previstas en el PVA (CCS)? SI NO
8. Se encuentran disponibles los informes de laboratorio correspondientes a muestreos del PSEVC-ISA? SI NO
9. Se encuentran disponibles los registros de las visitas sanitarias previstas en el PSEVC-ISA (CCS)? SI NO
10. Se encuentran disponibles los registros sanitarios de los desoves realizados? SI NO
11. Se encuentran disponibles las constancias de eliminación de ovas/gametos de positivos? SI NO NA
12. Están disponibles en el centro los registros de:
- | | SI | NO | Frecuencia |
|--|----|----|------------|
| Mortalidad diaria por unidad de cultivo | | | |
| Clasificación de mortalidad | | | |
| Necropsias realizadas | | | |
| Registros de presencia de signos de enfermedad | | | |
13. El o los laboratorios utilizados por el centro para el envío de muestras o análisis de diagnóstico de otras enfermedades, pertenecen a la red de laboratorios autorizados por Sernapesca? SI NO

PLAN DE CONTINGENCIA

1. En caso de emergencia sanitaria, existe un protocolo disponible de las acciones a seguir en estos casos? SI NO
2. Los trabajadores del centro conocen el procedimiento y las acciones a seguir en caso de emergencia sanitaria? SI NO
3. Existe un procedimiento documentado para el manejo de emergencias sanitarias que considere los siguientes componentes?
- | | SI | NO |
|-------------------------------------|----|----|
| Notificación del evento a autoridad | | |
| Toma de muestras de tejido/peces | | |
| Envío de muestras a laboratorio | | |
4. Existen las condiciones al interior de la piscicultura para impedir el ingreso o diseminación de enfermedades en el compartimento? SI NO
5. Existen trabajadores capacitados en procedimientos de sacrificio sanitario y destrucción? SI NO
6. Están definidos las personas de contacto dentro de la empresa en caso de emergencia sanitaria? SI NO
7. Están definidos las personas de contacto del Sernapesca en caso de emergencia sanitaria? SI NO

CONTROL DE PLAGAS O PREDADORES

1. Existen métodos de control de plagas visibles en las instalaciones? SI NO
2. Hay signos de ingreso de plagas a las instalaciones? SI NO
3. Existe un programa de control de plagas y predadores documentado y operativo? SI NO
4. Están disponibles en el centro los registros de la aplicación del procedimiento de control de plagas y predadores? SI NO

TRAZABILIDAD

1. Los peces del centro están correctamente identificados en sus unidades de cultivo y grupos productivos? SI NO
2. El centro cuenta con un sistema de trazabilidad que permite el seguimiento de los movimientos de los animales tanto dentro como hacia el exterior del centro? SI NO
3. El sistema de trazabilidad permite registrar todos los manejos (medicación, alimentación) que ocurren con los peces durante todo el ciclo productivo en el centro? SI NO

CAPACITACIÓN DEL PERSONAL

- SI NO

1. Existe un programa de capacitación del personal con el objeto de asegurar sus competencias en materias de bioseguridad?

2. El personal es capacitado en el reconocimiento de las enfermedades que afectan a los peces?

SI		NO	
----	--	----	--

3. Se incorpora en la capacitación del personal instrucción sobre la compartimentación y las acciones a seguir cuando se requiere aplicar el plan de contingencia sanitaria?

SI		NO	
----	--	----	--

4. Se encuentran disponibles los registros de las capacitaciones efectuadas?

SI		NO	
----	--	----	--

INSPECCIÓN DE ANIMALES VIVOS (EXAMEN VISUAL)

1. Los peces presentan un comportamiento normal?

SI		NO	
----	--	----	--

Comentarios

2. Se observan signos clínicos externos en los peces?

SI		NO	
----	--	----	--

Comentarios

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

1. Existe un procedimiento documentado para limpieza y desinfección de instalaciones y equipos del centro, y se aplican de acuerdo a lo establecido para cada área productiva?

SI		NO	
----	--	----	--

2. Están disponibles en el centro los registros de Limpieza y Desinfección de las instalaciones y equipos al finalizar el ciclo productivo?

SI		NO	
----	--	----	--

3. Existe un procedimiento establecido para la disposición de residuos, sólidos o líquidos, industriales o domésticos, para evitar la difusión de enfermedades?

SI		NO	
----	--	----	--

4. Los desinfectantes son almacenados adecuadamente a fin de mantener su eficacia?

SI		NO	
----	--	----	--

5. Los desinfectantes en el centro están dentro del periodo de vigencia?

SI		NO	
----	--	----	--

COMENTARIOS Y OBSERVACIONES FINALES

FIRMA FUNCIONARIO