

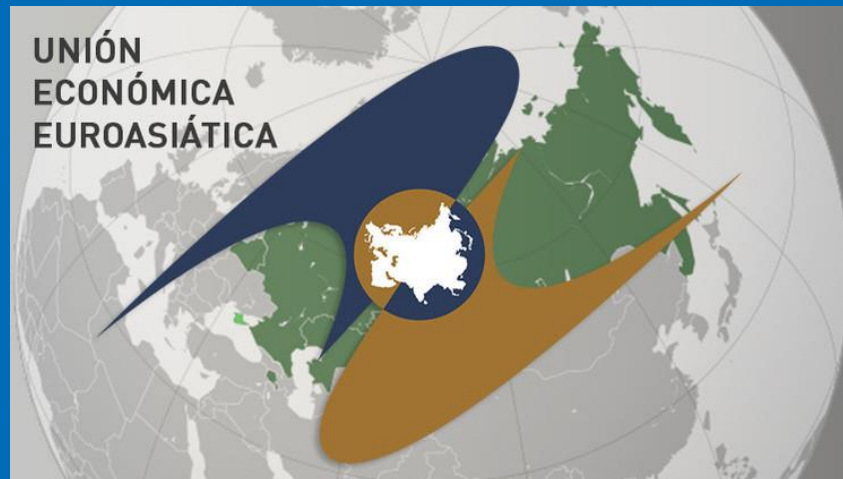
# Mercado Rusia y la UEE

## Informe preliminar de auditoría 2015 y plan de acciones



**SERNAPESCA**

Ministerio de  
Economía, Fomento  
y Turismo



- 19-28 octubre 2015 :Visita de inspección de especialistas de la UEE realizaron.
- Datos generales del Informe Preliminar:
  - Elaborado y aprobado por Federación de Rusia y Bielorrusia.
  - Remitido a SERNAPESCA el 30 diciembre 2015 (en ruso)
  - Versión pública en sitio web en ruso de Rosselkhoznadzor.
  - Envío de minuta de observaciones generales al sector, 14 de enero.
  - Observaciones a establecimientos auditados fueron remitidas en igual periodo a los interesados.
  - SERNAPESCA debe enviar sus comentarios e información complementaria (plazo 2 meses).



# Auditoría UEE 2015

## Observaciones Generales

- Disconformidades sistémicas detectadas en auditoría 2014, levantadas por SERNAPESCA
  - Difusión de requerimientos veterinarios y sanitarios de UEE, y publicación de normativa en sitio web institucional.
  - Incorporación de inspección de embarques previo a exportación.
  - Elaboración y aplicación de pauta de inspección (requisitos de UEE y la Federación de Rusia).
  - Actualización listado de establecimientos habilitados en el mercado.
  - Incorporación de Verificaciones periódicas de estándares requeridos.
  - PCC referido al control del riesgo de presencia de heridas en la piel.





- Insuficiente el control del uso de fármacos en la acuicultura (sustancias autorizadas o prohibidas).
- Necesidad de incorporar la cadena productiva completa (procesamiento y almacenamiento) en el control sanitario y certificados.
- Trazabilidad de productos, etiquetado y reetiquetado en frigoríficos.
- Interpretación apartado 5.5.1 del SanPiN 2.3.4.050-96 (producto congelado siempre a  $-18^{\circ}$  C; aumento sólo de la temperatura ambiental en hasta  $3^{\circ}$  C).
- Bloqueo o suspensión de certificación a la UEE de los productos elaborados por plantas con deficiencias críticas a la inspección, mientras se implementan acciones correctivas.



# Auditoría UEE 2015

## Principales observaciones

- Necesidad de seguir reforzando el control por parte de SERNAPESCA.
  - Inspección de frigoríficos y establecimientos de faenamiento
  - Esquema de procesamiento del salmón utilizado por los establecimientos actualmente inscritos en el mercado.
  - SERNAPESCA no deberá autorizar el re-etiquetado de productos en frigoríficos.
  - Actualizar el listado de establecimientos habilitados para exportar al mercado, en base a los resultados de nueva inspección (2016).





- Decisiones de Rosselkhoznadzor
  - Mantiene restricción temporal a dos plantas incluidas en la visita. SERNAPESCA debe enviar informe de levantamiento de no conformidades.
  - Elimina del listado de establecimientos autorizados a una de las plantas visitadas.
  - Levanta la restricción temporal a dos plantas incluidas en la visita.
  - Mantiene derecho de exportar a una planta visitada. SERNAPESCA debe informar corrección las fallas observadas.
  - Se modifican los tipos de actividades de tres plantas inspeccionadas, de acuerdo a lo efectivamente observado en terreno.



# Auditoría UEE 2015

## No conformidades más frecuentes

(Referencia Codex, normativa UEE)

- Errores en el registro del tipo de actividad de establecimientos.
- Desconocimiento del PAC (HACCP) por parte del personal de la empresa (Equipo de calidad, Gerencia, entre otros).
- Observaciones relacionadas con la consistencia del HACCP
  - Diagrama de flujo no se relaciona con el flujo real
  - Ausencia de lógica para establecer los límites críticos
  - Ausencia de actas de reuniones del equipo HACCP
  - Ausencia de evaluación del funcionamiento del HACCP por parte de la Gerencia
- Abuso tiempo/temperatura
- Ausencia de control de temperatura en las salas de proceso.



- Deficiencias de infraestructura de las instalaciones
  - Ausencia de división física entre zona limpia y zona sucia (asociado a flujo del personal, material y producto).
  - Apozamientos
  - Filtros sanitarios pueden ser vulnerados por el personal
  - Utensilios e instalaciones en mal estado y sucios
  - Lavado insuficiente de la materia prima
  - Presencia de goteras en las instalaciones
  - Acceso libre a bodegas de insumos y productos químicos
  - Pisos y paredes en mal estado
- Mezclas de productos embalados y sin embalaje (pretúneles y cámaras frigoríficas).
- Ausencia de registro de humedad relativa en las cámaras.





# Auditoría UEE 2015

## Próximas acciones



- Envío de informes de seguimiento de establecimientos elaboradores bajo restricción temporal (enero 2016).
- Habilitación de frigoríficos y establecimientos de faenamiento.
  - Elaboración de pautas de inspección y revisión por parte de los interesados durante enero 2016.
  - Aplicación de pautas y habilitación a partir de 1º febrero 2016.
  - Envío a Rosselkhoznadzor de listado de establecimientos habilitados y documentos de respaldo (primera semana abril 2016).

# Auditoría UEE 2015

## Próximas acciones



- **Criterios generales del proceso de habilitación:**
  - 01 febrero inicio inspecciones
  - Primera inspección de marcha blanca (resultado inicial)
  - Segunda inspección resultado final (incorporación a mercado)
  - Bloqueo producto elaborado con materia prima de establecimientos faenamiento o almacenado en frigoríficos rechazados
  - Incorporación permanente



# Auditoría UEE 2015

## Próximas acciones

- Habilitación establecimientos de faenamiento: primera quincena de febrero

<b>Establecimientos de Faenamiento</b>	
<b>Región</b>	<b>Número</b>
Puerto Montt	5
Calbuco	3
Castro	3
Quellón	4
Aysén	1
Magallanes	14

# Auditoría UEE 2015

## Próximas acciones

- Habilitación frigoríficos: primera quincena de febrero.

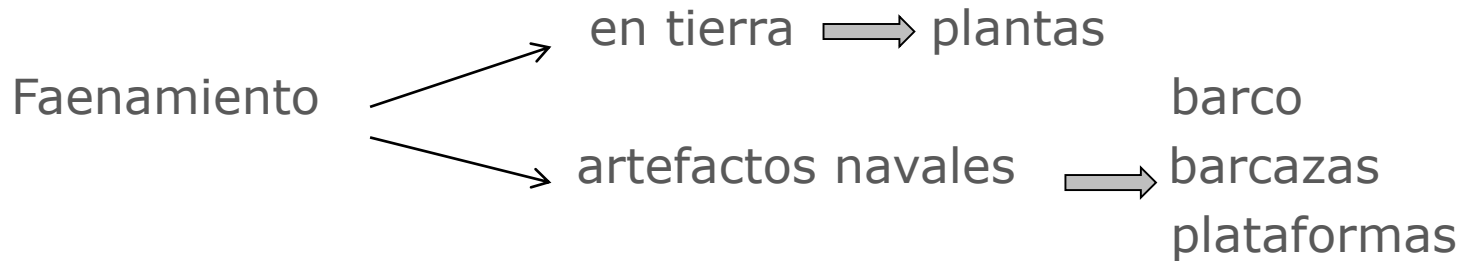
<b>Inspecciones frigoríficos</b>	
<b>Región</b>	<b>Número establecimientos</b>
Coquimbo	1
Valparaíso	2
San Antonio	2
RM	12
O'Higgins	2
Maule	14
BíoBío	27
Puerto Montt	15
Castro	1
Quellón	2
Magallanes	6

# Auditoría UEE 2015

## Próximas acciones



- Habilitación establecimientos de faenamiento



- Aspectos infraestructura y manejo sanitario
- Condiciones generales de higiene
- Personal
- Instalaciones sanitarias
- Trazabilidad
- Traslado y descarga

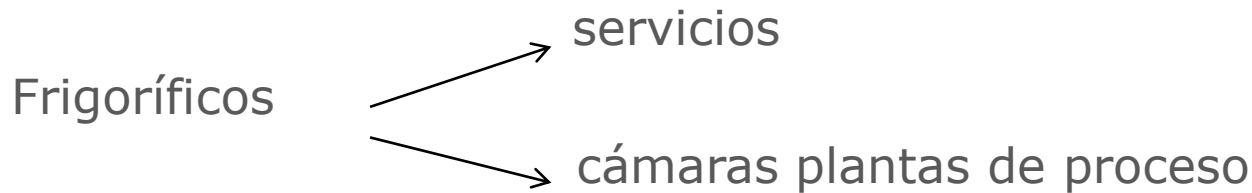


# Auditoría UEE 2015

## Próximas acciones



- Habilitación frigoríficos



- Prohibición de etiquetado en frigoríficos
- Reembalaje de producto
- Control humedad en cámaras
- Control de hongos en cámaras



Comentario	Respuesta
<p><b>Punto C.5:</b> no queda claro, ya que el ítem habla de Condiciones Generales de Higiene (estructural), y al final de este punto se mezcla con producto.</p> <p><b>Punto E.7:</b> porque se solicita vapor?, no es propio de la industria en general.</p> <p><b>Punto E.11:</b> se refieren a sistema alcantarillado, porque no mejor de un sistema de tratamiento de riles, ya que el alcantarillado (alcantarillas) no precisamente tratan las aguas residuales.</p>	<p><b>Punto C.5:</b> la pauta se estructuró principalmente de acuerdo a normativas de la UEE. Para tal caso, no se menciona proceso de producto en si en estos tipos de establecimientos, pero si un manejo tal que permita que el producto ya faenado se mantenga lo menos posible en estas instalaciones. Necesariamente mezcla ambos aspectos y no limita a higiene de solamente estructuras.</p> <p><b>Punto E.7:</b> si bien es cierto el vapor no se utiliza en la generalidad, si se considera en la normativa por lo que es necesario señalarla. No obstante, su uso o no uso deberá ser debidamente respaldado por una adecuada higiene, situación que será verificada durante la aplicación de la pauta correspondiente.</p> <p><b>Punto E.11:</b> Nuevamente es un requisito preestablecido. No obstante, en la práctica se utiliza tratamiento de riles, para lo cual o trasladan los residuos o se conectan directamente a un tratamiento de riles de alguna planta de proceso. Lo importante en este punto es demostrar que las aguas residuales se controlan.</p>
<p><i>Se habla de establecimientos de faenamiento (se refiere a matanza o a plantas primarias), entendía que era desde plantas de Matanza (proceso de stunner y corte de branquias, sin eviscerar).</i></p>	<p>Hemos considerado solamente el concepto de faenamiento. Conceptualmente para nosotros una planta primaria es una planta que ya realiza algún tipo de proceso.</p> <p>El punto al que se hace alusión, se refiere a faenamiento, con proceso de stunner y corte de branquias, eventualmente eviscerado</p>
<p><i>En plantas de matanza hay un error de tipeo en 1C5 donde se indica que al final del proceso se debe lavar el pescado con agua a 15 - 18°C. Esto debe estar referido al lavado de la sala de proceso, no al pescado.</i></p>	<p>No existía error. Lo indicaba la norma. No obstante se eliminó observación.</p>
<p><i>En caso de establecimientos que despachan el recurso en bins a plantas primarias, este deberá ir rotulado de manera tal que no pierda trazabilidad. Aquí no sé si debería incluirse los fish tank o estanques , no necesariamente que vayan rotulados, pero sí identificados de alguna forma para no perder la trazabilidad.</i></p>	<p>Se incluyeron los fish tank o estanques.</p>

Comentario	Respuesta
<p><i>Donde habla que los Frigoríficos solo podrán cambiar el material de empaque de las cajas dañadas y el etiquetado quedara prohibo.</i></p> <p><i>Si un cliente necesita cambio de etiqueta deberá volver a su planta hacer el cambio ?, te lo consulto ya que suele suceder que el cliente que compra la carga pide sacar, cambiar o agregar una etiqueta dependiendo de su país.</i></p> <p><i>Cambiar la tapa de la caja es reempacar, que pasa con la etiqueta que viene en la tapa?.</i></p>	<p>Por indicación específica de las Autoridades de la UEE, los productos destinados a dicho mercado deben salir etiquetados desde la planta. Ninguna operación al respecto deberá realizarse en un frigorífico. Esto, a fin de mantener la debida trazabilidad de los productos y que éstos además cumplan con los requisitos del país.</p> <p>Etiquetados adicionales podrán realizarse, siempre y cuando el producto cuente con la etiqueta original del elaborador, en la cual se indique de manera visible cualquier restricción de mercado.</p> <p>El reembalaje, solo podrá realizarse en casos muy justificados en el frigorífico y asociado a algún cambio de caja por rotura del embalaje.</p>
<p><i>Dentro de lo que puedo leer en documento enviado, existen cambios que implican una inversión, en algunos casos importante, para nuestro frigorífico, como por ejemplo, la pavimentación de los sectores como andenes de cargas o área pavimentada para posicionamiento de contenedores de basura. En base a esto... cual es el plazo que tendrán los frigoríficos para implementar dichos requerimientos?</i></p> <p><i>- Por ultimo, la exigencia de contar con dispositivos para temperatura y humedad en cada cámara, estos pueden ser portátiles o debe haber en cada cámara fijos?.</i></p>	<p>El plazo máximo corresponderá a la segunda inspección. No obstante, podrá evaluarse cronograma que presente la empresa.</p> <p>Los dispositivos pueden ser fijos o móviles, los cuales deberán realizar una medición permanente.</p>
<p><b><i>Punto B.5:</i></b> <i>no queda claro, ya que el ítem habla de Condiciones Generales de Higiene (estructural), y al final de este punto se mezcla con producto.</i></p>	<p>El control que se menciona, corresponde al ambiental (cámara) y no al producto. No obstante, lo referente a manejo de producto, se estableció en ítem independiente.</p>



<p><i>Las vías de tránsito, pasos peatonales, plataformas de carga y descarga deben estar pavimentadas. (Normas Sanitarias para frigoríficos, punto 2.2).</i></p> <p><b>Me queda la duda que pasa con los patios de almacenamiento de contenedores, creo que deberían estar incluidos, ya que en algunos lugares se puede ver contenedores en medio de charcos de agua.</b></p>	<p>Los sitios de contenedores deberán cumplir mismos requisitos establecidos en la pauta.</p>
<p><i>Los contenedores se deben transportar en los vehículos destinados para tales efectos, se prohíbe el uso de éstos para el transporte de las materias primas y productos terminados. Si el retiro de la basura es centralizado, los contenedores deben entregarse limpios y desinfectados. Las empresas de transporte deben realizar el tratamiento sanitario de los contenedores o quien corresponda del frigorífico. (Normas Sanitarias para frigoríficos, punto 2.5).</i></p> <p><b>Sugiero comenzar el punto "Los Contenedores destinados al transporte de basura.....", tal como está mencionado puede llevar a un error de comprensión</b></p>	<p>Se modificó la redacción de acuerdo a sugerencia</p>
<p><i>El suministro de agua en los frigoríficos debe ser continuo y en cantidad necesaria de acuerdo con la capacidad productiva. El agua que se utiliza para la producción, consumo y uso general debe cumplir con los requisitos establecidos en HPB/NT1 y PAC/NT4. Los frigoríficos deben equiparse con los sistemas de agua potable y agua caliente, y los sistemas separados del alcantarillado general e industrial. (Normas Sanitarias para frigoríficos, punto 4.6).</i></p> <p><b>Consulta: no se encuentra definido un control del agua con cierta periodicidad para verificar la condición microbiológica y físico-química.</b></p>	<p>La periodicidad está dada en las normas inicialmente mencionadas. Cabe señalar, que en la pauta, la mención de las normas se modificaron a requisitos de Sernapesca, establecidos en el Manual.</p>
<p><i>El frigorífico cuenta con un registro de reparaciones y mantenencias preventivas (HPB/NT"-Normas Sanitarias para frigoríficos, punto 4.10).</i></p> <p><b>Debido a la importancia que tiene el mantenimiento de instalaciones y especialmente de equipos, creo que sería bueno solicitar la implementación de procedimientos de mantención preventiva y correctiva, estos procedimientos pueden tener asociados registros como por ejemplo calendarios de mantención preventiva de equipos</b></p>	<p>Se acoge comentario</p>

<p><i>Todas las cámaras del frigorífico deben tener los dispositivos de medición de temperatura y humedad, y las cámaras con las temperaturas menores de 0°C deben estar equipadas con un sistema de alarma para ser utilizado en caso de encontrarse gente en su interior. Las puertas de las cámaras deben tener las cortinas de lona o de aire con el mecanismo de su activación al abrir las puertas. (Normas Sanitarias para frigoríficos, punto 6.1).</i></p> <p><b>Creo que se debe mencionar un rango de HR para las cámaras, con el fin de que se pueda tener una referencia de cuando está bien y cuando está mal. Recuerdo que la HR es una variable muy importante en el desarrollo de bacterias.</b></p> <p><i>La limpieza de los evaporadores debe realizarse evitando la contaminación del producto almacenado. (Normas Sanitarias para frigoríficos, puntos 6.4, 6.5).</i></p> <p><b>Sugiero definir una frecuencia de limpieza de evaporadores, es común en los frigoríficos ver acumulaciones de hielo en equipos evaporadores. Además, debería mencionarse que debe quedar un registro de la limpieza o verificación de ésta</b></p> <p><i>Existe buena iluminación. (Normas Sanitarias para frigoríficos, puntos 5.1, 5.2).</i></p> <p><b>Sugiero hacer referencia de los grados lux mencionados en el RSA (DS977) o los criterios del DS 954 para las zonas de trabajo, en visitas de frigorífico he visto algunos con poca luminosidad que no da cumplimiento ni al DS594 o al DS977</b></p> <p><i>Cuando se utilicen estanterías, éstas son metálicas o de material impermeable de fácil lavado.</i></p> <p><b>Sugiero indicar que las estanterías deben estar en buen estado</b></p>	<p>Se considerará rango de HR. No se considerará control de bacterias, solo de mohos y levaduras</p> <p>Se establece frecuencia, se solicita procedimiento y registro de limpieza</p> <p>No se considera comentario, debido a que la condición de medición de lux lo regula el Ministerio de Salud</p> <p>Se incorpora comentario a pauta</p>
--	---

<p><i>implementaremos lo que se solicita y para ello tengo dos interrogantes, la primera dice relación con el patio, nosotros le tenemos puesta una capa de gravilla partida, con la cuál evitamos el levantamiento de polvo en suspensión (adjunto fotos) y la otra dice relación con el tiempo que disponemos para cumplir la demás normas</i></p>	<p>Según experiencias de inspecciones a plantas de proceso, esa condición no sería suficiente para dar cumplimiento</p>
<p><i>Requisitos de cámara frigoríficas, 7.9 Los productos que llegan al frigorífico en estado sucio.... Habilitaríamos un reefer para estos productos.</i></p>	<p>La alternativa que elija la empresa, debe otorgar las garantías para el cumplimiento del requisito</p>
<p><b>Se deben sacar de la planta frigorífica por lo menos una vez al día. En el caso de los frigoríficos de Orizon, la basura es sólo inorgánica, por lo cual vemos complejo e innecesario el retiro de basura en forma diaria.</b></p>	<p>Se modificó la redacción, ajustando a tipo de desecho generado. Evitando la acumulación de los mismos</p>
<p><i>Los frigoríficos deben equiparse con los sistemas de agua potable y agua caliente <b>El uso de agua en un frigorífico es limitado al lavado de manos, pero el producto no es manipulado, ni el agua entra en contacto con el producto. ¿Cómo es posible que se quiera implementar las mismas normas que se tienen para plantas productivas?¿Para qué se requiere agua caliente en un frigorífico?</b></i></p>	<p>Los requisitos incorporan a establecimientos de todo el país. Además de ser un incentivo para el lavado de las manos por ejemplo, puede facilitar la higienes de las instalaciones.</p>
<p>Todas las cámaras del frigorífico deben tener los deben estar equipadas con un sistema de alarma para ser utilizado en caso de encontrarse gente en su interior.</p> <p><b>Las normativas Sernapesca están circunscritas al ámbito de seguridad alimentaria y materias sanitarias, ¿qué tiene que ver la alarma de hombre atrapado con este ámbito?</b></p>	<p>Se eliminó punto de la pauta</p>
<p><i>Los gráficos de las temperaturas registradas no están a disposición de Sernapesca, como mínimo durante un período de dos años.</i></p> <p><b>Imaginamos que esta medida no se aplicará en forma retroactiva...</b></p>	<p>La disposición no es nueva</p>

<p><i>Para el transporte de los alimentos se destina el transporte especial. No se utilizarán para transportar otros productos. En casos excepcionales podrán emplearse para tal fin siempre que luego se proceda a su limpieza y desinfección. (Normas Sanitarias para frigoríficos, puntos 5.5.6, 11.1).</i></p> <p><b>No existe el punto 5.5.6 en las Normas Sanitarias para Frigoríficos...</b></p>	<p>Es requisito SanPin 2.3.4.050-96</p>
<p><i>Los vehículos destinados al transporte de los productos deberán contar con las autorizaciones sanitarias correspondientes. (Normas Sanitarias para frigoríficos, puntos 5.5.2, 11.3).</i></p> <p><b>No existe el punto 5.5.2 en las Normas Sanitarias para Frigoríficos...</b></p>	<p>Es requisito SanPin 2.3.4.050-96</p>
<p><i>La desinfección de las cámaras frigoríficas se realiza: después de desocupar las cámaras de la carga y al preparar el refrigerados para un ingreso masivo de la carga.</i></p> <p><b>Nuestro frigorífico nunca ha quedado desocupado...</b></p>	<p>Será necesario establecer un programa de higiene que de las garantías y registro de higiene. Se deberán establecer las instancias al respecto</p>
<p><i>Una vez al mes en las salas de proceso del frigorífico se establece el día sanitario para realizar la limpieza profunda. (Normas Sanitarias para frigoríficos, punto 12.24).</i></p> <p><b>Cuál podría ser una sala de proceso en un frigorífico? Esto no aplica a un frigorífico.</b></p>	<p>Se modifica redacción en pauta de inspección</p>
<p><i>Salas de descanso para los empleados y salas de calefacción y secado de la ropa de trabajo. (Normas Sanitarias para frigoríficos, punto 14.1).</i></p> <p><b>Nuevamente se hace alusión a temas no relacionados con la seguridad alimentaria ni la sanitaria.</b></p>	<p>Se elimina punto de la pauta</p>

<p><i>La zona de contenedores de basura debe situarse a una distancia superior a 25 metros del frigorífico</i></p> <p>Pregunta: Esos 25 metros de distancia, pueden ser considerados desde alguna ventana o puerta del Frigorífico?</p>	<p>Desde cualquier punto que impacte la condición higiénica del producto</p>
<p><i>Requerimiento A punto 7 los frigoríficos que son solo de agua potabilizada es necesario rotular o pintar las cañerías señalando que son de agua potabilizada.</i></p> <p><i>Requerimiento B Punto 1.las cortinas pueden ser cortinas lamas de polietileno.</i></p>	<p>No es necesario Pueden ser de esos materiales</p>
<p><i>Agregar punto en el cual se haga mención a la difusión de la normativa de la UEE</i></p>	<p>Se acoge propuesta</p>

# Gracias.



**SERNAPESCA**  
Ministerio de  
Economía, Fomento  
y Turismo

Gobierno de Chile