

PAUTA DE INSPECCION DE INFRAESTRUCTURA Y MANEJO SANITARIO PARA ESTABLECIMIENTOS/INSTALACIONES DE FAENAMIENTO

PAUTA N°:.....

Oficina Sernapesca:.....

IDENTIFICACION DE LA INSTALACIÓN:

a) Razón social:.....

b) Código*:.....

c) Matrícula:.....

c) Fecha inspección:.....

d) Nombre inspector Sernapesca:.....

e) Nombre quien acompaña visita:.....

*En caso de pisciculturas, indicar código del Registro Nacional de Acuicultura

1. ESTABLECIMIENTOS DE FAENAMIENTO EN TIERRA (Planta primaria, acopios y pisciculturas) (M.14.12.23)

A. ALREDEDORES, REQUISITOS DE SUMINISTRO DE AGUA Y TRATAMIENTO RESIDUOS LÍQUIDOS

1. El terreno donde se ubica el establecimiento cuenta con vías de transporte y caminos peatonales con una superficie completamente impermeable, con un sistema de drenaje que evita el estancamiento de agua en caso de lluvias. Adicionalmente, el terreno cuenta con un cierre perimetral apropiado.	MY
2. El establecimiento cuenta con un programa de control de plagas cuya implementación es eficaz. Además, adopta las medidas necesarias para evitar el ingreso de plagas a las instalaciones de faenamiento.	MY
3. El establecimiento está conectado a un sistema de alcantarillado o posee un sistema tratamiento de residuos líquidos, según sea el caso, que cumple con lo dispuesto en la RES. EX. 4866 del Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura: "Programa sanitario general de técnicas de desinfección de afluentes y efluentes, sus modos de control y tratamiento de residuos sólidos orgánicos (PSG-AE).	S
4. La toma de agua de mar, se ubica lejos de la costa, en zonas no contaminadas con productos oleosos, efluentes, entre otros. * Nota: Resolución de la Subsecretaria de Marina que indique la ubicación de la toma de agua.	S
5. El agua de origen marino se desinfecta previamente utilizando químicos autorizados. Opcionalmente se emplea ozonización, o luz ultravioleta. * <small>(M.14.12.23)</small>	S
6. El suministro de agua empleada por el establecimiento es continuo y en cantidad suficiente para las operaciones que realiza. El establecimiento se abastece de agua potable de la red pública o de calidad potable aprobado por la Autoridad Sanitaria Competente. Referencia: NCh 409/1:2005	S
7. Para la producción de hielo se utiliza agua potable limpia y este cumple con los requisitos microbiológicos establecidos por la Autoridad Sanitaria Competente. Referencia: NCh 409/1:2005	S
Observaciones:	

*No aplica en caso de pisciculturas

B. INFRAESTRUCTURA Y MANTENCIÓN DE INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS

1. El lugar destinado a la recepción del recurso es cerrado y techado. El suelo facilita el drenaje de los residuos líquidos. No se utiliza esta área como lugar para el lavado de contenedores u otros servicios. <small>(M.14.12.23)</small>	MY
2. Las instalaciones donde se realiza el faenamiento son cerradas y techadas. El piso, las paredes y techo son lisos, resistentes, impermeables y fáciles de	S

SERNAPESCA

limpiar y desinfectar.	
3. Las instalaciones destinadas al faenamiento (o desove cuando corresponda) cuentan con ventilación adecuada que evita las altas temperaturas en su interior. En el caso de contar con ventanas, los vidrios poseen protección antiestallido y malla mosquitera en caso de ser necesario. (M.14.12.23)	MY
4. Equipos y utensilios tales como mesas, bins, maquinarias (tales como noqueadoras, estanques de enfriado, cuando corresponda) cuchillos, entre otros, son de un material resistente a la corrosión, se encuentran en buenas condiciones de mantención (sin desgaste) y su diseño y ubicación facilitan la ejecución de las labores de lavado y desinfección. (M.14.12.23)	S
Observaciones:	

C. CONDICIONES GENERALES DE HIGIENE

1. Las instalaciones (pisos, paredes, techos) destinadas a la recepción del recurso y a su faenamiento o desove (cuando corresponda), se limpian y desinfectan con productos autorizados y posteriormente son enjuagadas. Los residuos y la basura se acopian y eliminan apropiadamente y no se acumulan en las dependencias del establecimiento. (M.14.12.23)	S
2. Los instrumentos, utensilios y superficies de contacto con el pescado se lavan y desinfectan con regularidad. Las máquinas de preparación del pescado limpian al menos una vez durante cada turno.(cuando corresponda) (M.14.12.23)	S
3. Para realizar la operación de limpieza de las instalaciones, equipo y materiales, el establecimiento cuenta con suministro de agua caliente y fría y vapor, en caso de ser necesario.	MY
4. Los desinfectantes, sanitizantes y sustancias similares están autorizados por la autoridad sanitaria pertinente y se manejan adecuadamente. Están debidamente rotulados y se encuentran almacenados en un lugar de acceso restringido.	S
Observaciones:	

D. MANEJO DEL RECURSO

1. Al término del proceso el recurso se lava con abundante agua limpia, para eliminar restos de sangre y vísceras. Posteriormente se almacena en recipientes con hielo o se somete a refrigeración.	MY
2. El establecimiento adopta las medidas necesarias para evitar su contaminación y deterioro físico del recurso.	S
3. Se garantiza la completa contención de sangre y cualquier tipo de residuo orgánico resultante del proceso, impidiendo su dispersión al medio. (M.14.12.23)	
Observaciones:	

--

E. PERSONAL

1. El personal viste ropa de trabajo adecuada	MY
2. El personal encargado de la manipulación del recurso se lava las manos, por lo menos, cada vez que reanuda el trabajo (después de haber usado los servicios higiénicos, después de manipular material contaminado, y todas las veces que sea necesario). La empresa adopta las medidas necesarias para evitar que personal susceptible de enfermedades pueda contaminar el producto.	MY
3. Está prohibido fumar, escupir, beber y comer en los locales de trabajo y de almacenamiento de los productos pesqueros.	MY
4. Todos los operarios recién contratados son sometidos a un proceso de inducción, que queda debidamente registrado. La capacitación contempla al menos lo siguiente requisitos mínimos de manipulación del recurso y comportamiento del personal en el establecimiento.	MY
Observaciones:	

F. INSTALACIONES SANITARIAS

1. Existe un lugar adecuado para que el personal se cambie de ropa. La ropa de trabajo se encuentra separada de la ropa de calle.	MY
2. Los servicios higiénicos se encuentran limpios y en buen estado.	MY
3. Existe rótulos en los que indica al personal la obligación de lavarse las manos, después de usar los servicios higiénicos.	MY
4. Se dispone de instalaciones adecuadas para la limpieza, desinfección y almacenamiento de equipos y utensilios de trabajo. Estas instalaciones están construidas con materiales resistentes a la corrosión, son fáciles de limpiar y cuentan con suficiente suministro de agua.	MY
5. El ingreso de la sala de faenamiento o desove (cuando corresponda), cuenta con un filtro sanitario, adecuadamente implementado. Además, éste se encuentra protegido de las condiciones externas. (M.14.12.23)	MY
6. En las instalaciones de faenamiento o desove (cuando corresponda), existe un número suficiente de lavamanos, situados convenientemente. Estos lavamanos disponen de agua corriente fría y caliente, así como de material de limpieza y secado higiénico. (M.14.12.23)	MY
7. El manejo del hielo, su almacenamiento, transporte y manipulación garantizan la preservación de su calidad sanitaria.	S

Observaciones:

G. TRAZABILIDAD

1. El recurso que ingresa a faenamiento o desove (cuando corresponda), cuenta con la documentación de respaldo mínima para determinar su origen (declaración de garantía o declaración jurada para centros de cosecha y viveros, guía de despacho, Certificado Sanitario de Movimiento). (M.14.12.23)	CR
2. El recurso despachado a establecimientos de proceso es adecuadamente rotulado e identificado, de manera tal que se asegure su trazabilidad	CR
Observaciones:	

2. ARTEFACTOS NAVALES DE FAENAMIENTO (BARCOS Y PLATAFORMAS)

A. REQUISITOS DE SUMINISTRO DE AGUA Y TRATAMIENTO RESIDUOS LÍQUIDOS

1. La estructura cuenta con un sistema tratamiento de residuos líquidos, según corresponda, que cumple con lo dispuesto en la RES. EX. 4866 del Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura: “Programa sanitario general de técnicas de desinfección de afluentes y efluentes, sus modos de control y tratamiento de residuos sólidos orgánicos (PSG-AE). Alternativamente, traslada y descarga los residuos líquidos para tratamiento en lugar autorizado.	S
2. El agua de mar utilizada en la operación es captada del mismo lugar donde los peces son cultivados. (Mediante la succión de los peces en cosecha).	S
3. Para la producción de hielo se utiliza agua potable limpia y este cumple con los requisitos microbiológicos establecidos por la Autoridad Sanitaria Competente. Referencia: NCh 409/1:2005	S
Observaciones:	

B. INFRAESTRUCTURA Y MANTENCION DE INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS

1. El lugar destinado a la recepción del recurso es cerrado y se mantienen en buenas condiciones de limpieza, minimizando la presencia de corrosión. El suelo posee una pendiente que facilita el drenaje de los residuos líquidos. No se utiliza esta área como lugar para el lavado de contenedores u otros	S
---	---

SERNAPESCA

servicios.	
2. Las instalaciones para el faenamiento son cerradas. El piso, las paredes y techo son lisos, resistentes, impermeables y fáciles de limpiar y desinfectar. Se mantienen en buenas condiciones (sin corrosión por ejemplo).	S
3. Las instalaciones destinadas al faenamiento cuentan con una ventilación adecuada que evite las altas temperaturas en su interior. En el caso de contar con ventanas, los vidrios poseen protección antiestallido y malla mosquitera en caso de ser necesario. Alternativamente, se utiliza policarbonato.	MY
4. Equipos y utensilios tales como mesas de faenamiento, bins, maquinarias (noqueadoras, estanques de enfriado) cuchillos, entre otros, son de un material resistente a la corrosión, se encuentran en buenas condiciones de mantención (sin desgaste) y su diseño y ubicación facilitan la ejecución de las labores de lavado y desinfección.	S
Observaciones:	

C. CONDICIONES GENERALES DE HIGIENE

1. Las instalaciones (pisos, paredes, techos) destinadas a la recepción del recurso y a su faenamiento, se limpian y desinfectan con productos autorizados y posteriormente son enjuagadas. Los residuos y la basura se maneja apropiadamente, disponiéndose en recipientes para su uso exclusivo.	S
2. Los instrumentos, utensilios y superficies de contacto con el pescado se lavan y desinfectan con regularidad, o al menos terminada la operación de cosecha. Las máquinas de preparación del pescado limpian al menos una vez durante cada turno.	S
3. Los desinfectantes, sanitizantes y sustancias similares están autorizados por la autoridad sanitaria pertinente y se manejan adecuadamente. Están debidamente rotulados y se encuentran almacenados en un lugar de acceso restringido.	S
Observaciones:	

D. MANEJO DEL RECURSO

1. Si es necesario y según operación realizada, al término del proceso el recurso se lava con abundante agua limpia, para eliminar restos de sangre y vísceras, en el caso de ser necesario. Posteriormente se almacena en recipientes con hielo o se somete a refrigeración.	MY
2. Durante la descarga del recurso, el establecimiento adopta las medidas necesarias para evitar su contaminación y deterioro físico.	MY
3. Todas las actividades de carga y descarga se efectúan siempre que sea posible por medios mecánicos (grúas, montacargas móviles, bombas para la descarga del recurso, vehículos de carga, etc.).	S

Observaciones:

E. PERSONAL

1. El personal viste ropa de trabajo adecuada	MY
2. El personal encargado de la manipulación del recurso se lava las manos, por lo menos, cada vez que reanuda el trabajo (después de haber usado los servicios higiénicos, después de manipular material contaminado, y todas las veces que sea necesario). La empresa adopta las medidas necesarias para evitar que personal susceptible de enfermedades pueda contaminar el producto.	MY
3. Está prohibido fumar, escupir beber y comer en los locales de trabajo y de almacenamiento de los productos pesqueros.	MY
4. Todos los operarios recién contratados son sometidos a un proceso de inducción, que queda debidamente registrado. La capacitación contempla al menos requisitos mínimos de manipulación del recurso y –comportamiento del personal en el establecimiento.	MY
Observaciones:	

F. INSTALACIONES SANITARIAS

1. Existe un lugar adecuado para que el personal se cambie de ropa. La ropa de trabajo está separada de la ropa de calle.	MY
2. Los servicios higiénicos se encuentran limpios y en buen estado.	MY
3. Existe rótulos en los que indica al personal la obligación de lavarse las manos, después de usar los servicios higiénicos.	MY
4. Se dispone de instalaciones adecuadas para la limpieza, desinfección y almacenamiento de equipos y utensilios de trabajo. Estas instalaciones están construidas con materiales resistentes a la corrosión, son fáciles de limpiar y cuentan con suficiente suministro de agua.	MY
5. El ingreso de la sala de faenamiento cuenta con un filtro sanitario, adecuadamente implementado. Además, éste se encuentra protegido de las condiciones externas.	MY
6. En las instalaciones de faenamiento existe un número suficiente de lavamanos, situados convenientemente. Estos lavamanos disponen de agua corriente fría y caliente, así como de material de limpieza y secado higiénico.	MY
7. El manejo del hielo, su almacenamiento, transporte y manipulación garantizan la preservación de su calidad sanitaria.	S

SERNAPESCA

Observaciones:

G. TRAZABILIDAD

1. El recurso que se despacha desde las instalaciones navales cuenta con la documentación de respaldo mínima para determinar su origen (declaración de garantía o declaración jurada para centros de cosecha y viveros, guía de despacho, Certificado Sanitario de Movimiento).	CR
2. El recurso despachado a establecimientos de proceso es adecuadamente rotulado e identificado, de manera tal que se asegure su trazabilidad (zunchos, etc.)	CR

Observaciones:

H. TRASALDO O DESCARGA

1. Para el traslado de los bins o estanques con recurso, se utilizan embarcaciones (barcazas, etc.) que cuentan con los respaldos necesarios de desinfección y se acompaña con los documentos de trazabilidad mencionados en el ítem correspondiente (declaración de garantía o declaración jurada para centros de cosecha, viveros, guía de despacho, Certificado Sanitario de Movimiento)	S
2. La descarga de bins o estanques se realiza en puertos de embarques y/o desembarques bioseguros, autorizados por Sernapesca.	S

Observaciones:

ABREVIATURAS:

- MN:** Deficiencia menor
- MY:** Deficiencia mayor
- S:** Deficiencia seria
- CR:** Deficiencia crítica

Cuadro de Categorías según defectos

CATEGORIA	DEFICIENCIA (*)		
	MAYOR	SERIA	CRITICA

SERNAPESCA

Aprobado	≤ 10	≤ 4	0
Rechazado	≥ 11	≥ 5	≥ 1

(*) Las deficiencias se categorizan en Menor, Mayor, Seria o Crítica según definición establecida en la Parte VI del Manual de Inocuidad y Certificación.

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

RESULTADO DE LA INSPECCIÓN:

Nombre y firma

Funcionario SERNAPESCA
instalación

Nombre, firma y cargo

Acompañante de la

Referencia normativa:

- Programas de Control de Inocuidad de SERNAPESCA.
- Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros Codex Alimentarius SanPin 2.3.4.050-96
- Decisión N°299 de la Comisión de la Unión Aduanera del 28.05.2010 (versión 18.11.2014).
- RES. EX. 4866 de SERNAPESCA: “Programa sanitario general de técnicas y métodos de desinfección de afluentes y efluentes”.
- Res. Ex 70 de SERNAPESCA: “Programa sanitario general de manejo sanitario de la reproducción de peces”.