



**PAUTA DE EVALUACIÓN PROGRAMA SANITARIO DE EMBARCACIONES  
INFORME DE HABILITACIÓN SANITARIA INDUSTRIAL**

**ANTECEDENTES GENERALES**

NOMBRE INSPECTOR			N° INSPECCIÓN:	
OFICINA:			LUGAR DE INSPECCIÓN:	
FECHA:		1° INSPECCIÓN		SEGUIMIENTO

**ANTECEDENTES DE LA EMBARCACIÓN Y OPERACIÓN**

NOMBRE NAVE PESQUERA:			CÓDIGO R.P.I.	
ARMADOR:			RUT	
N° MATRÍCULA DE LA NAVE:		PUERTO		TELÉFONO

**EMBARCACIONES QUE TRANSPORTAN LA PESCA EN MENOS DE 24 HORAS.**

**1 REQUISITOS DE LA EMBARCACIÓN**

- 1.1. Se CONSTRUIDA PARA EVITAR CONTAMINACIÓN DE LA PESCA POR AGUAS RESIDUALES, HUMO, LUBRICANTES, COMBUSTIBLE O SUSTANCIAS NOCIVAS.
- 1.2. Se LA SUPERFICIE EN CONTACTO CON LA PESCA ES FÁCIL DE LIMPIAR, RESISTENTE A LA CORROSIÓN Y ES DE MATERIALES APROPIADOS.
- 1.3. Se LOS EQUIPOS E IMPLEMENTOS USADOS EN LA MANIPULACIÓN ESTÁN HECHOS DE MATERIALES RESISTENTES A LA CORROSIÓN, FÁCILES DE LIMPIAR.
- 1.4. Cr LA TOMA DE AGUA USADA EN LA PESCA, SE UBICA PARA EVITAR CONTAMINACIÓN (UBICACIÓN EN BANDA CONTRARIA E EVACUACIÓN DE DESHECHOS)
- 1.5. Se LAS BODEGAS ESTÁN SEPARADAS DE LA SALA DE MÁQUINAS
- 1.6. My LAS BODEGAS ESTÁN SEPARADAS DE ESPACIOS PARA LA TRIPULACIÓN, MEDIANTE MAMPAROS ESTANCOS, PARA EVITAR CONTAMINACIÓN
- 1.7. My BODEGAS Y CONTENEDORES USADOS PARA ALMACENAR LA PESCA, GARANTIZA SU CONSERVACIÓN EN CONDICIONES HIGIÉNICAS SATISFACTORIAS
- 1.8. My EN NAVES QUE REFRIGERAN LA PESCA CON AGUA DE MAR LIMPIA Y REFRIGERADA, LOS ESTANQUES TIENEN DISPOSITIVOS HOMGENEIZAR LA TEMPERATURA
- 1.9. My DISPOSITIVOS GARANTIZAN QUE MEZCLA AGUA MAR - PESCA, NO LLEGA A 3° C 6 HRS. POST., NI 0° C, POST EMBARQUE. TEMPERAT. SON SUPERVISABLES

**2 MATERIA PRIMA**

- 2.1. My CUMPLE CON EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA
- 2.2. My DESDE LA CAPTURA, LA PESCA ES PROTEGIDA DE FUENTES CONTAMINANTES, EFECTOS DEL SOL U OTRA FUENTE DE CALOR
- 2.3. My LA PROTECCIÓN DE LA PESCA ES CON ELEMENTOS LIMPIOS Y ADECUADOS PARA SU CORRECTA CONSERVACIÓN.
- 2.4. My EL DESCABEZADO Y EVISCERADO A BORDO SE REALIZA DE FORMA HIGIÉNICA, LO ANTES POSIBLE DESPUÉS DE LA CAPTURA.
- 2.5. My LA MANIPULACIÓN DE LA PESCA ANTES Y DESPUÉS DEL EVISCERADO, SE REALIZA DE FORMA HIGIÉNICA.
- 2.6. Se EL LAVADO POSTERIOR AL VISCERADO SE LLEVA A CABO CON AGUA LIMPIA, NO SE USA DE SECTORES CERCANOS A UNA URBE O FUENTES DE CONTAMINACIÓN
- 2.7. My LAS VÍSCERAS Y RESTOS PELIGROSOS PARA LA SALUD SE SEPARAN LO ANTES POSIBLE, Y SE MANTIENEN SE PARADOS DEL DESTINADO A CONSUMO HUMANO
- 2.8. My HÍGADOS Y GÓNADAS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO SE CONSERVAN EN HIELO, A TEMPERATURA CERCANA A SU PUNTO DE FUSIÓN, O CONGELADOS
- 2.9. My EQUIPOS Y APARATOS PARA EVISCERAR ESTÁN HECHOS DE MATERIAL RESISTENTE A LA CORROSIÓN, IMPERMEABLES, FÁCIL DE DESINFECTAR Y LIMPIAR
- 2.10. My EQUIPOS Y APARATOS ESTÁN LIMPIOS AL MOMENTO DE LA INSPECCIÓN
- 2.11. Mn SE MANIPULA Y ALMACENA DE MANERA TAL QUE SE EVITAN HERIDAS Y MAGULLADURAS
- 2.12. Mn QUIENES LA MANIPULAN NO USAN ELEMENTOS PUNZANTES PARA DESPLAZAR PECES DE GRAN TAMAÑO, PARA EVITAR QUE SU CARNE SUFRA DETERIORO
- 2.13. My LA PESCA, EXCEPTO LA QUE SE CONSERVA VIVA, Y LA DESTINADA PARA ACEITE DE PESCADO, SE REFRIGERAN LO ANTES POSIBLE POST-CAPTURA
- 2.14. My SI LO ANTERIOR NO ES POSIBLE, SE REFRIGERARÁN LO ANTES POSIBLE TRAS SU DESEMBARQUE A TEMPERATURA CERCANA A LA DE FUSIÓN DEL HIELO
- 2.15. Cr MATERIA PRIMA ESTÁ PROTEGIDA DE CUALQUIER FOCO CONTAMINANTE, DADO QUE SERÁ PROCESADA POSTERIORMENTE
- 2.16. My PRODUCTOS DE LA PESCA, ENTEROS O EVISCERADOS SE TRANSPORTAN O ALMACENAN EN AGUA REFRIGERADA A BORDO DE LAS NAVES
- 2.17. My PRODUCTOS DE LA PESCA QUE SE MANTIENEN VIVOS, SE MANTIENEN DE MANERA QUE NO AFECTEN LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS O SU VIABILIDAD
- 2.18. My PRODUCTOS DE LA PESCA QUE SE MANTIENEN EN HIELO, SE EVITA SU CONTACTO CON AGUA RESIDUAL DE FUSIÓN.

**3 PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA**

- 3.1. Se LOS EQUIPOS, ELEMENTOS DE ALMACENAMIENTO Y MANIPULACIÓN DE LA PESCA SE CONSERVAN LIMPIOS Y EN BUEN ESTADO.
- 3.2. Se EQUIPOS E IMPLEMENTOS USADOS PARA MANIPULAR LA PESCA SON DE ELEMENTOS RESISTENTES A LA CORROSIÓN, FÁCILES DE LIMPIAR Y DESINFECTAR
- 3.3. Se LIMPIEZA DE SUPERFICIE PARA ALMACENAR Y MANIPULAR LA PESCA, SE HACE CON AGUA LIMPIA. NO SE USA AGUA CONTAMINADA.
- 3.4. My SI HAY PROCESO A BORDO, HAY ESTACIONES DE LAVADO PARA EL PERSONAL, CON PRODUCTOS DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y EQUIPO SECADO DE MANOS
- 3.5. My SE MANTIENEN LIMPIAS TODAS LAS INSTALACIONES USADAS CON MATERIAS PRIMAS Y OPERACIONES ASOCIADAS, COMO EL EVISCERADO.
- 3.6. Se BODEGAS PARA ALMACENAR PRODUCTOS DE LA PESCA, SON LIMPIAS, BIEN MANTENIDAS Y NO CONTAMINADAS POR AGUA RESIDUAL, LUBRIC., COMBUST.
- 3.7. My SE MANTIENEN LIMPIAS, Y DE SER NECESARIO SE DESINFECTAN LAS INSTALACIONES, NAVES, EQUIPOS CONTENEDORES Y BANDEJAS
- 3.8. My HAY REGISTROS ESCRITOS DE OPERACIONES DE LIMPIEZA DE INSTALACIONES, BODEGAS, RECIPIENTES, IMPLEMENTOS, EQUIPOS, MAQUINARIAS, ETC
- 3.9. My INSTALACIONES, BODEGAS, RECIPIENTES, IMPLEMENTOS, EQUIPOS, MAQUINARIAS, ETC., ESTÁN LIMPIOS AL MOMENTO DE SER UTILIZADOS
- 3.10. My SUSTANCIAS PELIGROSAS SE ALMACENAN Y MANIPULAN DE MANERA DE EVITAR LA CONTAMINACIÓN

**4 REQUISITOS RELATIVOS AL PERSONAL**

- 4.1. My LA VESTIMENTA DEL PERSONAL ES ADECUADA, Y SE MANTIENE LIMPIA Y EN FORMA INTEGRAL (guantes, ropa de agua, etc).
- 4.2. My EL PROCEDER DEL PERSONAL NO AFECTA NEGATIVAMENTE LA PESCA Y SU DESCARGA (Fumar, escupir, beber, comer).
- 4.3. My HAY NÚMERO SUFICIENTE DE VESTUARIOS Y SERVICIOS HIGIÉNICOS, DE SUPERFICIES LISAS, IMPERMEABLES, LOS LAVAMANOS TIENE PRODUCTOS DE LAVADO Y SECADO
- 4.4. My EL PERSONAL QUE MANIPULA LA PESCA Y ACCIONES ASOCIADAS A LA MATERIA PRIMA, POSEE CAPACITACIÓN EN ASPECTOS SANITARIO-PESQUEROS.

**5 HIELO Y CONGELACIÓN**

- 5.1. Se HIELO USADO CON PRODUCTOS DE LA PESCA ES ELABORADO CON AGUA LIMPIA
- 5.2. Se SI EL HIELO ES SUMINISTRADO A TERCEROS, SE ELABORA, ALMACENA Y TRANSPORTA EN CONDICIONES HIGIÉNICAS ADECUADAS
- 5.3. Se EL HIELO SE ALMACENA EN CONDICIONES QUE IMPIDEN SU CONTAMINACIÓN
- 5.4. Se CUANDO SE CONGELA EN SALMUERA EL PESCADO ENTERO PARA SER ENLATADO, SE MANTIENE A UNA TEMPERATURA ≤ 9° C
- 5.5. Se LA SALMUERA NO SE PODRÍA CONSTITUIR EN UN FOCO DE CONTAMINACIÓN PARA EL PESCADO O PRODUCTOS DE LA PESCA
- 5.6. Se EL ALMACENAMIENTO Y MANIPULACIÓN DEL HIELO SE REALIZA DE MANERA ADECUADA.
- 5.7. My EL AGUA DE DESHIELO DE LA PESCA SE ENCUENTRA EN CONTACTO CON OTROS PRODUCTOS.

**SITUACIÓN FINAL DE LA EVALUACIÓN**

Tabla 1: Clasificación nave pesquera.

CLASIFICACIÓN	MAYOR	SERIA	CRÍTICA
APROBADA	≤ 10	≤ 2	0
RECHAZADA	≥ 11	≥ 3	≥ 1

**OBSERVACIONES**

**RESUMEN DEFICIENCIAS**

ÍTEM EVALUADO	MAYOR	SERIA	CRÍTICA
1 REQUISITOS DE LA EMBARCACIÓN			
2 MATERIA PRIMA			
3 PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA			
4 REQUISITOS RELATIVOS AL PERSONAL			
5 HIELO Y CONGELACIÓN			
<b>T O T A L E S</b>			

FECHA PRÓXIMA INSPECCIÓN

**APROBADO**

**RECHAZADO**

FIRMAR RESULTADO FINAL. TAJAR LO QUE NO CORRESPONDA

\_\_\_\_\_  
NOMBRE, FIRMA Y TIMBRE FUNCIONARIA(O) EVALUADOR

\_\_\_\_\_  
NOMBRE Y FIRMA ARMADOR O RESPONSABLE NAVE INDUSTRIAL

EL SOLICITANTE RECONOCE HABER SIDO INFORMADO DE LAS CONDICIONES SANITARIAS DE ESTA NAVE PESQUERA, ASI COMO DE LAS EVENTUALES SANCIONES POR INCUMPLIMIENTO