

Ministerio de Agricultura de la Federación de Rusia



SERVICIO FEDERAL DE CONTROL VETERINARIO Y FITOSANITARIO

INFORME PRELIMINAR sobre el viaje de trabajo de especialistas de los servicios veterinarios de los Estados miembros de la Unión Aduanera a la República de Chile

15.11.2014-30.11.2014

Moscú, año 2015

Contenido

| | |
|---|-----------|
| Introducción | 3 |
| 1. División administrativa del territorio de Chile | 4 |
| 2. Datos sobre la estructura de la administración central y subdivisiones territoriales del ente competente responsable por las empresas inspeccionadas | 5 |
| 2.1. Organigrama del ente competente de la República de Chile | 5 |
| 2.2. Importes y fuentes de financiamiento | 11 |
| 2.3. Cifras de las exportaciones/importaciones de/al país de productos pesqueros | 12 |
| 3. Datos sobre las facultades del ente competente de Chile establecidas por la ley | 16 |
| 3.1. Legislación | 16 |
| 3.2. Facultades del ente competente | 17 |
| 3.3. Cooperación entre el ente central competente y los organismos regionales | 17 |
| 3.4. Control del cumplimiento de la legislación | 18 |
| 3.5. Medidas adoptadas por el ente competente en caso de detectarse infracciones | 20 |
| 4. Datos sobre la capacitación y recapitación del personal del ente competente de Chile responsable por los establecimientos inspeccionados | 21 |
| 5. Datos sobre la pesca y acuicultura en la República de Chile | 22 |
| 5.1. Pesca marina | 22 |
| 5.2. Monitoreo | 25 |
| 5.2.1. Monitoreo de los hidrobiontes | 25 |
| 5.3. Datos sobre las especies de la acuicultura | 26 |
| 5.4. Situación epizootica en relación a las enfermedades de los hidrobiontes | 32 |
| 5.5. Programas nacionales de la lucha contra las enfermedades de los hidrobiontes | 37 |
| 5.6. Lista de los medicamentos autorizados para ser aplicados en la acuicultura | 42 |
| 5.7. Programa nacional de control de los piensos y aditivos para piensos para hidrobiontes | 42 |
| 5.8. Normas y requerimientos para el transporte de pescado, productos pesqueros y productos de mar | 42 |
| 5.9. Deratización, desinfección, desinsección: control de su fabricación y uso | 43 |
| 5.10. Medidas previstas en el país para el manejo y la eliminación de los residuos biológicos que se forman en el proceso del cultivo de peces, así como en el proceso de la producción del pescado, productos pesqueros / productos de mar | 43 |
| 6. Datos sobre el desarrollo y equipamiento de la red de laboratorios en Chile que participa en la evaluación de la seguridad de los productos elaborados por la empresa inspeccionada y la materia prima utilizada por la misma | 43 |
| 6.1. Organización del control de laboratorio | 43 |
| 6.2. Sistema de acreditación de los laboratorios | 53 |
| 7. Organización de la inspección veterinaria de los artículos sujetos al control veterinario en sus desplazamientos por el territorio de Chile, así como en la importación y exportación | 54 |
| 7.1. Base legislativa | 54 |
| 7.2. Actividades de los puestos de control | 56 |
| 7.3. Certificación del pescado, productos del pescado/mar en sus desplazamientos dentro del país o en la exportación | 56 |
| 8. Inspección de las empresas chilenas | 57 |
| 9. Resúmenes y propuestas | 61 |
| Anexo 1 | 63 |
| Anexo 2 | 65 |
| Anexo 3 | 66 |

Introducción

De conformidad con el Plan de viajes al exterior para el año 2014, del 15 al 30 de noviembre en coordinación con los entes competentes de los Estados miembros de la Unión Aduanera especialistas de Rosselkhoznadzor llevaron a cabo la inspección de 13 empresas procesadoras de pescado y moluscos y 2 granjas de acuicultura para la cría de salmones en la República de Chile, a objeto de verificar su conformidad con los requerimientos veterinarios, sanitarios y normas de la Unión Aduanera y la Federación de Rusia. La lista de las empresas está indicada en la sección “Inspección de empresas” del presente informe.

Los representantes de los servicios veterinarios de la República de Kazajstán y Belarús no tomaron parte de la inspección habiendo delegado sus facultades a Rosselkhoznadzor.

En el marco de la inspección los especialistas de Rosselkhoznadzor tomaron conocimiento con el funcionamiento de los entes competentes de la República de Chile (Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura) que ejercen el control de los productos elaborados a base de los recursos biológicos acuáticos, incluyendo su organigrama y competencias. El Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura (en adelante, Sernapesca) integra el sistema del Ministerio de Economía, Fomento y Turismo de la República de Chile. En la inspección los especialistas de Rosselkhoznadzor visitaron los laboratorios que realizan investigaciones de los productos elaborados de los recursos biológicos acuáticos y objetos de la acuicultura en el marco del control oficial ejercido por Sernapesca:

- SGS es un laboratorio privado (realiza investigaciones microbiológicas y químicas);
- FAVET es el laboratorio de la Facultad de Ciencias Veterinarias y Pecurias de la Universidad Estatal de Chile (realiza investigaciones químicas y toxicológicas);
- UCAL es el laboratorio estatal de la Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas de la Universidad de Calidad de Alimentos de Chile (realiza investigaciones microbiológicas).

La división administrativa en Chile.

Ubicación: El país está situado en el suroeste de América del Sur, tiene una larga franja de tierra entre el Océano Pacífico y los Andes. Tiene fronteras con Perú en el este - con Argentina, en el norte-este - con Bolivia, al oeste con el Océano Pacífico.

Zona: Superficie total: 756.950 km². La costa del país: 6.435 kilómetros.



La Republica de Chile está dividida en 15 regiones.

Divisiones administrativas (regiones):

1. Arica y Parinacota, con centro administrativo en Arica;
2. Tarapacá, con centro administrativo en Iquique;
3. Antofagasta, con centro administrativo en Antofagasta;
4. Atacama, con centro administrativo en Copiapó;
5. Coquimbo, con centro administrativo en La Serena;
6. Valparaíso, con centro administrativo en Valparaíso;
7. Libertador Gral. Bernardo O'Higgins, con centro administrativo en Pancagua;
8. Maule, con centro administrativo en Talca;
9. Biobío, con centro administrativo en Concepción;
10. Araucanía, con centro administrativo en Temuco;
11. Los Ríos, con centro administrativo en Valdivia;
12. Los Lagos, con centro administrativo en Puerto Montt;
13. Aysén del Gral Carlos Ibáñez del Campo, con centro administrativo en Coyhaique;
14. Magallanes y la Antártica Chilena, con centro administrativo en Punta Arenas;
15. Región Metropolitana, con centro administrativo en Santiago.

La capital del país es la ciudad de Santiago (con 5,4 millones de habitantes).

Datos generales sobre la legislación de la República de Chile.

Chile es una república presidencial democrática. El jefe del estado es un Presidente que al mismo tiempo ejerce funciones de Jefe del Gobierno. El Presidente tiene el derecho de nombrar embajadores y miembros del gobierno, determinar la estructura de la Corte Suprema y Corte de Apelaciones, nombrar a los comandantes de todos los tipos de tropas del ejército y al Jefe de la Policía Nacional. Al mismo tiempo, el Presidente, tiene el derecho de la iniciativa legislativa y presenta proyectos de ley ante el Parlamento. El país tiene una Constitución que fue adoptada el 11 de marzo de 1981.

El órgano supremo del poder legislativo es el Congreso Nacional que está integrado por el Senado (38 senadores) y la Cámara de Diputados (120 diputados).

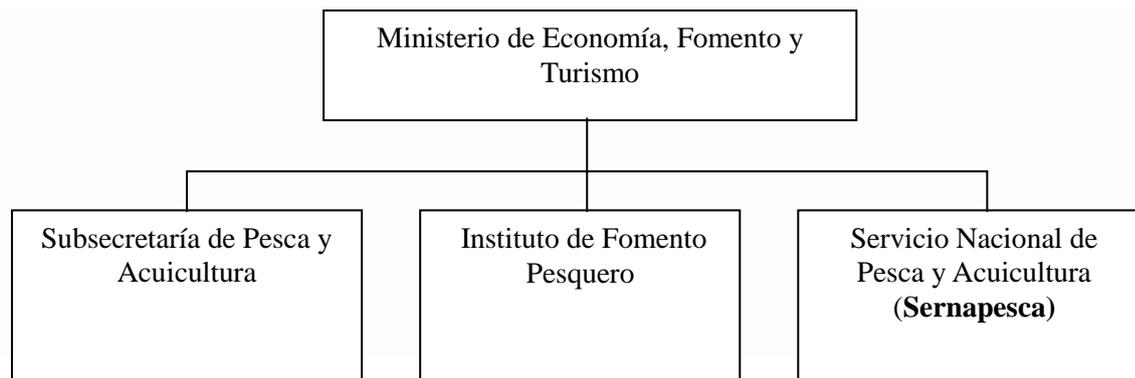
La instancia judicial superior del país es la Corte Suprema de Chile, la cual encabeza el sistema de tribunales de grado más bajo, incluyendo la Corte de Apelaciones.

2. Datos sobre la estructura de la administración central y subdivisiones territoriales del ente competente responsable por las empresas inspeccionadas.

2.1. Organigrama del ente competente de la República de Chile.

En Chile, las Autoridades Competentes en materias de control de los productos elaborados de especies hidrobiológicas corresponden al Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura (Sernapesca) y el Ministerio de Salud. El Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura, institución dependiente del Ministerio de Economía, Fomento y Turismo, es un ente oficial competente de Chile que asegura la calidad e inocuidad del pescado, productos de pescado y productos de mar que se exportan a la Unión Aduanera, Unión Europea y otros países. Sernapesca, igualmente certifica la inocuidad del pescado, productos de pescado y productos de mar que fueron importados a Chile con el fin de ser procesados y reexportados.

La calidad e inocuidad de los productos de pescado a ser consumidos en el mercado interno, son competencia del Ministerio de Salud. Para coordinar sus acciones de fiscalización de las especies hidrobiológicas y productos elaborados a base de las mismas, el Ministerio de Salud y el Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura tienen firmado un Acuerdo de Cooperación

Organigrama del Ministerio de Economía, Fomento y Turismo

La Subsecretaría de Pesca emite actas legales en el campo de la pesca, así como distribuye las autorizaciones para la pesca de las especies hidrobiológicas.

Sernapesca tiene como misión fiscalizar el cumplimiento de las normas pesqueras y de acuicultura, proveer servicios para facilitar su correcta ejecución y realizar gestión sanitaria, a fin de contribuir a la sustentabilidad del sector y a la protección de los recursos hidrobiológicos y su medio ambiente.

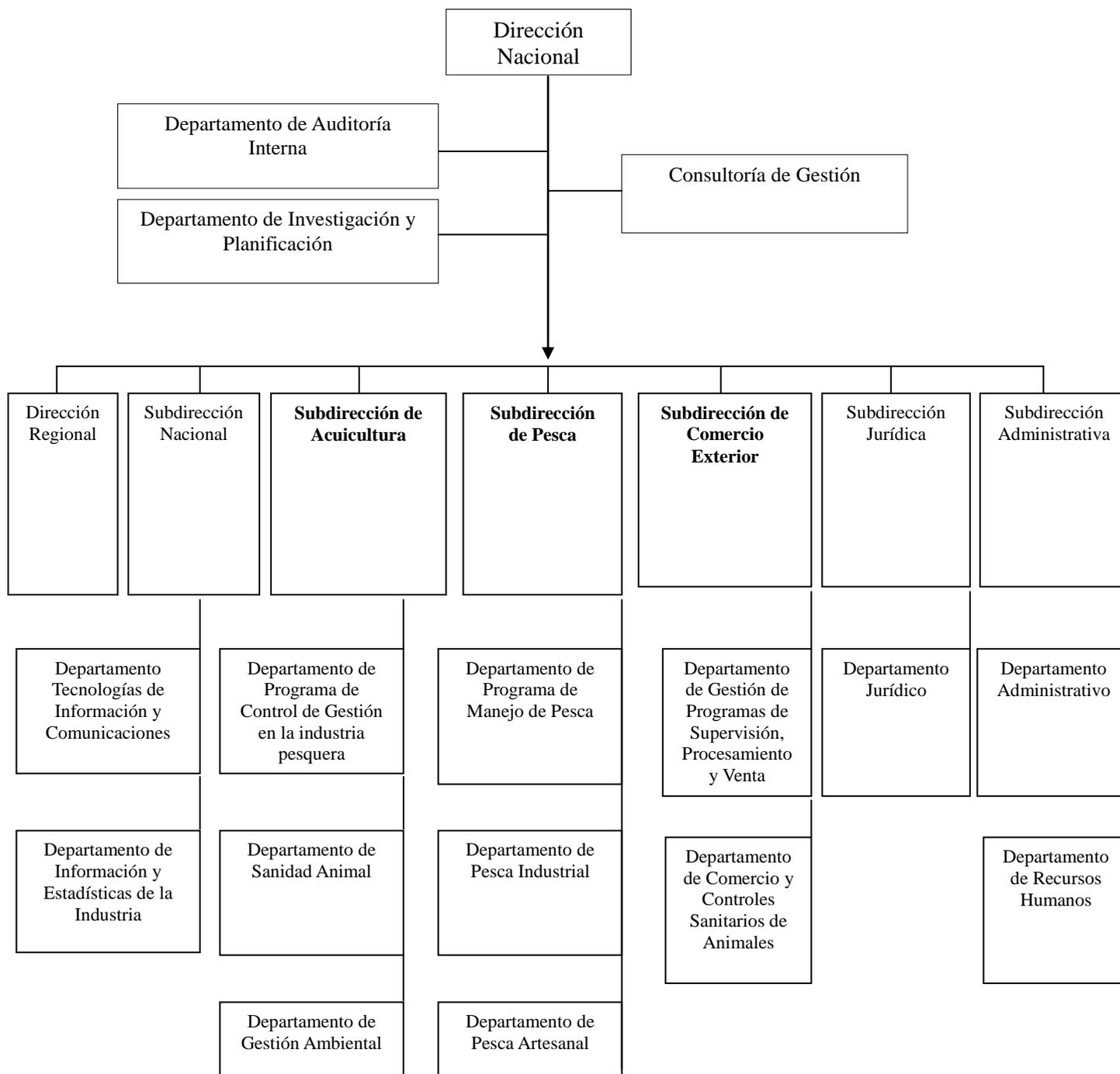
El organigrama de Sernapesca y el Ministerio de Salud se presentan más abajo.

El Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura dispone de 15 direcciones regionales y 30 oficinas regionales que se distribuyen a lo largo del país. La oficina central se ubica en la ciudad de Valparaíso. El Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura está encabezado por un Director Nacional y cuenta con 800 funcionarios.

Ubicación de la oficina central y las direcciones y oficinas regionales de Sernapesca



| | Región | Dirección regional | Oficinas regionales |
|------|--|--------------------|---|
| XV | Arica y Parinacota | Arica | |
| I | Tarapacá | Iquique | |
| II | Antofagasta | Antofagasta | Tocopilla Mejillones Taltal |
| III | Atacama | Caldera | Huasco Chañaral |
| IV | Coquimbo | Coquimbo | Tongoy Los Vilos |
| V | Valparaíso (Oficina central) | Valparaíso | San Antonio Isla de Pascua Quintero Isla de Juan Fernández |
| VI | Libertador Gral. Bernardo O'Higgins | Pichilemu | Navidad |
| VII | Maule | Constitución | Iloca Pelluhue |
| VIII | BioBío | Talcahuano | Tomé Lebu Coronel |
| IX | Araucanía | Temuco | Pucón Queule |
| X | Los Lagos | Puerto Montt | Mauñín Calbuco Ancud Castro Chonchi Quellón |
| XI | Aysén del Gral Carlos Ibáñez del Campo | Puerto de Aysén | Melinka |
| XII | Magallanes y la Antártica Chilena | Punta Arenas | Puerto Natales Porvenir Puerto Williams |
| XIII | Región Metropolitana | Santiago | Aeropuerto C.A.M. Benítez Oficina de coordinación |
| XIV | Los Ríos | Valdivia | ciudad de Corral |

Organigrama de Sernapesca

Dentro de la estructura de Sernapesca la responsabilidad por la fiscalización del cumplimiento de las normas pesqueras y de acuicultura, así como por la garantía de calidad e inocuidad del pescado, productos de pesca y de mar está repartida en 3 Subdirecciones técnicas:

- de Acuicultura;
- de Pesquería;
- de Comercio Exterior.

Subdirección de Acuicultura

Esta subdirección fue creada el año 2010, es responsable de velar por el estatus sanitario y ambiental de la acuicultura, contribuyendo al desarrollo competitivo del sector.

La Subdirección de Acuicultura está conformada por tres Departamentos

- I. Departamento de Salud Animal;
- II. Departamento de Gestión de Programas de Fiscalización Pesquera;
- III. Departamento de Gestión Ambiental.

Las labores asociadas a la vigilancia y control de enfermedades que afectan a las especies de la acuicultura, corresponde al Departamento de Salud Animal, a través de la gestión de las siguientes áreas:

- evaluar los riesgos zoonosarios asociados a la importación de productos hidrobiológicos;
- controlar el ingreso de especies hidrobiológicas y los productos elaborados a base de los mismos;
- establecer los requisitos para las embarcaciones y equipos usados en acuicultura;
- controlar la calidad sanitaria de los productos de importación que se destinen a la alimentación de los recursos hidrobiológicos;
- diseñar los planes o programas zoonosarios para vigilar y controlar las enfermedades que afectan especies hidrobiológicas;
- recopilación y análisis de datos, para la toma de decisiones en la prevención y control de enfermedades.

Subdirección de Comercio Exterior

La Subdirección de Comercio Exterior es la encargada de la inocuidad alimentaria y certificación sanitaria de productos pesqueros de exportación destinados a la alimentación humana y animal. Dichas funciones se llevan a cabo tanto a través del control de los elaboradores, como la certificación sanitaria de productos pesqueros y acuícolas de exportación.

Esta Subdirección está compuesta por los siguientes departamentos:

- I. Departamento de Gestión de Programas de Fiscalización de Procesamiento y Comercialización;
- II. Departamento de Regulaciones Comerciales y Sanitarias.

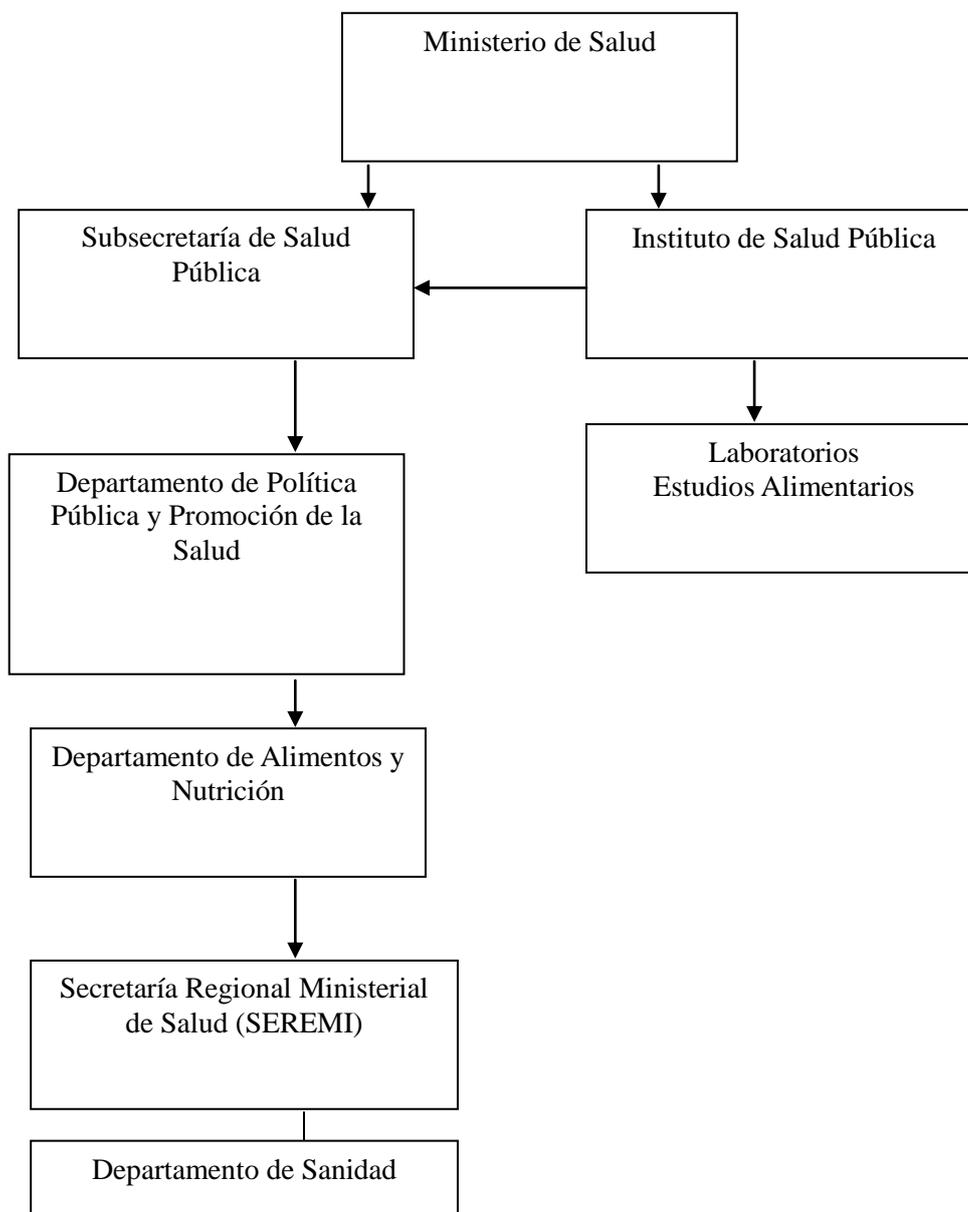
El Departamento de Gestión de Programas de Fiscalización de Procesamiento y Comercialización ejerce las siguientes funciones:

- controlar y verificar la calidad sanitaria de los productos pesqueros de exportación y otorgar los certificados oficiales correspondientes, conforme a la normativa nacional de los países importadores;
- efectuar las labores de control de las entidades en las cuales el Servicio ha delegado las funciones de inspección, muestreo, análisis y cobro de estos procedimientos en relación a productos pesqueros de exportación;
- adoptar las medidas correspondientes, frente a un evento que afecte la inocuidad de los productos pesqueros de exportación o vulnere los requisitos mencionados en la normativa.
- formular y supervisar programas institucionales de fiscalización relativos a la verificación y control de establecimientos pesqueros.
- formular y supervisar programas institucionales para el control de residuos de productos farmacéuticos, sustancias prohibidas, sustancias no autorizadas y contaminantes en productos de acuicultura.
- formular y supervisar programas institucionales de control sanitario de moluscos bivalvos y otras especies hidrobiológicas susceptibles de ser afectadas por toxinas marinas, en el marco del control de las exportaciones pesqueras realizado por el Servicio, y
- formular y supervisar programas institucionales relativos al control de las importaciones de recursos hidrobiológicos y productos pesqueros o de la acuicultura.

El Departamento de Regulaciones Comerciales y Sanitarias ejerce las siguientes funciones:

- analizar normas y requisitos sanitarios y comerciales internacionales aplicables a los productos pesqueros de exportación y coordinar su implementación a nivel institucional y sectorial, cuando corresponda;
- gestionar y coordinar las relaciones técnicas y asesorar a la Subdirección de Comercio Exterior en las instancias de comunicación con las autoridades competentes, nacionales o extranjeras, en materias sanitarias en el marco de control de las exportaciones de productos pesqueros;
- evaluar y definir criterios técnicos del Departamento en aspectos relacionados con normas y acuerdos internacionales en materias sanitarias, y
- difundir y gestionar las nuevas regulaciones que emanen de los mercados de destino.

Organigrama del Ministerio de Salud



De dicha forma, por parte del Ministerio de Salud la seguridad de los alimentos se asegura por:

- 15 ministerios regionales (SEREMI);
- 20 laboratorios de investigación regionales.

La base legal para ello lo es:

- el Código Sanitario;
- el Reglamento Sanitario de Alimentos (RSA).

El control del cumplimiento de las condiciones sanitarias requeridas en el marco de la elaboración, procesamiento, embalaje, almacenamiento y venta de los alimentos se lleva a cabo por el Departamento Sanitario.

En general, el Ministerio de Salud, entre otras tareas, es responsable por los siguientes asuntos:

- seguridad de los alimentos destinados para su consumo en el mercado interno y producidos tanto en Chile, como en el exterior;
- divulgación de información entre la población sobre los posibles peligros en el consumo de los alimentos y profiláctica de las enfermedades alimenticias;
- demarcación de prioridades para controlar la seguridad de los alimentos;
- evaluación de las medidas adoptadas en relación a la seguridad y calidad de los alimentos.

El Ministerio de Salud establece los criterios de seguridad de los alimentos que se consumen en el territorio del país con ayuda del Reglamento Sanitario de Alimentos (RSA).

Para determinar los peligros que pueden llevar los alimentos fueron elaborados programas de monitoreo que cubren los productos, tanto de origen chileno, como también de origen importado:

1. Programa de monitoreo microbiológico (control de tales bacilos, como la Salmonella, E. coli, Listeria, Campylobacter spp. en productos listos para el consumo, así como en carne cruda y carne aviar);
2. Programa de control de los residuos de medicamentos veterinarios;
3. Programa de monitoreo de las toxinas marinas (control de las toxinas diarreicas, toxina paralítica y amnésica en los moluscos);
4. Programa de monitoreo del contenido de las micotoxinas (en los granos, productos lácteos y cárnicos);
5. Programa de monitoreo de los contaminantes químicos (detección del contenido de pesticidas, dioxinas, metales pesados en productos de origen vegetal y animal).

Convenios de cooperación con Sernapesca

1. Internos, con el Ministerio de Salud.
2. Regionales, con Argentina, Brasil, Uruguay, Convenio de Cooperación;
3. Internacionales:
 - con Rosselkhozadzor (Federación de Rusia) – Memorando de Entendimiento;
 - con la Unión Europea, sobre el reconocimiento de Sernapesca como ente competente de Chile;
 - con NZFSA (Nueva Zelanda) – Convenio sobre los moluscos bivalvos;
 - con AQSIQ (República Popular de Corea) - Memorando de Entendimiento sobre exportaciones de harina de pescado y aceite de pescado.

2.2. Importes y fuentes de financiamiento.

El Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura recibe su financiamiento de fondos estatales que se conceden por el Ministerio de Finanzas del país, de conformidad con la Ley “Sobre el Presupuesto del Estado”. De conformidad con la Ley N° 20.713 del 18.12.2013 “Sobre el Presupuesto del Estado para el año 2014”, el importe total de los medios concedidos para el año 2014 es de 43 millones de dólares USD.

Presupuesto de Sernapesca para el año 2014

| Unidades | En miles de pesos chilenos |
|--|-----------------------------------|
| Ingresos | |
| Financiamiento del Estado | 22.517.514 |
| Ingresos provenientes de actividad realizada | 2.289.770 |

| | |
|--|-------------------|
| Ingresos corrientes (de parte del Gobierno, del Tesoro Nacional) | 375.884 |
| Demás ingresos corrientes (licencias médicas y demás) | 276.075 |
| Venta de activos no financiados (transporte) | 44.805 |
| Total | 25.504.048 |
| Gastos | |
| Para las remuneraciones laborales | 15.604.421 |
| Mercaderías y servicios de consumo | 5.455.758 |
| Adquisición de activos no financieros (transporte, software) | 458.015 |
| Gastos sociales (jubilaciones) | 10 |
| Demás gastos (fondo de desarrollo de la pesca artesanal) | 3.985.844 |
| Total | 25.504.048 |

2.3. Cifras de las exportaciones/importaciones de/al país de productos de pescado de/a Chile.

El 90 % de las exportaciones del país son productos elaborados de recursos biológicos acuáticos, incluyendo productos de acuicultura. Las principales especies de exportación son las siguientes: salmón atlántico, trucha, coho, jibia, harina de pescado, moluscos.

Total de las exportaciones de los productos, año 2013

| Línea de producción | Toneladas | Millones de USD |
|----------------------|--------------------|--------------------|
| Congelados | 652781,3 | 2877341,3 |
| Frescos Refrigerados | 166961,6 | 1284717,9 |
| Salmónidos | 110484,7 | 760227,5 |
| Conservas | 20444,1 | 126562,5 |
| Reducción | 307999,3 | 545460,2 |
| Algas | 89762,7 | 279985,4 |
| Total | 1 348 433,7 | 5 874 294,8 |

Principales países importadores de productos pesqueros chilenos, año 2013

| País de destino | Cantidad (toneladas) |
|----------------------------|----------------------|
| República Popular de China | 202 897,9 |
| Japón | 197 004,1 |
| E.E.U.U. | 161 270,5 |
| Brasil | 88 365,4 |
| Nigeria | 63 476,0 |
| Rusia | 61 861,3 |
| España | 56 272,9 |
| República de Corea | 50 444,8 |
| Perú | 29 997,0 |
| Francia | 25 515,2 |
| Italia | 23 015,5 |
| Taiwán | 22 431,0 |
| Tailandia | 17 841,9 |
| Turquía | 16 796,5 |

Total de las exportaciones a la Federación de Rusia, al mes de noviembre de 2014

| Tipo del producto | Número, toneladas |
|--------------------------------------|--------------------------|
| Salmón atlántico | 41137,1 |
| Trucha arcoíris | 10547 |
| Jibia | 8059,3 |
| Coho | 5583,7 |
| Moluscos | 4934,7 |
| Pejerrey | 438,8 |
| Jurel | 255,5 |
| Algas | 203,8 |
| Demás tipos de pescado | 146,8 |
| Demás tipos de pescado (acuicultura) | 144,2 |
| Demás moluscos | 7,9 |
| Total | 71458,8 |

Principales empresas exportadoras de productos a la Federación de Rusia, año 2014

| Número | Nombre | Número, toneladas |
|---------------|---------------------------------------|--------------------------|
| 10195 | CULTIVOS MARINOS CHILOE S.A. | 5525,4 |
| 10718 | SEA FLAVORS S.A. | 4760,3 |
| 10673 | EXPORTADORA LOS FIORDOS LTDA. | 3922 |
| 10658 | JIMENEZ GUTIERREZ, SOC. Y CIA. LTDA. | 3696,8 |
| 10618 | PROCESADORA HUEÑOCOIHUE SPA | 3371,4 |
| 10735 | SALMONES ANTÁRTICA S.A. | 3140,9 |
| 10156 | FITZ ROY, CONGELADOS Y CONSERVAS S.A. | 2922,5 |
| 10823 | ALIMENTOS MULTIEXPORT S.A. | 2565,6 |
| 10722 | YADRÁN QUELLÓN S.A. | 2152,2 |
| 10810 | PRODUCTOS DEL MAR VENTISQUEROS S.A. | 2148,6 |

Exportación de productos en conserva (información para el mes de agosto de 2014)

| País | Vieira, toneladas | Caballa, toneladas | Abalón rojo, toneladas | Salmón atlántico, toneladas | Boquerón, toneladas | Moluscos, toneladas | Demás productos, toneladas |
|--------------|--------------------------|---------------------------|-------------------------------|------------------------------------|----------------------------|----------------------------|-----------------------------------|
| España | 2064,9 | - | - | 8,2 | - | 682,2 | |
| Canadá | 22,2 | 53,1 | 5,1 | - | - | 5,4 | |
| Argentina | 39,9 | 273,4 | - | 6,9 | - | 22,7 | |
| Ecuador | 18,5 | - | - | 14,4 | - | 12,7 | |
| Suecia | 17,4 | | - | - | - | - | |
| Brasil | 14,5 | | - | - | - | - | |
| Gran Bretaña | 10,6 | 170,6 | - | - | - | - | |
| Colombia | 6,1 | - | - | 2,2 | 0,6 | 7,1 | |
| Uruguay | 4,8 | - | - | 0,8 | - | 0,2 | |
| México | 2,4 | - | - | 1,4 | 7,9 | 0,3 | |
| Sri Lanka | - | 1498,8 | - | - | - | - | |

| | | | | | | | |
|---------------|---------------|---------------|--------------|--------------|--------------|---------------|--------------|
| Jamaica | - | 1027,3 | - | - | - | - | |
| Singapur | - | 696,9 | 11,1 | - | - | 180,5 | |
| Venezuela | - | 188,7 | | - | - | - | |
| Bolivia | - | 311,1 | | - | - | 3,9 | |
| E.E.U.U. | - | 110,7 | 8,0 | 537,5 | 158,0 | 425,9 | |
| Nueva Zelanda | - | 75,9 | - | - | - | - | |
| Australia | - | 50,2 | - | - | 148,7 | - | |
| Holanda | - | 37,8 | - | - | - | - | |
| Italia | - | 19,0 | - | - | - | - | |
| Hong Kong | - | - | 154,3 | - | - | 116,3 | |
| Taiwán | - | - | 5,7 | - | - | 35,8 | |
| Demás países | 2,5 | 623,9 | 3,6 | 1,2 | - | 198,1 | |
| Total | 2203,8 | 5137,4 | 187,8 | 572,6 | 315,2 | 1691,1 | 866,1 |

Exportación de productos enfriados (información para el mes de agosto de 2014)

| País | Salmón atlántico, toneladas | Trucha, toneladas | Merluza, toneladas | Atún y pez espada, toneladas | Pagel, toneladas | Caballa, toneladas | Demás productos, toneladas |
|----------------------------|-----------------------------|-------------------|--------------------|------------------------------|------------------|--------------------|----------------------------|
| E.E.U.U. | 66177,8 | 5020,6 | 55,6 | 91,1 | - | - | |
| Brasil | 47113,9 | - | - | - | - | - | |
| República Popular de Corea | 1905,8 | - | - | - | - | - | |
| Argentina | 3756,4 | - | - | - | - | - | |
| Canadá | 1230,5 | - | 4,0 | - | - | - | |
| España | 123,0 | - | 3653,8 | 95,5 | - | - | |
| Ecuador | 120,6 | - | - | - | - | - | |
| Alemania | 62,2 | - | - | 28,8 | - | - | |
| Francia | 20,1 | - | - | 495,6 | - | - | |
| Colombia | 811,8 | - | 0,3 | - | - | - | |
| Uruguay | 218,8 | - | - | - | - | - | |
| México | 728,5 | 63,5 | 3,4 | - | - | - | |
| Perú | 205,3 | - | - | 24,6 | 1599,3 | 633,4 | |
| Japón | 123,3 | - | - | - | - | - | |
| Taiwán | 102,1 | - | - | - | - | - | |
| Demás países | 228,9 | - | 1,0 | 77,0 | | | |
| Total | 122929,0 | 5084,1 | 3718,1 | 812,6 | 1599,3 | 633,4 | 180,1 |

Exportación de productos congelados (información para el mes de agosto de 2014)

| País | Salmón atlántico, toneladas | Trucha, toneladas | Coho, toneladas | Vieira, toneladas | Caballa, toneladas | Jibia, toneladas | Demás productos, toneladas |
|----------------------|-----------------------------|-------------------|-----------------|-------------------|--------------------|------------------|----------------------------|
| E.E.U.U. | 20836,5 | 1253,7 | 685,9 | 6420,5 | - | 321,5 | |
| República Popular de | 8118,9 | 1943,9 | 2297,4 | 35,8 | - | 6096,5 | |

| | | | | | | | |
|--------------|-----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|-----------------|
| Corea | | | | | | | |
| Japón | 8182,2 | 25725,7 | 47717,7 | 1397,8 | 23,0 | 5221,6 | |
| Alemania | 7933,3 | 431,3 | - | 788,3 | - | - | |
| Brasil | 6966,2 | 448,8 | 1857,9 | 881,5 | - | 427,3 | |
| Francia | 5376,8 | 66,8 | 189,9 | 7439,0 | - | 24,0 | |
| Israel | 4820,4 | - | 157,0 | 12,0 | - | - | |
| México | 4749,4 | 1,9 | 25,6 | 369,7 | - | 1809,8 | |
| Corea | 4873,5 | 18,8 | 1122,9 | 554,0 | - | 23701,9 | |
| Tailandia | 4156,0 | 4034,9 | 1413,4 | 833,4 | - | 3142,8 | |
| Taiwán | 2960,9 | 50,9 | 1020,6 | 104,1 | - | 7879,0 | |
| Vietnam | 2942,5 | 1344,9 | 1121,2 | 68,0 | - | 900,6 | |
| Venezuela | 1874,9 | - | - | - | - | - | |
| España | 1839,5 | 18,0 | - | 8512,9 | - | 5954,9 | |
| Hong Kong | 1746,4 | - | 22,5 | 365,4 | - | 48,5 | |
| Colombia | 1714,2 | - | 123,1 | 93,1 | 475,0 | 226,7 | |
| EAU | 1206,5 | 43,5 | - | 49,0 | - | - | |
| Holanda | 1136,7 | - | 42,0 | 1500,2 | 51,0 | - | |
| Canadá | 871,7 | 724,6 | 503,7 | 283,9 | - | - | |
| Nigeria | - | - | - | - | 44503,6 | - | |
| Perú | 95,8 | - | - | 51,8 | 10141,2 | 270,0 | |
| Demás países | 11193,3 | 649,9 | 666,3 | 15871,7 | 19637,6 | 5397,0 | |
| Total | 103595,6 | 36757,6 | 58967,1 | 45632,1 | 44831,4 | 61422,1 | 289783,8 |

Exportación de harina de pescado y aceite de pescado (información para el mes de agosto de 2014)

| País | Harina de pescado, toneladas | Aceite de pescado, toneladas |
|----------------------------|------------------------------|------------------------------|
| República Popular de Corea | 48255,7 | - |
| España | 17204,1 | 25,1 |
| Italia | 10036,2 | - |
| Canadá | 7101,8 | 214,8 |
| Vietnam | 5574,2 | - |
| Japón | 3829,1 | 52,3 |
| Dinamarca | 3612,1 | - |
| Taiwán | 2600,8 | - |
| Corea | 1347 | - |
| Costa Rica | 249,9 | - |
| Gran Bretaña | 2635,0 | 92,9 |
| Indonesia | 200,0 | - |
| Bélgica | - | 4455,4 |
| Perú | - | 2040,0 |
| Alemania | 3027,3 | 338,0 |
| Australia | - | 302,3 |
| E.E.U.U. | - | 212,6 |
| Holanda | - | 101,8 |
| Nueva Zelanda | - | 7,6 |
| Total | 105673,2 | 7842,8 |

Importación de los productos, año 2014

| País exportador | Tipo de producto | Número, toneladas |
|---------------------|------------------------|-------------------|
| Perú | anchoveta | 60031,40 |
| | sardinella | 1244,3 |
| | demás productos | 2527,54 |
| China | anchoveta | 9119,48 |
| | jurel japonés | 2872,788 |
| | camarones | 1940,56 |
| | tilapia del Nilo | 794,516 |
| | sardinella | 455,05 |
| | demás productos | 3531,35 |
| Ecuador | atún | 7643,18 |
| | camarones | 2895,53 |
| | caballa japonesa | 886,67 |
| | sardinella | 599,88 |
| | anchoveta | 495,62 |
| | demás productos | 2248,46 |
| Tailandia | atún | 7110,84 |
| | demás productos | 304,24 |
| Vietnam | pangasius | 2030,15 |
| | demás productos | 183,86 |
| India | anchoveta | 1859,335 |
| | sardinella | 1502,14 |
| | demás productos | 750,46 |
| Rusia | anchoveta | 982,75 |
| | demás productos | 283,105 |
| E.E.U.U. | colín de Alaska | 892,383 |
| | demás productos | 341,576 |
| Demás países | | 16254,593 |
| Total | | 129781,756 |

3. Datos sobre las facultades del ente competente de Chile establecidas por la ley.

3.1. Legislación.

La ley marco que regula las actividades pesqueras y acuícolas en Chile es la Ley General de Pesca y Acuicultura (L.G.P.A.) N° 18.892, de 1989 y sus modificaciones; cuyo texto refundido, coordinado y sistematizado se aprobó por el D.S. N° 430 en 1991. Respecto de este cuerpo legal, tiene relevancia el artículo 122 que confiere una serie de facultades al Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura para efectuar los controles sanitarios y zoonosológicos de las especies acuáticas vivas, así como productos de la pesca y acuicultura de exportación e importación.

El marco regulatorio de la actividad acuicultora, conforme a la L.G.P.A, considera:

1. La importación de especies hidrobiológicas (párrafo 4 L.G.P.A. «De la Importación de Especies Hidrobiológicas», arts. 11, 12 y 13):

a) Reglamento de certificación y otros requisitos sanitarios exigibles para la Importación de Especies Hidrobiológicas, Decreto Supremo N° 72/2011 .

b) Reglamento de internación de especies de primera importación, Decreto Supremo N° 730/1995 .

c) Resolución N° 2633 de Septiembre de 2013 por la que se fija la nómina de especies vivas de importación

autorizada.

- d) Resolución 1741 de julio de 2013 por la que se establece la clasificación de enfermedades de alto riesgo.
- e) Reglamento de medidas de protección, control y erradicación para enfermedades de alto riesgo (EAR), Decreto Supremo N° 319/2001 y sus modificaciones, en particular lo indicado en Título IX “De la introducción de enfermedades de alto riesgo”.

2. La operación de las concesiones y autorizaciones de acuicultura:

- a) Reglamento de Medidas de Protección, Control y Erradicación para Enfermedades de Alto Riesgo (EAR) (Art. 86° L.G.P.A.), Decreto Supremo N° 319/2001 y sus modificaciones .
- b) Resolución N° 1741 de julio de 2013 por la que se establece la clasificación de enfermedades de alto riesgo.
- c) Reglamento de Medidas de Protección y Control de Especies que constituyen Plagas (Art. 86° L.G.P.A.), Decreto Supremo N° 345/2005 y sus modificaciones.
- d) Reglamento de medidas de Protección del Medio Ambiente para las Actividades de Acuicultura (Art. 87° L.G.P.A.), Decreto Supremo N° 320/2001 y sus modificaciones .
- e) Reglamento de Procedimiento para la Entrega de Información de Actividades Pesqueras y Acuicultura (Art. 63° L.G.P.A.), Decreto Supremo N° 464/1995 y sus modificaciones.

3. Los laboratorios de diagnóstico:

- a) Reglamento de Medidas de Protección, Control y Erradicación para Enfermedades de Alto Riesgo (EAR) (Art. 86° L.G.P.A.), Decreto Supremo N° 319/2001 y sus modificaciones, en particular lo indicado en el Título XVI.
- b) Reglamento de registro de personas acreditadas para elaborar los instrumentos de evaluación ambiental y sanitaria y las certificaciones exigidas por la Ley General de Pesca y Acuicultura y sus reglamentos (Art. 122° letra K L.G.P.A.), Decreto Supremo N° 15/2011.

4. Los Sistemas de vigilancia y control de enfermedades (Resoluciones del Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura):

- a) Programa Sanitario Específico de Vigilancia Activa para Enfermedades de Alto Riesgo (EAR) en Peces de Cultivo, Resolución N° 61/2003.
- b) Programa Sanitario Específico de Vigilancia y Control de la Anemia Infecciosa del Salmón, Resolución N° 1577/2011 y sus modificaciones.
- c) Programas Sanitarios Generales disponibles en el link http://www.sernapesca.cl/index.php?option=com_remository&Itemid=246&func=select&id=803&orderby=4.

3.2. Facultades del ente competente.

El Decreto con Fuerza de Ley (DFL) N° 5 de 1983 del Ministerio de Economía, Fomento y Reconstrucción establece la creación del Servicio Nacional de Pesca, su estructura orgánica, las funciones y atribuciones de cada Departamento. El D.S. N° 430 de 1992 (texto refundido de la Ley General de Pesca y Acuicultura) le confiere una serie de facultades al Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura para efectuar los controles sanitarios y zoonosológicos de las especies acuáticas vivas, así como productos de la pesca y acuicultura de exportación, por medio de su certificación.

El Decreto con Fuerza de Ley N° 1 de 2014 el Ministerio de Economía, Fomento y Turismo en su artículo 32J le confiere a la Subdirección de Comercio Exterior facultades de elaboración y fiscalización del cumplimiento de los programas nacionales relacionados con el control de las importaciones de productos elaborados de las especies hidrobiológicas y de acuicultura.

3.3. Cooperación entre el ente central competente y los organismos regionales.

La estructura de Sernapesca está representada por la oficina central que está ubicada en la ciudad de Valparaíso, así como por 15 oficinas regionales ubicadas en todas las regiones del país.

Los funcionarios de las oficinas regionales realizan inspecciones de los establecimientos y unidades de la infraestructura pesquera (naves de pesca, establecimientos para el procesamiento de las redadas de los recursos biológicos acuáticos y especies de la acuicultura). La información sobre el estado de las unidades

bajo control se remite por los funcionarios de las oficinas regionales a la oficina central de Sernapesca.

La oficina central de Sernapesca anualmente elabora un plan de inspecciones de las oficinas regionales, a raíz del cual especialistas de la oficina central revisan la actividad de los inspectores regionales. Asimismo, existe una práctica de “intercambio de inspecciones” que consiste en viajes de trabajo de corta duración de los inspectores a diferentes subdivisiones regionales y la redacción de un posterior informe que se presenta a la oficina central de Sernapesca.

3.4. Control del cumplimiento de la legislación.

El control oficial realizado por las entidades competentes abarca, en gran parte, las inspecciones, la certificación y las investigaciones de laboratorio.

El Ministerio de Salud establece los requerimientos higiénicos para los alimentos que se consumen en el territorio chileno. Dichos requerimientos están reflejados en el Reglamento Sanitario de Alimentos (RSA) N°977/96. Los especialistas del Ministerio de Salud e inspectores de las oficinas regionales del Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura realizan inspecciones de los establecimientos a fin de comprobar que los mismos estén cumpliendo con los requerimientos sanitarios e higiénicos en el marco de la producción y posterior giro de los alimentos.

Sernapesca emite licencias sanitarias para los establecimientos.

Los establecimientos que sean aprobados y hayan obtenido licencias son inscritos en el Registro de Sernapesca y al mismo tiempo obtienen un número de registro. La entidad competente aprueba, registra y emite la licencia para el establecimiento exclusivamente en el caso de que el mismo demuestre estar cumpliendo los requerimientos respectivos de la legislación sanitaria e higiénica.

La base del sistema de control lo conforma la seguridad de los alimentos, productos elaborados a base de redadas de recursos biológicos y objetos de la acuicultura. El control incluye lo siguiente:

- cumplimiento de las reglas de higiene y producción;
- cumplimiento de procedimientos basados en los principios del HACCP.

Ejerciendo el control las entidades competentes evalúan la aplicación por los establecimientos de los procedimientos relativos a:

- la trazabilidad del producto;
- diseño y mantenimiento técnico de los locales y equipos de los establecimientos;
- higiene de los procesos productivos;
- higiene del personal e instalaciones;
- capacitación en el campo de la higiene;
- calidad del agua;
- eventos de desratización y desinfección;
- banda de temperaturas;
- control de la materia prima, componentes, aditivos, embalajes y producto elaborado que entra y sale a/de la empresa, así como los documentos respectivos;
- aplicación de los procedimientos basados en los principios del HACCP;
- control de los criterios microbiológicos;
- cumplimiento de los requisitos en relación a las sustancias químicas, contaminantes y sustancias prohibidas;
- cumplimiento de los requerimientos de etiquetado.

Fueron elaborados y aprobados los documentos relativos a los procedimientos de habilitación de establecimientos y naves que cumplan los requerimientos establecidos en Chile, así como para que tengan derecho a exportar a otros países. En el marco de la celebración de los eventos de habilitación los especialistas de Sernapesca realizan las siguientes evaluaciones:

- conformidad del establecimiento con los requerimientos sanitarios e higiénicos;
- cumplimiento de los requerimientos de planificación y de las construcciones;
- existencia y cumplimiento del programa HACCP.

A raíz de la habilitación, dependiendo del número de las disconformidades detectadas los establecimientos obtienen una de las siguientes categorías: A, B, C, D. Los establecimientos de categoría D

no tienen derecho a exportar.

Obtención de la categoría por un establecimiento, dependiendo de las disconformidades detectadas

| Categoría del establecimiento | Número de las infracciones detectadas | | | |
|-------------------------------|---------------------------------------|---------------|----------|----------|
| | insignificantes | considerables | serias | críticas |
| A | 0-6 | 0-5 | 0 | 0 |
| B | ≥ 7 | 6-10 | 1-2 | 0 |
| C | | ≥ 11 | 3-4 | 0 |
| D | | | 5-7 | 0 |
| No se concede categoría | | | ≥ 8 | ≥ 1 |

Las infacciones serias y críticas, en particular, son las siguientes:

- uso de desinfectantes no aprobados o su uso incorrecto;
- protección insuficiente de la materia prima de su contaminación;
- el procesamiento térmico (en la fabricación de las conservas) es insuficiente para liquidar los microorganismos patógenos;
- el agua que se usa para producir las conservas no es limpia;
- almacenamiento de productos sin etiquetas de identificación, o con etiquetado erróneo;
- la temperatura en el grueso del producto congelado supera los -18°C .

Las empresas de las categorías A y B normalmente son establecimientos donde funciona el sistema HACCP.

Cuando inspeccionan el sistema HACCP los inspectores de Sernapesca prestan atención y evalúan lo siguiente:

- calidad de los productos;
- sistema de revocación de los productos;
- trazabilidad;
- análisis de las quejas de los clientes;
- sistema de formación de especialistas;
- control de los proveedores;
- estado de los equipos tecnológicos.

Dependiendo de las infracciones detectadas en la auditoría del sistema HACCP, a los establecimientos de categoría A y B, igualmente, se les concede una categoría en forma de números (1,2,3,4), la cual determina en lo posterior la periodicidad de las inspecciones de dicho establecimiento por un especialista de la entidad regional competente:

categoría 1 - 1 vez cada tres meses;

categoría 2 - 1 vez cada dos meses;

categoría 3 - 1 vez al mes;

categoría 4 - 1 vez cada 15 - 45 días.

Los establecimientos de categoría C y D (así como los establecimientos de categoría A y B, en caso de que no tengan implementado el programa HACCP) son inspeccionados con una periodicidad de 1 vez cada 6 meses.

En caso de que al realizarse la inspección en el establecimiento se detecten disconformidades, se darán 45 días para ser adoptadas las medidas correctivas. En caso de que durante dicho plazo las disconformidades no hayan sido liquidadas se llevará a cabo la inspección del sistema HACCP. Dependiendo del tipo y número de las disconformidades, a los establecimientos se les podrá reducir la categoría, cobrarse una multa o se les podrá limitar el derecho a exportar.

El establecimiento podrá dirigirse al ente competente para solicitar una inspección con el fin de que se le suba de categoría.

Cabe resaltar el hecho de que los establecimientos chilenos recomendados por la parte chilena para ser

incluidos en el Registro de Establecimientos Habilitados para Exportar sus Productos a la Unión Aduanera, así como los establecimientos chilenos ya incluidos en dicho Registro, no son inspeccionados por los especialistas de Sernapesca a objeto de verificar si los mismos están cumpliendo los requerimientos de la Unión Aduanera.

Asimismo, cabe señalar que en los frigoríficos de varios establecimientos Rosselkhozadzor detectó productos sin etiquetado, así como productos con etiquetas de otras empresas. A pesar de que dicha observación es crítica y a dichos establecimientos se les debiese haber concedido la categoría D, que les prohibiría exportar, hasta la actualidad de parte de Sernapesca no se había recibido información sobre la suspensión de exportaciones a Rusia de dichos establecimientos.

También resalta el hecho de que la legislación chilena no prohíbe recomendar para exportar productos a terceros países establecimientos que registren infracciones serias de los requerimientos de la legislación chilena (categoría C) y no tengan un sistema HACCP implementado en la empresa.

Inspección de naves. Especialistas de Sernapesca realizan inspecciones con cada llegada de una nave al puerto. Se inspecciona el funcionamiento del sistema HACCP, el estado de la infraestructura e higiene. Durante la descarga los inspectores de Sernapesca verifican el libro de registro de las bandas de temperatura, realizan una verificación visual de los productos y, de requerirse, miden la temperatura.

3.5. Medidas adoptadas por el ente competente en caso de detectarse infracciones.

El Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura elaboró el Reglamento Técnico “Procedimientos de certificación de los productos pesqueros a ser exportados” CER/MP1.

El anexo 14 de dichos Procedimientos establece el orden de acción del organismo competente y el establecimiento (que elabora o exporta productos de recursos biológicos acuáticos, en adelante, Establecimiento) en caso de detectarse disconformidades en la exportación de los productos. Cabe señalar que el Establecimiento tendrá la obligación de informar a Sernapesca sobre todas las infracciones cometidas en la exportación de los productos que hayan sido de su conocimiento.

En caso de que Sernapesca obtenga información sobre la disconformidad detectada de parte de la entidad competente del país importador, se llevarán a cabo las siguientes acciones:

1. La oficina central notificará las autoridades del Establecimiento sobre la infracción detectada. Simultáneamente, Sernapesca en un plazo máximo de 2 días enviará por correo electrónico a la oficina regional competente de Sernapesca una información completa relativa a la disconformidad detectada a objeto de ser inspeccionado el establecimiento arriba indicado.
2. La oficina regional de Sernapesca notificará en un plazo máximo de 2 días el establecimiento donde se hayan detectado las infracciones.
3. El establecimiento donde se detecte la infracción deberá realizar una investigación en un plazo máximo de 7 días a partir del momento de la notificación. Al finalizar la investigación se redactará un informe que será enviado a Sernapesca.
4. La oficina regional de Sernapesca en el mismo plazo de 7 días (mientras que el Establecimiento esté llevando a cabo la investigación) deberá realizar la inspección de dicho Establecimiento, recolectando toda la información necesaria. En caso de requerirse, el inspector podrá realizar un muestreo de los productos sospechosos a objeto de llevar a cabo investigaciones adicionales en un laboratorio autorizado de Sernapesca. Los resultados de las investigaciones serán enviados directamente al Establecimiento y a Sernapesca.

En el anexo 14, igualmente, serán determinados los casos cuando se pueda revocar la habilitación para exportar de un establecimiento, a saber:

- 1) En caso de que, de conformidad con los resultados de las investigaciones de laboratorio, se haya detectado un exceso de los indicadores relacionados con patógenos o toxinas que tengan un riesgo serio para el consumidor.
- 2) En caso de que en el marco de la inspección se detecte que la infracción haya tenido lugar en casos anteriores en el Establecimiento y dicho hecho no se haya comunicado a Sernapesca.
- 3) En caso de que a raíz de la investigación se haya detectado que el Establecimiento no es capaz de garantizar

la calidad de los productos fabricados.

De dicha forma, de conformidad con el Reglamento Sanitario de Alimentos y la Ley General “Sobre la pesca y acuicultura”, está prevista la siguiente responsabilidad por el incumplimiento por los operadores de los procedimientos y requerimientos establecidos por Sernapesca, así como en caso de detectarse desconformidades en el marco de la realización de las inspecciones:

- cese temporal o definitivo de la habilitación de un establecimiento para exportar;
- prohibición de las exportaciones de tipos concretos de productos;
- cobro de una multa (en caso de comprobarse la conveniencia de dicha medida).

4. Datos sobre la capacitación y recapacitación del personal del ente competente de Chile responsable por los establecimientos inspeccionados.

Las medidas encaminadas a asegurar un número suficiente de personal cualificado y con experiencia incluyen las siguientes:

- capacitación anual del personal por medio de la celebración de seminarios y clases en todos los campos de actividad;
- intercambio de experiencia entre los inspectores de diferentes regiones en la celebración de inspecciones de empresas procesadoras o naves.

Lista de los cursos educativos, donde hayan participado funcionarios de Sernapesca en los años 2013-2014

| Fecha | Nombre del curso | Horas |
|-------------------------------------|---|--------------|
| febrero de 2014 | Verificación y validación HACCP | 8 |
| diciembre de 2013 – febrero de 2014 | Seminario Nacional de la OMC dedicado al acuerdo sobre la aplicación de medidas sanitarias y fitosanitarias (MSF) | 16 |
| febrero de 2014 | Comunicación efectiva I | 8 |
| junio de 2014 | Comunicación efectiva II | 8 |
| julio de 2014 | IFFO Seminario sobre las regulaciones chinas | 8 |
| julio de 2014 | Modelo de fiscalización integral | 32 |
| agosto de 2014 – septiembre de 2014 | Protocolos de fiscalización de Comercio Exterior | 32 |

Los entrenamientos y seminarios se están llevando a cabo de forma frecuente (con una frecuencia mínima de 1 vez cada 2 meses). Se llevan a cabo entrenamientos, tanto para los inspectores de Sernapesca, como también seminarios mixtos para los inspectores y establecimientos. En los seminarios de capacitación se ven los requerimientos de la legislación de los países importadores, los asuntos relacionados con la implementación de determinados requerimientos en el sistema de control. En agosto de 2013 en la ciudad de Puerto Varas fue celebrado un seminario de los productores de productos pesqueros para estudiar los requerimientos de la legislación de Rusia y China. Igualmente, se estuvieron discutiendo temas relacionados con la organización de control sanitario y de laboratorio en los países indicados.

Asimismo, existe una práctica de celebrar seminarios abiertos para los representantes del sector sin un registro de participantes. En lo que concierna a las normas de la Unión Aduanera, se llevaron a cabo seminarios en forma de reuniones ampliadas con los productores del sector pesquero y funcionarios del Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura.

Adicionalmente, la información relativa a las normas fue divulgada por correo. Los seminarios fueron celebrados los días 13.03.2014, 04.08.2014, 09.08.2013, 10.12.2013.

Cabe señalar que los documentos normativos relacionados con los requerimientos de los países importadores están colocados en el sitio web del Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura y se asegura un

libre acceso a los mismos. La oficina central de Sernapesca, adicionalmente, notifica las oficinas regionales sobre los cambios en la legislación por medio del envío de los documentos por correo electrónico.

5. Datos sobre la pesca y acuicultura en la República de Chile.

5.1 Pesca marina

La República de Chile dispone de una extensa línea costera de una longitud de cerca de 6400 km. La pesca de los recursos biológicos acuáticos se realiza en la zona económica exclusiva de Chile (región de pesca FAO 87) y zonas de aplicación de convenios internacionales. Las principales especies de la pesca son la merluza, sardinas, anchovetas, jibia y crustáceos.

Volúmenes de la captura de pescado y productos de mar en el año 2013, toneladas (pesca industrial).

| Tipo | Regiones de implementación de acuerdos internacionales | Zona económica exclusiva de Chile |
|-----------------------|--|-----------------------------------|
| paparda | 8094 | - |
| pez espada | 109 | 367 |
| anchoveta | 591892 | - |
| tintorera | - | 72 |
| bacaladilla del norte | 15757 | - |
| pagel | 22 | - |
| blanquillo | 8 | - |
| brótula | 5 | - |
| caballa | 22868 | 431 |
| chancharro | 6 | - |
| jurel | 29 | - |
| cojinova | 637 | - |
| congrío dorado | 189 | - |
| congrío negro | 24 | - |
| caballa | 210922 | 5917 |
| escolar | - | 29 |
| marlín | 2 | - |
| merluza | 56985 | - |
| pez palo | 53 | - |
| pez gallo | 6 | - |
| pejerrey de mar | 27 | - |
| pez sol (perca sol) | - | 6 |
| raya | 1 | - |
| pez hacha | 687 | - |
| sardina | 54281 | - |
| pez sierra | 12 | - |
| tiburón | 4 | 56 |
| dorado | - | 2 |
| jibia | 9025 | 22 |
| camarones | 9590 | - |
| cangrejo | 17 | - |

| | | |
|------------------------|---------------|-------------|
| demás tipos de pescado | 315 | 1 |
| TOTAL: | | |
| Pescado | 962935 | 6881 |
| Crustáceos | 13080 | - |
| Moluscos | 9025 | 22 |
| Total | 985040 | 6903 |

La autorización para la pesca de los recursos biológicos acuáticos se expide por la Dirección de Pesca del Ministerio de Economía, Fomento y Turismo. Las cuotas se distribuyen exclusivamente para la pesca de los recursos biológicos acuáticos (entre las empresas) en la zona exclusiva económica de Chile. Los tipos sujetos a cuotas son la merluza, caballa, anchoveta, camarón, langosta, sardina. El control y uso de las autorizaciones para la pesca (cuotas) se levanta a cabo con ayuda del sistema de posicionamiento satelital (en directo).

Distribución de cuotas para la pesca de la merluza en el año 2014

| | | toneladas |
|--|-------------------|-----------|
| Cuota total | | 40 000 |
| Incluyendo: | | |
| cuotas para fines científicos | | 100 |
| demás cuotas | | 50 |
| Cuotas para las naves pesqueras que realizan la pesca en las regiones V-X | | 23910 |
| | enero - marzo | 9564 |
| | abril - diciembre | 14346 |
| Cuotas para las naves pesqueras que realizan la pesca en las regiones XI - XII | | 15940 |
| | enero - marzo | 6376 |
| | abril - diciembre | 9564 |

Distribución de cuotas para la pesca de la caballa en el año 2014

| Tipo de cuota | Período | Regiones | | | | Total toneladas |
|-------------------------------|-------------------|----------|--------|--------|-------|-----------------|
| | | I,II, XV | III-IV | V-IX | X-XIV | |
| Pesca industrial | enero-septiembre | 38514 | 8139 | 174202 | 24422 | 245277 |
| | octubre-diciembre | 2027 | 428 | 9169 | 1285 | 12909 |
| Pesca artesanal | enero-diciembre | 26317 | | | | 26317 |
| Cuotas para fines científicos | enero-diciembre | 200 | | | | 200 |
| Demás cuotas | enero-diciembre | 2900 | | | | 2900 |
| TOTAL: | | | | | | 287603 |

Distribución de cuotas para la pesca de anchovetas y sardinas en el año 2014

| Tipo de cuota | Período | Regiones | | Total toneladas |
|-------------------------------|-----------------|----------------------|--------------------|-----------------|
| | | I,II,XV anchoveta | I,II,XV sardina | |
| Pesca industrial | enero-junio | 466837 | 441 | 467278 |
| | julio-diciembre | 155612 | 147 | 155759 |
| Pesca artesanal | enero-diciembre | 113446 | 1392 | 114838 |
| Cuotas para fines científicos | enero-diciembre | 85 | | 85 |
| Demás cuotas | enero-diciembre | 7530 | | 7530 |
| TOTAL: | | | | 745490 |

Distribución de cuotas para la pesca de anchovetas en el año 2014

| Tipo de cuota | Período | Regiones III-IV | Total, toneladas |
|-------------------------------|---------------------|-----------------|------------------|
| Pesca industrial | enero-octubre | 24499 | 24499 |
| | noviembre-diciembre | 1289 | 1289 |
| Pesca artesanal | enero-diciembre | 25788 | 25788 |
| Cuotas para fines científicos | enero-diciembre | 70 | 70 |
| Demás cuotas | enero-diciembre | 527 | 527 |
| TOTAL: | | | 52173 |

Distribución de cuotas para la pesca de anchovetas en el año 2014

| Tipo de cuota | Período | Regiones V-X | Total, toneladas |
|-------------------------------|----------------------|--------------|------------------|
| Pesca industrial | enero-abril | 7727 | 7727 |
| | mayo-agosto | 909 | 909 |
| | septiembre-diciembre | 455 | 455 |
| Pesca artesanal | enero-diciembre | 32233 | 32233 |
| Cuotas para fines científicos | enero-diciembre | 32 | 32 |
| Demás cuotas | enero-diciembre | 422 | 422 |
| TOTAL: | | | 41778 |

Distribución de cuotas para la pesca de sardinas en el año 2014

| Tipo de cuota | Período | Regiones III-IV | Total, toneladas |
|-------------------------------|---------------------|-----------------|------------------|
| Pesca industrial | enero-octubre | 665 | 665 |
| | noviembre-diciembre | 35 | 35 |
| Pesca artesanal | enero-diciembre | 700 | 700 |
| Cuotas para fines científicos | enero-diciembre | 0 | 0 |
| Demás cuotas | enero-diciembre | 0 | 0 |
| TOTAL: | | | 1400 |

Distribución de cuotas para la pesca de sardinas en el año 2014

| Tipo de cuota | Período | Regiones V-X | Total, toneladas |
|-------------------------------|----------------------|---------------------|-------------------------|
| Pesca industrial | enero-abril | 104811 | 104811 |
| | mayo-agosto | 12331 | 12331 |
| | septiembre-diciembre | 6165 | 6165 |
| Pesca artesanal | enero-diciembre | 437181 | 437181 |
| Cuotas para fines científicos | enero-diciembre | 72 | 72 |
| Demás cuotas | enero-diciembre | 5720 | 5720 |
| TOTAL: | | | 566280 |

La flota pesquera de la República de Chile cuenta con 254 naves pesqueras y bueques factorías.

5.2. Monitoreo.**5.2.1. Monitoreo de los hidrobiontes.**

El Programa de monitoreo de los hidrobiontes (pescado de mar), así como los datos de su implementación en los años 2013-2014 no fueron presentados al grupo de inspectores.

Sin embargo, Sernapesca aprobó el Reglamento Técnico de “Certificación de los productos pesqueros destinados a la exportación, de acuerdo a los requerimientos de los mercados” (CER/NT2).

Dicho programa, igualmente, incluye planos de muestreo de los productos a ser exportados, dependiendo del tipo (pescado, surimi, moluscos cefalópodos, moluscos bivalvos, moluscos gasterópodos, equinodermos, crustáceos, conservas de pescado, pescado ahumado, pescado en pan rallado, platos de pescado listos para el consumo, pescado seco, pescado salado, pescado seco y salado, pescado en aceite, aceite de pescado, algas, harina de pescado). A objeto de cumplir dicho reglamento, un especialista de Sernapesca trimestralmente hace un muestreo de los productos de las empresas procesadoras de pescado para verificar los siguientes indicadores:

1) pescado y moluscos cefalópodos (congelados y enfriados): indicadores microbiológicos (total de bacterias, E. coli, Salmonella, S. aureus, L. monocytogenes); indicadores organolépticos (aspecto exterior, olor, color, consistencia); presencia de parásitos visibles; histamina (todos los tipos de pescado congelado y pescado en masa: clupeidos, verdes, carite), mercurio, plomo, nitrógeno de bases volátiles, arsénico (solamente para pescado enfriado y congelado);

2) pescado y moluscos cefalópodos (cocinados y congelados): indicadores microbiológicos (total de bacterias, E. coli, Salmonella, S. aureus, L. monocytogenes); indicadores organolépticos (aspecto exterior, olor, color, consistencia); presencia de parásitos visibles; histamina (solamente para de pescado), mercurio, plomo, nitrógeno de bases volátiles, arsénico (solamente para pescado);

3) crustáceos congelados y enfriados: microbiológicos (total de bacterias, E. coli, Salmonella, S. aureus, L. monocytogenes); indicadores organolépticos (aspecto exterior, olor, color, consistencia); mercurio, plomo, nitrógeno de bases volátiles;

4) crustáceos (cocinados y congelados): microbiológicos (total de bacterias, E. coli, Salmonella, S. aureus, L. monocytogenes); indicadores organolépticos (aspecto exterior, olor, color, consistencia); nitrógeno de bases volátiles;

5) moluscos bivalvos, moluscos gasterópodos, equinodermos, atún (congelados y enfriados): microbiológicos (total de bacterias, E. coli, Salmonella, S. aureus, V. parahaemolyticus, L. monocytogenes); presencia de agente del norovirus; indicadores organolépticos (aspecto exterior, olor, color, consistencia); mercurio; plomo, nitrógeno de bases volátiles;

6) moluscos bivalvos, moluscos gasterópodos, equinodermos, atún (cocinados y congelados): microbiológicos (total de bacterias, E. coli, Salmonella, S. aureus, L. monocytogenes); indicadores

organolépticos (aspecto exterior, olor, color, consistencia); mercurio; plomo, nitrógeno de bases volátiles.

Además de ello, los requerimientos del programa HACCP en los establecimientos incluyen investigaciones sobre las normas higiénicas, de conformidad con los requerimientos del mercado de los productos exportados. Se hace un muestreo cada 15 días y se trata de 5 muestras. El muestreo se lleva a cabo por empresas autorizadas de Sernapesca. Los inspectores de Sernapesca imparten cursos de capacitación para el muestreo con representantes de dichas compañías autorizadas. En caso de cambiar la normativa, se lleva a cabo una nueva capacitación.

La compañías que están autorizadas para efectuar al muestreo de los productos de empresas procesadoras de pescado son las siguientes: Interteklabs&testing S.A., Cesmes, Biotecmar UCSC, Salmones Antartica Chonchi, 5M S. A., Aquagestion S.A., Cetecsal S. A., LABSER (exBiovac S.A), Silob Chile Ltda.,Corthorn Quality,SGS Chile Ltda, Lamar,Viamed Technical Laboratory,Cultivos Marinos de Chiloe, Eurofins GCL,Word Survey Services ChileS.A., (WSS) Iquique, Corthorn Quality, Salmones Antartica Chonchi,Biotecmar UCSC, Bioquality S.A.,Seal Ltda.

Está en etapa de elaboración un programa para controlar el contenido de dioxinas. A partir del año 2013 se hacen muestreos de salmón, harina de pescado y aceite de pescado. En la actualidad el plan estatal de muestreos en relación a la dioxina se encuentra en etapa de formación.

El muestreo de los productos elaborados por buques factorías se está llevando a cabo con cada entrada del buque al puerto. El muestreo se realiza por especialistas de Sernapesca y representantes de compañías acreditadas alternadamente en relación a los indicadores arriba indicados, dependiendo de los productos elaborados.

5.3. Datos sobre las especies de la acuicultura.

Las principales especies biológicas cultivadas en Chile corresponden, en el caso de los peces, al salmón del Atlántico (*Salmo salar*), la trucha arcoíris (*Oncorhynchus mykiss*) y el salmón plateado o coho (*Oncorhynchus kisutch*) y en relación a moluscos, al chorito (*Mytilus chilensis*), una especie de mitílidos que es la cholga (*Aulacomya atra*), el ostión del norte (*Argopecten purpuratus*) y el abalón rojo (*Haliotis rufescens*).

Especies cultivadas en centros de acuicultura, durante el período 2012-2013, por especie

| Espece | 2012 (toneladas) | 2013 (toneladas) |
|--------------------------------|------------------|------------------|
| corvina | 0 | 4 |
| fletan | 0 | 3 |
| salmón atlántico | 399678 | 493463 |
| salmón plateado | 162813 | 146017 |
| salmón rey | 1691 | 986 |
| trucha arcoíris | 262767 | 145625 |
| turbot | 250 | 107 |
| oreja del mar (abalón japonés) | 25 | 23 |
| oreja del mar (abalón rojo) | 918 | 1111 |
| choritos | 260347 | 259037 |
| ostión del norte | 5798 | 5001 |
| ostra chilena | 214 | 200 |
| ostra del pacífico | 92 | 44 |
| Total: | 1094593 | 1051621 |

Las cosechas en los peces cultivados en centros de acuicultura en el año 2014 se indican en el Anexo N° 7. De acuerdo a los datos del anexo, en el año 2014 (de enero de noviembre) fueron cultivadas 115798 toneladas de trucha arcoíris, 77291 toneladas de coho, 500987 toneladas de salmón atlántico.

A partir del año 2013 se puede importar solamente de Islandia y Dinamarca material genético (huevas) para el cultivo de peces y moluscos (salmones, halibut atlántico, bagres, ostra del Pacífico, abalón, langosta). Antes del año 2013 dicho material se importaba de Australia, Noruega y E.E.U.U.

Importaciones de material genético (huevas), año 2013

| Mes | País | | Total |
|--------------|---------------------------|--------------------------------|-----------------|
| | Dinamarca | Islandia | |
| | Trucha arcoíris, unidades | Salmón del Atlántico, unidades | |
| Enero | 15500000 | 7350000 | 22850000 |
| Febrero | 5900000 | 6000000 | 11900000 |
| Marzo | 550000 | 7050000 | 7600000 |
| Abril | 700000 | 2000000 | 2700000 |
| Mayo | 2300000 | - | 2300000 |
| Junio | - | 200000 | 200000 |
| Julio | - | 1700000 | 1700000 |
| Agosto | - | 600000 | 600000 |
| Septiembre | - | - | - |
| Octubre | - | - | - |
| Noviembre | 750000 | 1700000 | 2450000 |
| Diciembre | - | - | - |
| TOTAL | 25700000 | 26600000 | 52300000 |

Importaciones de material genético (huevas), año 2014

| Mes | País | | Total |
|--------------|---------------------------|--------------------------------|-----------------|
| | Dinamarca | Islandia | |
| | Trucha arcoíris, unidades | Salmón del Atlántico, unidades | |
| Enero | 6350000 | 1700000 | 8050000 |
| Febrero | 4800000 | 700000 | 5500000 |
| Marzo | 800000 | 5300000 | 6100000 |
| Abril | 800000 | - | 800000 |
| Mayo | 1850000 | - | 1850000 |
| Junio | 4100000 | 1700000 | 5800000 |
| Julio | - | - | - |
| Agosto | - | 2700000 | 2700000 |
| Septiembre | - | - | - |
| Octubre | 500000 | 1420000 | 1920000 |
| Noviembre | 725000 | 3200000 | 3925000 |
| Diciembre | 19925000 | 16720000 | 36645000 |
| Total | | | |

La lista de los centros de acuicultura se indica en el Anexo N° 4. En Chile existen 131 zonas de producción de moluscos bivalvos, donde ejercen su actividad cerca de 500 centros de cultivo de choritos (volumen principal) y ostras. El muestreo en dichos centros se hace 1 vez por semana en relación a los siguientes indicadores: elementos tóxicos, indicadores microbiológicos, contenido de ficotoxinas.

En el sitio web oficial del Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura (www.sernapesca.cl) está presentado el Programa de Sanidad de moluscos bivalvos (PSMB), donde se refleja la información sobre las regiones de pesca (ubicación geográfica, coordenadas, clasificación, especie de moluscos capturados). Se resaltan tres zonas de pesca de los moluscos: A, B y C. Los participantes de la actividad económica en el campo de los alimentos pueden suministrar moluscos bivalvos vivos capturados en la zona industrial de clase A directamente al mercado para su consumo directo por el ser humano. Los moluscos capturados en las zonas B y C deberán ser tratados (esterilizados, sometidos a tratamiento térmico).

El 27.11.2014 el grupo de inspectores visitó la granja Aptao que cultiva salmón del Atlántico. Al momento de la inspección la granja tenía cerca de 1 millón 100 mil unidades de smolts de salmón del Atlántico. Los smolts fueron puestos en viveros en agosto-septiembre de 2014 con un peso de 100 gramos. El ciclo marino de reproducción dura 17-18 meses. La granja tiene 2 módulos de 22 viveros (10+12), con un tamaño de 30x30 metros. Los peces se cultivan hasta lograr un peso de 4,5 – 6 kilogramos, después de los cual se les descarga en una nave para peces vivos a objeto de su posterior envío a procesamiento. El sistema de alimentación es automático.

Situación epizootica en la hacienda acuícola, profiláctica de las enfermedades.

Anemia infecciosa del salmón (ISA). Actualmente la granja registra bienestar en relación a la anemia infecciosa. Todos los productores son investigados con ayuda del método scrinning para detectar la presencia del bacilo. Para fines de reproducción se usan solamente peces sanos. En la etapa de engorde del smolt en agua dulce, así como antes de poner el smolt en agua marina se seleccionan muestras de pescado para investigarlas en relación a la presencia del agente del ISA. En caso de detectarse peces con indicios clínicos de la anemia infecciosa, los peces son capturados, se someten a tratamiento con ácido fólico, después se utilizan para producir harina de pescado. El 100% del salmón atlántico en la granja se vacuna contra el ISA (antes de ser puesto en agua de mar). La vacunación se hace por inyecciones, pesando el smolt 60 gramos. La granja utiliza la vacuna Pharmaq (contra el SRS, ISA, IPN, vibriosis, aeromonosis), fabricada en Noruega.

Piscirickettsiosis (SRS). Dicha enfermedad es la causa más común de la muerte de los peces. Para tratar el SRS se utilizan alimentos con adición de cloranfenicol. El período del aclaramiento del cloranfenicol es de 20-30 días. Antes de ser capturados los peces se hace un muestreo para investigar los residuos del medicamento. La captura es posible exclusivamente en caso de obtenerse resultados negativos en las investigaciones de laboratorio. Para tratar el SRS en el smolt (en la etapa del cultivo en agua dulce y a principios de la puesta de los peces en agua de mar) es posible el uso de la oxitetraciclina. Sin embargo, los medicamentos a base de la oxitetraciclina se aplican muy poco, por causa de un largo período de aclaramiento del fármaco (su uso se permite exclusivamente 6-8 meses antes de la matanza supuesta). Para tratar el SRS la oxitetraciclina es menos eficiente que el cloranfenicol. La oxitetraciclina se añade a los piensos o se inyecta.

El médico veterinario de la granja realiza un monitoreo constante del estado de la salud de los peces. En caso de surgir sospechas de enfermedad el mismo recoge muestras para realizar las investigaciones y notifica a los especialistas de Sernapesca. En caso de requerirse el uso de los antibióticos, elabora una receta y la presenta en la fábrica de piensos. La información sobre el tratamiento aplicado se introduce en el sistema informativo de Sernapesca. Después del tratamiento un inspector de Sernapesca revisa la granja prestando atención al estado de los peces; verifica las prescripciones del médico y el resultado del diagnóstico; la aplicación de los piensos con fármacos, revisa si es que el médico veterinario de la granja había informado a Sernapesca sobre el tratamiento efectuado.

Enfermedad parasitaria inducida por el género Caligus. Cuando los peces se ponen en los viveros se realiza el monitoreo de todos los viveros. Se seleccionan dos viveros con mayor afección y se les utiliza como viveros indicadores. Cada semana se recogen muestras de los dos viveros indicadores y dos viveros de los demás que están en la granja. Dependiendo del nivel de afección, se realiza el tratamiento. Para dicho tratamiento se aplican la emamectina, azametifos, cipermetrina, deltametrina.

Monitoreo de las especies de acuicultura.

Todos los centros de cultivo de salmones están cubiertos por el programa de monitoreo para el control

de los residuos de fármacos y sustancias prohibidas, el cual fue implementado en el año 1997. Asimismo, un especialista de Sernapesca recoge mensualmente 8 muestras en las empresas procesadoras para detectar los residuos de los siguientes fármacos: oxitetraciclina, ácido oxálico, flumequine, deltametrina, cipermetrina, verde malaquita, violeta cristalino, azametifos, florfenicol, diquat, emamectina benzoato, aflatoxinas, diclorfos, ocratoxinas, compuestos clororgánicos, PCB, eritromicina, ácidos 2,4D; diflurobenzurón, amoxicilina.

El muestreo a partir de los peces vivos en las granjas de acuicultura se realiza 1 vez al año en relación a los siguientes indicadores: esteroides (17 b-estradiol), estilbenos, nitroimidazol, cloranfenicol, nitrofuranos (AOZ, AMOZ, CEM, AGD), verde malaquita, violeta cristalino. Las muestras se recogen en todos los centros de cultivo del smolt y pescado de consumo.

Cuadro Nº 1

| indicador | Número de muestras recogidas | |
|---|------------------------------|----------|
| | año 2012 | año 2013 |
| mercurio | 209 | 160 |
| plomo | 209 | 160 |
| cadmio | 209 | 160 |
| DDT | 79 | 76 |
| PCB | 79 | 76 |
| sustancias antibacteriales (oxitetraciclina, ácido oxolínico, flumequine, florfenicol, eritromicina, amoxicilina) | 937 | 1435 |
| fármacos vermífugos (emamectina) | 193 | 72 |

Tomando en consideración el número de las muestras recogidas (cuadro Nº 1), se puede resumir que el programa de monitoreo del contenido de metales pesados (mercurio, cadmio, plomo), PCB, DDT, sustancias antibacteriales y fármacos vermífugos es representativo.

Analizando el cumplimiento del plan del monitoreo de los años 2012-2013, se puede señalar que en ciertos casos los resultados de las investigaciones superan las normas (los datos son reflejados en el cuadro Nº 2). El indicador principal que detecta exceso sobre la norma es la oxitetraciclina. Asimismo, podemos señalar que no se están llevando a cabo las investigaciones radiológicas de los productos, así como las investigaciones en relación al contenido de dioxinas y HCH (isómeros alfa y beta). Las investigaciones radiológicas de los productos se llevaron a cabo por iniciativa del Ministerio de Energía Atómica una vez después de la catástrofe tecnogénica en la central atómica de Fukushima (Japón) en el año 2011. Después de ello la Comisión de Energía Atómica después de analizar los riesgos llegó a la conclusión de que no era factible realizar frecuentemente investigaciones radiológicas de los recursos biológicos acuáticos.

Cuadro Nº 2

| Año | Indicador | Número de investigaciones | Número de investigaciones, cuyo resultado excede la norma establecida |
|---------------------------|-----------|---------------------------|---|
| <i>Oxitetraciclina</i> | | | |
| año 2012 | | 345 | 4 |
| año 2013 | | 687 | 5 |
| <i>Violeta cristalino</i> | | | |
| año 2012 | | 97 | 3 |
| año 2013 | | | |

| <i>Cloranfenicol</i> | | | |
|-----------------------------------|--|-----|---|
| año 2012 | | - | - |
| año 2013 | | 450 | 1 |
| <i>Deltametrina, cipermetrina</i> | | | |
| año 2012 | | | |
| año 2013 | | 489 | 2 |

Las investigaciones de laboratorio de los productos pesqueros chilenos realizadas por Rosselkhozadzor detectaron presencia en salmón chileno cultivado de quinolonas, la enrofloxacina y la ciprofloxacina.

Dichos fármacos están prohibidos para su uso en el territorio de Chile. Su presencia en los productos pesqueros indica la existencia de un uso no controlado y no notificado de fármacos por algunos de los granjeros chilenos.

La veracidad de las investigaciones de laboratorio en relación a la oxitetraciclina también suscita dudas.

Por ejemplo, en el marco de la visita al establecimiento № XXXXX en los documentos que acompañaban la materia prima que ingresaba a la empresa fue detectado que en el cultivo de los peces del lote se aplicaron antibióticos en abril de 2014. El plazo de aclaramiento de los antibióticos del grupo de tetraciclinas es de tres meses. Dentro de seis meses (o sea, en octubre) fueron realizadas investigaciones de laboratorio y se había detectado la oxitetraciclina con una concentración de 600 mkg/kg. Dentro de 17 días fueron realizados exámenes de laboratorio repetidos, donde dicho antibiótico ya no se estaba detectando y el lote de pescado fue sometido a procesamiento.

Tomando en consideración el hecho de que la oxitetraciclina no había salido del organismo del pez durante los seis meses después de aplicarse el fármaco, el hecho de su ausencia en las investigaciones repetidas dentro de 17 días indica que los métodos de detección no son suficientemente fehacientes, o que dicho antibiótico se está usando sin control y notificación en la granja.

Programa de Sanidad de Moluscos Bivalvos (SMB/NT2).

Dicho estándar técnico establece las reglas de producción y colocación en el mercado de moluscos bivalvos vivos directamente para el consumo por el ser humano o para ser procesados y exportados a los países de la UE. Determina la clasificación y monitoreo de las zonas de cultivo de los moluscos. Secciones del programa de sanidad:

- requerimientos sanitarios;
- normas de captura y transporte;
- habilitación de los centros;
- control del cumplimiento de la supervisión sanitaria.

La sección “requerimientos sanitarios” incluye lo siguiente:

- clasificación de las zonas de producción (inspección de la línea costera, incluyendo las características geográficas, metrológicas, hidroquímicas que puedan causar impacto en la distribución de los contaminantes; evaluación de las fuentes de contaminación, análisis de datos);
- monitoreo de las zonas de cultivo.

Clasificación de las zonas de producción, subsección “análisis de datos”. Se analiza la información del informe sanitario que incluye la inspección de la línea costera y evaluación de los fuentes de contaminación. Ello es requerido para elaborar un programa de monitoreo aplicable para dicha zona. A raíz del análisis del informe sanitario se crea un programa de clasificación.

Tipos de investigaciones que se incluyen en el programa de clasificación:

- microbiológicos (E. coli, Salmonella, V. parahaemolyticus);
- detección del norovirus;

- investigación en relación a las ficotoxinas;
- investigación del fitoplanctón;
- elementos tóxicos (plomo, cadmio, mercurio);
- pesticidas;
- indicadores físico-químicos del agua (temperatura, pH, contenido de oxígeno disuelto).

A raíz de dichas investigaciones la zona de producción de los moluscos puede obtener una de las tres categorías.

Categoría A. Los moluscos recogidos en dicha zona pueden ser consumidos vivos. Deberán estar conformes con los siguientes requerimientos:

- moluscos vivaces que reaccionan a fuentes de irritación;
- ausencia de Salmonella en 25 gramos de carne de los moluscos;
- las ostras deberán estar libres del norovirus en 15 gramos del hepatopáncreas;
- los moluscos bivalvos vivos no deberán exceder los límites con cinco probetas, tres diluciones, el número más probable (MBN), prueba 230 *E.coli* en 100 g de carne y líquido dentro de las valvas;
- veneno paralíticos de los moluscos - 80 mkg en 100 g;
- grupo de venenos diarreicos de los moluscos: ácido ocadáico, dinofisistoxina y pectenotoxina en total de 160 mkg/kg en equivalente de ácido ocadáico;
- veneno amnésico de los moluscos - 20 mkg/g;
- yessotoxina - 3,75 mg en equivalente de yessotoxina en 1 kg;
- ácidos azarspiros - 160 mkg en equivalente de ácidos azarspiros en 1 kg.

Categoría B. Los moluscos pueden ser consumidos vivos exclusivamente después de ser sometidos a tratamiento en un centro de purificación o después de su traspaleo o tratamiento térmico.

Al investigarse los moluscos provenientes de dichas zonas, un 90 % de los resultados no deberá exceder los límites con cinco probetas, tres diluciones, el número más probable (MPN) prueba 4 600 *E.coli* en 100 g de carne y líquido dentro de las valvas; el resto de los 10% no deberá exceder los límites con cinco probetas, tres diluciones MPN prueba 46 000 *E.coli* en 100 g de carne y líquido dentro de las valvas. Después de ser sometidos a tratamiento en un centro de purificación y después de su traspaleo o tratamiento térmico deberán estar conformes con los requerimientos de la categoría A.

Categoría C. Los moluscos pueden ser consumidos solamente después de su traspaleo durante un período largo de tiempo o después de haberse sometido a tratamiento térmico. Los moluscos de dicha zona no deberán exceder los límites con cinco probetas, tres diluciones MPN prueba 46 000 *E.coli* en 100 g de carne y líquido dentro de las valvas.

Monitoreo de las zonas de cultivo.

La frecuencia de las investigaciones en las zonas de cultivo ubicadas en las regiones de Atacama, Coquimbo, Aysén, Magallanes, Los Lagos:

- investigaciones microbiológicas: 12 muestras (una muestra cada 30 días);
- *V. parahaemolyticus*: 24 muestras (1 una muestra cada 15 días), para la categoría A;
- análisis para detectar el bacilo del Norovirus: 52 muestras (una muestra cada 7 días), para la categoría A y zonas aprobadas para el cultivo de ostras;
- ficotoxinas: 52 muestras (una muestra cada 7 días);
- elementos tóxicos (plomo, cadmio, mercurio): 1 muestra cada 6 meses;
- pesticidas: 1 muestra cada 6 meses;
- fitoplanctón: 52 muestras (una muestra cada 7 días);
- indicadores físico-químicos del agua (pH, contenido de oxígeno disuelto): una muestra cada dos meses.

Frecuencia de las investigaciones en otras regiones.

- investigaciones microbiológicas: 12 muestras (una muestra cada 30 días);
- *V. parahaemolyticus*: 24 muestras (1 una muestra cada 15 días), para la categoría A;
- análisis para detectar el bacilo del Norovirus: 52 muestras (una muestra cada 7 días), para la categoría A y

zonas aprobadas para el cultivo de ostras;

- ficotoxinas: 52 muestras (una muestra cada 7 días);
- elementos tóxicos (plomo, cadmio, mercurio): 1 muestra cada 6 meses;
- pesticidas: 1 muestra cada 6 meses;
- fitoplanctón: 24 muestras (una muestra cada 15 días);
- indicadores físico-químicos del agua (pH, contenido de oxígeno disuelto): una muestra cada dos meses.

Por parte del Ministerio de Salud también se realiza el monitoreo del contenido de las toxinas marinas en los moluscos.

Programa Nacional de Control de las Toxinas.

En el año 2013 los laboratorios de Chile investigaron 40387 muestras a fin de detectar toxinas marinas. 693 investigaciones fueron realizadas en el laboratorio de toxinas marinas y micotoxinas del Instituto de Sanidad Pública de Chile (ISP) .

| | Número de las investigaciones realizadas en el año 2011 | Número de las investigaciones realizadas en el año 2012 | Número de las investigaciones realizadas en el año 2013 |
|-------------------------|--|--|--|
| Toxina paralítica (VPM) | 251 | 228 | 261 |
| Toxina diarreica (VDM) | 219 | 185 | 195 |
| Toxina amnésica (VAM) | 431 | 283 | 237 |
| Total | 901 | 696 | 693 |

En el año 2013 fue detectado 1 caso de intoxicación con moluscos capturados en zona prohibida.

Número de casos de intoxicación con toxina paralítica, detectados en Chile en el período 2005-2013

| Región | Los Lagos | Aysén | Magallanes |
|--------|------------------|--------------|-------------------|
| año | | | |
| 2005 | - | - | - |
| 2006 | - | 18 | - |
| 2007 | - | 1 | - |
| 2008 | - | 6 | - |
| 2009 | - | 30 | 1 |
| 2010 | - | 6 | - |
| 2011 | - | - | 2 |
| 2012 | - | - | - |
| 2013 | - | 1 | - |

5.4. Situación epizootica en relación a las enfermedades de los hidrobiontes.

De acuerdo a la legislación de la República de Chile, según el nivel de riesgo en el país se diferencian tres grupos de enfermedades de salmones y moluscos:

- el grupo uno incluye enfermedades que no se registran en el territorio de Chile en la actualidad;
- el grupo dos son las enfermedades que surgen de forma más frecuente en el territorio de Chile y en relación a las cuales se adoptan medidas de control;
- el grupo tres incluye las enfermedades que se registran en el territorio de Chile.

Salmónidos.

El primer grupo de enfermedades incluye: necrosis hematopoyética epizoótica, septicemia hemorrágica viral, viremia primaveral de la carpa, infección por *gyrodactylus salaris*, iridovirus de la dorada japonesa, herpesvirus de la Carpa Koi, síndrome ulcerante epizoótico. Cabe señalar que los salmónidos no son vulnerables a todas las enfermedades mencionadas.

El grupo dos incluye las siguientes enfermedades: anemia infecciosa del salmón (infección por las variantes HPR0 y otros HPR del virus), necrosis pancreática infecciosa, piscirickettsiosis; renibacteriosis; caligidosis.

El grupo tres incluye tales enfermedades, como la flavobacteriosis, furunculosis atípica; vibriosis; infección por piscine reovirus.

Moluscos.

Grupo uno de enfermedades: infecciones por *bonamia ostreae*, *bonamia exitiosa*, *mariteilia refrigens*, *perkinsus marinus*; ganglioneuritis viral del abalón.

Grupo tres: enfermedades parasitarias inducidas por *xenohaliois californiensis* y *terebrasabella heterouncinata*.

Para la República de Chile son actuales tres enfermedades de los salmónidos: la infección bacteriana por el virus *Piscirickettsia Salmonis*, la piscirickettsiosis (SRS), anemia infecciosa del salmón (ISA) y la enfermedad parasitaria caligidosis. Anualmente el Departamento de Sanidad Animal de Sernapesca redacta un informe sanitario en relación al estado de salud de los salmónidos cultivados por la acuicultura. De acuerdo a dicho informe, en los años 2013-2014 fueron registradas las enfermedades que se describen más abajo.

año 2013.

1) *Anemia infecciosa del salmón (ISA)*. En el año 2013 se detectaron tres brotes de enfermedades que fueron diagnosticados como anemia infecciosa del salmón. Los tres casos fueron detectados en la macrozona 6 (zona norte insular, región XI Aysén). Los primeros dos casos fueron detectados en abril, y el tercero en mayo. Los brotes fueron inducidos por las variantes HPR 3, HPR 14. En los últimos meses del año 2013 se observó la prevalencia de la variante HPR 0. En todos los centros después de detectarse la anemia infecciosa se capturaron los peces y el trabajo en los centros se había suspendido (los centros de acuicultura fueron cerrados por cuarentena).

**Brotos de la anemia infecciosa del salmón
(cepa HPR 0), año 2013**

| Mes | Región | | | Total |
|------------|------------------|---------------|------------------|-------|
| | Los Lagos (X) | Aysén (XI) | Magallanes (XII) | |
| Enero | 0 | 8 | 0 | 8 |
| Febrero | 1 | 0 | 0 | 1 |
| Marzo | 0 | 4 | 0 | 4 |
| Abril | 3 | 8 | 0 | 11 |
| Mayo | 6 | 10 | 1 | 17 |
| Junio | 2 | 11 | 0 | 13 |
| Julio | 1 | 1 | 0 | 2 |
| Agosto | 0 | 1 | 0 | 1 |
| Septiembre | 0 | 1 | 0 | 1 |
| Octubre | 1 | 1 | 2 | 4 |

| | | | | |
|--------------|-----------|-----------|----------|-----------|
| Noviembre | 1 | 2 | 0 | 3 |
| Diciembre | 7 | 1 | 0 | 8 |
| TOTAL | 22 | 48 | 3 | 73 |

2) *Enfermedad parasitaria de Caligidosis*. Dicha enfermedad se había detectado en los centros de acuicultura de Los Lagos y Aysén. En Los Lagos fueron detectados casos en 19 centros y en la Región de Aysén en 46 centros. Lo más frecuente es que el pez contraiga la enfermedad en otoño (de marzo a mayo). Ello está relacionado con la reducción de la temperatura del agua, lo cual prorroga el ciclo biológico de los parásitos.

En la región de Los Lagos los centros más contaminados están concentrados en el sector de Calbuco, sector central de la Isla Chiloé y el sector Quellón (fiordos Renihue y Comau). En la región de Aysén el más expuesto a la enfermedad es el salmón del Atlántico, en menor nivel son los centros de cultivo de la trucha arcoíris.

3) *La Piscirickettsiosis (SRS), infección bacteriana por el virus Piscirickettsia Salmonis*. Dicha enfermedad causa un daño considerable a la producción industrial de los salmónidos chilenos, lo cual se refleja en una mortandad masiva de los peces y reducción del valor del producto final por surgir úlceras macroscópicas en las escamas del pez. Asimismo, se reduce la salida del producto final en el ciclo productivo. La mayor parte de los centros infectados está ubicada en las regiones de Aysén y Los Lagos. A base de un estudio que se hizo en relación a 350 centros de cultivo, se resumió que las especies más vulnerables a dicha enfermedad son la trucha arcoíris, el salmón atlántico y el coho.

En la región de Los Lagos los centros contaminados con el SRS están ubicados en los sectores Castro (isla Chiloé), Quellón (Quellón), así como en el sector continental de la Isla Chiloé. En la región de Aysén la enfermedad se fue divulgando en el sector Melinca, en el sector insular (sur) y en el sector continental de la región de Aysén.

En el año 2013, de conformidad con los datos del Departamento de Sanidad Animal, la mayor parte de los peces murieron por causa del SRS, a saber, un 87,66%.

4) *Otras enfermedades diagnosticadas.*

La estadística se indica en el cuadro Nº 3.

Cuadro Nº 3

| Precursor | Enfermedad | Tipo de pescado | | | Total |
|--|---|------------------|-----------------|------|-------|
| | | Salmón atlántico | Trucha arcoíris | Coho | |
| Aeromonosalmonicida | Aeromonosis (furunculosis), ASS | 39 | | 1 | 40 |
| Gram-negativos | | 37 | 9 | 1 | 47 |
| Estafilococo y estreptococo gram-negativos | | 16 | 3 | 4 | 23 |
| Diplobacilos gram-negativos | | 27 | | 1 | 28 |
| Diatomeas | | 7 | 3 | 2 | 12 |
| Flavobacteriumcolumnare | Columnariosis (Flexibactercolumnaris) | 1 | | | 1 |
| Flavobacteriumpsychrophilum | Enfermedad bacteriana del agua fría (bacterialcoldwaterdisease), BCWD | 23 | 57 | 2 | 82 |
| Flavobacterium spp | | 1 | | | 1 |

| | | | | | |
|----------------------------|--|-----|----|----|-----|
| IPNV | Necrosis pancreática infecciosa, IPNV | 278 | 67 | 31 | 376 |
| Neoparamoeba perurans | Protozoos (ameba) induce la enfermedad por amebas de las agallas | 4 | 1 | | 5 |
| Nucleospora salmonis | | 2 | 97 | 7 | 106 |
| Nucleospora sp. | | | | 1 | 1 |
| Otras | | 40 | 1 | 6 | 47 |
| PRV | Infección por Piscine reovirus | 28 | | | 28 |
| Renibacterium salmoninarum | Renibacteriosis, BKD | 178 | 7 | 60 | 245 |
| Saprolegnia sp | Saprolegniasis (dermatomicosis) | 1 | | | 1 |
| Tenacibaculum aritimus | | 6 | 1 | | 7 |
| Vibrio ordalli | | 20 | 4 | | 24 |
| Vibrio sp. | | 25 | 20 | 3 | 48 |
| Francisella sp. | | 3 | | | 3 |

Al analizar los datos indicados en el cuadro se puede resumir que las enfermedades que fueron registradas de forma más frecuente en el año 2013 lo fueron la Necrosis pancreática infecciosa (IPNV) con 376 casos, y la renibacteriosis con 245 casos.

año 2014.

1) Anemia infecciosa del salmón.

El primer brote de la anemia infecciosa del salmón (cepa HPR 7B) fue detectado en el centro de acuicultura ubicado en la macrozona 3 (zona centro de la isla Chiloé, Región de Los Lagos). Fue contaminado el salmón atlántico. En mayo en dicho centro fueron capturados todos los peces y el propio centro fue cerrado por cuarentena.

El cuadro Nº 4 demuestra el número de los casos confirmados de la anemia infecciosa del salmón por la cepa HPR 0 en el período de enero a junio de 2014. De acuerdo a dichos datos, un 52% de los casos fueron detectados en la región de Los Lagos; un 38% en la región de Aysén y un 10% en la región de Magallanes.

Cuadro Nº 4

| Mes | Región | | | Total |
|--------------|-----------|----------|------------|-----------|
| | Los Lagos | Aysén | Magallanes | |
| Enero | 1 | 1 | 1 | 3 |
| Febrero | 1 | 1 | - | 2 |
| Marzo | 1 | 2 | - | 3 |
| Abril | 2 | 1 | - | 3 |
| Mayo | 3 | 2 | - | 5 |
| Junio | 1 | 1 | 1 | 3 |
| Julio | 2 | - | - | 2 |
| TOTAL | 11 | 8 | 2 | 21 |

2) *Enfermedad parasitaria de Caligidosis.*

Las zonas con detección más frecuente son las regiones de Los Lagos y Aysén. Al mismo tiempo, en ambas regiones se señala una reducción de los centros contaminados con dichos parásitos en comparación con el año anterior. En la región de Los Lagos dicha enfermedad fue distribuida en general en los centros de cultivo del salmón del Atlántico y trucha arcoíris. Los centros más contaminados se encuentran en el sector centro de la Isla Chiloé, en la zona sur de Chiloé y en el sector continental de Chiloé (fiordos Comau y Hornopiren). En la región de Aysén, al igual que en Los Lagos, los centros contaminados con dichos parásitos fueron las granjas de cultivo del salmón del Atlántico y trucha arcoíris.

3) *La Piscirickettsiosis (SRS), infección bacteriana por el virus Piscirickettsia Salmonis.*

Los resultados de las investigaciones realizadas por especialistas del Departamento de Sanidad Animal demuestran que dicha enfermedad se distribuye mayoritariamente en las regiones de Los Lagos y Aysén. Los casos más frecuentes de contaminación se detectaron en la trucha arcoíris, el segundo lugar lo ocupa el salmón del Atlántico, siguiéndoles en tercer lugar el coho. En la región de Los Lagos la concentración de los centros contaminados de cultivo de la trucha arcoíris se ubica en las macrozonas 1 y 5 (estuario Reloncavi y fiordo Hornopiren). Y los centros contaminados de cultivo del salmón atlántico se concentran en la macrozona 3 (sector centro de la Isla Chiloé). En la región de Aysén los centros contaminados de cultivo de la trucha arcoíris y centros contaminados de cultivo del salmón atlántico se concentran en la macrozona 8 (Canal Jacaf).

En el año 2014, según datos del Departamento de Sanidad Animal, la mayoría de los peces murieron por causa del SRS, a saber, un 79,4% .

4) *Otras enfermedades diagnosticadas.*

La estadística se indica en el cuadro Nº 5. (período de enero a junio).

Cuadro Nº 5

| Precursor | Enfermedad | Tipo de pescado | | | Total |
|--|---|------------------|-----------------|------|-------|
| | | Salmón atlántico | Trucha arcoíris | Coho | |
| Aeromonosalmonicidat ípica | Aeromonosis (furunculosis), ASS | 2 | | | 2 |
| Estafilococo y estreptococo gram-negativos | | | 1 | | 1 |
| Diatomeas | | 3 | 1 | | 4 |
| Diplobacilos gram-negativos | | | 1 | | 1 |
| F. branchiophilum | Columnariosis (Flexibactercolumnaris) | 1 | | | 1 |
| F. psychrophilum | Enfermedad bacteriana del agua fría (bacterialcoldwaterdisease), BCWD | | 7 | | 7 |
| IPNV | Necrosis pancreática infecciosa, IPNV | 57 | 29 | 5 | 91 |
| N.perurans | Protozoos (ameba) | | 1 | | 1 |

| | | | | | |
|-----------------|--|----|---|---|----|
| | induce la enfermedad por amebas de las agallas | | | | |
| N. salmonis | | | 5 | | 5 |
| PRV | Infección por Piscine reovirus | 55 | | | 55 |
| R. salmoninarum | Renibacteriosis, BKD | 28 | 5 | 3 | 36 |
| T.maritimus | | | 1 | | 1 |
| Vibrio ordalli | | 15 | 1 | | 16 |
| Vibrio sp. | | 6 | 8 | | 14 |

Al analizar los datos indicados en el cuadro se puede resumir que la enfermedad que fue registrada de forma más frecuente en el año 2014 lo fue la necrosis pancreática infecciosa (IPNV) con 91 casos.

Con el fin de controlar y eliminar enfermedades con alto riesgo para los hidrobiontes, Sernapesca comprometió a todos los centros de acuicultura a presentar una información semanal sobre la mortandad. Dicha información se introduce en un Sistema de Información para la Fiscalización de Acuicultura (SIFA). Es posible acceder al sistema de fiscalización por medio del siguiente link: sifa.sernapesca.cl/acuicultura_sernapesca/inicio.

5.5. Programas nacionales de la lucha contra las enfermedades de los hidrobiontes.

Al grupo de inspectores les fueron presentados los siguientes programas nacionales de la lucha contra las enfermedades de los hidrobiontes:

1) Programa Sanitario Específico de Vigilancia y Control de la Anemia Infecciosa del Salmón que fue aprobado por Resolución de Sernapesca N° 1577 del 28.07.2011. De conformidad con dicho programa, en los centros de cultivo del smolt que se canaliza para recomponer las bandadas reproductivas, a fin de realizar investigaciones deben llevarse a cabo los muestreos de no menos de 15 peces trimestralmente.

Esquema de muestreo en los centros de cultivo del smolt

| Estado del centro | Control | Tipo de pescado | | | |
|--------------------------|---|----------------------|--|--------------------|--|
| | | Salmón del Atlántico | | Otros salmónidos | |
| | | Frecuencia | Número de peces | Frecuencia | Número de peces |
| Control general | Aplicable en relación a todos los centros | 1 vez cada 3 meses | 150 | 1 vez cada 6 meses | 150 |
| Existen sospechas | 1 muestra (plazo máximo: 48 horas) | | El mínimo son 150 peces y mínimo 1 vivero por centro | | El mínimo son 150 peces y mínimo 1 vivero por centro |
| | El centro completo (-) | 1 vez cada 5 meses | El mínimo son 150 peces y mínimo 1 vivero | 1 vez cada 5 meses | El mínimo son 150 peces y mínimo 1 |

| | | | | | |
|---|---|--------------------|--|---------------------|--|
| | | | por centro | | vivero por centro |
| Cepa confirmada HPR 0 | | 1 vez cada 2 meses | El mínimo son 150 peces y mínimo 1 vivero para la UE | 1 vez cada 2 meses | El mínimo son 150 peces y mínimo 1 vivero para la UE |
| Demás cepas comprobadas/indeterminadas | UE (-) | 1 vez cada 5 meses | El mínimo son 150 peces y mínimo 1 vivero para la UE | | El mínimo son 150 peces y mínimo 1 vivero para la UE |
| En zona de riesgo | Centro fuera de la zona de influencia del centro, donde se hayan confirmado las demás cepas | 1 vez al mes | El mínimo son 150 peces y mínimo 1 vivero para la UE | 1 vez cada semestre | 150 |

Esquema de muestreo realizado en los lagos, ríos y cuencas de los ríos

| Estado del centro | Control | Tipo de pescado | | | |
|-----------------------|------------------------------------|----------------------|--|--------------------|--|
| | | Salmón del Atlántico | | Otros salmónidos | |
| | | Frecuencia | Número de peces | Frecuencia | Número de peces |
| Control general | | 1 vez cada 3 meses | 150 peces con orientación a los viveros con mortandad elevada (mínimo 3 viveros) | 1 vez cada 6 meses | 150 peces con orientación a los viveros con mortandad elevada (mínimo 3 viveros) |
| | (+) ciclo anterior | 1 vez cada 2 meses | 150 peces con orientación a los viveros con mortandad elevada (mínimo 3 viveros) | 1 vez cada 6 meses | 150 peces con orientación a los viveros con mortandad elevada (mínimo 3 viveros) |
| Existen sospechas | 1 muestra (plazo máximo: 48 horas) | | Mínimo 30 de un vivero | | Mínimo 30 de un vivero |
| Cepa confirmada HPR 0 | | 1 vez cada 2 meses | 150 peces con orientación a los viveros con mortandad elevada (mínimo 3 viveros) | | Mínimo 30 de un vivero |
| Demás cepas | Viveros (-) | 1 vez cada 5 | Mínimo 30 de | | Mínimo 30 de un |

| comprobadas/ indeterminadas | | meses | un vivero | | vivero |
|--------------------------------|--|--------------|------------------------|--------------------|--|
| En zona de riesgo | | 1 vez al mes | Mínimo 30 de un vivero | 1 vez cada 6 meses | 150 peces con orientación a los viveros con mortandad elevada (mínimo 3 viveros) |
| Centro bajo observación | | 1 vez al mes | Mínimo 30 de un vivero | 1 vez cada 6 meses | 150 peces con orientación a los viveros con mortandad elevada (mínimo 3 viveros) |

2) Programa Sanitario Específico de Vigilancia y Control de la Piscirickettsiosis, aprobado para entrar en vigencia por Resolución de Sernapesca Nro. 3174 del 28.12.2012. El objetivo del programa es el diagnóstico temprano y seguimiento de los casos de la piscirickettsiosis. Dicho programa refleja lo siguiente:

-el agente: la enfermedad se induce por un agente etiológico denominado *Piscirickettsia Salmonis* que integra la familia de *Piscirickettsiaceae*. Dicha bacteria es gram-negativa, aerobia, facultativa intracelular inmóvil, no forma cápsulas;

-epidemiología: la enfermedad ataca los tres tipos de pescado más importantes para la producción en Chile: el salmón del Atlántico, la trucha arcoíris y el salmón del Pacífico.

Existen diferentes variantes de la enfermedad con distintos tipos de virulencia y resistencia a los antibióticos. La supervivencia de las bacterias en el agua de mar puede alcanzar de 45 a 50 días, la temperatura óptima para el crecimiento de las bacterias es de +15°C +18°C. La enfermedad se había detectado, igualmente, en otros países del mundo. Sin embargo, es solamente en Chile que se considera un serio problema. A nivel nacional en los centros marinos de cultivo de peces los brotes del SRS son causa de mortandad de un 20% a un 30% de los peces, en ciertos casos dicho indicador llega a un 90%.

Tipos de peces vulnerables a la enfermedad. Por primera vez la enfermedad había sido diagnosticada en el salmón del Pacífico (coho). Sin embargo, hoy en día la enfermedad se detecta en peces cultivados en cuencas de ríos y en el mar: salmón rey, trucha arcoíris, salmón del Atlántico y salmón rosado;

Mecanismo de transmisión: la vía general de transmisión es horizontal, cuando el agente penetra a través de la piel o a través de las agallas (en la transmisión horizontal de dicha enfermedad pueden jugar su papel los *Caligus* que ejercen la función de vector mecánico);

Fuentes del agente: residuos orgánicos de los peces infectados (escamas); pez salvaje; moluscos bivalvos; representantes del género *Caligus*;

Distribución geográfica: por primera vez la enfermedad había sido diagnosticada en el año 1999. Actualmente la enfermedad tiene su máxima distribución en las siguientes regiones de Chile: Los Lagos, Aysén y Los Ríos.

Criterios para clasificar los centros de acuicultura en relación a dicho tipo de enfermedad: existen dos tipos de centros:

a) centro de alarma: en uno o más viveros se registra dicha enfermedad que fue causa de un 0,35% de la mortandad semanal con una frecuencia establecida del tratamiento antibacteriano (3 veces durante tres meses en el mismo centro de cultivo);

b) centro de distribución excesiva: centro, en el cual un 50% de todos los viveros de la granja registra la enfermedad que causó un 0,35% de la mortandad semanal (durante 4 semanas consecutivas).

Eventos de control:

En todos los centros de cultivo donde se hayan detectado síntomas del SRS, deberán recogerse muestras 1 vez cada 2 meses. En relación a los viveros donde el nivel de mortandad semanal inducido por dicha enfermedad supere un 0,35%, podrán ser adoptadas medidas instruídas especialmente por Sernapesca:

- captura de todos los peces del vivero;
- eliminación de los peces en el vivero/los viveros.

3) Programa Sanitario Específico de Vigilancia y Control de la Caligidosis (PSEVC-Caligidosis).

El programa fue aprobado para entrar en vigor por Resolución Nº1141 del Departamento de Pesca del Ministerio de Economía, Fomento y Turismo. Dicho programa tiene por objetivo la detección temprana, la disminución de las cargas parasitarias y el control sobre su diseminación, incluyendo la detección y determinación cuantitativa de los piojos marinos en los centros de cultivo de peces, evaluación de los riesgos, clasificación por región donde se ubique la granja. El programa incluye las siguientes secciones:

Agente: parásito del género *Caligidae*.

Tipos de peces vulnerables a la enfermedad: la enfermedad se detecta en todos los salmones cultivados y peces salvajes de la región (perca marina, pejerrey y lengua de mar). De los salmónidos las especies más vulnerable lo son la trucha arcoíris y el salmón atlántico, mientras que el salmón del Pacífico (coho) es resistente a dicha enfermedad. El *Caligus* es un habitante natural de la superficie de los peces salvajes, se desplaza de forma libre junto con el planctón, está presente en los elementos orgánicos que se sedimentan en las redes pesqueras.

Distribución de la enfermedad: se registra en la mayoría de los países del mundo, incluyendo Canadá, Noruega, Australia, Asia y Chile.

Diagnóstico: por medio de la revisión visual y cálculo de los piojos en el pescado.

Los centros disponen de una clasificación, de acuerdo al nivel de contaminación:

- a)** centros con nivel de control alto: todos los centros de cultivo del salmón atlántico o trucha arcoíris que se encuentran entre las regiones de Los Lagos (región 10) y Aysén (región 11).
- b)** centros con nivel de control bajo: deberán estar conformes con uno de los siguientes criterios:
 - cultivo de coho y salmón rey en cualquier región;
 - cultivo del salmón atlántico o trucha arcoíris, a excepción de los centros con nivel de control alto.
- c)** centros de diseminación alta: con un número promedio de ejemplares maduros de *Caligus* ≥ 9 en un pez adulto.
- d)** centros bajo riesgo: ubicados dentro de las zonas de contaminación, en los cuales en los siete días calendarios el número promedio de ejemplares maduros registra *Caligus* > 6 y < 9 en un pez adulto.

Orden de la supervisión. En todos los centros de cultivo debe haber, por los menos, un especialista cualificado para recoger pruebas a objeto de monitorear la enfermedad. Las autoridades de los centros deberán asegurar la capacitación de dichos especialistas. Un especialista de Sernapesca puede realizar inspecciones con el fin de estudiar el estado de los peces y verificar los datos sobre el número de los piojos de mar detectados en cada centro concreto de cultivo, cuando lo considere conveniente. Asimismo, el especialista de Sernapesca puede solicitarle al centro realizar una inspección y después de cotejar sus resultados enviar un oficio oficial sobre el monitoreo de los parásitos y un informe al correo electrónico (caligus@sernapesca.cl), como máximo, 5 días después de finalizada la inspección. En caso de detectarse diferencias entre los datos de la inspección y los datos suministrados por el centro en relación al número de los piojos de mar en un vivero puntual, la información suministrada por el centro de cultivo se reconocerá no fehaciente y se considerará como

infracción sería de los requerimientos sobre la declaración obligatoria de los datos sobre los parásitos, de conformidad con dicho Programa.

En cada centro debe haber un libro para ingresar los datos de monitoreo del número de los piojos de mar indicándose la fecha, los datos de identificación de los viveros, número de los piojos detectados por cada especie de pez. En el marco de dicho programa de cada vivero deberán seleccionarse 10 peces. La selección de muestras deberá realizarse durante los 30 días a partir de la fecha cuando los peces hayan sido colocados en los viveros.

De todos los viveros distinguen dos viveros de control con el fin de realizar una observación frecuente en el curso de todo el ciclo productivo. En los centros donde se esté cultivando más de una especie de peces, para cada especie deberán distinguirse dos viveros de control.

Supervisión frecuente (control). Todos los centros deberán recoger muestras de cuatro viveros (o de todos los viveros existentes, en caso de que en la granja haya peces en menos de 4 viveros), de cada vivero son 10 peces. El monitoreo empieza transcurridos los 30 días a partir de la fecha cuando los peces hayan sido colocados en el primer vivero de la granja y durará hasta la última semana del ciclo productivo. Después de realizarse el diagnóstico general de los viveros en los centros con nivel de control alto deberá llevarse a cabo el monitoreo de dos viveros seleccionados de forma aleatoria y dos viveros de control. En los centros con nivel de control bajo se hace un muestreo mensual. Los datos del monitoreo deberán insertarse en el Sistema de Información para la Fiscalización de Acuicultura (SIFA).

El control de la enfermedad consiste en identificar los centros de diseminación alta, separar las zonas de supervisión, coordinar el tratamiento, controlar la captura puntual de los peces infectados. Para el tratamiento se aplican fármacos antiparasitarios (de forma oral o con ayuda de inyecciones). La inyección de los fármacos antiparasitarios no debe hacerse durante más de siete días seguidos.

En caso de que el centro de cultivo de los salmónidos se encuentre a una distancia de menos de 200 metros de un centro de cultivo de choritos y se tenga previsto realizar el tratamiento en forma de inyecciones, dicho centro de acuicultura deberá enviar a Sernapesca un formulario sobre la aplicación de fármacos antiparasitarios, así como adjuntar todos los documentos que certifiquen el hecho de ausencia de posibles efectos negativos. Después de estudiarse la información obtenida Sernapesca emitirá la autorización para el uso de los fármacos o informará la necesidad de aplicarse medidas adicionales a fin de reducir los riesgos.

Para prevenir el incremento esperado del número de los parásitos, Sernapesca a raíz de un análisis previo de la temperatura del agua podrá prescribir una aplicación adicional de los fármacos indicando zonas concretas, centros de cultivo y condiciones de tratamiento.

Zonificación. La zonificación supone un radio preventivo de 5 millas marinas desde el punto medio del centro o centros de alta diseminación.

Medidas de control especiales en la zona contaminada. Transcurridas 48 horas a partir del momento de la declaración (notificación), el centro de alta diseminación deberá presentar a Sernapesca:

- el informe del médico veterinario de la granja acuícola con una descripción del estado sanitario del centro y los resultados del análisis;
- un plan de acción que incluya medidas para la reducción del número de los parásitos.

En relación a todos los centros ubicados en la región infectada se establece el nivel de contaminación parasitaria, al lograrse el cual es necesaria la aplicación de fármacos – 9 ejemplares adultos.

La terapia se aplica exclusivamente después de obtenerse una autorización de parte de Sernapesca que se emita después de revisarse por el servicio el formulario presentado por el centro de cultivo sobre la aplicación de los fármacos antiparasitarios, como mínimo, 3 días hábiles antes de comenzar el tratamiento. Igualmente, al formulario se adjunta un receta veterinaria respectiva. Los centros con alto nivel de diseminación deberán informar sobre la eficiencia del tratamiento aplicado, como máximo, transcurridos 2 días hábiles a partir del momento del monitoreo. La información deberá ser enviada al siguiente correo e-mail tratamientocaligus@sernapesca.cl.

Cualquier centro de alta diseminación, donde durante 6 semanas a partir del momento de la notificación (a raíz de tres monitoreos semanales) se haya detectado la presencia de ≥ 9 ejemplares adultos, tendrá la obligación de realizar una captura previa de todos los peces infectados.

Sistema de notificación. La notificación se tramitará en un portador impreso (carta de certificación) en

los siguientes casos:

- en caso de adquirir la categoría de centro con alto nivel de diseminación;
- cuando los centros deban realizar el tratamiento adicional prescrito por Sernapesca (tratamiento).

La notificación en los casos arriba enumerados deberá realizarse en un término de 24 horas después de las siguientes circunstancias:

- detección de disconformidades entre el número declarado y detectado de los parásitos;
- notificación por el centro y confirmación por Sernapesca de la presencia de > 9 ejemplares adultos de piojos de mar en un pez adulto.

5.6. Lista de los medicamentos autorizados para ser aplicados en la acuicultura.

El grupo de inspectores no recibió de la parte chilena la lista de los fármacos autorizados para ser usados en la acuicultura. Para tratar las enfermedades en los centros acuícolas de cultivo de los salmónidos en general se usan la oxitetraciclina y el cloranfenicol. De acuerdo a las normativas higiénicas, se prohíbe el uso para el consumo del ser humano de productos contentivos de:

- cloranfenicol y cualquiera de sus sales;
- nitrofuranos, nitroimidazoles;
- beta-agonistas;
- antitiroideos, estilbenos y sus derivados.

El Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) es la autoridad competente que realiza el registro de los fármacos (incluidas las vacunas), destinadas para el uso exclusivo en el campo veterinario. La lista de los productos registrados está presente en la siguiente sección del sitio web: <http://www.sag.cl/ambitos-de-accion/medicamentos-autorizados/1775/registros>.

5.7. Programa nacional de control de los piensos y aditivos para piensos para hidrobiontes.

La parte chilena no le presentó al grupo de inspectores el Programa nacional de control de los piensos y aditivos para piensos para hidrobiontes.

La información sobre el uso de los piensos fue presentada en las visitas a las granjas de salmónidos.

En la granja Huelmo se usan piensos fabricados en Chile. Los ingredientes son: harina de pescado, aceite de pescado, aceite vegetal, harina de maíz, harina de soja, pellet de colza, pellet de girasol. La harina de pescado (de anchoveta y sardinas) es de fabricación peruana y chilena, el aceite de pescado de fabricación peruana y chilena, el aceite vegetal de producción argentina y chilena, la harina de soja de fabricación argentina, la harina de maíz de fabricación estadounidense.

En la granja Aptao se usan piensos fabricados en Chile y piensos importados de Francia de marca Skretting.

5.8. Normas y requerimientos para el transporte de pescado, productos pesqueros y productos de mar.

La norma técnica (HPB/NT1) “Programa de habilitación de plantas pesqueras, buques factorías y embarcaciones” establece la temperatura de almacenamiento y transporte de los productos pesqueros:

- los productos frescos de la pesca, incluyendo los crustáceos y moluscos, deberán almacenarse a la temperatura de derretimiento del hielo;
- los productos pesqueros congelados (exceptuando el pescado congelado en resalga, destinado a la fabricación de conservas) deberán almacenarse a una temperatura de -18°C o inferior, y dicha temperatura deberá registrarse en todos los puntos del producto permitiéndose una oscilación de hasta +3°C;
- los peces vivos deberán ser transportados de modo que permita excluir el efecto negativo en su seguridad y viabilidad de los demás factores.

Al transportarse los productos pesqueros deberán observarse las siguientes condiciones:

- los productos no deberán almacenarse o transportarse junto con otros productos que puedan influir en su seguridad o derivar en su contaminación;

- el embalaje deberá asegurar una protección suficiente;
- los medios de transporte utilizados para el traslado de los productos pesqueros deberán estar contruídos y equipados de modo que permita mantener la temperatura necesaria para el transporte;
- las superficies del medio de transporte que estén en contacto directo con los productos, deberán ser lisos, de fácil limpieza y desinfección y no influir en la seguridad de los productos pesqueros;
- los medios de transporte utilizados para el traslado de los productos pesqueros deberán utilizarse después de ser limpiados con posterior desinfección;
- se prohíbe transportar productos pesqueros en medios de transporte o contenedores sucios.

5.9. Deratización, desinfección, desinsección: control de su fabricación y uso.

El seguimiento de la lista de las sustancias permitidas para la desinfección, desinsección y la deratización no es de la competencia de Sernapesca. El Instituto de Sanidad Pública de Chile (ISP) es la entidad responsable por la aprobación y seguimiento de las listas de las sustancias autorizadas.

La norma técnica (HPB/NT1) “Programa de habilitación de plantas pesqueras, buques factorías y embarcaciones” establece el orden de uso de los medios de desinfección:

- las sustancias desinfectantes deberán estar aprobadas por la entidad respectiva de sanidad pública y utilizarse de modo que permita evitar su impacto negativo en los equipos y el material;
- rodenticidas, insecticidas, sustancias desinfectantes y demás sustancias potencialmente tóxicas deberán estar almacenadas en locales cerrados o armarios cerrados;
- las sustancias desinfectantes deberán estar etiquetadas de forma debida y almacenarse en lugares con acceso limitado;
- los restos de las sustancias desinfectantes deberán ser eliminados de forma que permita excluir la contaminación de los alimentos por sus residuos.

5.10. Medidas previstas en el país para el manejo y la eliminación de los residuos biológicos que se forman en el proceso del cultivo de peces, así como en el proceso de la producción del pescado, productos pesqueros y productos de mar.

Todos los residuos que se formen en el proceso de elaboración de los productos pesqueros y productos de mar serán destinados a empresas fabricantes de piensos para animales (incluyendo la harina de pescado).

En los centros de acuicultura los peces muertos deberán ser retirados diariamente de los viveros y eliminarse en un término de 24 horas después de ello. En las granjas para el cultivo del salmón que fueron visitadas por el grupo de inspectores los peces muertos se molían, la masa se trataba con ácido fólico y se enviaba a fábricas elaboradoras de piensos.

Los moluscos que en las investigaciones de laboratorio demuestren exceso en los indicadores establecidos por las normas en relación al contenido de ficotoxinas, deberán ser eliminados bajo control de un especialistas del Ministerio de Salud.

6. Datos sobre el desarrollo y equipamiento de la red de laboratorios en Chile que participa en la evaluación de la seguridad de los productos elaborados por la empresa inspeccionada y la materia prima utilizada por la misma.

6.1. Organización del control de laboratorio.

Las investigaciones de laboratorio en la República de Chile se están llevando a cabo por laboratorios privados y estatales (que funcionan dentro de universidades).

Listas de laboratorios estatales

| Nombre de la universidad | Nombre del laboratorio | Localidad | Tipos de las investigaciones realizadas | | | | | | | |
|---|--|------------|---|------------------|---------------------|---------------------------------|--------------------------|-------------------|-----------------------|---------------|
| | | | Investigaciones en relación a parásitos | Organos lépticas | Toxinas lipofílicas | Investigaciones microbiológicas | Investigaciones químicas | Elementos tóxicos | Sustancias prohibidas | Contaminantes |
| Pontficia Universidad Católica de Valparaíso, Escuela de Alimentos | PUCV, Lab Asistencia Técnica | Valparaíso | | + | | + | + | + | | |
| Universidad Austral de Chile | UACH, Instituto Parasitología, Fac. Medicina | Valdivia | + | | | | | | | |
| Universidad Austral de Chile | UACH, Medicina Preventiva, Lab Alimentos | Valdivia | | | | + | + | | | |
| Universidad de Chile, Facultad de Cs. Veterinarias y Pecuarias | UCile, Lab Farmacología Veterinaria | Santiago | | | + | | + | + | + | + |
| Universidad de Chile, Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas | UCile, Lab Microbiología de Alimentos, Fac Cs Qcas | Santiago | | | | + | | | | |

Lista de laboratorios que realizan investigaciones de los moluscos en relación al contenido de ficotoxinas

| Nombre | Ubicación |
|------------------------|--------------|
| IA AFRA E.I.R.L | Coquimbo |
| Aquagestión S.A. | Puerto Montt |
| Aquatecma E.I.R.L. | Castro |
| Bioquality S.A. | Puerto Varas |
| Biosustentable Ltda. | Calbuco |
| Biotecmar Servicios | Talcahuano |
| Cesmec S.A, Santiago | Santiago |
| Cesmec S.A, Iquique | Iquique |
| Cesmec S.A, Concepción | Concepción |

| | |
|----------------------|--------------|
| Cetecsal | Castro |
| Ecosistema Ltda. | Puerto Montt |
| Felmar | Castro |
| Fishing Partners | Puerto Montt |
| Eurofins GCL | Santiago |
| | Concepción |
| Lamar Asociados LTDA | Castro |
| Seal Ltda. | Chiloé |

Lista de laboratorios privados acreditados por Sernapesca para realizar los análisis de los productos pesqueros destinados a las exportaciones

| Nombre | Ubicación |
|--|------------------------------------|
| 5 M S. A | Talcahuano |
| IA AFRA E.I.R.L | Coquimbo |
| Aquagestion S.A. | Puerto Montt |
| Aquatecma E.I.R.L | Castro |
| Bioquality S.A. | Puerto Varas |
| Biosustentable Ltda. | Calbuco |
| Biotecmar Servicios | Talcahuano |
| Labser Ltda. | Puerto Montt |
| Cesmec S.A. Santiago | Santiago |
| Cesmec S.A, Iquique | Iquique |
| Cesmec S.A. Concepcion | Concepción |
| Cetecsal | Castro |
| Corthorn Quality | Santiago, Talcahuano, Puerto Montt |
| Cultivos Marinos Chiloe | Ancud |
| Ecosistema Ltda. | Puerto Montt |
| Enterprise Quality LTDA | Antofagasta |
| Felmar | Castro |
| Fishing Partners | Puerto Montt |
| Eurofins GCL | Santiago, Concepción |
| Intertek Lab&Testing Chile SpA, Iquique | Iquique |
| Intertek Lab&Testing Chile SpA, Santiago | Santiago |
| Intertek Lab&Testing Chile SpA, Talcahuano | Talcahuano |
| Lamar Asociados LTDA, | Castro |
| Salmones Antartica, sede Chonchi | Chiloé |
| Seal Ltda. | Chiloé |
| Silob Chile | Valparaíso |
| SGS Chile Ltda, Santiago | Santiago |
| SGS Chile Ltda, Talcahuano | Talcahuano |
| SGS Chile Ltda, Puerto Varas | Puerto Montt |
| Viamed | Castro |
| Word Survey Services Chile S.A., (WSS) Iquique | Iquique |

Al grupo de inspectores le fue facilitada la información sobre la detección de resultados positivos - Cuadro Nº 6.

| Indicador | año 2013 | año 2014 |
|---|-----------------|-----------------|
| Número total de coliformes | 1 | 25 |
| E. coli | 34 | 2 |
| Aerobios mesófilos | 21 | 12 |
| Salmonella | 2 | 2 |
| Enterobacterias | 1 | 0 |
| Listeria | 78 | 35 |
| S. aureus | 0 | 1 |
| Aspergillus | 2 | 0 |
| Nitritos | 1 | 1 |
| Benzapireno | 4 | 0 |
| Indicadores organolépticos | 1 | 0 |
| Trimetilamina | 1 | 0 |
| pH | 0 | 1 |
| Arsénico | 3 | 26 |
| Cadmio | 3 | 5 |
| Mercurio | 4 | 5 |
| Plomo | 0 | 1 |
| Investigaciones en relación a los parásitos | 1 | 1 |
| Oxitetraciclina | 4 | 6 |
| Deltametrina | 1 | 1 |
| Cipermetrina | 2 | 0 |
| TOTAL: | 164 | 124 |

Información sobre la detección de resultados positivos en relación a los productos a ser exportados a los países de la Unión Aduanera:

| Indicador | año 2013 | año 2014 |
|--|-----------------|-----------------|
| Número total de coliformes | 0 | 25 |
| Recuento de microorganismos mesófilos aerobios y facultativos anaerobios | 18 | 12 |
| E. coli | 33 | 2 |
| Listeria | 75 | 35 |
| TOTAL | 126 | 74 |

La mayoría de los resultados positivos en las investigaciones de laboratorio en el año 2014 fueron obtenidos en los análisis de las muestras en relación a los siguientes indicadores: listeria (35), arsénico (26), número total de coliformes (25), oxitetraciclina; en las investigaciones de los productos destinados a ser exportados a los países de la Unión Aduanera: listeria (35).

El 18.11.2014 el grupo de inspectores visitó el laboratorio de Farmacología Veterinaria «FAVET», en la ciudad Santiago. Este laboratorio realiza investigaciones en relación a los residuos de sustancias nocivas y prohibidas en los alimentos, así como está llevando a cabo trabajos de investigación científica en el campo farmacéutico, como también presta servicios para la industria farmacéutica en relación a la evaluación del período de aclaramiento de los fármacos.

El laboratorio cuenta con 21 funcionarios (el director, gerente de calidad, gerente técnico, 5 químicos analíticos, 9 expertos técnicos de laboratorio, 3 secretarías, un asistente de laboratorio).

El laboratorio está certificado, de acuerdo al ISO 17025:2005 con el certificado de acreditación LE del 16.11.2012. El laboratorio está habilitado para realizar investigaciones en relación a los siguientes indicadores: ácido 2,4 diclorofenoxiacético, abamectín, aflatoxina, amprolio, azaperón, hidroxibutilanisol (E 320-BHA),

hidroxibutiltoluol (E321-BHT), tret-butyl-hidroxi-quinona (E 319-TBHQ), ácido fórmico, ácido oxálico, arsénico, azametifos, bacitracina, amoxicilina, cadmio, cipermetrina, ciprofloxacina, clopidol, cloranfenicol, cloro, danofloxacina, deltametrina, diclorfos, diflubenzurón, dioxinas, furanos, PCB, diquat, emamectina, enrofloxacina, esteroides, estilbenos, florfenicol, flumequine, ivermectina, lincomicina, eritromicina, melamina, mercurio, nicarbazina, nitritos, nitrofuranos (metabólitos), nitrógeno volátil, nitrógeno de trimetilamina, nitromidazol, norfloxacina, ocratoxina, pesticidas organoclorados, plomo, toxinas lipofílicas en moluscos, clorpromazina, xilazina, ácido quinoxalin-2-carbónico (QCA), ácido 3-metilquinoxalin-2-carbónico (MQCA), sulfonamidas, leucobase de verde malaquita, violeta cristalino, leucobase de violeta cristalino, verde malaquita.

Campo de habilitación

| Indicador | Matriz |
|---|---|
| 17B-estradiol | carne de salmón |
| 2, 4 | carne de salmón |
| ácido fórmico | carne de salmón |
| ácido oxálico | carne de salmón |
| benzoato de emamectina | carne de salmón |
| amoxicilina | carne de salmón |
| cadmio | carne de salmón, crustáceos y moluscos |
| cipermetrina | carne de salmón |
| cloranfenicol | carne de salmón |
| clortetraciclina | carne de salmón, crustáceos y moluscos |
| violeta cristalino | músculos de salmón |
| danofloxacina | músculos de salmón |
| deltametrina | carne de salmón |
| diclorfos | carne de salmón |
| diflubenzurón | carne de salmón |
| doxiciclina | carne de salmón, crustáceos y moluscos |
| estilbenos | carne de salmón |
| florfenicol | carne de salmón |
| flumequine | carne de salmón |
| ivermectina | carne de salmón |
| leucobase de violeta cristalino | carne de salmón |
| leucobase de verde malaquita | carne de salmón |
| eritromicina | carne de salmón |
| mercurio | carne de salmón, crustáceos y moluscos |
| metabólitos de nitrofuranos (AGD, AMOZ, AOZ, semicarbazido) | carne de salmón |
| nitrógeno volátil | carne de salmón, crustáceos y moluscos |
| nitromidazol | carne de salmón |
| norfloxacina | carne de salmón |
| ocratoxina | carne de salmón |
| oxitetraciclina | carne de salmón, crustáceos y moluscos |
| plomo | músculos de salmón, crustáceos y moluscos |
| teflubenzurón | carne de salmón |
| tetraciclina | carne de salmón, crustáceos y moluscos |
| trimetilamina | carne de salmón, crustáceos y moluscos |
| verde malaquita | carne de salmón |
| hidroxibutilanisol (BHA) | harina de pescado |

| | |
|-----------------------------------|--------------------------------------|
| hidroxibutilanisol (BHA) | harina de pescado |
| hidroxibutiltoluol (BHT) | harina de pescado |
| Cadmio | harina de pescado |
| Mercurio | harina de pescado, aceite de pescado |
| Plomo | harina de pescado, aceite de pescado |
| tret-butil-hidroxi-quinona (TBHQ) | aceite de pescado |

El laboratorio analiza cerca de 5 mil muestras para Sernapesca. Para certificar su competencia, el laboratorio participa de forma frecuente en las investigaciones comparativas entre laboratorios. Organizadores de las investigaciones: FAPAS (Gran Bretaña), Progetto Trieste (Italia), ANSES (Francia), RIKILT (Holanda), CRL (Alemania), QUASIMEME Project (ficotoxinas).

Durante la inspección se detectaron las siguientes infracciones:

1. No se dispone de validación de métodos de investigaciones (punto 5.4 ISO 17025:2005) de detección de residuos de antibióticos del grupo de tetraciclinas en la acuicultura de acuerdo con las exigencias de la Unión Aduanera.
 2. Al realizar los ensayos de laboratorio para detectar los residuos de pesticidas y elementos tóxicos (punto 4.6 ISO 17025:2005) se usan los agentes químicos y muestras patrón con el plazo de vigencia expirado.
 3. No se hace el control de microclima dentro del laboratorio (punto 5.3. ISO 17025:2005).
 4. Al realizar el control de laboratorio interno de calidad de ensayos no se lleva a cabo la elaboración de mapas de control y registro del porcentaje de recuperación de la muestra patrón.
 5. El límite de detección de oxitetraciclina es 30 mcg/kg, mientras que la Exigencias Unidas sanitarias epidemiológicas e higiénicas a la mercancía sujeta al control (supervisión) sanitario epidemiológico e higiénico, aprobadas por la Decisión de la Comisión de la Unión Aduanera el 28 de mayo del 2010 N 299 establecen la normativa higiénica - 0,01 mg/kg para peces en estanque y en jaulas.
- 18.11.2014 El grupo de inspectores visitó laboratorio «UCAL» (Unidad de Calidad de Alimentos), en la ciudad Santiago El laboratorio realiza los análisis químicos de las aguas residuales industriales, fármacos para animales y seres humanos, así como investigaciones microbiológicas de los alimentos. El laboratorio cuenta con siete funcionarios. El laboratorio está certificado, de acuerdo al ISO 17025:2005 y presta servicios para Sernapesca para realizar investigaciones microbiológicas de los productos elaborados de hidrobiontes.

Certificado de acreditación LE 050 del 29.09.2014. Campo de habilitación: investigaciones microbiológicas de los productos elaborados de los hidrobiontes:

| Indicador | Productos |
|------------------------------------|--|
| L. monocytogenes | productos de hidrobiontes |
| Salmonella | productos de hidrobiontes |
| V. cholerae | productos de hidrobiontes |
| Coliformes y coliformes fecales | productos de hidrobiontes (a excepción de los moluscos bivalvos vivos) |
| V. parahaemolyticus | productos de hidrobiontes |
| microorganismos aerobios mesófilos | productos de hidrobiontes |
| Cl. perfringens | productos de hidrobiontes |
| E. coli | moluscos bivalvos frescos |
| Enterobacterias | productos de hidrobiontes |
| E. coli | productos de hidrobiontes |
| S. aureus | productos de hidrobiontes |
| Coliformes | productos de hidrobiontes |
| E. coli (beta-glucuronidaza) | productos de hidrobiontes |

Certificado de acreditación LE 865 del 29.09.2014. Campo de habilitación: investigaciones

microbiológicas del agua:

- 1) agua potable (coliformes, coliformes fecales, E. coli, organismos heterótrofos);
- 2) aguas residuales industriales (coliformes, coliformes fecales, E. coli, organismos heterótrofos).

El laboratorio presta servicios para Sernapesca para realizar investigaciones microbiológicas del agua potable.

Certificado de acreditación LE 1221 del 29.09.2014. Campo de habilitación: investigaciones microbiológicas de los alimentos (L. monocytogenes; microorganismos aerobios, Salmonella sp., V. cholerae, E. coli, V. parahaemolyticus; S. aureus, Cl. perfringens, E. coli (beta-gluconidaza); coliformes, coliformes fecales, enterobacterias, microorganismos aerobios mesófilos).

Certificado de acreditación LE 235 del 29.09.2014. Campo de habilitación: investigaciones microbiológicas de los piensos para animales (L. monocytogenes, Salmonella sp., V. cholerae, E. coli, V. parahaemolyticus, S. aureus, Cl. perfringens, E. coli (beta-gluconidaza), coliformes, coliformes fecales, enterobacterias, microorganismos aerobios mesófilos, microorganismos aerobios).

Durante la inspección se detectaron las siguientes infracciones:

1. Los documentos concedidos de validación de los métodos de ensayos microbiológicos no corresponden a los requisitos del punto 5.4 ISO 17025:2005.
2. Al realizar los ensayos de laboratorio (punto 4.6 ISO 17025:2005) se usan los agentes químicos y muestras patrón con el plazo de vigencia expirado.
3. El laboratorio dispone de unidades de equipamiento no identificado, que se usan en el proceso de ensayos (pruebas) y afectan el resultado de los análisis (punto 5.5 ISO 17025:2005).
4. Faltan los documentos que confirmen el subcontrato para realizar el análisis de histamina y detección de parásitos en terceras organizaciones (punto 4.5. ISO 17025:2005).

El 19.11.2014 El grupo de inspectores visitó el laboratorio «SGS» (Laboratorio Ambiental SGS Chile Ltda.). El laboratorio realiza investigaciones en relación a los residuos de fármacos en los alimentos, investigaciones microbiológicas, así como está llevando a cabo trabajos de investigación científica.

La lista de los documentos normativos de la Unión Aduanera disponibles en el laboratorio:

- “Requerimientos sanitarios, epidemiológicos e higiénicos unificados en relación a las mercaderías sujetas a supervisión (control) sanitario y epidemiológico”, aprobados por la Resolución de la Comisión de la Unión Aduanera Nº 299 del 28.05.2010, Capítulo II, Sección 1. “Requerimientos de seguridad y valor alimenticios de los alimentos”.
- Reglamento Técnico de la Unión Aduanera TC 021/2011 “Sobre la Inocuidad de los Alimentos”.

El laboratorio está certificado, de acuerdo al ISO 17025:2005. Certificado de acreditación LE 625 del 27.02.2014. Campo de habilitación: investigaciones microbiológicas de los productos elaborados de hidrobiontes.

El laboratorio presta servicios para Sernapesca para realizar investigaciones microbiológicas de los productos elaborados de los hidrobiontes.

| Indicador | Productos |
|------------------|---|
| Coliformes | aceite de pescado, productos elaborados de los hidrobiontes |
| L. monocytogenes | productos elaborados de los hidrobiontes |
| Salmonella | productos elaborados de los hidrobiontes |
| Salmonella spp | harina de pescado, aceite de pescado |
| Shigella spp | harina de pescado |
| V. cholerae | productos elaborados de los hidrobiontes |
| Aspergillus | harina de pescado |
| Cl. perfringens | productos elaborados de los hidrobiontes; harina de pescado |

| | |
|--|---|
| coliformes fecales | productos elaborados de los hidrobiontes |
| E. coli (beta-glucoronidaza) | productos elaborados de los hidrobiontes |
| Enterobacterias | harina de pescado |
| E. coli | harina de pescado; productos elaborados de los hidrobiontes |
| Microorganismos mesófilos aerobios y facultativos anaerobios (MAFAM) | conservas |
| Microorganismos mesófilos aerobios (cultivo a +35C) | productos elaborados de los hidrobiontes |
| Microorganismos mesófilos aerobios | harina de pescado |
| S. aureus coagulasa positivo | productos elaborados de los hidrobiontes |
| V. parahaemolyticus | productos elaborados de los hidrobiontes |
| Mohos y hongos | harina de pescado |
| Microorganismos sulfito-reductores | productos elaborados de los hidrobiontes |
| Coliformes, coliformes fecales, E. coli | moluscos bivalvos vivos |
| Microorganismos mesófilos aerobios (cultivo a +30C) | productos elaborados de los hidrobiontes |
| S. aureus | aceite de pescado |

Certificado de acreditación LE 308 del 18.10.2012. Campo de habilitación: investigaciones químicas de los productos elaborados de los hidrobiontes.

| Indicador | Productos |
|-------------------------------|--|
| ácido oxálico | carne de salmón |
| ácidos grasos libres | aceite de pescado |
| aditivos mecánicos | harina de pescado |
| astaxantina | carne de salmón |
| hidroxibutilanisol (BHA) | carne de salmón, harina de pescado |
| hidroxibutiltoluol (BHT) | carne de salmón, harina de pescado |
| cantaxantina | carne de salmón |
| cenizas | productos elaborados de los hidrobiontes |
| residuos de cenizas | harina de pescado |
| cipermetrina | carne de salmón |
| cloruros | productos elaborados de los hidrobiontes, a excepción de los salados |
| NaCl | productos elaborados de los hidrobiontes, harina de pescado |
| deltametrina | carne de salmón |
| densidad de carga volumétrica | harina de pescado |
| diflubenzurón | carne de salmón |
| emamectina | carne de salmón |
| etoxivina | carne de salmón, harina de pescado |
| fibra cruda | harina de pescado |
| florfenicol | carne de salmón |
| flumequine | carne de salmón |
| fósforo | harina de pescado |
| histamina | productos elaborados de los hidrobiontes, harina de pescado |
| humedad | productos elaborados de los hidrobiontes, harina de pescado, humedad |
| aditivos | aceite de pescado |
| número yódico | aceite de pescado |

| | |
|-----------------------------------|---|
| peróxidos | aceite de pescado |
| saponificación | aceite de pescado |
| leucobase de verde malaquita | carne de salmón |
| fracción másica de la grasa | harina de pescado |
| sustancias no saponificables | aceite de pescado |
| nitritos | productos elaborados de los hidrobiontes |
| nitrógeno volátil total | productos elaborados de los hidrobiontes, harina de pescado |
| trimetilamina | productos elaborados de los hidrobiontes |
| oxitetraciclina | carne de salmón |
| ácidos grasos | harina de pescado, aceite de pescado |
| proteínas | harina de pescado |
| tret-butil-hidroxi-quinona (TBHQ) | carne de salmón, harina de pescado |
| número ácido | harina de pescado |
| verde malaquita | carne de salmón |

El laboratorio presta servicios para Sernapesca para realizar investigaciones químicas de los productos elaborados de los hidrobiontes (de conformidad con la acreditación).

| Indicador | Productos |
|-----------------------------------|--|
| ácido oxálico | carne de salmón |
| hidroxibutilanisol (BHA) | carne de salmón |
| hidroxibutiltoluol (BHT) | carne de salmón |
| cantaxantina | carne de salmón |
| diflubenzurón | carne de salmón |
| emamectina | carne de salmón |
| etoxiquina | carne de salmón |
| florfenicol | carne de salmón |
| flumequine | carne de salmón |
| histamina | productos elaborados de los hidrobiontes |
| leucobase de verde malaquita | carne de salmón |
| nitritos | productos elaborados de los hidrobiontes |
| trimetilamina | productos elaborados de los hidrobiontes |
| nitrógeno volátil total | productos elaborados de los hidrobiontes |
| oxitetraciclina | carne de salmón |
| tret-butil-hidroxi-quinona (TBHQ) | productos elaborados de los hidrobiontes |
| tret-butil-hidroxi-quinona (TBHQ) | harina de pescado |

Durante la inspección se detectaron las siguientes infracciones:

1. No se dispone de validación de métodos de investigaciones (punto 5.4 ISO 17025:2005) de detección de residuos de antibióticos del grupo de tetraciclinas en acuicultura de acuerdo con las exigencias de la Unión Aduanera.
2. El límite de detección de oxitetraciclina es 30 mcg/kg, mientras que la Exigencias Unidas sanitarias epidemiológicas e higiénicas a la mercancía sujeta al control (supervisión) sanitario epidemiológico e higiénico, aprobadas por la Decisión de la Comisión de la Unión Aduanera el 28 de mayo del 2010 N 299 establecen la normativa higiénica - 0,01 mg/kg para peces en estanque y en jaulas.
3. No se ha realizado el control de microclima en el laboratorio (p. 5.3. ISO/IEC 17025:2005).

4. Al realizar el control de laboratorio interno de la calidad de ensayos no se lleva a cabo la elaboración de mapas de control

Normas de los indicadores de la inocuidad del pescado de los objetos de la pesca no relacionados con el pescado y productos elaborados a base de los mismos en la República de Chile

Indicadores organolépticos

| Indicador | Características |
|---|--|
| Aspecto exterior | Aspecto exterior normal |
| Indicadores en relación a los parásitos y niveles admisibles de contenido | ausencia de parásitos visibles de la clase de los cestodos (género <i>Diphyllobothriidae</i>) y nematodos (género <i>Anisakidae</i>) |
| Olor | peculiar para dicho tipo de producto, sin olores ajenos |
| Color | natural, típico para dicho tipo de productos |
| Consistencia | densa |

Indicadores químicos para el pescado fresco, refrigerado y congelado

| Indicador | Normativa higiénica de Chile | Unión Aduanera |
|---|---|---|
| Histamina | 200 mg/kg | 100,0 mg/kg (atún, caballa, salmón, arenque) |
| Mercurio | 0,5 mg/kg | 0,3 mg/kg de agua dulce no carnívoro 0,6 mg/kg de agua dulce carnívoro 0,5 mg/kg marino |
| | 1,5 mg/kg (tiburón, atún, pez espada, perca marina, raya, atún blanco) | 1,0 mg/kg atún, pez espada, esturión |
| Plomo | 2 mg/kg | 1,0 mg/kg 2,0 mg/kg atún, pez espada, esturión |
| Nitrógeno volátil Peces cartilaginosos | 30 mg/kg para todos los tipos de pescado, a excepción de los peces cartilaginosos (raya, tiburón) 70 mg/kg | no se establecen normas |
| Arsénico | 1,0 mg/kg | 1,0 mg/kg de agua dulce 5,0 mg/kg de agua del mar |
| Cadmio | - | 0,2 mg/kg |

En Chile la norma del cadmio no está establecida, al realizarse las investigaciones la orientación es a las normas de la Unión Europea, ya que, basándose en la evaluación de los riesgos, Sernapesca determinó que la amenaza del contenido excesivo del cadmio era actual solamente para los moluscos. Los análisis en relación al cadmio se hacen en laboratorios estatales una vez cada 3-4 meses para el pescado y una vez cada 15 días para los moluscos.

La norma técnica HPB/NT1 “Programa de habilitación de plantas pesqueras, buques factorías y embarcaciones” establece los requerimientos relativos a los parásitos, a saber: durante la producción del pescado y productos pesqueros y antes de ser liberados para su consumo por el ser humano, deberá realizarse un chequeo visual para detectar y eliminar los parásitos visibles. Dicho requerimiento está relacionado con los siguientes tipos de productos:

- pescado consumido crudo;
- pescado ahumado en frío (a una temperatura en el espesor del pescado de menos de +60°C durante el proceso de ahumado), para los siguientes tipos de pescado: arenque, caballa, boquerón del Norte, salmón salvaje del Atlántico y salmón del Pacífico;
- pescado marinado y salado (en caso de que el tratamiento térmico sea insuficiente para eliminar las larvas de los nematodos).

Los productos destinados al consumo sin posterior tratamiento, deberán congelarse a una temperatura no superior a los -20°C en el espesor del pescado durante no menos de 24 horas.

El Reglamento Técnico CER/NT3 “Exigencias sanitarias de la certificación de los productos pesqueros destinados a la exportación de acuerdo con las requisitos del mercad” define que para los suministros en el territorio de la Unión Aduanera se admite la producción, en la cual durante la inspección visual no fueron detectadas lesiones (defectos, heridas) que evidencien las enfermedades infecciosas.

El Reglamento Técnico HPB/NT1 «Programa de habilitación de las empresas pesqueras y buques factorías, que se dedican a la pesca y proceso de recursos pesqueros» define que las lesiones en la piel de salmonideos se evalúan de acuerdo con la tabla del Anexo III del Reglamento.

Categorías de daños, detectados en la inspección visual de salmonideos (Anexo III del Reglamento HPB/NT1)

| | Cantidad de lesiones | de | Dimensión | Daño de músculos | Identificación |
|--------------------------|-----------------------------|-----------|------------------------------|-------------------------|--|
| Lesiones insignificantes | 2-4 | | ≤1 cm | No | Es difícil identificar las lesiones visualmente |
| Lesiones medianas | 5-10 | | ≤2,5 cm | Si | Se puede identificar visualmente solo unas partes pequeñas de áreas lesionadas |
| Lesiones importantes | Mas de 10 | | 3 cm o una herida más de 7cm | Si | Es fácil identificar lesiones notables en la piel |

Durante la inspección de las empresas pesqueras se registraron múltiples casos de uso de pescado con lesiones ulcerosas de piel para elaborar los productos pesqueros. El pescado con estas lesiones fue detectado en las empresas: №XXXXXX «XXX», №XXXXXX «XXX», №XXXXXX «XXX», №XXXXXX «XXX», №XXXXXX «XXX». En la inspección se comprobó que es posible que los productos con las lesiones indicadas pueden llegar al mercado de la Unión Aduanera, ya que la empresa procesadora no posee la información completa sobre el mercado de destino de la dicha producción.

6.2. Sistema de acreditación de los laboratorios.

La legislación de Chile establece una acreditación obligatoria de los laboratorios por el ente de acreditación, el INN (Instituto Nacional de Normalización). Para investigar los productos a ser exportados, los laboratorios deberán estar autorizados por Sernapesca y contar con la acreditación ISO 17025:2005. Igualmente, los laboratorios que realicen investigaciones deberán estar autorizados por el Ministerio de Salud.

7. Organización de la inspección veterinaria de los artículos sujetos al control veterinario en sus desplazamientos por el territorio de Chile, así como en la importación y exportación

7.1. Base legislativa.

La ley marco que regula las actividades pesqueras y acuícolas en Chile es la Ley General de Pesca y Acuicultura (L.G.P.A.) N° 18.892, de 1989 y sus modificaciones. Respecto de este cuerpo legal, tiene relevancia el artículo 122 que confiere una serie de facultades al Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura para efectuar los controles sanitarios y zoonosanitarios de las especies acuáticas vivas de exportación e importación.

En Chile fueron elaboradas y aprobadas los siguientes reglamentos:

- La Norma Técnica HPB/NT1 “Programa de habilitación de plantas pesqueras, buques factorías y embarcaciones”;
- La Norma Técnica CER/NT2 “Certificación de los productos pesqueros de exportación, de conformidad con los requerimientos de los mercados”;
- La Norma Técnica CER /NT3 “Requerimientos sanitarios para la certificación de los productos pesqueros de exportación, de conformidad con los requerimientos de los mercados”;
- La Norma Técnica CER/MP1 “Procedimiento de certificación de Productos Pesqueros de Exportación”;
- El Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA) N° 977/96, aprobado por el Ministerio de Salud, establece los requerimientos higiénicos para los alimentos consumidos en el territorio de Chile.

La norma técnica HPB/NT1 “Programa de habilitación de plantas pesqueras, buques factorías y embarcaciones” establece lo siguiente:

- requerimientos sanitarios para los lugares de descarga de los productos;
- requerimientos para la distribución de las instalaciones en una empresa;
- requerimiento higiénicos para la producción;
- requerimientos en relación al suministro de agua, agua potable y hielo;
- requerimientos en relación a los locales de uso doméstico;
- reglas de higiene personal y profesional;
- requerimientos en relación a la producción de crustáceos, moluscos bivalvos y gasterópodos, tunicados y equinodermos;
- requerimientos en relación a la elaboración de productos enfriados y congelados, conservas, productos ahumados y salados, moluscos, pescado y crustáceos cocidos;
- requerimientos en relación a la presencia de parásitos;
- requerimientos en relación a los productos pesqueros en caso de presencia de parásitos;
- requerimientos en relación al embalaje, etiquetado, almacenamiento y transporte;
- trazabilidad de los productos;
- requerimientos en relación a la presencia de lesiones en la piel de los salmónidos;
- requerimientos de higiene en la elaboración y almacenamiento de los productos pesqueros en los buques;
- requerimientos en relación a las instalaciones industriales;
- requerimientos en relación a la iluminación y ventilación, equipos e inventario; en relación al personal de los buques;
- requerimientos en relación a los productos pesqueros (elaborados en los buques) en caso de presencia de parásitos;
- requerimientos en relación al embalaje, etiquetado, almacenamiento y transporte en buques;
- trazabilidad de los productos elaborados en los buques factorías;
- requerimientos en relación a la descarga de los productos de los buques;
- requerimientos en relación a las naves que transporten peces vivos.

El Anexo N° 6 a la norma técnica CER/MP1 “Procedimiento de certificación de Productos Pesqueros de Exportación” indica que se puede acceder en el sitio web de Sernapesca a los modelos de los certificados veterinarios para exportar a la Federación de Rusia productos pesqueros (apartado 22), así como harina de pescado y aceite de pescado (apartado 23). Para tramitar los certificados hace falta cumplir los requerimientos

de las normas técnicas CER/NT2 y CER /NT3.

El Anexo N° 10 a la norma técnica CER/MP1 establece los requerimientos generales para la tramitación de los certificados veterinarios, a saber:

- el color del sello y la firma deben diferenciarse del color de las letras principales del certificado;
- el texto del certificado debe estar en idioma español/inglés o en el idioma del país de destino/ idioma inglés;
- los certificados deben contener:
 - (a) una página; o
 - (b) dos o más páginas que son parte de una hoja indivisible de papel o
 - (c) una continuidad de las páginas numeradas de modo que permita indicar que dicha página es una de cierta continuidad final
(por ejemplo, “página 2 de 2 páginas”);
- el certificado debe tener su número de identificación único; en caso de que el certificado consista de una continuidad de páginas, en cada página deberá estar indicado dicho número;
- se expide exclusivamente un original del certificado y dos copias (en las copias deberá estar presente un timbre de color rojo que diga “Copia”), una copia se entrega al archivo de Sernapesca;
- el plazo de vigencia de los certificados que acompañen la carga es de 10 días a partir de la fecha de su emisión, en caso de transportarse por tierra o por mar, el plazo se prorroga por el tiempo que dure el transporte.

La norma técnica CER/NT3 “Requerimientos sanitarios para la certificación de los productos pesqueros de exportación, de conformidad con los requerimientos de los mercados” establece los requerimientos en relación a los productos pesqueros destinados al consumo humano. Los requerimientos se establecen para tales mercados como la Argentina, Australia, Brasil, Vietnam, Canadá, China, Colombia, Corea del Sur, Costa Rica, Cuba, El Salvador, E.E.U.U., Hong Kong, India, Israel, Jamaica, Japón, México, Noruega, Nueva Zelanda, Perú, Serbia, Singapur, Suiza, Taití, Taiwán, Tunes, Turquía, países de la Unión Aduanera, UE, Uruguay.

La sección “países de la Unión Aduanera” dice que el modelo del certificado veterinario para el pescado de consumo, moluscos y productos derivados exportados de la República de Chile a la Federación de Rusia se encuentra accesible en formato PDF en el sitio web del Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura (www.sernapesca.cl). La emisión del certificado es posible en caso de cumplirse los siguientes requerimientos:

- el establecimiento deberá estar habilitado para exportar (conforme a la norma técnica MP1);
- en el establecimiento deberá estar funcionando un sistema basado en los principios del HACCP;
- el establecimiento deberá estar conforme con los requerimientos de la norma técnica CER/NT2.

Para exportar y obtener la certificación de sus productos, las plantas procesadoras y los exportadores deberán estar cumpliendo los requerimientos de la Unión Aduanera, a saber:

- “Requerimientos veterinarios (veterinarios y sanitarios) unificados en relación a las mercaderías sujetas a supervisión (control) veterinario”, aprobados por la Resolución de la Comisión de la Unión Aduanera N° 317 del 18.06.2010 (en la versión de las Resoluciones de la Comisión de la Unión Aduanera N° 342 del 17.08.2010, N° 455 del 18.11.2010, N° 569 del 02.03.2011, N° 570 del 02.03.2011, N° 623 del 07.04.2011, N° 724 del 22.06.2011 y N° 726 del 15.07.2011);
- “Requerimientos sanitarios, epidemiológicos e higiénicos unificados en relación a las mercaderías sujetas a supervisión (control) sanitario y epidemiológico”, aprobados por la Resolución de la Comisión de la Unión Aduanera N° 299 del 28.05.2010 (en la versión de las Resoluciones de la Comisión de la Unión Aduanera N° 341 del 17.08.2010, N° 383 del 20.09.2010, N° 432 del 14.10.2010 y N° 456 del 18.11.2010).

En el Reglamento Técnico CER/NT3 (en la parte de requisitos a la producción exportada a los países de la Unión Aduanera) se indica que la producción debe corresponder a la Decisión de la Comisión de la Unión Aduanera N° 299 del 28.05.2010 y sus siguientes redacciones, pero no está indicada la redacción, implementada por la Decisión de la Comisión de la Unión Aduanera N° 622 del 02.04.2014 que define normas de residuos de antibióticos del grupo de tetraciclinas para peces de estanque y de jaulas. La falta de dicha referencia a la normativa no permite cumplir completamente los requisitos a la producción exportada a la Unión Aduanera.

7.2. Actividades de los puestos de control.

En los puestos de control los especialistas de Sernapesca realizan un 100% del control documental de las cargas y un control visual selectivo de aproximadamente un 10% de los productos importados.

En la frontera los procedimientos de control en relación a las especies hidrobiológicas y productos elaborados de las mismas, se está llevando a cabo por el Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura (Sernapesca) y la aduana. La persona natural o jurídica que desee internar productos pesqueros, deberá presentar en la oficina del Servicio Nacional de Pesca, una Solicitud de Ingreso de Productos Pesqueros (SIPP), en original (descripción del suministro). A raíz de dicho formulario se expide la autorización para importar. Sernapesca analiza la información presentada en el formulario y determina qué subdirecciones y departamentos estarán involucrados en el trámite. Después de ello un especialista de la unidad respectiva realiza el control documental y, en caso de requerirse, un control visual. En caso de haber sospechas fundamentadas o dudas en cuanto a la calidad de los productos, se realiza un muestreo.

El inspector de Sernapesca no se encuentra permanentemente en el puerto. En caso de ingresar una carga con bajo nivel de riesgo (pescado congelado), la revisión de la carga puede no hacerse directamente en el puesto de control. En dicho caso el especialista del ente competente adopta la decisión sobre el suministro del contenedor a la empresa, donde se realiza la revisión por el inspector, en cuya jurisdicción se encuentre la empresa. Los moluscos son productos con alto nivel de riesgo.

La importación de los animales vivos se controla por la Subdirección de Acuicultura. La Subdirección de Comercio Exterior revisa los productos importados destinados a posterior procesamiento o reexportación.

Las oficinas de Sernapesca que realizan el control físico y documental de las cargas a ser exportadas, se ubican en las siguientes regiones:

- 1) Región de Arica y Parinacota, Oficina regional de Arica;
- 2) Región de Tarapacá, Oficina regional de Iquique;
- 3) Región de Antofagasta, Oficina regional de Antofagasta;
- 4) Región de Coquimbo, Oficina regional de Coquimbo;
- 5) Región de Valparaíso, Oficinas regionales de San Antonio y Valparaíso;
- 6) Región Metropolitana, Oficina del Aeropuerto;
- 7) Región de BioBío, Oficinas regionales de Talcahuano y Coronel;
- 8) Región de Los Lagos, Oficinas regionales en Puerto Montt, Calbuco, Ancud, Castro, Quellón;
- 9) Región de Aysén del General Carlos Ibáñez del Campo, Oficina regional en Puerto Aysén;
- 10) Región del Magallanes y Antártica Chilena, Oficina regional de Punta Arenas.

7.3. Certificación del pescado, productos del pescado/mar en sus desplazamientos dentro del país o en la exportación.

Importaciones.

La persona natural o jurídica que desee internar productos pesqueros, deberá presentar en la oficina del Servicio Nacional de Pesca, correspondiente a la jurisdicción del lugar de ingreso o importación físico de éste, una Solicitud de Ingreso de Productos Pesqueros (SIPP). Un especialista de Sernapesca verifica la información indicada en la solicitud. La entidad responsable por la emisión de las autorizaciones para la importación de los productos del pescado a ser consumidos en el país, es la oficina regional del Ministerio de Salud. Para internar los productos pesqueros se requiere un certificado que confirme el origen legal de los productos. En caso de que el producto sea importado para ser consumido en el mercado interno, el mismo se controla por el Ministerio de Salud. En relación a los productos congelados la República de Chile tiene certificados coordinados con tales países como Brasil, Uruguay, Argentina.

Exportaciones.

Para tramitar el certificado veterinario es indispensable presentar los respectivos respaldos sanitarios. Existen dos tipos de respaldos sanitarios:

-autorización sanitaria (AOCS), la cual certifica que el producto fue elaborado, de acuerdo a los principios del

HACCP.

- solicitud de muestreo y análisis (SMAE) que se emite después de llevarse a cabo los análisis de laboratorio, de conformidad con los requerimientos del país de destino. El procedimiento de control documental y físico se indica en la Normativa Técnica [CER/MPI](#) y en el Manual de Inspecciones [INS/MPI](#).

Durante la inspección se estableció que la certificación de la producción pesquera se realiza por especialistas autorizados de Sernapesca. La gran parte de la industria de cultivo y proceso de salmónes y mejillones está concentrada en el sur de Chile, en las Regiones N° X (Región Los Lagos) y N° XI (Región Aysen). La emisión de certificados veterinarios que realiza en los puntos de despacho después de verificación de los documentos. Mientras tanto no se hace el control físico de la producción exportada. La emisión de los certificados se realiza en los puntos de salida donde se preparan los despachos y no en las empresas donde se elabora la producción. El hecho que complica el registro de cantidad de partidas de producción exportada de ciertas empresas y la comparación de volúmenes despachados con los datos del Sistema "Argus". En algunas empresas (N° XXXXX, XXXXX, XXXXX, XXXXX) faltaron copias de certificados a la producción exportada y las mismas empresas no poseían la información sobre país importador.

8. Inspección de las empresas chilenas

De conformidad con un acuerdo previo logrado entre Rosselkhoznadzor y el ente competente de la República de Chile, el Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura, se ha previsto realizar una visita a 14 empresas procesadoras de productos pesqueros, así como 2 granjas de cultivo de salmónes (N°XXXXXX XXXo, N°XXXXXX XXX), 3 laboratorios que realizan el control de laboratorio del pescado, productos del pescado/mar:

Todas dichas empresas están incluidas en el Registro de entidades y personas que ejercen la elaboración, procesamiento y (o) almacenamiento de las mercaderías sujetas a control exportadas al territorio de la Unión Aduanera (en adelante, Registro de establecimientos de terceros países).

Para el momento de la inspección en relación a 4 establecimientos había sido implementado el régimen de control de laboratorio reforzado:

-N°XXXXXX XXX, a partir del 06.11.2014, documento: FS-NV-8/21480 del 06.11.2014, exceso del nivel permitido del recuento de microorganismos mesófilos aerobios y facultativos anaerobios en coho congelado;

-N°XXXXXX XXX, a partir del 28.10.2014, documento: FS-EN-8/20955 del 28.10.2014, exceso del nivel permitido de coliformes en salmón congelado (finalizando las investigaciones, recogidas 10 muestras);

-N°XXXXXX XXX, a partir del 04.11.2014, documento: FS-EN-8/14296 del 04.11.2014, exceso del nivel permitido del recuento de microorganismos mesófilos aerobios y facultativos anaerobios carne de choritos cocidos y congelados;

-N°XXXXXX XXX, a partir del 28.10.2014, documento: FS-EN-8/20964 del 28.10.2014, exceso del nivel permitido del recuento de microorganismos mesófilos aerobios y facultativos anaerobios en salmón congelado (finalizando las investigaciones, recogidas 10 muestras).

Cuatro establecimientos habían sido incluidos en el Registro de establecimientos de terceros países bajo las garantías del Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura de la República de Chile a partir del 04.09.2014, documento FS-EN-8/16841 del 04.09.2014, que son los siguientes:

- N°XXXXXX XXX;
- N° XXXXX XXX;
- N° XXXXX XXX;
- N° XXXXX XXX.

Durante la primera reunión celebrada el 17 de noviembre de 2014 a Sernapesca se le propuso introducir cambios en el programa de las inspecciones por medio de la exclusión de la empresa N° XXXXX XXX en vista de su gran distanciamiento de las demás empresas inspeccionadas y de la empresa N° XXXXX XXX, cuya actividad productiva estaba suspendida temporalmente por haberse cumplido por la misma toda su cuota. Adicionalmente, se propuso realizar la inspección en el establecimiento N° XXXXX XXX (para el

momento de la inspección en relación a los productos del establecimiento había sido implementado el régimen de control de laboratorio reforzado por causa de la detección de *L. monocytogenes* en salmón congelado) y el centro de cultivo de salmónes № XXXXXX XXX, la visita a los cuales habría sido más cómoda desde el punto de vista de la logística.

Las modificaciones indicadas del programa fueron acordadas con Rosselkhoznadzor.

De dicha forma, del 15 al 30 de noviembre de 2014 fueron inspeccionados 13 establecimientos, de los cuales:

-6 establecimientos de faena de pescado, elaboración de productos congelados y refrigerados:

- XXXXX XXX (faena y eviscerado de pescado. Producción de pescado refrigerado (salmón, coho),
- XXXXX XXX (faena y eviscerado de pescado. Producción de pescado refrigerado (salmón, coho, trucha)
- XXXXX XXX (faena de pescado. Producción de pescado y productos del pescado (filete) refrigerado y congelado (salmón, coho, trucha),
- XXXXX XXX (faena de pescado. Producción de pescado (trucha, salmón), y productos del pescado (filete) refrigerados y congelados),
- XXXXX XXX (faena de pescado. Producción de pescado (salmón, trucha, coho), y productos del pescado (filete) refrigerados y congelados).
- XXXXX XXX (faena de pescado; producción de pescado (salmón, trucha, coho), y productos del pescado (filete) refrigerados y congelados.

-7 establecimientos de elaboración de productos refrigerados y congelados:

- XXXXX XXX (producción de pescado congelado y refrigerado (coho, salmón) y productos del pescado (filete),
- XXXXX XXX (producción de pescado (salmón, trucha, coho) y filete de pescado congelado y refrigerado),
- XXXXX XXX (producción de pescado (trucha, salmón, coho) y productos del pescado (filete) congelados y refrigerados. Producción de filete ahumado y salado (salmón, coho, trucha),
- XXXXX XXX (procesamiento y producción de choritos (en valva, sin valva); congelados (en valva, sin valva); glaseados (sin valva),
- XXXXX XXX (producción de pescado (trucha, salmón) y productos del pescado (filete) congelados y refrigerados),
- XXXXX XXX (producción de pescado congelado y refrigerado (trucha, salmón, coho); producción de productos congelados semifabricados (merluza y choritos): en pan rallado y en masa).
- XXXXX XXX (procesamiento de pescado; producción de pescado (caballa, pejerrey, incluyendo pescado cultivado, (salmón, coho, trucha) y productos del pescado (filete) congelados y refrigerados).

En el marco de la inspección los especialistas de Rosselkhoznadzor tomaron conocimiento con el trabajo de los entes competentes de la República de Chile que ejercen el control de los productos elaborados de los recursos hidrobiológicos y especies de acuicultura, su estructura y facultades. El control de la inocuidad del pescado y productos del pescado, incluyendo los exportados a otros países, se realiza por Sernapesca que representa una subdivisión estructural del Ministerio de Economía, Fomento y Turismo. El Ministerio de Salud es responsable por la calidad e inocuidad de los productos pesqueros a ser consumidos en el mercado interno. Para coordinar las actividades de control y supervisión de los recursos hidrobiológicos y productos elaborados de los mismos el Ministerio de Salud y el Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura tienen firmado un acuerdo de cooperación.

En el marco de la inspección los especialistas de Rosselkhoznadzor visitaron los laboratorios que realizan investigaciones de los productos elaborados de los recursos hidrobiológicos y especies de la acuicultura en el curso del control oficial de Sernapesca:

- SGS – laboratorio privado (realiza análisis microbilógicos y químicos);

-FAVET - laboratorio de la Facultad de Ciencias Veterinarias y Pecurias de la Universidad Estatal de Chile (realiza investigaciones químicas y toxicológicas);

-UCAL - laboratorio estatal de la Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas de la Universidad de Calidad de Alimentos de Chile (realiza investigaciones microbiológicas).

Durante la inspección se registraron infracciones sistemáticas que evidencian la falta de eficiencia en las actividades de autoridades competentes de la República de Chile de aseguramiento de inocuidad de productos de pesca y acuicultura en las exportaciones al territorio de la Unión Aduanera. Los especialistas de las plantas inspeccionadas no han sido informados completamente sobre las Exigencias veterinarias y normas de la Unión Aduanera. Las normativas no se encuentran actualizadas.

La inspección de las plantas respecto al cumplimiento de las Exigencias veterinarias-sanitarias y normas de la Unión Aduanera y la Federación Rusa por los especialistas de las autoridades competentes de la República de Chile, entre ellas de las plantas incluidas en el listado de exportadores bajo las garantías de Sernapesca no se había realizado.

Al mismo tiempo durante la inspección se registraron deficiencias sistemáticas en el trabajo de los órganos competentes de Chile (Anexo 1), así mismo infracciones en ciertas plantas inspeccionadas (Anexo2).

1. Considerando la gravedad de las infracciones detectadas, desde el 17 de febrero del 2015 se imponen las restricciones temporales para el ingreso a la Federación Rusa de la producción de 11 empresas chilenas:

1. N° XXXXX XXX;
2. N° XXXXX XXX;
3. N° XXXXX XXX;
4. N° XXXXX XXX;
5. N° XXXXX XXX;
6. N° XXXXX XXX;
7. N° XXXXX XXX;
8. N° XXXXX XXX;
9. N° XXXXX XXX;
10. N° XXXXX XXX;
11. N° XXXXX XXX.

2. Se mantuvo el derecho de exportación a Rusia para 2 empresas inspeccionadas:

1. N° XXXXX XXX;
2. N° XXXXX XXX.

Roselkhoznadzor se dirigió a la Sernapesca con solicitud de suspender temporalmente la certificación de la producción de las empresas indicadas para la Federación Rusa hasta la eliminación de las infracciones detectadas y presentación de informes correspondientes a Roselkhoznadzor.

3. Se actualizó la información sobre actividades de las empresas considerando la actividad real que se está llevando a cabo en las plantas:

| № | Numero de registro | Tipo de actividad | |
|----|--------------------|--|--|
| | | En el registro de empresas de países terceros | Real |
| 1 | XXXXXX XXX | Pescado fresco, refrigerado, congelado, entre ello de acuicultura, filete de pescado (incluyendo carne de pescado, carne molida de pescado) crustáceos frescos, refrigerados o congelados, con o sin caparazon, vivos, frescos, refrigerados, congelados, cocidos-congelados, secados, salados o en salmuera, harina y granulas alimenticias de crustaceos | Matanza y viscerado de pescado. Producción de pescado refrigerado (Salmón, Salmón Coho). |
| 2 | XXXXXX XXX | Pescado fresco, refrigerado, congelado, entre ello de acuicultura, filete de pescado (incluyendo carne de pescado, carne molida de pescado) crustaceos frescos, refrigerados o congelados, con o sin caparazón, vivos, frescos, refrigerados, congelados, cocidos-congelados, secados, salados o en salmuera сушеные, harina y granulas alimenticias de crustáceos | Matanza y viscerado de pescado. Produccion de pescado refrigerado (Salmón, Salmón Coho, Trucha). |
| 3 | XXXXXX XXX | Pescado, productos de pescado y mariscos | Matanza de pescado Producción de pescado congelado y refrigerado (salmón, salmón coho, trucha) y productos de pescado (filete) |
| 4 | XXXXXX XXX | Pescado, productos de pescado (salmón, trucha arco iris) | Matanza, proceso de pescado (trucha, salomón) y productos de pescado (filete) refrigerados y congelado. |
| 5 | XXXXXX XXX | Pescado, productos de pescado y mariscos | Matanza de pescado Producción de pescado (salmon, salmon coho, trucha) y productos de pescado (filete) refrigerados y congelados |
| 6 | XXXXXX XXX | Pescado, productos de pescado y mariscos | Matanza de pescado Produccion de pescado (salmón, salmón coho, trucha) y productos de pescado (filete) refrigerados y congelados |
| 7 | XXXXXX XXX | Pescado, productos de pescado y mariscos | Producción de pescado refrigerado y congelado (salmón coho, salmón) y productos de pescado (filete) |
| 8 | XXXXXX XXX | Pescado fresco, refrigerado, congelado, entre ello de acuicultura, filete de pescado (incluyendo carne de pescado, carne molida de pescado) fresco, refrigerado o congelado | Producción de pescado (salmón coho, salmón, trucha) y filete de pescado refrigerados y congelados |
| 9 | XXXXXX XXX | Pescado y productos de pescado entre ello de acuicultura | Producción de pescado (salmón coho, salmón, trucha) y productos de pescado (filete) fresco y refrigerado Producción de filete salado y ahumado (salmón coho, salmón, trucha). |
| 10 | XXXXXX XXX | Mejillones | Producción y proceso de mejillones (cosidos (en concha, |

| | | | |
|----|---------------|---|--|
| | | | sin concha); congelados (en concha, sin concha); glaseados (sin concha). |
| 11 | XXXXXX XXX | Pescado, productos de pescado y mariscos | Producción de pescado (salmón, trucha) y productos de pescado (filete) congelados y refrigerados |
| 12 | XXXXXX XXX | Pescado y productos de pescado (caballa, merluza, merluza de cola trucha, salmon), producción de crustáceos, mejillones con/sin concha, otros tipos de animales acuáticos intervertebrados vivos, frescos refrigerados, congelados, secados, salados o en salmuera. | Producción de pescado refrigerado y congelado (salmon coho, salmon), productos semielaborados congelados (merluza y mejillones) apanados y en rebozo |
| 13 | XXXXXX XXX | Pescado fresco, refrigerado, congelado, entre ellos de acuicultura, filete de pescado (incluyendo carne de pescado, carne molida de pescado) crustáceos frescos, refrigerados o congelados, con o sin caparazón, vivos, frescos, refrigerados, congelados, cocidos-congelados, secados, salados o en salmuera, harina y granulas alimenticias de crustáceos | Producción de pescado congelado y refrigerado (caballa, pejerrey y de acuicultura: salmón, salmón coho, trucha) y productos de pescado (filete). |

9. Conclusiones y propuestas

1. Durante la inspección los especialistas de Rosselkhoz nadzor detectaron las infracciones que están indicadas en este informe, así mismo en los anexos №№ 1, 2, 3.
Las infracciones indicadas evidencian sobre la necesidad de reforzar el control de parte del Servicio Veterinario de Chile para asegurar las garantías de cumplimiento de los requisitos y normas veterinarios-sanitarios de la Unión Aduanera y la Federación Rusa.
2. El Servicio veterinario de Chile tiene que continuar trabajando en hacer llegar a las empresas-exportadoras los requisitos y normas veterinarios-sanitarios de la Unión Aduanera y la Federación Rusa en el idioma español, incluyendo la organización de los seminarios de capacitación de especialistas respecto a las normas y requisitos veterinarios-sanitarios de la Unión Aduanera y la Federación Rusa.
3. El Servicio veterinario de Chile tiene que realizar el trabajo de eliminación de infracciones de requisitos y normas de la Unión Aduanera y la Federación Rusa, detectados durante la inspección y asegurar el funcionamiento del sistema que asegura el cumplimiento de requisitos en las exportaciones al territorio de la Unión Aduanera.
4. El órgano competente de Chile (Sernapesca) tiene que realizar las inspecciones de las empresas respecto al cumplimiento de los requisitos y normas veterinarios-sanitarios de la Unión Aduanera y la Federación Rusa y actualizar los listados de las empresas de Chile que suministran su producción a la Unión Aduanera, así mismo tipos de actividades registrados.
5. Sernapesca tiene que implementar una orden clara de inspección de las empresas de Chile respecto al cumplimiento de los requisitos y normas veterinarios-sanitarios de la Unión Aduanera y la Federación Rusa y registrar los resultados de estas inspecciones y la base legal (respecto a qué normas se ha realizado la inspección) en actas de inspección. En estas actas es preciso prever el apartado dedicado a la evaluación de la disponibilidad y cumplimiento en las empresas de la documentación de la Unión Aduanera y la Federación Rusa.

6. En caso de certificación de la producción destinada a la Federación Rusa, las empresas chilenas y Sernapesca tienen que asegurar el control correspondiente sobre realización de los ensayos de laboratorio de esta producción, respecto a los índices de la seguridad previstos en normas veterinarios-sanitarios de la Unión Aduanera y la Federación Rusa en laboratorios acreditados con aplicación de los métodos acreditados.
7. Es imprescindible que Sernapesca realice también la inspección de otras plantas respecto a las cuales el Servicio concedió las garantías cumplimiento de los requisitos de la Unión Aduanera y la Federación Rusa y que de acuerdo con los resultados de esta inspección actualice la información sobre las plantas, entre ellos si están capacitadas para cumplir con los requisitos de la Federación Rusa y tipos de actividades que realiza.
8. Sernapesca debería reforzar el control de los centros de cultivos que suministran la materia prima a las plantas procesadoras para prevenir el uso no autorizado de fármacos, entre ellos antibióticos en los centros de cultivo.
9. Sernapesca tiene que adoptar las medidas para prevenir el proceso de pescado que tiene lesiones notables por causa de enfermedades (úlceras, infiltraciones), así mismo asegurar que esta producción no se exporte a la Unión Aduanera.

Anexo N° 1
Al informe preliminar

Unión Aduanera y la Federación Rusa, detectados durante la inspección por especialistas de Rosselkhoznadzor de las plantas de producción animal de la República de Chile

1. La emisión de los certificados veterinarios se realiza sin hacer la revisión física de la producción exportada debido a que la gran parte de industria de cultivo y proceso de salmonideos y mejillones está concentrada en el sur de Chile, en las Regiones N° X (Región Los Lagos) y N° XI (Región Aysen) mientras que los certificados se emiten en los puntos de salida en el norte de Chile, lo cual crea posibilidades de abuso de parte de las plantas en el momento de envío de cargas a la exportación, incluyendo a la Federación Rusa, lo cual lleva a que se exporte producción pesquera que no corresponde a los requisitos del país-importador.

Por ejemplo los inspectores registraron el incumplimiento de los requisitos a los certificados veterinarios para la producción alimenticia pesquera, de crustáceos, mejillones y otros objetos de industria pesquera y productos de su proceso (punto 4.3) que se exportan a la Unión Aduanera. A la exportación se enviaba la producción con lesiones propias de las enfermedades contagiosas (úlceras, focos de necrosis etc.)

2. En el cultivo de salmón por medio de acuicultura se registran enfermedades muy extendidas, incluyendo SRS (ricketsiosis, la tasa de mortalidad alcanza 79,4%). Sernapesca no pudo presentar los datos sobre el número centros con presencia de SRS, sin embargo, en gran parte de las empresas inspeccionadas (N° XXXXX, XXXXX, XXXXX, XXXXX, XXXXX) en el momento de la inspección se llevaba a cabo el procesamiento de pescado con significativas lesiones ulcerosas de la piel y en algunos casos del tejido muscular subyacente. En una visita al centro de cultivo, los especialistas de Rosselkhoznadzor presenciaron la necropsia del pez fallecido y se diagnosticó también muerte por virus SRS (inflamación del colón, riñón, hígado y lesiones ulcerosas de la piel).

Ademas en Chile registraron:

- anemia infecciosa de salmón: 76 casos en 2013, y 22 casos en el período comprendido entre enero a junio del 2014
- contaminación por piojo de mar (Caligus) - 65 casos (19 centros de acuicultura en 2014)
- necrosis infecciosa de páncreas, enfermedad renal bacteriana, y otros.

3. El sistema actual de trazabilidad y emisión de los certificados veterinarios por las autoridades competentes del país no permite identificar la mercancía exportada. En algunas empresas (N°XXXXX, XXXXX, XXXXX, XXXXX) no se encontraban los certificados para los productos exportados y las propias empresas no tenían información sobre el país del destino de producción. En algunos casos, se señaló que los volúmenes de suministros de pescado a Rusia según los datos de la empresa eran significativamente más bajos que según Rosselkhoznadzor (N°XXXXX, XXXXX). El sistema de trazabilidad en una serie de empresas también no tiene suficiente transparencia y eficiencia: en almacenes frigoríficos se observaron productos de almacenamiento no identificados, producción con el empaque roto, producción de otras empresas (XXXXX, XXXXX, XXXXX, XXXXX, XXXXX).

4. Durante la inspección, se notó un falta de organización y control de situación sanitaria-veterinaria en las instalaciones de las plantas y durante el proceso de producción. En las empresas (N°XXXXX, XXXXX, XXXXX, XXXXX, XXXXX, XXXXX) se registró que la división de zonas "sucias" y "limpias" no está bien definida, lo cual no impide la circulación del personal de una zona a otra sin realizar una desinfección adicional de manos, zapatos y cambio de ropa sanitaria.

5. No se realizan los estudios de pescado y productos pesqueros para detectar pesticidas (HCH y sus isómeros, DDT y sus metabolitos), nitrosaminas, PCBs, dioxinas y radionucleidos.

6. Respecto a los antibióticos solo se hacen estudios de presencia de oxitetraciclina, cloranfenicol, eritromicina, amoxicilina, flumektina, florfenicol. Cabe señalar que los métodos aplicados en Chile para detectar oxitetraciclina no permiten detectarlo en cantidades que admiten los requisitos de la Unión Aduanera (el nivel de detección de las técnicas de oxitetraciclina utilizados en Chile es de 30 mcg/kg, mientras que el nivel máximo permitible de tetraciclina en conformidad con las leyes de la Unión Aduanera es 10 mcg/kg). Estudios para otras tetraciclinas no se llevan a cabo

La fiabilidad de otros datos sobre los residuos de antibióticos en los peces también causa duda. Por

ejemplo, al visitar la planta número XXXXX en los documentos que acompañaban una partida de la materia prima entrante, se constató que durante el cultivo de peces de esta partida se usaron antibióticos en abril de 2014. El periodo de carencia de antibióticos del grupo de tetraciclinas es tres meses. Después de seis meses (es decir en octubre) se llevaron a cabo pruebas de laboratorio y se encontraron concentraciones de oxitetraciclina de 600 mcg/kg. Después de 17 días se repitieron las pruebas de laboratorio, en los que ya no se detecta este antibiótico, la partida entró en la planta para el proceso.

Dado que la oxitetraciclina no se retiró del cuerpo de los peces durante seis meses después de aplicación del fármaco, el hecho de su ausencia en estudios repetidos en 17 días evidencia bien la falta de fiabilidad de los métodos de detección usados, o del uso no controlado y no informado de este antibiótico en el centro de cultivo.

También cabe destacar que los datos del monitoreo del laboratorio de producción de las empresas chilenas que entra en la Unión Aduanera, indican que se hace aplicación de los agentes antimicrobianos (fluoroquinolonas) en acuicultura, que evidencia el uso no declarado y no controlado de agentes antimicrobianos, como los antibióticos en acuicultura.

7. En el programa de HACCP no se consideran todos los riesgos en el proceso de producción (№XXXXX, XXXXX, XXXXX, XXXXX, XXXXX, XXXXX), se registró que no se mantiene la cadena de temperatura. Dado que la mayoría de las empresas inspeccionadas fabrican productos de salmón, el cual pertenece a los pescados sujetos a generación de histamina, la no observancia del régimen de temperaturas de almacenamiento puede conducir al despacho de productos peligrosos para la salud humana. La necesidad de respetar el régimen de temperaturas de almacenamiento se confirma por la detección de histamina durante las pruebas de laboratorio al llegar estos productos a Rusia.

8. No se han realizado inspecciones de las empresas respecto al cumplimiento de las normas y requisitos veterinarios-sanitarios de la Unión Aduanera y la Federación Rusa por los especialistas de autoridades competentes entre ellas las empresas, incluidas en el Registro de Exportadores bajo las garantías del Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura. Las revisiones de las empresas por especialistas de Sernapesca se realizan respecto al cumplimiento de requisitos de todos los países-importadores, la documentación reglamentaria no dispone de referencia a las normas de la Unión Aduanera.

9. Al enviar solicitud sobre la inclusión de las empresas de Chile en el Registro bajo las garantías de Sernapesca en varios casos se indicó el tipo de actividades que no correspondían a la producción real de la empresa. Además, de las 4 empresas inspeccionadas que previamente habían sido aprobadas para la exportación a Rusia bajo la garantía de Sernapesca, en 2 fueron identificadas las infracciones graves de los requisitos veterinarios y sanitarios de la Unión Aduanera, lo que evidencia carácter formal de las garantías por parte de Sernapesca.

10. Los especialistas de las plantas inspeccionadas no están informados completamente sobre los requisitos y normas veterinarias de la Unión Aduanera. Los documentos reglamentarios de la Unión Aduanera no están actualizados.

El listado de las principales infracciones de las normas y requisitos veterinarios-sanitarios de la Unión Aduanera y la Federación de Rusia, detectados durante la auditoría de especialistas de Rosselkhozadzor de los laboratorios acreditados en la República de Chile

1. En laboratorios se usan los métodos de detección del límite máximo de residuos de antibióticos del grupo de tetraciclina con el límite máximo permitido 100 mcg/kg (el límite de detección del método es 30 mcg/kg) lo cual no corresponde a los requisitos de la Unión Aduanera - 10 mcg/kg.
2. Durante la inspección a los especialistas de Rosselkhozadzor no se presentaron los registros de la validación de los métodos de detección de los residuos de antibióticos del grupo de tetraciclinas en acuicultura de acuerdo con las exigencias de la Unión Aduanera.
3. Los documentos de validación de los métodos de los ensayos microbiológicos presentados durante la inspección no corresponden a los requisitos del punto 5.4 ISO 17025:2005.
4. Al realizar el control de laboratorio interno de la calidad de ensayos no se lleva a cabo la elaboración de mapas de control y registro del porcentaje de recuperación de la muestra patrón.
5. Según la documentación facilitada los análisis de histamina y detección de parásitos se realizan en terceros laboratorios, sin embargo durante la auditoría no se presentaron los documentos que confirmaran el subcontrato para realizar los estudios de los índices mencionados.

El listado de las principales infracciones de los requisitos y normas veterinarios-sanitarios de la Unión Aduanera y la Federación Rusa, detectados durante la inspección por especialistas de Rosselkhoznadzor de las plantas procesadoras de pescado de Chile

XXXXXX XXX

Procesamiento de pescado; producción de pescado (salmón, salmón coho) y productos de pescado (filete) congelados y refrigerados.

1. Los especialistas de la planta inspeccionadas no han sido informadas completamente por la autoridad competente sobre las normas y los requisitos veterinarios y sanitarios de la Unión Aduanera y la Federación de Rusia. En la planta faltan los siguientes requisitos y reglamentos de la Unión Aduanera: la Decisión de la Comisión de la Unión Aduanera № 317 del 18.06.2010, de la Decisión de la Comisión de la Unión Aduanera № 299 del 28.05.2010.

2. No han sido presentados los documentos que confirmen el haber informado a los especialistas de la planta y del Servicio Nacional sobre las normas y los requisitos veterinarios y sanitarios de la Unión Aduanera y la Federación de Rusia.

3. Los inspectores de las autoridades competentes de Chile no han llevado a cabo las inspecciones de las plantas respecto al cumplimiento de las normas y los requisitos veterinarios y sanitarios de la Unión Aduanera y la Federación de Rusia. Los inspectores de Sernapesca realizan las inspecciones de las plantas respecto al cumplimiento de los requisitos de todos los países importadores, en las pautas de inspección falta la referencia a las disposiciones reglamentarias de la Unión Aduanera.

4. La firma de los certificados veterinarios se realiza sin una inspección física de los productos exportados, el inspector veterinario no está presente durante el envío los productos.

5. No hay evidencia documental de las pruebas de laboratorio de residuos de sustancias prohibidas y dañinas en la materia prima y productos terminados en el marco del autocontrol y la supervisión estatal: nitrosaminas, dioxinas, bifenilos policlorados, radionucleidos (cesio, estroncio).

No hay evidencia documental de las pruebas de laboratorio del contenido residual de sustancias prohibidas y dañinas en los productos terminados en el marco del autocontrol para el contenido de pesticidas (HCH y sus isómeros, DDT y sus metabolitos).

No hay evidencia documental de las pruebas de laboratorio del contenido residual de sustancias prohibidas y perjudiciales en la materia prima en el marco del autocontrol y la supervisión estatal para el contenido de los antibióticos del grupo de tetraciclinas (tetraciclina, clortetraciclina).

6. El índice del parámetro del punto de control crítico (temperatura en la materia prima) – no más de +8°C – aumenta el riesgo del deterioro de la materia prima. El Codex Alimentarius «Normas y reglamentos de pescado y productos del mar» recomienda mantener temperatura del pescado fresco lo más cercano posible a 0°C.

7. Durante la auditoría se detectó una organización y realización del control insuficientes por parte de las autoridades oficiales y los correspondientes servicios de la planta de las condiciones veterinarias y sanitarias de las áreas de producción y la organización de los procesos de producción:

- en las proximidades a la cinta transportadoras de pescado donde se transporta la producción (pescado congelado se encuentra recipiente con desinfectante (solución de alcohol))

- en una cámara de almacenamiento de productos terminados congelados se encuentra una caja con la producción sin etiqueta

- en la cámara de congelamiento se encontró capa de nieve en el techo.

Las salas de producción tienen entradas y salidas (incluso al exterior) que no están equipadas de esterillas desinfectantes y zonas sanitarias, lo cual no excluye la posibilidad de libre circulación del personal entre las zonas "limpia" y "sucia" (de la matanza hay salida a la calle; de la zona "limpia" (sala de congelación y

empaquetado de la producción hay salida al exterior).

-a través del área de la sala de producción donde se encuentra el pescado antes de congelación se realiza transportación de estantes para lavado, lo cual no excluye el peligro de contaminación.

XXXXX XXX

Procesamiento de pescado; producción de pescado (caballa, pejerrey, entre ellos especies de acuicultura: salmón, salmón coho, trucha) y productos de pescado (filete) congelados y refrigerados.

1. Los especialistas de la planta no han sido informados completamente por la autoridad competente sobre las normas y los requisitos veterinarios y sanitarios de la Unión Aduanera y la Federación de Rusia. En la planta falta la Decisión de la Comisión de la Unión Aduanera № 317 del 18.06.2010

2. No han sido presentados los documentos que confirmen el haber informado a los especialistas de la planta y del Servicio Nacional sobre las normas y los requisitos veterinarios y sanitarios de la Unión Aduanera y la Federación de Rusia.

3. Los inspectores de las autoridades competentes de Chile no han llevado a cabo las inspecciones de las plantas respecto al cumplimiento de las normas y los requisitos veterinarios y sanitarios de la Unión Aduanera y la Federación de Rusia. Los inspectores de Sernapesca realizan las inspecciones de las plantas respecto al cumplimiento de los requisitos de todos los países importadores, en las pautas de inspección falta la referencia a las disposiciones reglamentarias de la Unión Aduanera.

4. La firma de los certificados veterinarios se realiza sin una inspección física de los productos exportados, el inspector veterinario no está presente durante el envío los productos.

5. La producción no está etiquetada debidamente lo que indica una falta de eficiencia del sistema de trazabilidad de los productos en toda la cadena de producción (desde el lugar de producción primaria hasta su puesta en el mercado) - en la etiqueta no se identifica el buque factoría, productor de materia prima.

6. No hay evidencia documental de las pruebas de laboratorio de residuos de sustancias prohibidas y dañinas nitrosaminas, dioxinas, bifenilos policlorados, radionucleidos (cesio, estroncio); antibióticos del grupo de tetraciclinas, nitrosaminas, pesitcidas, bifenilos policlorados, cadmio, plomo, histamina (salmon) radionucleidos (cesio, estroncio).

No hay evidencia documental de las pruebas de laboratorio de agua para residuos de pesitcidas elementos tóxicos, sulfatos, nitritos, nitratos

No se realizan estudios parasitológicos de la materia prima y producción final.

7. Durante la auditoría se detectó una organización y realización del control insuficientes por parte de las autoridades oficiales y los correspondientes servicios de la planta de las condiciones veterinarias y sanitarias de las áreas de producción y la organización de los procesos de producción:

- falta una sala especial para almacenar las cajas de plástico, por eso las cajas se almacenan en la calle. Falta una pista separada para almacenamiento de basura y residuos. Los contenedores para la basura, se encuentran cerca de los recipientes de plástico para producción en la proximidad al punto de recepción de la materia prima.

-No se realiza el control de temperatura de aire y humedad en la cámara de almacenamiento de la producción.

-En las cámaras de congelamiento se observa falta de integridad en la cobertura de las paredes, lo cual dificulta un lavado y desinfección eficientes de las cámaras.

-En la sala de producción (sala de proceso y congelamiento de choque) los extremos de las mangueras utilizadas para la limpieza (incluso durante el proceso de fabricación) no están equipados con boquillas de pistola, lo que puede conducir a la contaminación de las materias primas y productos terminados, como resultado de la pulverización de agua al limpiar los espacios de producción (durante la eliminación de la producción de aguas residuales). El uso de la boquilla de la pistola permite ajustar el chorro de agua.

- Falta el suministro de agua (necesaria para limpiar el pescado) en la sala de eviscerado de peces.

8. El vestuario para personal no está equipado de acuerdo con el paso sanitario (no hay división en

area "limpia" y "sucia"), se notó almacenamiento conjunto de la ropa diaria y ropa sanitaria. La sala de apanado tiene una salida al exterior que no está equipada de esterillas desinfectantes y zona sanitaria, lo cual no excluye la posibilidad de libre circulación del personal entre las zonas "limpia" y "sucia".

9. La ubicación de la planta de proceso no excluye la posibilidad de efectos adversos por parte de otras empresas, situadas en las proximidades. El complejo de salas de de producción se encuentra en las proximidades de la carretera.

10. La zona de mantención de la empresa está situada en las proximidades de las entradas abiertas en la zona de producción

XXXXX XXX

Procesamiento de pescado; producción de pescado (salmón, trucha, salmón coho) y productos de pescado (filete) congelados y refrigerados.

1. Las plantas inspeccionadas no han sido informadas completamente por la autoridad competente sobre las normas y los requisitos veterinarios y sanitarios de la Unión Aduanera y la Federación de Rusia. En la planta faltan los siguientes requisitos y reglamentos de la Unión Aduanera: la Decisión de la Comisión de la Unión Aduanera № 317 del 18.06.2010, de la Decisión de la Comisión de la Unión Aduanera № 299 del 28.05.2010.

2. No han sido presentados los documentos que confirmen el haber informado a los especialistas de la planta y del Servicio Nacional sobre las normas y los requisitos veterinarios y sanitarios de la Unión Aduanera y la Federación de Rusia.

3. Los inspectores de las autoridades competentes de Chile no han llevado a cabo las inspecciones de las plantas respecto al cumplimiento de las normas y los requisitos veterinarios y sanitarios de la Unión Aduanera y la Federación de Rusia. Los inspectores de Sernapesca realizan las inspecciones de las plantas respecto al cumplimiento de los requisitos de todos los países importadores, en las pautas de inspección falta la referencia a las disposiciones de los actas de regulación de la Unión Aduanera.

4. La firma de los certificados veterinarios se realiza sin una inspección física de los productos exportados, el inspector veterinario no está presente durante el envío los productos.

Así, en el marco de la presente auditoría se reveló la violación de los requisitos del certificado veterinario para la exportación a la Unión Aduanera de productos alimenticios de pescado, crustáceos, moluscos y otras especies de pesca y productos de su procesamiento (apartado 4.3): a la exportación se dirigía la producción con indicios de cambios característicos de enfermedades contagiosas (úlceras, focos necróticos y otros.).

5. No hay evidencia documental de las pruebas de laboratorio de residuos de sustancias prohibidas y dañinas en la materia prima y productos terminados en el marco del autocontrol y la supervisión estatal: nitrosaminas, dioxinas, bifenilos policlorados, radionucleidos (cesio, estroncio).

No hay evidencia documental de las pruebas de laboratorio del contenido residual de sustancias prohibidas y perjudiciales en los productos terminados en el marco del autocontrol para el contenido de pesticidas (HCH y isómeros y DDT y sus metabolitos).

No hay evidencia documental de las pruebas de laboratorio del contenido residual de sustancias prohibidas y perjudiciales en la materia prima en el marco del autocontrol y la supervisión estatal para el contenido de los antibióticos del grupo de tetraciclinas (tetraciclina, clortetraciclina).

No se realizan los estudios parasitológicos de materia prima.

6. Durante la auditoría se detectó una organización y realización del control insuficientes por parte de las autoridades oficiales y los correspondientes servicios de la planta de las condiciones veterinarias y sanitarias de las áreas de producción y la organización de los procesos de producción:

- el pescado que llega al procesamiento tiene signos evidentes de enfermedades (úlceras, color amarillento de la carne, la formación gelatinada en el cuerpo), parte del pescado tiene lesiones en la piel;

- el sensor de la cámara frigorífica ante la cámara marcaba -13°C. Al medir la temperatura en el

interior del filete que se almacenaba en esta cámara frigorífica la temperatura ha sido de $-2,9^{\circ}\text{C}$, lo que indica que el control de la temperatura del aire en la sala de almacenamiento es inadecuado.

- en la cámara frigorífica estaban almacenados los productos fabricados por otra empresa, lo que puede indicar que la planta XXXXX realiza el reenvasado de productos.

- en la sala de producción (fileteado) en las proximidades a las líneas transportadoras de pescado se encuentra un recipiente con desinfectante (hyposulphite).

- la cámara de congelación rápida se utiliza como cámara para el almacenamiento de los productos terminados, las paredes de las cámaras están cubiertas de formaciones de hielo.

- en la cámara de almacenamiento de productos congelados se detectó la presencia de hielo y "capas de nieve" en las paredes, aparatos de refrigeración, estanterías y cajas con productos que puede indicar que haya habido temperaturas inapropiadas.

- en una sala de producción se realizaba el lavado de la cinta transportadora, en la proximidad a la cual seguía el proceso de elaboración de productos (filete de pescado).

- En el pasillo de transportación ante las cámaras frigoríficas se detectó la acumulación de condensación en el techo, debido al funcionamiento insuficiente del sistema de ventilación.

7. Las salas de producción tienen entradas y salidas (incluso al exterior) que no están equipadas de esterillas desinfectantes y zonas sanitarias, lo cual no excluye la posibilidad de libre circulación del personal entre las zonas "limpia" y "sucia" (hay salidas al exterior de la sala de fileteado y empaquetado).

XXXXX XXX

Matanza; producción de pescado (salmón, trucha, salmón coho) y productos de pescado (filete) congelados y refrigerados.

1. Las plantas inspeccionadas no han sido informadas completamente por la autoridad competente sobre las normas y los requisitos veterinarios y sanitarios de la Unión Aduanera y la Federación de Rusia., en la planta falta la Decisión de la Comisión de la Unión Aduanera № 317 del 18.06.2010.

2. No han sido presentados los documentos que confirmen el haber informado a los especialistas de la planta y del Servicio Nacional sobre las normas y los requisitos veterinarios y sanitarios de la Unión Aduanera y la Federación de Rusia.

3. Los inspectores de las autoridades competentes de Chile no han llevado a cabo las inspecciones de las plantas respecto al cumplimiento de las normas y los requisitos veterinarios y sanitarios de la Unión Aduanera y la Federación de Rusia. Los inspectores de Sernapesca realizan las inspecciones de las plantas respecto al cumplimiento de los requisitos de todos los países importadores, en las pautas de inspección falta la referencia a las disposiciones de los actas de regulación de la Unión Aduanera.

4. La firma de los certificados veterinarios se realiza sin una inspección física de los productos exportados, el inspector veterinario no está presente durante el envío los productos.

Así, en el marco de la presente auditoría se reveló la violación de los requisitos del certificado veterinario para la exportación a la Unión Aduanera de productos alimenticios de pescado, crustáceos, moluscos y otras especies de pesca y productos de su procesamiento (apartado 4.3): a la exportación se dirigía la producción con indicios de cambios característicos de enfermedades contagiosas (úlceras, focos necróticos y otros).

5. No hay evidencia documental de las pruebas de laboratorio del contenido residual de sustancias prohibidas y perjudiciales: los antibióticos del grupo de tetraciclinas, nitrosaminas, pesticidas (HCH y isómeros y DDT y sus metabolitos), dioxinas, cadmio, bifenilos policlorados, plomo, histamina (salmón) radionucleidos (cesio, estroncio).

No hay evidencia documental de las pruebas de laboratorio de agua para detectar pesticidas, elementos tóxicos, sulfatos, nitratos, nitritos.

6. La planta no ha diseñado las medidas de corrección de las violaciones detectadas por la autoridad competente: el 29.09.2014 durante la inspección se detectó que en el acta de los estudios de laboratorio de agua utilizada en el proceso de producción, la concentración de cloro excede los niveles máximos permitidos, incluyendo el agua dirigida a la sala de fileteado y de corte de pescado.

Los estudios parasitológicos se llevan a cabo sólo con respecto a los productos exportados a Brasil.

7. Durante la auditoría se detectó una organización y realización del control insuficientes por parte de

las autoridades oficiales y los correspondientes servicios de la planta de las condiciones veterinarias y sanitarias de las áreas de producción y la organización de los procesos de producción:

- el envío del producto terminado se realiza en las inmediaciones a los recipientes con desechos de producción.
- en la sala de fileteado las mesas de corte se desinfectan con hipoclorito de potasio lo que no descarta la posibilidad de que los productos químicos se mezclen con los productos terminados.
- en las salas de producción (sala de procesamiento) los extremos de las mangueras utilizadas para la limpieza (incluyendo el uso durante el proceso de producción) no están equipadas con boquillas tipo pistola, lo que puede llevar a la contaminación de las materias primas y productos terminados, como resultado del salpicado del agua a la hora de limpiar las instalaciones de producción (durante la eliminación con agua de los restos del proceso de producción). El uso de la boquilla tipo pistola permite regular el chorro de agua.
- el control de la humedad relativa en las salas de producción no se realiza, tampoco se lleva a cabo el control de la temperatura del aire en la sala de fileteado, la temperatura es controlada por un termómetro de contacto.
- el pescado que llegó al procesamiento durante la auditoría tenía los signos evidentes de lesiones en la piel (úlceras).

8. Durante la auditoría no se presentó la documentación completa para los productos suministrados al territorio de la Unión Aduanera.

XXXXXX XXX

Matanza; producción de pescado (salmón, trucha, salmón coho) y productos de pescado (filete) congelados y refrigerados.

1. Las plantas inspeccionadas no han sido informadas completamente por la autoridad competente sobre las normas y los requisitos veterinarios y sanitarios de la Unión Aduanera y la Federación de Rusia. En la planta faltan los siguientes requisitos y reglamentos de la Unión Aduanera: la Decisión de la Comisión de la Unión Aduanera № 317 del 18.06.2010, de la Decisión de la Comisión de la Unión Aduanera № 299 del 28.05.2010, el Reglamento Técnico de la Unión Aduanera TC 022/2011.

2. No han sido presentados los documentos que confirmen el haber informado a los especialistas de la planta y del Servicio Nacional sobre las normas y los requisitos veterinarios y sanitarios de la Unión Aduanera y la Federación de Rusia.

3. Los inspectores de las autoridades competentes de Chile no han llevado a cabo las inspecciones de las plantas respecto al cumplimiento de las normas y los requisitos veterinarios y sanitarios de la Unión Aduanera y la Federación de Rusia. Los inspectores de Sernapesca realizan las inspecciones de las plantas respecto al cumplimiento de los requisitos de todos los países importadores, en las pautas de inspección falta la referencia a las disposiciones de los actas de regulación de la Unión Aduanera.

4. La firma de los certificados veterinarios se realiza sin una inspección física de los productos exportados, el inspector veterinario no está presente durante el envío los productos.

Así, en el marco de la presente auditoría se reveló la violación de los requisitos del certificado veterinario para la exportación a la Unión Aduanera de productos alimenticios de pescado, crustáceos, moluscos y otras especies de pesca y productos de su procesamiento (apartado 4.3): a la exportación se dirigía la producción con indicios de cambios característicos de enfermedades contagiosas (úlceras, focos necróticos y otros).

5. No hay evidencia documental de las pruebas de laboratorio del contenido residual de sustancias prohibidas y perjudiciales en la materia prima y productos terminados en el marco del autocontrol y la supervisión estatal: nitrosaminas, antibióticos del grupo de tetraciclinas, dioxinas, bifenilos policlorados, radionucleidos (cesio, estroncio).

No hay evidencia documental de las pruebas de laboratorio del contenido residual de sustancias prohibidas y perjudiciales en los productos terminados en el marco del autocontrol para el contenido de pesticidas (HCH y isómeros y DDT y sus metabolitos).

No hay evidencia documental de las pruebas de laboratorio del contenido residual de sustancias prohibidas y perjudiciales en la materia prima en el marco del autocontrol y la supervisión estatal para el contenido de los antibióticos del grupo de tetraciclinas (tetraciclina, clortetraciclina).

No se realizan los estudios parasitológicos de materia prima.

6. Durante la auditoría se detectó una organización y realización del control insuficientes por parte de las autoridades oficiales y los correspondientes servicios de la planta de las condiciones veterinarias y sanitarias de las áreas de producción y la organización de los procesos de producción:

- el pescado que llegó al procesamiento tenía los signos de lesiones tipo úlcera en la piel.
- el producto caído sobre el piso (filetes de pescado) lo tratan con una solución de fármacos PRIBAC LQ-20, BACTOLIM C-15, CLORODOS PLUS y lo devuelven a la línea de producción (comprobado durante la auditoría).
- en la sala de matanza en las proximidades a los contenedores con el pescado y cintas transportadoras de pescado en todos los tramos de líneas tecnológicas se encuentran los recipiente con desinfectante, lo que puede provocar la contaminación de la producción con los desinfectantes.
- en la cámara de almacenamiento de productos terminados congelados se detectaron productos con falta de integridad del embalaje.
- las líneas transportadoras para suministrar cajas de empaque pasan por encima de la línea del producto terminado, lo que no excluye la posibilidad de contaminación de los productos terminados por partículas mecánicas (suciedad, polvo).
- en la cámara de congelación rápida se detectaron las formaciones de hielo en las paredes, el piso y el techo.

XXXXX XXX

Procesamiento y producción de mejillones (cocidos (con y sin concha); congelados (con y sin concha); y glaseado (con y sin concha).

1. Las plantas inspeccionadas no han sido informadas completamente por la autoridad competente sobre las normas y los requisitos veterinarios y sanitarios de la Unión Aduanera y la Federación de Rusia. En la planta faltan los siguientes requisitos y reglamentos de la Unión Aduanera: la Decisión de la Comisión de la Unión Aduanera № 317 del 18.06.2010.

2. No han sido presentados los documentos que confirmen el haber informado a los especialistas de la planta y del Servicio Nacional sobre las normas y los requisitos veterinarios y sanitarios de la Unión Aduanera y la Federación de Rusia.

3. Los inspectores de las autoridades competentes de Chile no han llevado a cabo las inspecciones de las plantas respecto al cumplimiento de las normas y los requisitos veterinarios y sanitarios de la Unión Aduanera y la Federación de Rusia. Los inspectores de Sernapesca realizan las inspecciones de las plantas respecto al cumplimiento de los requisitos de todos los países importadores, en las pautas de inspección falta la referencia a las disposiciones de los actas de regulación de la Unión Aduanera.

4. La firma de los certificados veterinarios se realiza sin una inspección física de los productos exportados, el inspector veterinario no está presente durante el envío los productos.

5. Durante la auditoría se detectó una organización y realización del control insuficientes por parte de las autoridades oficiales y los correspondientes servicios de la planta de las condiciones veterinarias y sanitarias de las áreas de producción y la organización de los procesos de producción:

- en la cámara de almacenamiento de productos terminados de detectaron productos (bloques de pescado congelado de 20 kg) sin etiquetado.
- falta de marcación en el envase usado para realizar el estudio (muestra de cocción) en la sala de recepción de materia prima.
- en el territorio de la planta hubo vehículos no relacionados al proceso de producción.
- las cajas plásticas para recoger los productos (por favor especificar el producto) se almacena sin paletas.

- en las salas de producción (sala de procesamiento) los extremos de las mangueras utilizadas para la limpieza (incluyendo el uso durante el proceso de producción) no están equipadas con boquillas tipo pistola, lo que puede llevar a la contaminación de las materias primas y productos terminados, como resultado del salpicado del agua a la hora de limpiar las instalaciones de producción (durante la eliminación con agua de los restos del proceso de producción). El uso de la boquilla tipo pistola permite regular el chorro de agua.

6. Durante la auditoría no se presentó la documentación completa para los productos suministrados al territorio de la Unión Aduanera.

XXXXX XXX

Matanza; producción de pescado (salmón, trucha) y productos de pescado (filete) congelados y refrigerados.

1. Las plantas inspeccionadas no han sido informadas completamente por la autoridad competente sobre las normas y los requisitos veterinarios y sanitarios de la Unión Aduanera y la Federación de Rusia. En la planta faltan los siguientes requisitos y reglamentos de la Unión Aduanera: la Decisión de la Comisión de la Unión Aduanera № 317 del 18.06.2010.

2. No han sido presentados los documentos que confirmen el haber informado a los especialistas de la planta y del Servicio Nacional sobre las normas y los requisitos veterinarios y sanitarios de la Unión Aduanera y la Federación de Rusia.

3. Los inspectores de las autoridades competentes de Chile no han llevado a cabo las inspecciones de las plantas respecto al cumplimiento de las normas y los requisitos veterinarios y sanitarios de la Unión Aduanera y la Federación de Rusia. Los inspectores de Sernapesca realizan las inspecciones de las plantas respecto al cumplimiento de los requisitos de todos los países importadores, en las pautas de inspección falta la referencia a las disposiciones de los actas de regulación de la Unión Aduanera.

4. La firma de los certificados veterinarios se realiza sin una inspección física de los productos exportados, el inspector veterinario no está presente durante el envío los productos.

5. No hay evidencia documental de las pruebas de laboratorio del contenido residual de sustancias prohibidas y perjudiciales en la materia prima y productos terminados en el marco del autocontrol y la supervisión estatal: nitrosaminas, antibióticos del grupo de tetraciclinas, dioxinas, bifenilos policlorados, radionucleidos (cesio, estroncio).

No hay evidencia documental de las pruebas de laboratorio del contenido residual de sustancias prohibidas y perjudiciales en los productos terminados en el marco del autocontrol para el contenido de pesticidas (HCH y isómeros y DDT y sus metabolitos).

No hay evidencia documental de las pruebas de laboratorio del contenido residual de sustancias prohibidas y perjudiciales en la materia prima en el marco del autocontrol y la supervisión estatal para el contenido de los antibióticos del grupo de tetraciclinas (tetraciclina, clortetraciclina).

No se realizan los estudios parasitológicos de materia prima.

6. Durante la auditoría se detectó una organización y realización del control insuficientes por parte de las autoridades oficiales y los correspondientes servicios de la planta de las condiciones veterinarias y sanitarias de las áreas de producción y la organización de los procesos de producción:

- dos de los cinco indicadores que muestran las lecturas de temperatura en las cámaras de almacenamiento de productos y cámaras de refrigeración, en el momento de la auditoría se encontraban en mal estado.

- en el momento de la auditoría se detectó que en el etiquetado del pescado destinado para el posterior procesamiento estaba indicada la fecha del 21.11.2014 (7.34 hs.); la auditoría tuvo lugar el 25.11.2014. De acuerdo con el programa HACCP el plazo máximo de almacenamiento de materias primas es de 96 horas, el recomendado es de 72 horas, si el plazo de almacenamiento es igual o superior a 144 horas, el producto se dirige ya sea al mercado interno, o la investigación microbiológica.

- en la sala de producción en la proximidad a la línea de fileteado se encuentran los recipientes para la desinfección de equipos de producción (cuchillos).

- en la cámara de almacenamiento de productos terminados congelados en algunas cajas de cartón falta el etiquetado, lo que indica que el sistema de trazabilidad de la planta no es muy eficiente.

- en la cámara de refrigeración se detectó la acumulación de condensación en el techo y hielo en los ventiladores de refrigeración.

7. Las salas de producción tienen entradas y salidas no equipadas de esterillas desinfectantes y zonas sanitarias; la sala donde se realiza el control de temperaturas tiene salida a la sala de fileteado, congelado y embalaje de pescado (es zona limpia), lo que permite al mecánico trasladarse por la zona limpia sin ropa sanitaria.

8. Una de las salas de lavado de recipientes industriales está ubicada directamente en la sala de fileteado, la salida de otra sala de lavado de recipientes da también a la sala de fileteado.

9. El territorio de la planta no tiene revestimiento impermeable.

XXXXX XXX

Matanza; producción de pescado (salmón, trucha, salmón coho) y productos de pescado (filete) congelados y refrigerados.

1. Las plantas inspeccionadas no han sido informadas completamente por la autoridad competente sobre las normas y los requisitos veterinarios y sanitarios de la Unión Aduanera y la Federación de Rusia. En la planta faltan los siguientes requisitos y reglamentos de la Unión Aduanera: la Decisión de la Comisión de la Unión Aduanera № 317 del 18.06.2010.

2. No han sido presentados los documentos que confirmen el haber informado a los especialistas de la planta y del Servicio Nacional sobre las normas y los requisitos veterinarios y sanitarios de la Unión Aduanera y la Federación de Rusia.

3. Los inspectores de las autoridades competentes de Chile no han llevado a cabo las inspecciones de las plantas respecto al cumplimiento de las normas y los requisitos veterinarios y sanitarios de la Unión Aduanera y la Federación de Rusia. Los inspectores de Sernapesca realizan las inspecciones de las plantas respecto al cumplimiento de los requisitos de todos los países importadores, en las pautas de inspección falta la referencia a las disposiciones de los actas de regulación de la Unión Aduanera.

4. La firma de los certificados veterinarios se realiza sin una inspección física de los productos exportados, el inspector veterinario no está presente durante el envío los productos.

5. No hay evidencia documental de las pruebas de laboratorio del contenido residual de sustancias prohibidas y perjudiciales en las materias primas y productos terminados: los antibióticos del grupo de tetraciclinas, nitrosaminas, pesticidas (HCH y isómeros y DDT y sus metabolitos), dioxinas, bifenilos policlorados, radionucleidos (cesio, estroncio).

6. Durante la auditoría se detectó una organización y realización del control insuficientes por parte de las autoridades oficiales y los correspondientes servicios de la planta de las condiciones veterinarias y sanitarias de las áreas de producción y la organización de los procesos de producción:

- en el momento de la auditoría se detectó una brecha en la cadena de temperaturas en la etapa de preparación del pescado para su congelación. En el momento de la auditoría, el pescado en las estanterías estaba desde el turno de noche (desde las 02.00 o 03.00 horas de la madrugada), la temperatura del músculo del pescado era de + 8,1°C. No se han proporcionado los rangos documentados de los regímenes de tiempo y temperatura para dichos procesos en la documentación del HACCP. Al mismo tiempo Rosselkhoznadzor detectó en los productos de esta planta el exceso de histamina provocado por el incumplimiento de los regímenes de temperatura de almacenamiento, según se informó a Sernapesca por carta №FS-HB-8/8742 del 26.05.2014.

- no hay lavabos para lavarse las manos en las salas de procesamiento y fileteado.

- el sistema de recogida (tubo) de residuos de producción se ubica en la proximidad inmediata a la línea de fileteado.

- los recipientes con la solución para desinfectar las manos se ubican en la proximidad inmediata a la línea de fileteado.

- en las salas de producción (sala de procesamiento y fileteado) los extremos de las mangueras utilizadas para la limpieza no están equipadas con boquillas tipo pistola, lo que puede llevar a la contaminación de las materias primas y productos terminados.

- en las salas de producción no se controla la humedad del aire relativa.

XXXXX XXX

Matanza y desviscerado de pescado. Producción de pescado refrigerado (salmón, salmón coho).

1. Las plantas inspeccionadas no han sido informadas completamente por la autoridad competente sobre las normas y los requisitos veterinarios y sanitarios de la Unión Aduanera y la Federación de Rusia. En la planta faltan los siguientes requisitos y reglamentos de la Unión Aduanera: la Decisión de la Comisión de la Unión Aduanera № 317 del 18.06.2010, de la Decisión de la Comisión de la Unión Aduanera № 299 del 28.05.2010.

2. No han sido presentados los documentos que confirmen el haber informado a los especialistas de la planta y del Servicio Nacional sobre las normas y los requisitos veterinarios y sanitarios de la Unión Aduanera y la Federación de Rusia.

3. Los inspectores de las autoridades competentes de Chile no han llevado a cabo las inspecciones de las plantas respecto al cumplimiento de las normas y los requisitos veterinarios y sanitarios de la Unión Aduanera y la Federación de Rusia. Los inspectores de Sernapesca realizan las inspecciones de las plantas respecto al cumplimiento de los requisitos de todos los países importadores, en las pautas de inspección falta la referencia a las disposiciones de los actas de regulación de la Unión Aduanera.

4. La firma de los certificados veterinarios se realiza sin una inspección física de los productos exportados, el inspector veterinario no está presente durante el envío los productos.

Así, en el marco de la presente auditoría se reveló la violación de los requisitos del certificado veterinario para la exportación a la Unión Aduanera de productos alimenticios de pescado, crustáceos, moluscos y otras especies de pesca y productos de su procesamiento (apartado 4.3): a la exportación se dirigía la producción con indicios de cambios característicos de enfermedades contagiosas (úlceras, focos necróticos y otros).

5. No hay evidencia documental de las pruebas de laboratorio del contenido residual de sustancias prohibidas y perjudiciales en la materia prima y productos terminados en el marco del autocontrol y la supervisión estatal: nitrosaminas, dioxinas, antibióticos del grupo de tetraciclinas, bifenilos policlorados, radionucleidos (cesio, estroncio).

No hay evidencia documental de las pruebas de laboratorio del contenido residual de sustancias prohibidas y perjudiciales en los productos terminados en el marco del autocontrol para el contenido de pesticidas (HCH y isómeros y DDT y sus metabolitos).

No hay evidencia documental de las pruebas de laboratorio del contenido residual de sustancias prohibidas y perjudiciales en la materia prima en el marco del autocontrol y la supervisión estatal para el contenido de los antibióticos del grupo de tetraciclinas (tetraciclina, clortetraciclina).

No se realizan los estudios parasitológicos de materia prima.

6. Durante la auditoría se detectó una organización y realización del control insuficientes por parte de las autoridades oficiales y los correspondientes servicios de la planta de las condiciones veterinarias y sanitarias de las áreas de producción y la organización de los procesos de producción:

- el valor del parámetro en el punto crítico de control (la temperatura en el interior de la materia prima) no es superior a +8°C, a una temperatura así aumenta el riesgo de deterioro de las materias primas, porque el Codex Alimentarius "Reglas y reglamentos referentes al pescado y productos pesqueros" recomienda mantener la temperatura del pescado fresco lo más cerca posible a 0°C.

- el pescado que llegó al procesamiento tiene los signos de lesiones tipo úlcera en la piel.
- en la misma cámara de congelación se almacenan los productos envasados y sin envase.
- en la cámara congeladora de almacenamiento de productos terminados se detectaron los productos embalados sin etiquetado.
- en las inmediaciones a las líneas transportadoras de producción (pescado congelado) se encuentra un recipiente con desinfectante (solución de alcohol).
- en la cámara de congelación se detectó la presencia de "capas de nieve" en el techo.

7. Las salas de producción tienen entradas y salidas (incluso al exterior) que no están equipadas de esterillas desinfectantes y zonas sanitarias, lo cual no excluye la posibilidad de libre circulación del personal entre las zonas "limpia" y "sucia" (de la sala de congelación y empaquetado de la producción ("zona limpia") hay salidas al exterior).

XXXXX XXX

Procesamiento de pescado; producción de pescado (salmón, trucha, salmón coho) y productos de pescado (filete) congelados y refrigerados. Producción de filete ahumado y salado (salmón, trucha, salmón coho).

1. Las plantas inspeccionadas no han sido informadas completamente por la autoridad competente sobre las normas y los requisitos veterinarios y sanitarios de la Unión Aduanera y la Federación de Rusia. En la planta faltan los siguientes requisitos y reglamentos de la Unión Aduanera: la Decisión de la Comisión de la Unión Aduanera № 317 del 18.06.2010, de la Decisión de la Comisión de la Unión Aduanera № 299 del 28.05.2010.

2. No han sido presentados los documentos que confirmen el haber informado a los especialistas de la planta y del Servicio Nacional sobre las normas y los requisitos veterinarios y sanitarios de la Unión Aduanera y la Federación de Rusia.

3. Los inspectores de las autoridades competentes de Chile no han llevado a cabo las inspecciones de las plantas respecto al cumplimiento de las normas y los requisitos veterinarios y sanitarios de la Unión Aduanera y la Federación de Rusia. Los inspectores de Sernapesca realizan las inspecciones de las plantas respecto al cumplimiento de los requisitos de todos los países importadores, en las pautas de inspección falta la referencia a las disposiciones de los actas de regulación de la Unión Aduanera.

4. La firma de los certificados veterinarios se realiza sin una inspección física de los productos exportados, el inspector veterinario no está presente durante el envío los productos.

Así, en el marco de la presente auditoría se reveló la violación de los requisitos del certificado veterinario para la exportación a la Unión Aduanera de productos alimenticios de pescado, crustáceos, moluscos y otras especies de pesca y productos de su procesamiento (apartado 4.3): a la exportación se dirigía la producción con indicios de cambios característicos de enfermedades contagiosas (úlceras, focos necróticos y otros).

5. No hay evidencia documental de las pruebas de laboratorio del contenido residual de sustancias prohibidas y perjudiciales en la materia prima y productos terminados en el marco del autocontrol y la supervisión estatal: nitrosaminas, dioxinas, antibióticos del grupo de tetraciclinas, bifenilos policlorados, radionucleidos (cesio, estroncio).

No hay evidencia documental de las pruebas de laboratorio del contenido residual de sustancias prohibidas y perjudiciales en los productos terminados en el marco del autocontrol para el contenido de pesticidas (HCH y isómeros y DDT y sus metabolitos).

No hay evidencia documental de las pruebas de laboratorio del contenido residual de sustancias prohibidas y perjudiciales en la materia prima en el marco del autocontrol y la supervisión estatal para el contenido de los antibióticos del grupo de tetraciclinas (tetraciclina, clortetraciclina).

No se realizan los estudios parasitológicos de materia prima.

6. Durante la auditoría se detectó una organización y realización del control insuficientes por parte de

las autoridades oficiales y los correspondientes servicios de la planta de las condiciones veterinarias y sanitarias de las áreas de producción y la organización de los procesos de producción:

- la mayor parte del pescado que llegó al procesamiento tiene los signos de lesiones tipo úlcera en la piel.
- se detectó el estancamiento de agua en las salas de producción, porque las alcantarillas se encuentran muy lejos de las líneas de producción y están obstruidas con los productos de desecho.
- en las inmediaciones a las líneas transportadoras se encuentran recipientes para la desinfección con solución de alcohol.
- las paredes, el piso de las cámaras de congelado rápido están cubiertos de hielo.
- para la recolección de basura en las salas de producción de usan bolsas de plástico abiertas.
- la desinfección de equipos (una pala) se lleva a cabo en la sala de almacenamiento de hielo, lo que no excluye su contaminación por productos químicos, y en adelante la contaminación del producto.
- las paredes de la sala de lavado de recipientes industriales están sucias, tienen saltados que no permiten realizar la limpieza y desinfección de calidad.

7. Las salas de producción tienen entradas y salidas (incluso al exterior) que no están equipadas de esterillas desinfectantes y zonas sanitarias, lo cual no excluye la posibilidad de libre circulación del personal entre las zonas "limpia" y "sucia".

XXXXX XXX

Producción de pescado (salmón, trucha) y productos de pescado (filete) congelados y refrigerados.

1. Las plantas inspeccionadas no han sido informadas completamente por la autoridad competente sobre las normas y los requisitos veterinarios y sanitarios de la Unión Aduanera y la Federación de Rusia. En la planta faltan los siguientes requisitos y reglamentos de la Unión Aduanera: la Decisión de la Comisión de la Unión Aduanera № 317 del 18.06.2010, de la Decisión de la Comisión de la Unión Aduanera № 299 del 28.05.2010.

2. No han sido presentados los documentos que confirmen el haber informado a los especialistas de la planta y del Servicio Nacional sobre las normas y los requisitos veterinarios y sanitarios de la Unión Aduanera y la Federación de Rusia.

3. Los inspectores de las autoridades competentes de Chile no han llevado a cabo las inspecciones de las plantas respecto al cumplimiento de las normas y los requisitos veterinarios y sanitarios de la Unión Aduanera y la Federación de Rusia. Los inspectores de Sernapesca realizan las inspecciones de las plantas respecto al cumplimiento de los requisitos de todos los países importadores, en las pautas de inspección falta la referencia a las disposiciones de los actas de regulación de la Unión Aduanera.

4. La firma de los certificados veterinarios se realiza sin una inspección física de los productos exportados, el inspector veterinario no está presente durante el envío los productos.

5. No hay evidencia documental de las pruebas de laboratorio del contenido residual de sustancias prohibidas y perjudiciales: pesticidas (HCH y isómeros y DDT y sus metabolitos), nitrosaminas, dioxinas, antibióticos del grupo de tetraciclinas (tetraciclina y doxitetraciclina, clortetraciclina), bifenilos policlorados, radionucleidos (cesio, estroncio).

6. Durante la auditoría se detectó una organización y realización del control insuficientes por parte de las autoridades oficiales y los correspondientes servicios de la planta de las condiciones veterinarias y sanitarias de las áreas de producción y la organización de los procesos de producción:

- en las salas de procesamiento de pescado y fileteado no hay lavamanos.
- en las salas de almacenamiento de materiales de envasado se guardan las repuestos de autos y equipos.
- en las salas de producción los extremos de las mangueras utilizadas para la limpieza (incluyendo el

uso durante el proceso de producción) no están equipadas con boquillas tipo pistola, lo que puede llevar a la contaminación de las materias primas y productos terminados, como resultado del salpicado del agua a la hora de limpiar las instalaciones de producción (durante la eliminación con agua de los restos del proceso de producción). El uso de la boquilla tipo pistola permite regular el chorro de agua.

7. El diseño de la planta no excluye la posibilidad de libre circulación del personal entre las zonas "limpia" y "sucia".

XXXXX XXX

Matanza y desvicerado de pescado. Producción de pescado refrigerado: salmón, trucha, salmón coho.

1. Las plantas inspeccionadas no han sido informadas completamente por la autoridad competente sobre las normas y los requisitos veterinarios y sanitarios de la Unión Aduanera y la Federación de Rusia. En la planta faltan los siguientes requisitos y reglamentos de la Unión Aduanera: la Decisión de la Comisión de la Unión Aduanera № 317 del 18.06.2010, de la Decisión de la Comisión de la Unión Aduanera № 299 del 28.05.2010.

2. No han sido presentados los documentos que confirmen el haber informado a los especialistas de la planta y del Servicio Nacional sobre las normas y los requisitos veterinarios y sanitarios de la Unión Aduanera y la Federación de Rusia.

3. Los inspectores de las autoridades competentes de Chile no han llevado a cabo las inspecciones de las plantas respecto al cumplimiento de las normas y los requisitos veterinarios y sanitarios de la Unión Aduanera y la Federación de Rusia. Los inspectores de Sernapesca realizan las inspecciones de las plantas respecto al cumplimiento de los requisitos de todos los países importadores, en las pautas de inspección falta la referencia a las disposiciones de los actas de regulación de la Unión Aduanera.

4. La firma de los certificados veterinarios se realiza sin una inspección física de los productos exportados, el inspector veterinario no está presente durante el envío los productos.

5. No hay evidencia documental de las pruebas de laboratorio del contenido residual de sustancias prohibidas y perjudiciales en la materia prima y productos terminados en el marco del autocontrol y la supervisión estatal: nitrosaminas, dioxinas, antibióticos del grupo de tetraciclinas, bifenilos policlorados, radionucleidos (cesio, estroncio).

No hay evidencia documental de las pruebas de laboratorio del contenido residual de sustancias prohibidas y perjudiciales en los productos terminados en el marco del autocontrol para el contenido de pesticidas (HCH y isómeros y DDT y sus metabolitos).

No hay evidencia documental de las pruebas de laboratorio del contenido residual de sustancias prohibidas y perjudiciales en la materia prima en el marco del autocontrol y la supervisión estatal para el contenido de los antibióticos del grupo de tetraciclinas (tetraciclina, clortetraciclina).

No se realizan los estudios parasitológicos de materia prima.

6. En las salas de producción (sala de procesamiento) los extremos de las mangueras utilizadas para la limpieza (incluyendo el uso durante el proceso de producción) no están equipadas con boquillas tipo pistola, lo que puede llevar a la contaminación de las materias primas y productos terminados, como resultado del salpicado del agua a la hora de limpiar las instalaciones de producción (durante la eliminación con agua de los restos del proceso de producción). El uso de la boquilla tipo pistola permite regular el chorro de agua.

XXXXX XXX

Procesamiento de pescado; producción de pescado (salmón, trucha, salmón coho) congelados y refrigerados; producción de platos semipreparados congelados (merluza y mejillones) apanados.

1. Las plantas inspeccionadas no han sido informadas completamente por la autoridad competente

sobre las normas y los requisitos veterinarios y sanitarios de la Unión Aduanera y la Federación de Rusia. En la planta faltan los siguientes requisitos y reglamentos de la Unión Aduanera: la Decisión de la Comisión de la Unión Aduanera № 317 del 18.06.2010, de la Decisión de la Comisión de la Unión Aduanera № 299 del 28.05.2010.

2. No han sido presentados los documentos que confirmen el haber informado a los especialistas de la planta y del Servicio Nacional sobre las normas y los requisitos veterinarios y sanitarios de la Unión Aduanera y la Federación de Rusia.

3. Los inspectores de las autoridades competentes de Chile no han llevado a cabo las inspecciones de las plantas respecto al cumplimiento de las normas y los requisitos veterinarios y sanitarios de la Unión Aduanera y la Federación de Rusia. Los inspectores de Sernapesca realizan las inspecciones de las plantas respecto al cumplimiento de los requisitos de todos los países importadores, en las pautas de inspección falta la referencia a las disposiciones de los actas de regulación de la Unión Aduanera.

4. La firma de los certificados veterinarios se realiza sin una inspección física de los productos exportados, el inspector veterinario no está presente durante el envío los productos.

5. No hay evidencia documental de las pruebas de laboratorio del contenido residual de sustancias prohibidas y perjudiciales: pesticidas (HCH y isómeros y DDT y sus metabolitos), nitrosaminas, dioxinas, antibióticos del grupo de tetraciclinas (tetraciclina y doxitetraclina, clortetraciclina), bifenilos policlorados, radionucleidos (cesio, estroncio).

6. Durante la auditoría se detectó una organización y realización del control insuficientes por parte de las autoridades oficiales y los correspondientes servicios de la planta de las condiciones veterinarias y sanitarias de las áreas de producción y la organización de los procesos de producción:

- en el momento de la auditoría se detectó una brecha en la cadena de temperaturas en la etapa de preparación del pescado para su congelación. En el momento de la auditoría la temperatura en el interior del pescado era de +8,2°C. No se han proporcionado los rangos documentados de los regímenes de tiempo y temperatura para dichos procesos en la documentación del HACCP.

- los grifos para lavar las manos en las salas de corte y procesamiento de pescado y en la sala de apanados son de contacto.

- se observó falta de la integridad del suelo en la sala de procesamiento de pescado, lo que dificulta la limpieza y desinfección de calidad de la sala de producción.

- no se realiza el control de temperaturas y humedad en las salas de corte y apanados.

7. La ubicación de las salas de producción en la planta no proporciona la continuidad de procesos tecnológicos y no excluye la posibilidad de intersección de flujos de materias primas y residuos con los productos terminados, así como el transporte de los productos semipreparados.

8. El diseño de la sala de apanados no excluye la posibilidad de salida del personal al exterior, no hay zona sanitaria.

9. El diseño de la sala de almacenamiento temporal de los ingredientes no excluye la posibilidad de traslado de personal y producción (la sala tiene acceso a la sala de apanados y pasillo de transportación).

10. Durante la auditoría no se presentó la documentación completa para los productos suministrados al territorio de la Unión Aduanera.