



MANUAL DE PROCEDIMIENTOS N° 1

Procedimientos operativos generales para certificadores de desinfección

**UNIDAD DE SALUD ANIMAL
SERVICIO NACIONAL DE PESCA
CHILE**





INDICE

	Página
I. OBJETIVO	3
II. ALCANCE	3
III. DEFINICIONES	3
IV. PROCEDIMIENTOS	4
Anexo 1. Certificado de desinfección	7



I. OBJETIVO

El presente manual establece los procedimientos a seguir por los certificadores de desinfección inscritos en el registro establecido conforme el D.S. N° 15/2011, con el fin de dar cumplimiento a los requerimientos relativos a los procedimientos de limpieza y desinfección en las condiciones exigidas por el D.S. 319, de 2001, que aprueba Reglamento de Medidas de Protección, Control y Erradicación de Enfermedades de Alto Riesgo para las Especies Hidrobiológicas.

II. ALCANCE

En este Manual se describen los procedimientos a seguir para las certificaciones de desinfección consideradas en el D.S. N° 319, de 2001, el Programa Sanitario Específico de Vigilancia y Control de la Anemia Infecciosa del Salmón (PSEVC ISA), aprobado por Resolución Exenta N° 1577, de 2011 y el Programa Sanitario General de Limpieza y Desinfección Aplicable a la Producción de Peces (PSGL), aprobado por Res. N° 72, de 2003, sin perjuicio de otros programas sanitarios oficiales que se establezcan conforme al RESA.

III. DEFINICIONES

Anemia Infecciosa del Salmón (ISA): enfermedad que afecta clínicamente al Salmón del Atlántico (*Salmo salar*), causada por el *Virus de la anemia infecciosa del salmón* (virus ISA), de la Familia *Orthomyxoviridae*.

Certificador de desinfección: persona natural o jurídica incorporada en el registro establecido en conformidad con el artículo 122 letra K de la Ley General de Pesca y Acuicultura, que certifica que los procedimientos de limpieza y desinfección han sido realizados conforme a los procedimientos y en las condiciones exigidas por el Reglamento y los Programas Sanitarios Generales y Específicos y que garantiza su independencia e imparcialidad para realizar dicha certificación, de acuerdo a lo establecido en el D.S. N° 15/2011.



D.S. N° 15/2011 o reglamento de registro: decreto dictado en conformidad con el artículo 122 letra K de la Ley General de Pesca y Acuicultura, en que se establece la creación del registro de personas naturales y jurídicas acreditadas ante el Servicio para elaborar instrumentos de evaluación ambiental y sanitaria y las certificaciones en la Ley General de Pesca y Acuicultura o en los reglamentos dictados conforme a ella.

Reglamento o RESA: Reglamento de Medidas de Protección, Control y Erradicación de Enfermedades de Alto Riesgo para las Especies Hidrobiológicas, aprobado por el D.S. N° 319, de 2001, del Ministerio de Economía, Fomento y Reconstrucción, hoy Ministerio de Economía, Fomento y Turismo.

IV. PROCEDIMIENTOS

Deberá certificarse que el proceso de limpieza y desinfección ha sido realizado de acuerdo al procedimiento señalado en el Programa Sanitario General correspondiente, por un certificador de desinfección, en los siguientes casos:

- a) la desinfección que debe realizarse a las instalaciones, estructuras y equipos inmediatamente después de producido el despoblamiento de los centros de cultivo que hayan sido declarados positivos a ISA;
- b) la desinfección que debe realizarse asociada a los descansos sanitarios señalados en el RESA;
- c) la desinfección que debe realizarse previo al traslado de equipos o estructuras que hayan tenido contacto directo con los ejemplares o que hayan sido utilizados para el cultivo de especies hidrobiológicas entre zonas que cuenten con cultivos de diferentes recursos hidrobiológicos;
- d) cada vez que lo señale un programa sanitario específico de control.



Cabe señalar, que la limpieza y desinfección propiamente tal la realizan prestadores de servicios de desinfección o personal del propio centro de cultivo a cargo de un profesional responsable de las actividades, conforme a lo señalado en el Reglamento. Es así como, el certificador de la desinfección debe supervisar el procedimiento actuando como ministro de fe de que todo se realizó conforme la normativa.

El certificador deberá presenciar y verificar la totalidad de la desinfección, quedando condicionado el comienzo de este procedimiento a la corroboración del proceso de limpieza previa por parte del certificador. El certificador de desinfección deberá constatar que todos los procedimientos sean realizados de conformidad con el Programa Sanitario General respectivo, en caso contrario, el certificador no podrá otorgar la certificación correspondiente y se deberá coordinar una nueva visita.

En el caso de certificación de la desinfección de centros de cultivo, conforme a la letra a y b del presente manual, ésta considerará la infraestructura, equipos y materiales que se encuentren en contacto con los peces, mortalidades o sus residuos sólidos o líquidos.

Para ello, el centro de cultivo facilitará al certificador un inventario de dichas estructuras, equipos y materiales existentes en el centro. Esta información deberá ser corroborada por el certificador en terreno verificando que se hayan incluido todas ellas en los procedimientos de desinfección realizados.

Como producto, el certificador de la desinfección deberá emitir un certificado de desinfección conforme al Anexo 1 del presente manual, en el cual se deberán consignar todos los eventos certificados durante la(s) visita(s)



indicando de forma secuencial la(s) fecha(s) y hora(s) de inicio y término de las actividades verificadas.

El certificador de desinfección deberá remitir copia fidedigna del certificado elaborado vía electrónica a Sernapesca, al correo certdesinfeccion@sernapesca.cl dentro del plazo de cinco días contados desde su emisión.

El original del certificado deberá ser mantenido en la empresa a la que se le prestó el servicio, y copia de éste se mantendrá en un archivo que llevará el certificador de desinfección por un periodo no inferior a 1 año.

ANEXO 1
Certificado de Desinfección

Número de certificado: _____

Fecha de emisión: _____

Información del certificador

Nombre: _____

Número de inscripción en el registro: _____

RUT: _____

Teléfono/Fax: _____

Correo electrónico: _____

Información de la empresa contratante

Nombre: _____

Sujeto de la certificación: _____

Centro de cultivo	nombre: _____	código: _____
-------------------	---------------	---------------

Motivo de la certificación: _____

Equipo/Estructura	origen	destino
	nombre: _____	nombre: _____
	código: _____	código: _____

Nombre y procedencia del responsable del procedimiento de limpieza y desinfección (empresa limpieza y desinfección/centro de cultivo): _____

Inventario de las estructuras certificadas, indicando de forma secuencial la(s) fecha(s) y hora(s) de inicio y término de las actividades verificadas por el certificador (continúa en hoja siguiente) .			
FECHA	HORA DE INICIO	HORA DE TÉRMINO	DESCRIPCIÓN

Productos utilizados (Nombre comercial)					
Principio activo					
Autorización DGTM					
Concentración empleada					
Tiempo de acción					

Firma del certificador de desinfección

Inventario de las estructuras certificadas, indicando de forma secuencial la(s) fecha(s) y hora(s) de inicio y término de las actividades verificadas por el certificador.

FECHA	HORA DE INICIO	HORA DE TÉRMINO	DESCRIPCIÓN