

PAUTA DE INSPECCION DE INFRAESTRUCTURA Y MANEJO SANITARIO PARA PLANTAS DE EXPORTACION DE PRODUCTOS PESQUEROS DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO

PAUTA N°:.....

Oficina Sernapesca:.....

IDENTIFICACION DE LA PLANTA:

a) Razón social:.....

b) Código establecimiento:

c) Líneas de elaboración:.....

.....

c) Fecha inspección:.....

e) Nombre inspector Sernapesca:.....

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA:

Cumple con evaluación organoléptica? Si No..... N/A.....

A. ALREDEDORES:

1.	Establecimiento está situado en zonas alejadas de focos de insalubridad, olores objetables, humo, polvo y otros contaminantes. No expuesto a inundaciones.	MY
2.	Las vías de acceso y zonas de circulación de superficie dura, pavimentada o tratada.	MY
Observaciones:		

B. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN DE LA PLANTA:

3.	Los lugares de trabajo son de dimensiones suficientes.	MY
4.	Están concebidos y diseñados de forma que se evita toda contaminación del producto, con flujo lógico, el sector limpio y el sector sucio están claramente separados.	S
5.	Los lugares donde se procede a la manipulación, transformación y almacenamiento de los productos: Nota: Para el caso de establecimientos que elaboran de aceite de pescado, los siguientes puntos serán aplicables sólo si se refieren a estructuras, materiales o procedimientos que estén en contacto directo con los productos o afecten el proceso en cualquiera de sus etapas.	
	a) Suelo de material impermeable, fácil de limpiar y desinfectar, no absorbente, lavable, antideslizante, atóxico y facilita drenaje del agua	MY
	b) Paredes, cielo raso y puertas de superficies lisas, sin grietas, fáciles de limpiar, resistentes, impermeables y atóxicas.	MY-S
	c) Ventanas ubicadas en salas de proceso, bodegas de embalaje primario y secundario o en algún lugar donde se pueda producir contaminación del producto o superficie que entre en contacto con el producto, cuentan con protecciones antiestallido o están construidas con vidrios antiestallido.	MY
	d) Dispone de un sistema adecuado de ventilación y, si es necesario, de extracción de vapor de agua	S-CR
	e) Adecuada iluminación.	MN
	f) Lámparas de fácil limpieza y protegidas.	MN-MY
	g) Estructuras y accesorios elevados, instalados de manera que se evita la contaminación de alimentos, materia prima, las superficies de contacto con el alimento, o material de empaque, y no entorpecen las operaciones de limpieza	MY-S
	h) No se almacena en la zona de manipulación de alimentos, sustancias que puedan contaminar los alimentos, o no se depositan ropas u objetos personales.	MN-MY

SERNAPESCA

6.	Cámaras isotérmicas de almacenamiento de productos pesqueros: a) Cuenta con termómetro, o aparato para registrar la temperatura, cuyo sensor está ubicado en la zona de mayor temperatura de la cámara. b) Cuenta con equipo de refrigeración suficiente para mantener los productos en las condiciones térmicas necesarias. c) No se almacena producto directamente sobre el piso o bajo los equipos de frío. d) Se deposita simultáneamente en una misma cámara frigorífica carnes, productos, subproductos sin la autorización de SERNAPESCA. Se exceptúan de esta exigencia, las carnes, productos y subproductos congelados en envases herméticos e inviolables aptos para el consumo humano.	S MY-S MY MN-MY
7.	Si corresponde, las zonas donde se realice volteo de bins con materia prima se encuentran cerradas, no necesariamente hermético, salvo que exista una comunicación directa con la planta y además existan indicios evidentes de plagas que puedan contaminar el producto.	MY-S
Observaciones:		

C. EQUIPOS Y UTENSILIOS:

8.	Envases que se reutilizan son de material y construcción que permite una limpieza fácil y completa.	MY
9.	Existen equipos adecuados para la limpieza y desinfección de los medios de transporte.	MN
10.	En plantas pesqueras en que se conserven animales vivos como crustáceos, moluscos o peces, existe una instalación adecuada para mantenerlos vivos.	MY -S
11.	Se permite uso de pallet de madera solamente en bodega y sala de empaque y en cámaras de producto terminado, siempre y cuando se encuentren en buenas condiciones.	MY
Observaciones:		

D. REQUISITOS ESPECIFICOS PARA LA TRANSFORMACION Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PESQUEROS:

12.	Utiliza materias primas e ingredientes en buen estado de conservación, debidamente identificados y que no contienen niveles de microorganismos que produzcan una intoxicación alimentaria u otra enfermedad para el ser humano.	MY-S
13.	Requisitos para los crustáceos, moluscos bivalvos, gasteropodos, tunicados y equinodermos vivos: a) Recursos vivos están protegidos de cualquier foco de contaminación.	S-CR

	<p>b) Piscinas y/o depósitos de agua son de superficies lisas, resistentes y fáciles de limpiar y cuentan con un orificio de bombeo del agua de mar que impide la contaminación del agua bombeada</p> <p>c) Recursos vivos se embalan en buenas condiciones</p> <p>d) Recursos vivos embalados no son sometidos a asperción con agua o se introducen nuevamente en piscina y/ estanques</p>	<p>MY-S</p> <p>MY-S</p> <p>S-CR</p>
14.	<p>Requisitos para los productos refrigerados:</p> <p>a) Existe adecuada mantención de los productos refrigerados.</p> <p>b) Productos refrigerados preembalados se refrigeran con hielo o mediante un sistema mecánico que mantenga una temperatura similar.</p> <p>c) Operaciones tales como el fileteado y corte en rodajas se llevan a cabo de manera que evite cualquier contaminación, y se efectúan en un lugar distinto.</p> <p>d) Filetes y rodajas no permanecen en las mesas de trabajo más tiempo del necesario y están protegidos de toda contaminación por medio de un embalaje adecuado.</p> <p>e) Vísceras y subproductos contaminantes se separan y apartan de los productos destinados al consumo humano.</p> <p>f) Recipientes para despachar o almacenar productos pesqueros refrigerados, están diseñados de manera que los protejan de toda contaminación y los conserven en condiciones satisfactorias.</p>	<p>MY</p> <p>MY</p> <p>S</p> <p>MY</p> <p>MY</p> <p>S</p>
15.	<p>Requisitos para los productos congelados:</p> <p>a) Dispone de un equipo de congelación suficientemente potente que permita obtener una temperatura en su interior de por lo menos -18°C, tras su estabilización térmica.</p> <p>b) Dispone de un equipo de refrigeración suficientemente potente para mantener los productos a una temperatura que no sea superior a -18°C.</p> <p>c) Productos refrigerados que se congelen o ultracongelen, cumplen con todos los requisitos para los productos refrigerados.</p> <p>d) Cámaras de almacenamiento están equipadas con un sistema de registro de temperatura de fácil lectura. El sensor de temperatura se ubica en la zona en que ésta sea más elevada.</p> <p>e) Gráficos de temperaturas están a disposición de Sernapesca.</p> <p>f) Productos pesqueros congelados cumplen con la vida útil de 24 meses o cuentan con un estudio que avale una duración diferente.</p>	<p>S</p> <p>S</p> <p>MY</p> <p>MY</p> <p>S</p> <p>MY</p>
16.	<p>Requisitos para los productos descongelados:</p> <p>a) Descongelación se efectúa en condiciones de higiene adecuadas.</p> <p>b) Temperatura de los productos no aumenta de manera excesiva durante la descongelación.</p> <p>c) Tras la descongelación, los productos se manipulan adecuadamente.</p>	<p>MY</p> <p>S</p> <p>MY</p>
17.	<p>Requisitos para los productos transformados:</p> <p>a) Productos refrigerados, congelados o descongelados utilizados en la transformación, cumplen con los requisitos establecidos para esos productos.</p> <p>b) En caso de aplicarse tratamiento para inhibir la proliferación de microorganismos patógenos, o si este tratamiento reviste importancia para la</p>	<p>MY</p> <p>MY-S</p>

	<p>conservación del producto, dicho tratamiento está científicamente reconocido.</p> <p>c) Responsable de la planta lleva un completo registro de los tratamientos aplicados. Los registros están a disposición de Sernapesca.</p> <p>d) Productos cuya conservación sólo está garantizada durante un periodo limitado tras la aplicación de tratamientos tales como salazón, ahumado, desecación o escabechado, llevan en el embalaje una inscripción claramente visible que indique las condiciones de almacenamiento.</p>	<p>MN-MY</p> <p>MY</p>
18.	<p><u>Conservas:</u></p> <p>a) Tratamiento térmico se encuentra respaldado por un estudio de penetración de calor realizado por una Autoridad de Proceso. Las desviaciones ocurridas en los procesos térmicos se abordan según lo establecido en el Manual de Inocuidad y Certificación.</p> <p>b) Tratamiento térmico se aplica empleando un procedimiento apropiado, de los que se lleva un registro.</p> <p>c) Cuando exista una desviación de proceso o cuando, mediante los registros de producción, se evidencie que los factores críticos están fuera de los establecidos en el proceso formulado, la empresa cumple con la aplicación de los procesos alternativos establecidos por la Autoridad de Proceso o realiza un reproceso del producto afectado.</p> <p>d) Equipo de tratamiento térmico dispone de Termógrafo.</p> <p>e) Elaborador, lleva a cabo controles por sondeo mediante pruebas de incubación, exámenes microbiológicos del contenido, y de sellos de los envases.</p> <p>f) Para garantizar la eficacia del sellado se toman muestras de la producción diaria y se dispone de un equipo adecuado que permita examinar los cortes transversales de las uniones de los envases cerrados.</p> <p>g) Se llevan controles para comprobar que los envases no están deteriorados.</p> <p>h) Todos los envases sometidos a un tratamiento térmico en condiciones prácticamente idénticas, llevan una marca de identificación del lote.</p> <p>i) Fecha de elaboración o transformación se estampa en una de las tapas del envase bajo relieve o con equipos automáticos de impresión mediante tinta indeleble, antes del procesamiento térmico.</p> <p>j) Productos en conserva cumplen con la vida útil de 4 años, o cuentan con un estudio que avale una vida útil distinta.</p>	<p>CR</p> <p>CR</p> <p>S</p> <p>MY</p> <p>S</p> <p>MY</p> <p>MY</p> <p>MY</p> <p>MY</p> <p>MY</p>
19.	<p><u>Ahumado:</u></p> <p>a) Ahumado se realiza en local separado, provisto de un sistema de ventilación que impide que los humos y el calor de la combustión afecte a los demás locales en los que se prepara, transforma o almacena productos pesqueros.</p> <p>b) Materiales empleados para la producción de humo se almacenan apartados de la zona de ahumado y no se utilizan de forma que contaminan los productos.</p> <p>c) No se utiliza para la producción de humo madera pintada, barnizada, encolada o que haya sufrido tratamiento químico para su conservación.</p>	<p>MY</p> <p>MY</p> <p>S</p>

	d) Tras ser ahumados, los productos se enfrían rápidamente a la temperatura necesaria para su conservación antes de su embalaje.	MY
20.	<p><u>Salazón:</u></p> <p>a) Operaciones de salazón se realizan en lugares distintos y separados de aquellos en que se efectúen las demás operaciones.</p> <p>b) Sal utilizada está limpia, debidamente rotulada y almacenada.</p> <p>c) Sal no se utiliza más de una vez.</p> <p>d) Recipientes utilizados en salazón están fabricados de forma que se evita toda contaminación de los productos durante esta operación.</p> <p>e) Recipientes y zonas destinadas a salazón se limpian antes de proceder a ella.</p>	<p>MY</p> <p>S</p> <p>S</p> <p>MY-S</p> <p>S</p>
21.	<p><u>Cocción de moluscos, crustáceos, pescados y cefalópodos:</u></p> <p>a) Establecimiento cuenta con Estudios de Penetración de Calor definidos por una Autoridad de Proceso, para cada uno de los procesos de cocción que aplica a los productos elaborados.</p> <p>b) Establecimiento aplica los tratamientos térmicos según se encuentran definidos en los Estudios de Penetración de Calor correspondientes.</p> <p>c) Toda cocción es seguida rápidamente de refrigeración.</p> <p>d) Operaciones de separación de las valvas y pelado se llevan a cabo higiénicamente.</p> <p>e) Después de la operación de separación de valvas o pelado, productos cocidos son inmediatamente congelados o refrigerados a temperatura que impide el desarrollo de gérmenes patógenos y son almacenados en locales adecuados.</p>	<p>CR</p> <p>S</p> <p>S</p> <p>MY-S</p> <p>S</p>
22.	<p><u>Pulpa de pescado:</u></p> <p>a) Separación mecánica se efectúa sin demora innecesaria después del fileteado, utilizando materias primas con vísceras.</p> <p>b) Cuando se utiliza pescado entero, se ha eviscerado y lavado previamente.</p> <p>c) Máquinas se limpian frecuentemente y, por lo menos, cada dos horas de los residuos sólidos.</p> <p>d) Después de la fabricación, pulpa se congela con máxima rapidez o se incorpora a un producto destinado a la congelación o a un tratamiento estabilizador.</p>	<p>S</p> <p>S</p> <p>MY</p> <p>S</p>
23.	<p>Requisitos referentes a la presencia de parásitos:</p> <p>a) Durante la producción y antes de su despacho, los pescados y productos de pescado son sometidos a un control visual para detectar y retirar los parásitos visibles.</p> <p>b) Los siguientes pescados y productos destinados al consumo sin ulterior transformación, se someten a un tratamiento de congelación, a una temperatura igual o inferior a -20°C en el interior del pescado, durante un periodo de al menos 24 horas. Dicho tratamiento por congelación se aplica al producto crudo o al producto terminado:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pescado para consumir, crudo o prácticamente crudo - Pescados tratados mediante ahumado en frío donde la temperatura en el interior del pescado es menor a 60°C. (Para arenque, caballa, espadín y salmón salvaje del atlántico o del pacífico) 	<p>S</p> <p>S</p>

SERNAPESCA

	- Pescado en escabeche y/o salado, cuando este proceso no basta para matar las larvas de los nemátodos (arenque)	
Observaciones:		

E. ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

24.	Durante su almacenamiento y transporte: <ul style="list-style-type: none"> - Productos refrigerados o descongelados, así como productos de crustáceos y moluscos cocidos y refrigerados, se mantienen a la temperatura de fusión del hielo. - Productos congelados, se mantienen a una temperatura estable de -18°C o inferior en todos los puntos del producto, eventualmente con breves fluctuaciones de un máximo de 3°C hacia arriba durante el transporte. - Productos que se mantengan vivos (crustáceos) se conservan a una temperatura y transportan de un modo que no afecten negativamente a la inocuidad o a su viabilidad. 	S-CR
25.	Productos no se almacenan y transportan junto con otros productos que puedan afectar su salubridad o puedan contaminarlos, y están provistos de embalaje que garantice una protección satisfactoria.	MY
26.	Cuando los productos se conservan con hielo, se evita que el agua de fusión permanezca en contacto con los productos.	S
27.	Vehículos utilizados para el transporte están fabricados y equipados para mantener las temperaturas requeridas durante todo el tiempo de transporte.	S
28.	Superficies del medio de transporte son lisas, fáciles de limpiar y desinfectar y no afectan la salubridad de los productos pesqueros.	MY
29.	Medios de transporte no se emplean para transportar otros productos, que puedan afectar o contaminar los productos pesqueros.	MY
30.	Productos pesqueros se transportan en vehículos o contenedores que estén limpios y que se hayan desinfectado.	MY
31.	Las condiciones de transporte de los productos pesqueros que se comercializan vivos no tienen efecto negativo sobre estos productos.	MY
Observaciones:		

F. REQUISITOS ESPECIALES PARA EL ENVÍO DE SUBPRODUCTOS/DESECHOS A ESTABLECIMIENTOS REDUCTORES:

32.	Existe procedimiento para la recuperación de los subproductos/desechos (cabezas, esquelones, vísceras, etc.)	MY
33.	Subproductos/desechos que caen al piso no son juntados con el resto de los	S

	subproductos recogidos durante el proceso.	
34.	Subproductos/desechos se manejan de manera adecuada para evitar su contaminación	S
35.	Recipientes destinados a la recuperación de subproductos/desechos son identificados claramente	MY
Observaciones:		

G. BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA:

36.	Establecimiento cuenta con un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura relacionado con los procesos que desarrolla	S-CR
37.	Este manual es conocido por todo el personal	S
Observaciones:		

H. PROGRAMA DE RETIRO DE PRODUCTOS:

38.	Establecimiento cuenta con un Programa de Retiro de Productos.	MY
39.	Este programa está sujeto a revisiones periódicas y se ha modificado de ser necesario.	MY
40.	El equipo de Retiro de producto se reúne al menos dos veces al año para revisar los procedimientos de retiro de la empresa y cuando se evidencien fallas en su aplicación, y se genera un registro.	MY
41.	Cada vez que ha sido necesario, se ha realizado un retiro de producto, de manera correcta, tal como está establecido en el programa del establecimiento.	S-CR
Observaciones:		

I. TRAZABILIDAD DEL PRODUCTO:

42.	En el embalaje primario y secundario como mínimo está consignado: <ul style="list-style-type: none"> - Nombre del producto - Número de autorización Sernapesca de la planta pesquera o barco factoría - La palabra Chile - Fecha de elaboración (formato DDMMAA o DDMMAAA) o código de producto. - Fecha de vencimiento o plazo de duración. - Lote de producción - Batch de esterilización (solo conservas) - Identificación del proceso salado y ahumado (si corresponde) 	MY
43.	En el lugar de almacenamiento del producto, el embalaje se encuentra	CR

SERNAPESCA

	identificado	
44.	La información contenida en la etiqueta es legible, indeleble y fácilmente descifrabla, y no puede inducir a error al consumidor	MY
45.	Los productos descongelados contienen etiquetado que señale que éstos no se deben volver a congelar	MY
46.	Clave de elaboración corresponde al proceso.	S-CR
47.	Existe apropiado sistema de codificación de los productos elaborados, en las distintas etapas del proceso, con la información desde la materia prima hasta el producto final	S-CR
Observaciones:		

J. REGISTRO DE QUEJAS DEL CLIENTE:

48.	El establecimiento mantiene un archivo de quejas del cliente, el que es analizado periódicamente para detectar tendencias y eliminar las posibles causas de los reclamos.	MN
49.	Se identifican los procedimientos a seguir con las quejas de los clientes	MN
Observaciones:		

K. CALIBRACIÓN Y CONTRASTACIÓN DE INSTRUMENTOS:

50.	Los diferentes instrumentos, equipos y patrones se calibran con las frecuencias establecidas.	MY
51.	Los diferentes instrumentos, equipos y patrones son contrastados con las frecuencias establecidas.	MY
52.	La contrastación de instrumentos, equipos y patrones se realiza de manera correcta (cálculos, procedimiento, registro, etc.).	MY
Observaciones:		

L. CAPACITACIÓN:

53.	Existe un programa de capacitación para los operarios del establecimiento y considera al menos los siguientes aspectos: <ul style="list-style-type: none"> - Buenas prácticas de manufactura - Normas sanitarias aplicables a la producción - Higiene y manipulación de alimentos - Trazabilidad 	MY
-----	--	----

SERNAPESCA

54.	El programa de capacitación se desarrolla según se definió en el programa de la planta	MY
55.	Existen monitores adecuadamente preparados	MY-S
56.	Existen registros de la total capacitación de los manipuladores de la planta.	MY
57.	El registro tiene como mínimo el contenido del temario, duración, nombre del relator, fecha del curso y una lista de asistencia firmada por los participantes	MN
Observaciones:		

M. MANTENCIÓN DE EQUIPOS Y CONDICIONES EDILICIAS:

58.	Existe un programa de mantención de equipos y condiciones edilicias.	MY
59.	Se realiza mantención preventiva/correctiva cuando corresponde.	MY
60.	Se registran las mantenciones.	MY
Observaciones:		

N. CONTROL DE PROVEEDORES

61.	Existe un sistema establecido de evaluación de los distintos proveedores.	MY
62.	Se registran las evaluaciones.	MY
Observaciones:		

O. CONDICIONES DE AGUA Y HIELO:

63.	En la elaboración de los alimentos se utiliza agua limpia.	S
64.	Para el proceso, se dispone de una instalación que permita el suministro, a presión, en cantidad suficiente y a una temperatura adecuada, de agua limpia que cumpla con los requisitos (según mercado), o en su caso, agua de mar limpia o tratada para su depuración.	S
65.	Las conducciones de agua no potable se distinguen claramente de las utilizadas para el agua limpia, y no existe conexión transversal o sifonado de retroceso con las tuberías que conducen el agua potable.	MY-S
66.	El hielo se fabrica con agua que cumpla los requisitos, y se trata, manipula, almacena y utiliza de modo que está protegido contra la contaminación. El hielo que cae del silo se almacena adecuadamente evitando su contaminación. Los utensilios usados para mover el hielo, como por ejemplo las palas, si no son de uso exclusivo, no se podrán depositar dentro de los bins junto con el hielo.	S
67.	El vapor de agua utilizado en contacto directo con el alimento no contiene alguna sustancia que pueda contaminar el alimento	MY-S

68.	Existe un manejo adecuado de las mangueras.	MY-S
69.	Adecuada condición estructural y de manejo de estanques de almacenamiento de agua (si existen) y máquinas de hielo.	S-CR
70.	Existe un adecuado control de aguas detenidas (frecuencia de recambio cuando corresponda)	MY
Observaciones:		

P. CONDICIÓN Y ASEO DE LAS SUPERFICIES DE CONTACTO CON LOS ALIMENTOS:

71.	Se mantienen en buen estado de limpieza y funcionamiento constituyendo foco de contaminación para los productos: - Suelos de los locales - Paredes de los locales - Techos de los locales - Tabiques de los locales - Material e instrumentos	MY
72.	Los locales, útiles y material de trabajo se utilizan únicamente para la manipulación de productos pesqueros.	MN
73.	Material e instrumentos se encuentran en buen estado y limpios.	MY-S
74.	Las superficies de contacto con el producto se limpian y sanitizan antes de su uso.	S
75.	Las uniones en la superficie de contacto con el alimento son suaves o mantenidas en forma que reducen la acumulación de partículas de alimento, suciedad, etc., y la oportunidad para el desarrollo de microorganismos indeseables.	MY
76.	La cubierta de los mesones, aparatos y útiles de trabajo utilizados en la manipulación de los alimentos son de material lavable y desinfectable y las estructuras que los soportan están en condiciones adecuadas de mantención, independiente de su material	MY
77.	Se dispone de dispositivos para limpiar los útiles, el material y las instalaciones	S
78.	Adecuada limpieza y sanitización de las instalaciones.	MY-S
79.	Existen áreas separadas o sala de lavado para utensilios y otros artefactos.	MY
80.	La empresa cuenta con el kit respectivo que permite la medición de la concentración efectiva de los productos utilizados.	MY
Observaciones:		

Q. PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA:

81.	Existe control de la manipulación y almacenamiento de los productos que se encuentran en las diferentes etapas del proceso.	MY-S
82.	Existe separación y adecuada manipulación de los productos crudos, en relación a	MY-S

SERNAPESCA

	aquellos sometidos a algún proceso de transformación.	
83.	Adecuado almacenamiento de productos cocidos en espera de procesamiento.	S
84.	Cuando se limpia durante el proceso de elaboración, se protege el alimento	MY
85.	Se elimina todo residuo de desinfectante utilizado, evitando así contaminar los alimentos	MY-S
86.	Existe adecuado comportamiento de los operarios en las diferentes áreas del establecimiento (lavado y desinfección de manos siempre que corresponda).	S
87.	El diseño, construcción y uso de los equipos y utensilios evita la contaminación del alimento	MY
88.	Basura y desperdicios son transportados, almacenados y dispuestos adecuadamente.	MY
89.	Existe un adecuado manejo de desechos sólidos y líquidos.	MY-S
90.	Productos pesqueros no destinados al consumo humano se conservan en contenedores especiales de acopio, con un local destinado a almacenar dichos contenedores en caso que los mismos no se vacíen, como mínimo, al término de cada jornada.	MY
91.	Los desechos que se almacenan fuera de la planta se depositan en recipientes provistos de una tapa, son fáciles de limpiar y desinfectar. Los basureros ubicados dentro de la planta, destinados a material orgánico cuentan con tapa y bolsa. Los basureros cuentan con acción no manual.	MY
92.	Los desechos no se acumulan en los lugares de trabajo.	MY
93.	Los recipientes, contenedores y/o locales destinados a los desechos se limpian y desinfectan cuidadosamente.	MY
94.	Los desechos almacenados no constituyen un foco de contaminación para la planta o su entorno.	MY
Observaciones:		

R. INSTALACIONES SANITARIAS:

95.	Existe un número suficiente de lavamanos, situados convenientemente y destinados a la limpieza de manos. Estos lavamanos disponen de agua corriente fría, y caliente y fría o en su defecto agua tibia (sólo si exporta a Europa), así como de material de limpieza y secado higiénico. Existe una estación de lavado de manos en cada sala donde se procesa alimento.	MY-S
96.	Cuenta con un dispositivo de evacuación del agua residual que reúne las condiciones higiénicas adecuadas.	MY
97.	Existe un número suficiente de vestuarios y servicios higiénicos, con paredes y suelos lisos, impermeables y lavables. No se comunican directamente con los locales de trabajo.	MY
98.	Los lavamanos de los servicios higiénicos están dotados de productos para la limpieza y desinfección de las manos y de toallas de un solo uso o secadores de aire caliente. Los grifos son de acción no manual. Estos lavamanos disponen de	MY

SERNAPESCA

	agua corriente fría, y caliente y fría o en su defecto agua tibia.	
99.	Las salas de vestuario, servicios higiénicos, vías de acceso y los patios situados en las inmediaciones de los locales y que sean parte de éstos, se mantienen en condiciones limpias y en buen estado de mantención.	MN-MY
100.	En los vestuarios no se mezcla la ropa de trabajo con la de calle y no se almacena elementos ajenos a su propósito	MN
101.	Los W.C. se encuentran funcionando en el número requerido, limpios y con disponibilidad de papel higiénico.	MN-MY
102.	Los servicios higienicos y vesturaios están bien iluminados, ventilados y protegidos contra insectos	MN
103.	Existe rótulos en los que se indique al personal la obligación de lavarse las manos después de usar los servicios higiénicos.	MN
Observaciones:		

S. PROTECCIÓN DE LOS ALIMENTOS:

104.	El embalaje se efectúa en condiciones higiénicas satisfactorias evitando toda contaminación de los productos pesqueros.	S
105.	Los recipientes en los que se conservan en hielo los productos refrigerados son impermeables y evitan que el agua procedente de la fusión del hielo permanezca en contacto con los productos.	S
106.	Los materiales de embalaje y los productos que puedan entrar en contacto con los productos pesqueros cumplen todas las normas de higiene y, en particular: <ul style="list-style-type: none"> - No alteran las características organolépticas de los preparados y de los productos pesqueros. - No transmiten a éstos sustancias nocivas para la salud humana. - Tienen la resistencia necesaria para garantizar una protección eficaz de los productos pesqueros 	MY-S
107.	El material de embalaje primario no se utiliza más de una vez.	S
108.	El material de embalaje aún no utilizado se almacena en una zona distinta de la de producción y está protegido del polvo y la contaminación.	MY
109.	Almacenamiento adecuado de insumos de empaque y de procesos	MY-S
110.	No existe condensación en áreas que afectan directamente al producto o al material de empaque.	S-CR
111.	No existe apozamiento en el piso de áreas que afectan directamente al producto o al material de empaque.	MY
112.	No se utiliza procedimientos de sanitizado del producto destinado a consumo humano.	MY-S
Observaciones:		

--

T. ROTULACIÓN, ALMACENAMIENTO Y MANEJO DE QUÍMICOS:

113.	Los desinfectantes, sanitizantes y sustancias similares están autorizados por la Autoridad sanitaria pertinente y se utilizan cuidadosamente.	S-CR
114.	Químicos se encuentran etiquetados adecuadamente (envase original y dosificadores).	MY-S
115.	Químicos se almacenan adecuadamente (envase original y dosificadores).	MY
116.	Los recipientes para materias tóxicas están identificados y no se utilizan para alimentos.	S
Observaciones:		

U. PERSONAL:

117.	Personal viste ropa de trabajo adecuada.	MY
118.	El personal encargado de la manipulación y preparación de los productos se lava las manos, por lo menos, cada vez que reanude el trabajo	MY-S
119.	No se fuma, escupe, bebe o come en los locales de trabajo y de almacenamiento de los productos pesqueros.	MY
120.	El personal no usa objetos de adorno cuando manipule alimentos y mantiene las uñas de las manos cortas, limpias y sin barniz.	MY
121.	El empresario toma todas las medidas necesarias para evitar que trabajen y manipulen los productos pesqueros personal susceptible de contaminarlos.	CR
122.	Guantes se mantienen íntegros, limpios y en condiciones sanitarias. Los guantes son de un material impermeable.	MY
Observaciones:		

V. CONTROL DE PLAGAS:

123.	Cuenta con instalaciones de protección contra animales indeseables como insectos, roedores, aves, etc.).	MY
124.	Se extermina sistemáticamente y en forma preventiva todo roedor, insecto o cualquier otro parásito en los locales o los materiales.	MY
125.	Los raticidas, insecticidas, desinfectantes y demás sustancias potencialmente tóxicas se almacenan en habitaciones o armarios cerrados con llave, y no se utilizan de forma que existe riesgo de contaminación de los productos.	MY-S

SERNAPESCA

126.	Existe remoción de basura y desperdicios, y se recorta el pasto o la hierba dentro de las inmediaciones de la planta que puedan constituir atracción, lugar de cría o refugio para plagas.	MY
Observaciones:		

Cuadro de Categorías según defectos

CATEGORIA	DEFICIENCIA (*)			
	<u>MENOR</u>	<u>MAYOR</u>	<u>SERIA</u>	<u>CRITICA</u>
A	0-6	0-5	0	0
B	≥7	6-10	1-2	0
C		≥11	3-4	0
D			5-7	0
No certificable			≥8	≥1

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

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

.....
Nombre y Firma
Funcionario Sernapesca

.....
Nombre y Firma
Responsable Planta Pesquera