

**PAUTA DE INSPECCIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y MANEJO SANITARIO PARA ACOPIO  
DE CRUSTACEOS**

**Pauta N°:**  
**Oficina SERNAPESCA:**

**I. Antecedentes generales**

Fecha de inspección y modalidad *	
Nombre empresa	
Código RNA Acopio:	
Responsable del acopio durante la inspección	
Especies y N° de ejemplares acopiados por especie	
Nombre de inspector de Sernapesca	

\*Presencial / Remota

**II. Seguimiento y levantamiento de no conformidades de inspección anterior:**

**N° Pauta anterior: .....**

N°	Identificación de No Conformidad (NC)	Acciones y medidas correctivas	Plazo de cumplimiento*	Cumple (SI/NO)	Observaciones**

\* Indicar plazo para cada acción identificada en columna precedente.

\*\* Indicar y justificar aumento o mantención de severidad.

SERNAPESCA

**III. Inspección de las instalaciones:** Los aspectos críticos se encuentran resaltados en negrita. Indique con un ticket cumplimiento de cada requisito.

1.	La instalación:	
	a)	Está situada en zonas alejadas de focos de insalubridad, , polvo y otros contaminantes. No está expuesto a inundaciones.
	b)	Cuenta con un cierre perimetral, que impide la entrada de animales y/o personas sin control previo
	c)	Cuenta con vías de acceso y zonas de circulación de superficie dura, pavimentada o tratada.
	d)	<b>Cuenta con filtros sanitarios de ingreso para el personal y los medios de transporte.</b>
	e)	<b>Las diferentes estructuras están concebidas y diseñadas de forma que se evita toda contaminación de los animales con flujo lógico. Las zonas de mantención y empaque están claramente separadas.</b>
	f)	Cuenta con estanques que en tamaño y cantidad permiten mantener en buenas condiciones a los animales.
	g)	Para la mantención de los animales se dispone de suministro de agua en cantidad suficiente. Cada estanque cuenta con abastecimiento individual, no existiendo conexión entre las diferentes unidades.
	h)	Cuenta con estanques de almacenamiento de agua con adecuada condición estructural y de manejo (si existen.)
2.	Los lugares en que se mantienen, manipulan y empaacan los animales cuentan con:	
	a)	Un acceso único y restringido sólo a personal autorizado, lo que está señalado en la puerta de acceso.
	b)	Filtros sanitarios en operación y una zona para cambio de vestuario y calzado. Toda persona que ingresa utiliza ropa y calzado exclusivo.
	c)	Suelo: facilita drenaje del agua evitando apozamientos en el piso que puedan afectar a los animales o al material de empaque
	d)	Todas las superficies (paredes, cielo y puertas, pisos y estanques) son lisas, sin grietas, fáciles de limpiar, resistentes, impermeables y atóxicas y se mantienen limpias
	e)	Una zona exclusiva, fácil de limpiar y desinfectar para la evaluación de los animales muertos y su almacenamiento temporal.
3.	Los animales:	
	a)	<b>Están protegidos de focos de contaminación</b>
	b)	Se monitorea diariamente su estado de salud
	c)	<b>No han sido objeto de terapias farmacológicas</b>
	d)	Se mantienen y transportan de un modo que no afecte negativamente la inocuidad o su viabilidad
4.	Empaque	
	a)	El material de empaque no afecta negativamente la vitalidad de los animales. No transmite a éstos sustancias nocivas para la salud humana
	b)	El material de empaque se almacena en una zona distinta de la de mantención de los ejemplares y está protegido del polvo y la contaminación.
	c)	<b>La operación de empaque se efectúa en condiciones higiénicas y el embalaje garantiza una protección satisfactoria</b>
5.	Los medios de transporte de los animales:	
	a)	Se encuentran limpios, cuentan con superficies lisas, fáciles de limpiar y desinfectar.
	b)	No se emplean para transportar otros productos, que puedan afectar o contaminar los animales
6.	Respecto de los prerrequisitos:	
	a)	El establecimiento cuenta con un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura relacionado con los procesos que desarrolla y es conocido por todo el personal
	b)	<b>Existe un apropiado sistema de codificación de los animales durante la mantención, con la información desde su origen hasta el empaque</b>
	c)	La información en la etiqueta del empaque es legible, indeleble, fácilmente descifrable y no induce a errores. En ella se consigna: Nombre del producto - Número de autorización Sernapesca, la palabra Chile y fecha de empaque (formato DDMMAA o DDMMAAAA) o código de producto.
	d)	El establecimiento cuenta con procedimientos a seguir con las quejas de clientes y mantiene un archivo de ellas, el que es analizado periódicamente para detectar tendencias y eliminar las posibles causas de los reclamos.

**SERNAPESCA**

	e) Existe un programa de capacitación que se aplica y considera al menos los siguientes aspectos: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Buenas prácticas de manufactura</li> <li>- Normas sanitarias aplicables a la producción</li> <li>- Enfermedades de Alto Riesgo</li> <li>- Bioseguridad</li> <li>- Higiene y manipulación de los animales.</li> <li>- Trazabilidad</li> </ul>	
	f) Existe un registro de las capacitaciones y éste tiene como mínimo el contenido del temario, duración, nombre del relator, fecha del curso y lista de asistencia firmada por los participantes.	
	g) Existe un programa de mantención preventiva /acciones correctivas de equipos y condiciones edilicias, el que se aplica y registra.	
	h) Existe un sistema establecido de evaluación de los distintos proveedores y estas se registran.	
7.	<b>Condiciones de aseo y desinfección:</b>	
	a) El centro cuenta con un Programa Operacional de Saneamiento escrito y en aplicación.	
	b) Se dispone de equipos y utensilios para limpiar y desinfectar los materiales y las instalaciones.	
	c) Existe un área separada o sala de lavado para utensilios y otros artefactos.	
	d) La empresa cuenta con el kit respectivo que permite la medición de la concentración efectiva de los químicos utilizados.	
	e) Basura y desperdicios son transportados, almacenados y dispuestos en recipientes provistos de tapa y no constituyen un foco de contaminación.	
	f) Mortalidades y desechos orgánicos se acopian en contenedores debidamente rotulados, herméticos, con tapa, de uso exclusivo, y cuentan con bolsas de grosor suficiente para evitar rupturas.	
8.	<b>Instalaciones sanitarias:</b>	
	a) Existen lavamanos, los que disponen de agua corriente, así como de material de limpieza y secado higiénico.	
	b) Cuentan con un dispositivo de evacuación del agua residual.	
	c) Existe un área para vestuarios en el que no se mezcla la ropa de trabajo con la de calle y no se almacena elementos ajenos a su propósito.	
	d) Los W.C. se encuentran funcionando, limpios y con disponibilidad de papel higiénico.	
	e) Existe rótulos en los que se indica al personal la obligación de lavarse las manos después de usar los servicios higiénicos.	
9.	<b>Manejo de químicos, rotulación y almacenamiento:</b>	
	a) Los desinfectantes, sanitizantes, químicos para control de plagas y sustancias similares están autorizados por la Autoridad Sanitaria pertinente y se utilizan de acuerdo a sus indicaciones técnicas	
	b) Se encuentran etiquetados (envase original y dosificadores).	
	c) Se almacenan en un lugar exclusivo y de acceso restringido	
10.	<b>Respecto del personal:</b>	
	a) Viste ropa de trabajo.	
	b) Mantiene un buen comportamiento en las distintas áreas; no fuma, escupe, bebe o come en los locales de mantención y empaque de los animales.	
11.	<b>Control de plagas:</b>	
	a) Las instalaciones cuentan con protección contra animales indeseables como insectos, roedores, aves, etc.	
	b) Existe un plan de control de plagas preventivo.	
	c) 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.	

12.	Registros:	
	<b>a) Existe un sistema de registro de los procedimientos y actividades aplicados, que contempla al menos:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Revisión de la condición sanitaria de los animales al ingreso y previo al embarque.</li> <li>- Mortalidades diarias por unidad de mantención.</li> <li>- Procedimientos de limpieza y desinfección aplicados.</li> <li>- Control de ingreso a las instalaciones.</li> <li>- Registros de los monitoreos y verificaciones microbiológicas y químicas, de acuerdo a las exigencias indicadas en el Manual de Inocuidad y Certificación.</li> </ul>	
13.	Comentarios:	

**IV. Resultado de la inspección**

Resumen no conformidades	Críticas	No Críticas
<b>Total</b>		

Para ser aprobado:

- Las no conformidades se contabilizan para cada literal.
- No se aceptan no conformidades críticas. Cumplimiento del 100% (7).
- Debe cumplir con un 80 % de no conformidades no críticas ( no más de 9 de 43).

**Aprobada**

**Rechazada**

**Nombre y Firma Funcionario Sernapesca**

**ANEXO**

**Inspección visual de los ejemplares<sup>1</sup>:**

Identificación de estanques inspeccionados: \_\_\_\_\_

<b>Signología detectada</b>	<b>Si</b>	<b>No</b>	<b>Identificación del estanque<sup>2</sup></b>
Movimientos descoordinados o natación errática (natación lenta o de lado)			
Caída sobre el dorso e incapacidad de volver a su posición normal			
Reducción reflejo de escape			
Natación en la superficie o márgenes del estanque			
Manchas oscuras sobre el exoesqueleto			
Manchas blanquecinas sobre exoesqueleto			
Abdomen de color blanco			
Exoesqueleto blando			
Desprendimiento del exoesqueleto con facilidad			
Branquias y exoesqueleto con olor desagradable			

1 Fuente: : [Manual de pruebas de diagnóstico para los animales acuáticos, 2021. OMSA](#)

2 En caso de detectar signología, identificar estanque