



MANUAL DE PROCEDIMIENTOS

PROGRAMA SANITARIO DE EMBARCACIONES (PSE)

VERSIÓN	FECHA	ELABORADO POR	APROBADO POR	CARGO
4.0	05/11/2025	Eleazar Flores	Gisela Iribarra Pablo Ortiz Héctor Escobar	Jefa Depto. Pesca Artesanal Subdirector de Pesquerías Subdirector de Inocuidad y Certificación

DEPARTAMENTO DE PESCA ARTESANAL

SUBDIRECCIÓN DE PESQUERÍAS

Tabla de Contenido

I.	Introducción	3
II.	Objetivos	4
i.	Objetivo General.....	4
ii.	Objetivos Específicos.....	4
III.	Alcance.....	4
IV.	Marco Normativo	4
V.	Definiciones	5
VI.	Esquema General del Procedimiento	6
VII.	Aspectos Procedimentales Generales.....	7
VIII.	Aspectos sanitarios para el control de embarcaciones:	10
IX.	Embarcaciones Artesanales:	10
X.	Requisitos estructurales y de equipamiento:	11
XI.	Requisitos de higiene:.....	12
XII.	Requisitos relativos al personal:	13
XIII.	Otros aspectos:	13
XIV.	Embarcaciones Industriales y Lanchas Transportadoras:.....	15
XV.	Requisitos estructurales y de equipamiento	17
XVI.	Requisitos de higiene:.....	18
XVII.	Requisito relativos al personal:.....	19
XVIII.	Otros aspectos:	20



I. Introducción

El Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura (SERNAPESCA) tiene como misión contribuir a la sustentabilidad del sector pesquero y acuícola, y a la protección de los recursos hidrobiológicos y su medio ambiente, a través de una fiscalización integral y gestión sanitaria que influye en el comportamiento sectorial, promoviendo el cumplimiento de las normas. Es en este contexto, que el área de Inocuidad y Certificación de SERNAPESCA tiene como propósito facilitar el acceso de los productos pesqueros y acuícolas nacionales a los diferentes mercados de destino, garantizando, en su rol de Autoridad Competente, el cumplimiento de los requisitos solicitados

Por otra parte, el reglamento de la Unión Europea CE. N°852/2004, establece las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, los que deben garantizar condiciones de manejo e higiene durante la pesca y el transporte de la materia prima. Lo anterior indica que todo alimento originario de la pesca y acuicultura debe cumplir con parámetros normados de higiene y seguridad alimentaria, para ingresar a la Unión Europea (UE).

El departamento de Pesca Artesanal de la Subdirección de Pesquerías ha realizado el presente manual de procedimientos interno, basándose en la información del Manual de Inocuidad y Certificación, con el fin de informar, estandarizar y resumir los criterios de aprobación o rechazo de la flota pesquera nacional (naves industriales, naves artesanales y lanchas transportadoras) que participan en la cadena de valor de la pesca, para la exportación a la UE.

II. Objetivos

i. Objetivo General

Establecer el procedimiento mediante el cual las direcciones regionales de Pesca y Acuicultura, con la directriz del Departamento de Pesca Artesanal de la Dirección Nacional, realizarán la habilitación sanitaria de embarcaciones artesanales, industriales y lanchas transportadoras, en todo el territorio nacional.

ii. Objetivos Específicos

- a) Definir conceptos utilizados en la habilitación sanitaria de las embarcaciones pesqueras.
- b) Establecer requisitos que deben cumplir los/las funcionarios/as que realizarán una habilitación sanitaria de embarcaciones.
- c) Establecer las condiciones que los/las usuarios/as deben cumplir al momento de solicitar una inspección para la habilitación sanitaria de embarcaciones.
- d) Unificar el criterio de los/las diferentes funcionarios/as del Servicio que realizarán una habilitación sanitaria de embarcaciones y por consiguiente incluir o excluir una embarcación de la nómina oficial publicada en la página web del Servicio.

III. Alcance

El alcance del presente manual de procedimientos interno corresponde a los/las funcionarios/as que realizarán una inspección para la habilitación sanitaria de embarcaciones, en todo el territorio nacional.

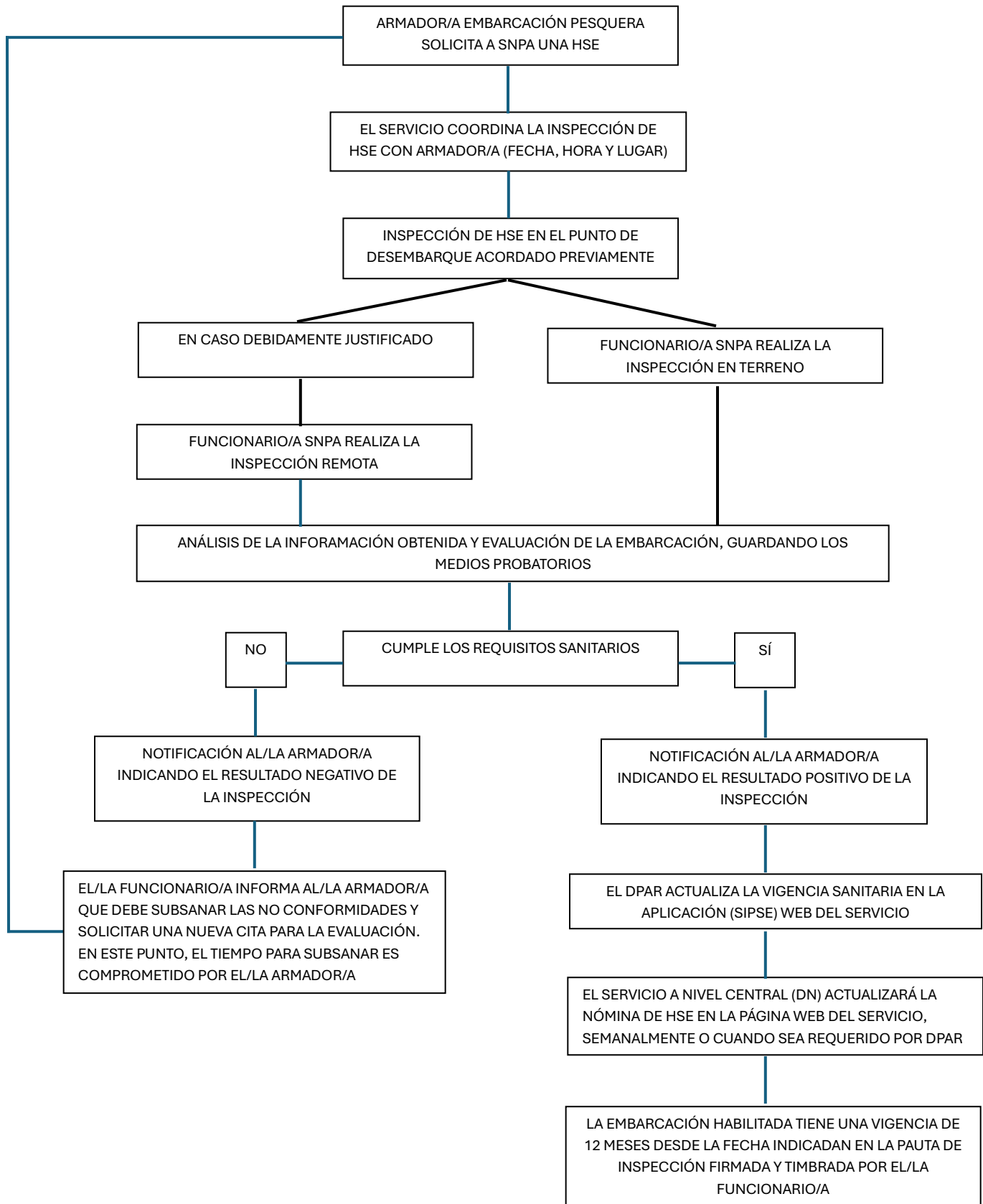
IV. Marco Normativo

- a) D.S. N°430, que fija el texto refundido, coordinado y sistematizado de la Ley N°18.892 (1989) y sus modificaciones, Ley General de Pesca y Acuicultura.
- b) Res. Ex. N°1328, del año 2013, que crea el registro especial de embarcaciones transportadoras y establece la forma y condiciones para su inscripción.
- c) Reglamento (CE) N°852, del año 2004, que establece las normas específicas de higiene y seguridad de los alimentos de origen animal, que ingresan a la Unión Europea.
- d) Manual de Inocuidad y Certificación, de la Subdirección de Inocuidad y Certificación del Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura, que constituye una guía para la implementación y cumplimiento de los procedimientos y requisitos técnicos establecidos por el Servicio en base a la regulación nacional, *CODEX Alimentarius* y los distintos mercados de destino.

V. Definiciones

- i. **Armador Artesanal:** corresponde al pescador artesanal, la persona jurídica constituida en el término establecido en el segundo numeral de la LGPA, o a la comunidad en los términos que establece el código civil, propietarios de hasta dos embarcaciones artesanales.
- ii. **Armador Industrial:** persona inscrita en el registro industrial que ejecuta, bajo su cuenta y riesgo, una actividad pesquera extractiva o de transformación a bordo de la embarcación, utilizando una o más embarcaciones pesqueras, las que deberán estar identificadas e inscritas como tales en los registros a cargo de la Autoridad Marítima.
- iii. **Dirección Regional de Pesca y Acuicultura:** (DRPA) corresponde a cualquier oficina de las Direcciones Regionales de Pesca y Acuicultura.
- iv. **Embarcación Artesanal:** corresponde a la embarcación inscrita en el Registro Pesquero Artesanal (RPA), cuenta con una eslora máxima no superior a 18 metros y 80 metros cúbicos de capacidad de bodega.
- v. **Evaluadores:** funcionarios/as designados/as por el respectivo Director Regional para realizar una inspección sanitaria. Estos deben haber aprobado el curso de capacitación sobre la evaluación sanitaria de embarcaciones, elaborado por la Escuela de Capacitación de Sernapesca y aprobado por el Subdirector de Pesquerías.
- vi. **Habilitación Sanitaria de Embarcaciones:** (HSE) corresponde a la acción realizada por los/as funcionarios/as y permite “habilitar” una embarcación para exportar a la UE. Esto se realiza sometiendo a evaluación a las naves pesqueras, cuyos armadores han solicitado de forma voluntaria al Servicio. La evaluación se llevará a cabo inspeccionando directamente la embarcación en terreno o de forma remota si cumple con las condiciones para dicha inspección.
- vii. **Lancha Transportadora:** embarcación utilizada para el traslado de capturas entre las naves pesqueras, desde una zona de pesca hasta el punto de desembarque.
- viii. **LGPA:** Ley General de Pesca y Acuicultura. D.S. N°430 del año 1991 y sus modificaciones.
- ix. **NHS:** Nómina de Habilitación Sanitaria. Corresponde al listado de embarcaciones habilitadas para exportar recursos a la UE, la que es publicada en la página web del Servicio de forma periódica.
- x. **PSE:** Programa Sanitario de Embarcaciones. Conjunto de procedimientos, condiciones y requisitos aplicables a las embarcaciones pesqueras que participan en la captura de recursos hidrobiológicos, que se destinarán a exportación a la UE.
- xi. **SERNAPESCA:** Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura o “El Servicio”.
- xii. **Subdirección de Inocuidad y Certificación:** corresponde a la Subdirección de Inocuidad y Certificación, donde se lleva a cabo la actualización del Manual de Inocuidad y Certificación.
- xiii. **Subdirección de Pesquerías:** corresponde a la Subdirección de Pesquerías, subdirección que lleva el PSE.
- xiv. **SUBPESCA:** o SSPA, Subsecretaría de Pesca y Acuicultura.

VI. Esquema General del Procedimiento



VII. Aspectos Procedimentales Generales

- i. De los/as funcionarios/as: las personas que desarrollen evaluaciones sanitarias de embarcaciones pesqueras (RPA, RPI, LT), deberán cumplir con lo siguiente:
 - a. Ser designados para esta función por el director/a regional o jefe de oficina o encargado de programa, según corresponda.
 - b. Realizar y aprobar el curso de aprendizaje electrónico elaborado por la Escuela de Capacitación del Servicio.
 - c. Aprobar todas las capacitaciones y/o cursos de perfeccionamiento que se instruyan desde el DPA-DN.
- ii. De la solicitud del/a armador/a: la persona que desee someter su embarcación a una evaluación de habilitación sanitaria deberá realizar una solicitud al Servicio, ya sea de forma oral, escrita, e-mail, whats app, otro medio de comunicación, en la oficina más cercana a su jurisdicción.
- iii. De los documentos a utilizar: los/as funcionarios/as que realicen la habilitación deben contar con la versión más actualizada de los formularios de evaluación sanitaria de embarcaciones. Estos formularios corresponden al “formulario de evaluación sanitaria de embarcación artesanal y lancha transportadora y al formulario de evaluación sanitaria de embarcación industrial”. De no contar con esta herramienta, solicitar al encargado nacional.
- iv. De las embarcaciones a habilitar: podrán solicitar el ingreso al programa sanitario de embarcaciones (PSE), toda embarcación artesanal, industrial, lancha transportadora que cumpla con los siguientes recorridos: debe estar registrada, inscrita y vigente en una de las categorías que existen para el programa “embarcación artesanal, industrial o lancha transportadora”.
- v. De la evaluación: la evaluación se realizará de la siguiente forma:
 - a. Una vez que el/la armador/a haya solicitado una inspección al Servicio, se le informará la fecha, hora y lugar donde se realizará dicha evaluación.
 - b. Idealmente la embarcación a inspeccionar deberá estar desembarcando recursos pesqueros en un punto de desembarque autorizado.
 - c. La nave deberá cumplir con los requisitos establecidos en las pautas de inspección para ser incorporada en la nómina de habilitación sanitaria (NHS) a publicar en la página oficial del Servicio.
 - d. En caso de encontrar no conformidades menores, se dará un plazo al/la armador/a para que subsane dichas no conformidades y la embarcación será sometida a una reevaluación por parte de un/a funcionario/a del Servicio, en los tiempos acordados previamente.

- e. Si la embarcación no cumple con los requisitos mínimos, teniendo faltas mayores para la habilitación, la inspección resultará rechazada y se deberá realizar todo el proceso nuevamente.
 - f. Como resultado final de una inspección positiva o aprobada por el/la funcionario/a, la embarcación fiscalizada se incorporará a la nómina de habilitación sanitaria del Servicio y será publicada en la página web oficial del mismo.
 - g. La habilitación sanitaria de embarcaciones tiene una vigencia de 12 meses, es decir un año, a partir de la fecha de inspección. Es importante recordar al/la armador/a que debe solicitar con, al menos, un mes de anticipación la audiencia para la siguiente inspección.
 - h. El/la funcionario/a podrá realizar inspecciones de seguimiento, en caso de encontrarse con la embarcación en terreno, esto sin informar al/la armador/a, con el fin de observar la mantención de la embarcación durante el tiempo otorgado por el Servicio.
 - i. La inspección remota será posible solo en casos que la inspección en terreno no pueda llevarse a cabo, bajo condiciones fundadas, como por ejemplo malas condiciones climatológicas (puerto cerrado), caletas de difícil acceso, distancias lejanas a las oficinas del Servicio y otros. Para realizar la inspección remota, el/la armador/a debe contar con fotografías de buena calidad digital (idealmente videos) de la embarcación que avalen fehacientemente la buena condición sanitaria de la nave y que permita extender la certificación. Las fotografías deben ser de todos los sectores de la embarcación que tengan contacto con los recursos hidrobiológicos, como por ejemplo: bodega de químicos, materiales, artes de pesca, otros. No obstante, lo anterior, independiente que la embarcación tenga una habilitación vigente, ésta podrá ser inspeccionada en terreno cuando el/la funcionario/a lo estime conveniente para dar continuidad a la habilitación, esta acción se denominaría “seguimiento” de la habilitación sanitaria.
- vi. De la metodología de la evaluación:
- a. La metodología de la evaluación está determinada por los formularios que dispone cada funcionario/a en las oficinas regionales. Estos formularios establecen los requisitos para determinar la condición sanitaria de embarcaciones y posteriormente aprobarla o rechazarla. Los formularios deben ser completados por el funcionario/a y, finalmente, timbrado y firmado por el/la mismo/a. La acción anterior genera un documento oficial e inviolable. Siempre debe quedar una copia en poder del armador, que también debe estar timbrada y firmada por el/la funcionario/a de forma original. En ambas copias debe quedar la firma del/a usuario/a como “acuse de recibo”.
- vii. De la exclusión de la embarcación de la nómina de habilitación sanitaria:
- a. No cumplir con los requisitos de evaluación plasmados en los formularios, generando una inspección desfavorable o rechazada para el armador.
 - b. Se excluye la embarcación cuando haya caducado del RPA, RPI, RLT.
 - c. No subsanar las observaciones descritas en el tiempo acordado por el/la fiscalizador/a durante la inspección.

- d. Independiente que la embarcación cuente con la vigencia sanitaria, esto no la excluye de una inspección de seguimiento cuando el/la funcionario/a lo estime conveniente. En el caso que se descubran malas prácticas a bordo o deterioro de las superficies que están en contacto con el recurso, el/la funcionario/a realizará una inspección de seguimiento aplicando un nuevo formulario donde detallará las no conformidades detectadas, rechazando así la habilitación de la embarcación. Una vez realizado lo anterior, el/la funcionario/a dará aviso al/la armador/a y al encargado del programa a nivel nacional, con el fin de excluir del listado oficial publicado en la web del Servicio a la nave a la embarcación fiscalizadas. No obstante, el/la armador/a deberá acordar un tiempo para subsanar las no conformidades y someter la embarcación a una nueva inspección.
- viii. De la información a usuarios/as:
- a. El/la funcionario/a de SERNAPESCA que realice una inspección debe informar el resultado (aprobada o rechazada) de la misma, al armador/a. Se debe comunicar que dicha vigencia tiene una duración de 12 meses desde realizada la inspección y que puede ser sometida a una inspección de seguimiento en cualquier momento del ciclo.
- ix. Aspectos sanitarios para considerar:
- La habilitación sanitaria de embarcaciones está estrechamente relacionada con lo indicado en el **Manual de Inocuidad y Certificación** (actualizado en octubre 2025), de la Subdirección de Inocuidad y Certificación, del Servicio. El manual de inocuidad y certificación, en el “capítulo III. Control a Embarcaciones”, establece los requisitos que cada mercado exige para ingresar recursos hidrobiológicos a destino. De este manual se extrae:
- a. Las materias primas estarán protegidas de cualquier foco posible de contaminación.
 - b. Las instalaciones relacionadas con materias primas y operaciones asociadas estarán siempre limpias.
 - c. Los contenedores, cajas, bandejas, bins y embarcaciones se mantendrán limpios y desinfectados.
 - d. Se utilizará agua limpia para realizar lavado de recurso y materiales, evitando siempre la contaminación.
 - e. Se deberá garantizar que el personal (tripulación) que manipule los productos de la pesca se halle en buen estado de salud y reciba formación sobre los riesgos sanitarios de los alimentos.
 - f. El personal encargado de la manipulación de los productos de la pesca mantendrá una adecuada limpieza corporal y de su indumentaria.
 - g. Se almacenarán y manipularán los residuos y sustancias peligrosas (combustible, aceites, desinfectantes, lubricantes) de forma correcta, evitando así la contaminación de los productos provenientes de la pesca extractiva.

VIII. Aspectos sanitarios para el control de embarcaciones:

A continuación, se detallan los procedimientos y requisitos para que embarcaciones artesanales, industriales y lanchas transportadoras puedan capturar recursos destinados a plantas pesqueras para exportación a la Unión Europea. La habilitación sanitaria tendrá una vigencia de 12 meses (desde la fecha que fue aprobada por el/la fiscalizador/a). Será transferible en caso de cambio de armador, quien debe notificar cualquier modificación al Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura. Si se alterara la estructura de la embarcación tras el cambio de armador, se debe solicitar una nueva evaluación sanitaria. El Servicio puede realizar inspecciones extraordinarias si detecta cambios no informados. Para obtener la habilitación, se debe acreditar que la embarcación cumple con todas las autorizaciones legales y reglamentarias necesarias.

IX. Embarcaciones Artesanales:

Para obtener la habilitación de una embarcación artesanal, el/la armador/a debe presentar una solicitud en la Oficina de SERNAPESCA más cercana al puerto de desembarque, esta solicitud debe ser por escrito, pero se aceptará por otra vía que el Servicio establezca. El/la funcionario/a de SERNAPESCA verificará y validará esta información antes de la inspección. Si hay datos omitidos o incorrectos, no se realizará la inspección y se le dará a conocer la falta al/la armador/a para subsanar y volver a elevar la solicitud. El inspector regional coordinará la fecha de inspección para fiscalizar la infraestructura, el manejo sanitario a bordo y descarga de los recursos. Durante la inspección el/la funcionario/a clasificará las no conformidades detectadas y registrará dicha información en la “Pauta de Inspección para Embarcaciones Artesanales”, clasificándolas según el nivel de gravedad involucrado:

- i. Deficiencia crítica (CR): es aquella que no cumple con los requisitos de infraestructura de la embarcación, manejo sanitario a bordo y/o inocuidad de los recursos, y que generará un alimento que representa una amenaza para la salud pública.
- ii. Deficiencia seria (S): no existe una adecuada infraestructura de la embarcación, ni tampoco un correcto manejo sanitario a bordo y/o inocuidad de los recursos, por lo cual puede generarse un alimento alterado.
- iii. Deficiencia mayor (MY): no cumple con los requisitos de infraestructura de la embarcación, manejo sanitario a bordo y/o inocuidad de los recursos, deteriorándose la calidad de estos, sin llegar a ser crítico.
- iv. Deficiencia menor (MN): no está en concordancia con los requisitos de infraestructura de la embarcación, manejo sanitario a bordo y/o inocuidad de los recursos. Su impacto sobre la condición del producto final es que afecta levemente la higiene general.

En caso de encontrar deficiencias que no estén descritas en la pauta de inspección, estas deberán incluirse en el casillero de “*observaciones*”, y serán clasificados, de acuerdo con las definiciones antes señaladas.

Disposiciones generales de higiene aplicables a la materia prima y operaciones asociadas:

- i. Las empresas pesqueras y particulares, propietarios de embarcaciones, deberán tomar las siguientes medidas según corresponda:
- ii. Los recursos pesqueros capturados deberán estar protegidos contra cualquier foco de contaminación, considerando la posterior transformación a que serán sometidos.
- iii. Se deberá mantener limpia todas las instalaciones utilizadas, relacionadas con las materias primas y operaciones asociadas.
- iv. Se mantendrán limpios, y cuando sea necesario, desinfectarán adecuadamente tras la limpieza, el equipo, los contenedores, cajas, bandejas, bins y embarcaciones.
- v. Se utilizará agua limpia, cuando sea necesario, para evitar la contaminación.
- vi. Se deberá garantizar que el personal (tripulante o pescador) que manipule productos de la pesca se halle en buen estado de salud y reciba formación sobre riesgos sanitarios. El personal (tripulante o pescador) encargado de las operaciones de manipulación de los productos de la pesca deberá observar las normas que obligan a mantener una adecuada limpieza corporal y de su indumentaria
- vii. Se almacenarán y manipularán los residuos y sustancias peligrosas (como por ejemplo combustible y lubricantes), de forma que se evite la contaminación de los recursos de la pesca.

X. Requisitos estructurales y de equipamiento:

- i. Las embarcaciones deberán estar concebidas y construidas de forma que no se produzca una contaminación de los recursos pesqueros capturados por el agua de la sentina, aguas residuales, humo, carburante, aceite, grasa y otras sustancias nocivas.
- ii. Las superficies que entren en contacto con los recursos pesqueros capturados deberán ser de materiales apropiados, resistentes a la corrosión, lisos y fáciles de limpiar. Los revestimientos de las superficies deberán ser duraderos y no tóxicos.
- iii. El equipo y los instrumentos utilizados para la manipulación de los recursos pesqueros capturados deberán estar fabricados con materiales resistentes a la corrosión que sean fáciles de limpiar y desinfectar.
- iv. Cuando en las embarcaciones tomen manualmente el agua utilizada con los productos de la pesca, deberán realizarlo de manera que se evite la contaminación de esta.
- v. Cuando las embarcaciones tengan una toma de agua para el agua utilizada con los recursos pesqueros capturados, deberá estar situada de manera que se evite la contaminación del suministro de ésta.
- vi. Los contenedores utilizados para almacenar recursos pesqueros capturados y almacenados en hielo deberán evitar que el agua del deshielo permanezca en contacto con los productos.

- vii. Requisitos aplicables a las embarcaciones que mantengan a bordo productos de la pesca frescos durante más de 36 horas para aquellos destinados a la elaboración de aceite de pescado y durante más de 24 horas para la elaboración de otros productos.
- viii. Las embarcaciones de pesca concebidas y equipadas para conservar a bordo productos de la pesca durante más de 24 horas estarán equipadas con bodegas, cisternas o contenedores para el almacenamiento de los productos de la pesca en las siguientes condiciones:
 - i. Cuando proceda, los recursos pesqueros capturados se mantendrán a una temperatura próxima al derretimiento del hielo.
 - ii. Los recursos pesqueros capturados que se mantengan vivos se conservarán a una temperatura y de un modo que no afecten negativamente a la inocuidad de los alimentos o su viabilidad.

Las bodegas deberán estar separadas de la sala de máquinas y de los locales reservados a la tripulación por mamparos suficientemente estancos, para evitar cualquier contaminación de los productos de la pesca almacenados. Las bodegas y contenedores utilizados para el almacenamiento de los productos de la pesca deberán garantizar su conservación en condiciones higiénicas satisfactorias y, cuando sea necesario, evitar que el agua de fusión permanezca en contacto con los productos.

XI. Requisitos de higiene:

- i. En el momento de su utilización, las partes de la embarcación o los contenedores reservados para el almacenamiento de los productos de la pesca deberán conservarse limpios y en buen estado de mantenimiento.
- ii. Desde el momento de su embarque, los recursos pesqueros capturados deberán protegerse de la contaminación y de los efectos del sol o de cualquier otra fuente de calor. Cuando se laven, se utilizará agua limpia, pudiendo ser agua de mar limpia.
- iii. Los recursos pesqueros capturados se deberán manipular y almacenar de forma que se eviten las magulladuras. Quienes los manipulen podrán utilizar instrumentos punzantes para desplazar peces de gran tamaño o peces que pueden herirles, a condición de que la piel y la carne de dichos productos no sufran deterioro.
- iv. Los recursos pesqueros capturados, excepto los que se conserven vivos, deberán someterse a un proceso de refrigeración lo antes posible después de su embarque. Cuando no sea posible refrigerarlos, deberán desembarcarse lo antes posible.
- v. El hielo utilizado para refrigerar recursos pesqueros capturados deberá estar elaborado a base de agua limpia. Antes de su utilización, se deberá almacenar en condiciones que no permitan su contaminación.
- vi. En caso de que los peces se descabecen o se evisceren a bordo, dichas operaciones deberán llevarse a cabo de manera higiénica lo antes posible después de su captura, y los recursos pesqueros capturados deberán lavarse inmediatamente y a fondo con agua limpia.
- vii. En ese caso, las vísceras y las partes que puedan representar un peligro para la salud pública se separarán lo antes posible y se mantendrán apartadas de los productos destinados al

consumo humano. Hígados y gónadas destinadas al consumo humano se conservarán en hielo, a una temperatura próxima al derretimiento del hielo, o bien, congelados.

- viii. Los equipos utilizados para la evisceración o descabezado, y los recipientes, utensilios y aparatos diversos que entren en contacto con los recursos pesqueros capturados estarán constituidos o cubiertos por un material impermeable, incorruptible, liso, fácil de limpiar y desinfectar. En el momento de su utilización deberán estar completamente limpios.
- ix. Los recursos pesqueros capturados enteros y eviscerados podrán transportarse o almacenarse en agua refrigerada a bordo de las embarcaciones.
- x. Cuando se realice la congelación en salmuera del pescado entero destinado a ser enlatado, deberá conseguirse para dicho producto una temperatura igual o inferior a (-9°C). La salmuera no deberá constituir un foco de contaminación para el pescado.

XII. Requisitos relativos al personal:

- v. El personal (tripulante o pescador) deberá vestir ropa de trabajo adecuada y limpia.
- vi. El personal (tripulante o pescador) encargado de la manipulación y operaciones asociadas de los productos de la pesca deberá lavarse las manos cada vez que reanude el trabajo.
- vii. Estará prohibido fumar, escupir, beber y comer en los lugares de trabajo y almacenamiento de los productos de la pesca.
- viii. Se deberá tomar todas las medidas necesarias para evitar que trabaje y manipule los recursos pesqueros capturados personal susceptible de contaminarlos, hasta que se demuestre su aptitud para hacerlo sin peligro.
- ix. Si en el manejo de los recursos pesqueros capturados se usan guantes, se deberán mantener íntegros, limpios y en condiciones sanitarias.
- x. Los guantes deberán ser de un material impermeable. El uso de guantes no eximirá al operario (tripulante o pescador) de lavarse las manos adecuadamente. El personal (tripulante o pescador) encargado de la manipulación y operaciones asociadas de los productos de la pesca, deberá contar con capacitación por SERNAPESCA.

XIII. Otros aspectos:

Como resultado de la inspección, la embarcación será clasificada en una de las categorías que se presentan a continuación. Cada una de estas categorías se determina por la suma de deficiencias detectadas durante la visita:

Tabla Clasificación de Embarcaciones que transportan la pesca por menos de 24 horas

CLASIFICACIÓN	DEFICIENCIA		
	MAYOR	SERIA	CRÍTICA
Aprobada	≤6	1	0
Rechazada	≥7	≥2	≥1

Tabla Clasificación de Embarcaciones que transportan la pesca por más de 24 horas

CLASIFICACIÓN	DEFICIENCIA		
	MAYOR	SERIA	CRÍTICA
Aprobada	≤ 15	≤ 3	0
Rechazada	≥ 16	≥ 4	≥ 1

Si bien en las Pautas de inspección de embarcaciones existen no conformidades Menores, y quedarán como tal registradas en la constancia de la visita de inspección, éstas no influyen en el resultado final de clasificación de Aprobada o Rechazada. No obstante, lo anterior, estas no conformidades Menores deberán ser abordadas por el armador o dueño de la embarcación, dado que en caso de repetirse la severidad aumentará, considerándose como una no conformidad Mayor.

El funcionario de SERNAPESCA Regional que realizó la inspección, entregará la copia de la Pauta/Informe Habilitación Embarcaciones Artesanales SPA al armador de la embarcación personalmente, o a través de las organizaciones, y en caso de que corresponda, incluirá a la embarcación en el Listado Nacional Sanitario de Embarcaciones Artesanales Autorizadas, el que será publicado en la página web de Servicio.

La oficina regional de SERNAPESCA, después de cada evaluación, deberá ingresar la inspección a la base de datos establecida para ese fin.

Respecto a la mantención de la habilitación de una embarcación artesanal, esta se basará en el resultado de las supervisiones realizadas por el funcionario de SERNAPESCA Regional, de acuerdo con el siguiente procedimiento:

- i. Embarcaciones que luego de la inspección resulten en un rechazo serán eliminadas del “listado nacional sanitario de embarcaciones autorizadas” hasta que el interesado no resuelva las deficiencias encontradas y solicite una nueva inspección a través del procedimiento de habilitación descrito en este Manual.
- ii. En caso de que un funcionario de SERNAPESCA Regional, detecte deficiencias durante la operación de desembarque de una embarcación artesanal ya habilitada, podrá realizar una inspección aplicando la correspondiente Pauta/Informe de terreno. Si como resultado de dicha inspección, la embarcación es rechazada, se deberá dar inmediato aviso al armador y se eliminará del Listado Nacional Sanitario de Embarcaciones Artesanales Autorizadas.
- iii. Una vez solucionadas las deficiencias detectadas durante la última inspección, el armador podrá solicitar una nueva visita de habilitación. Si el resultado de esta inspección es favorable, la embarcación podrá ser nuevamente incorporada al Listado antes mencionado.
- iv. Si la embarcación cuenta con su habilitación al día, se mantendrá incorporada en el Listado Nacional Sanitario de Embarcaciones Artesanales Autorizadas, y podrá entregar recursos pesqueros a plantas que exportan a Europa.



XIV. Embarcaciones Industriales y Lanchas Transportadoras:

Para gestionar la habilitación de una embarcación industrial o lancha transportadora, el/la interesado/a debe presentar en SERNAPESCA la solicitud de Habilitación Sanitaria de Embarcaciones, la que puede ser escrita, por correo electrónico o por el medio que la oficina local estime conveniente, con los siguientes antecedentes:

- ii. Identificación del/a solicitante (nombre, dirección ciudad o comuna, región, e-mail).
- iii. Antecedentes de la embarcación (tipo de embarcación, identificación, nombre de embarcación, armador, número RPI/RPA, matrícula, puerto de desembarque y especies a capturar.
- iv. Actividades que desarrolla a bordo (captura, eviscerado, transporte, uso de hielo, entre otros).

La inspección se basará en la aplicación de la Pauta de Inspección de Infraestructura y Manejo Sanitario para Embarcaciones que destinan sus capturas a plantas pesqueras para consumo humano, la que se encuentra en el Capítulo III, Parte III Anexos, del manual de inocuidad y certificación de SERNAPESCA.

El Inspector Regional de SERNAPESCA coordinará la fecha de inspección de la embarcación de tal manera que coincida con la recalada de ésta, al objeto de inspeccionar aspectos de infraestructura, manejo sanitario a bordo y descarga. Para cada uno de estos aspectos, contenidos en la Pauta de Inspección de Infraestructura y Manejo Sanitario para Embarcaciones que destinan sus capturas a plantas pesqueras para consumo humano, se ha definido una clasificación de deficiencias (menores, mayores, serias y críticas), con la finalidad de realizar una evaluación objetiva de las embarcaciones. Esta clasificación está asociada al riesgo que exista de que la deficiencia detectada pueda afectar directamente la calidad sanitaria del producto.

Deficiencia crítica (CR): es aquella que no cumple con los requisitos de infraestructura de la embarcación, manejo sanitario a bordo y/o inocuidad de los recursos, y que generará un alimento que representa una amenaza para la salud pública.

Deficiencia seria (S): no existe una adecuada infraestructura de la embarcación, ni tampoco un correcto manejo sanitario a bordo y/o inocuidad de los recursos, por lo cual puede generarse un alimento alterado.

Deficiencia mayor (MY): no cumple con los requisitos de infraestructura de la embarcación, manejo sanitario a bordo y/o inocuidad de los recursos, deteriorándose la calidad de estos, sin llegar a ser crítico.

Deficiencia menor (MN): no está en concordancia con los requisitos de infraestructura de la embarcación, manejo sanitario a bordo y/o inocuidad de los recursos. Su impacto sobre la condición del producto final es que afecta levemente la higiene general.



Cabe señalar que la clasificación de las deficiencias asociadas a los diferentes puntos de la pauta no es absoluta, ésta puede variar en terreno, dependiendo de la magnitud de la deficiencia analizada. Del mismo modo, si al momento de la inspección se observan aspectos no considerados en la pauta, estos deberán incluirse en las observaciones y serán clasificados de acuerdo con las definiciones antes señaladas. Las embarcaciones industriales y acarreadoras que participen en la captura de los recursos de la pesca en su entorno natural, o para su manipulación o transformación tras su captura, deberán cumplir con los requisitos estructurales y de equipamiento establecidos en el Punto 2.2 siguiente. Las operaciones realizadas a bordo de las embarcaciones deberán efectuarse de modo tal que se encuentren en conformidad con lo establecido en los siguientes puntos:

- i. Las embarcaciones utilizadas para la captura de los productos de la pesca en su entorno natural, o para su manipulación o transformación tras su captura, cumplan con los requisitos estructurales y de equipamiento establecidos en este Manual.
- ii. Las operaciones realizadas a bordo de las embarcaciones se efectúen de conformidad con lo establecido en este Manual.
- iii. Disposiciones generales de higiene y seguridad aplicables a la materia prima y operaciones asociadas

Las empresas pesqueras, particulares y propietarios de embarcaciones, deberán tomar las siguientes medidas según corresponda:

Los recursos pesqueros deberán estar protegidos contra cualquier foco de contaminación, considerando la posterior transformación a que serán sometidas.

Se deberá mantener limpia todas las instalaciones utilizadas, relacionadas con las materias primas y operaciones asociadas.

Los equipos, contenedores, cajas y embarcaciones se mantendrán limpios, y cuando sea necesario, desinfectarán adecuadamente tras la limpieza.

Se utilizará agua limpia cuando sea necesario para evitar la contaminación.

Se garantizará que el personal que manipule productos de la pesca se halle en buen estado de salud y reciba formación sobre riesgos sanitarios. El personal encargado de las operaciones de manipulación de los productos de la pesca deberá observar las normas que obligan a mantener una adecuada limpieza corporal y de indumentaria.

Se almacenarán y manipularán los residuos y sustancias peligrosas de forma que se evite la contaminación.



XV. Requisitos estructurales y de equipamiento

Las embarcaciones deberán estar concebidas y construidas de forma que no se produzca una contaminación de los recursos pesqueros capturados por el agua de la sentina, aguas residuales, humo, carburante, aceite, grasa y otras sustancias nocivas.

Las superficies que entren en contacto con los recursos pesqueros capturados deberán ser de materiales apropiados resistentes a la corrosión, lisos y fáciles de limpiar. Los revestimientos de las superficies deberán ser duraderos y no tóxicos.

El equipo y los instrumentos utilizados para la manipulación de los recursos pesqueros capturados deberán estar fabricados con materiales resistentes a la corrosión que sean fáciles de limpiar y desinfectar.

Cuando las embarcaciones tengan una toma de agua para el agua utilizada con los recursos pesqueros capturados, deberá estar situada de manera que se evite la contaminación del suministro de éste.

Los contenedores utilizados para almacenar recursos pesqueros capturados frescos y almacenados en hielo deberán evitar que el agua de fusión permanezca en contacto con ellos. Las naves industriales autorizadas a elaborar productos provenientes de la pesca deberán contar con autorización de la Subsecretaría de Pesca, vigente respecto a los recursos a capturar.

Cuando en las embarcaciones se realice algún proceso a bordo, deberán disponer de estaciones de lavado de manos.

Existirá un número suficiente de vestuarios y servicios higiénicos, con paredes y suelos lisos, impermeables y lavables (ver Tabla siguiente). Los lavamanos de los servicios higiénicos deberán estar dotados de productos para la limpieza y desinfección de las manos y de dispositivos para el secado de éstas.

Tabla: número de artefactos sanitarios requeridos según el número de operarios a bordo:

Operarios	baño	lavamanos	duchas
1-10	1	1	1
11-20	2	2	2
21-30	2	2	3
31-40	3	3	4
41-50	3	3	5
51-60	4	3	5
61-70	4	3	7
71-80	5	5	8
81-90	5	5	9
91-100	6	6	10

Cuando existan más de cien operarios por turno, se agregará 1 baño. y 1 lavamanos por cada quince personas y 1 ducha por cada diez personas. En caso de reemplazar los lavatorios individuales por colectivos, se considerará el equivalente a una llave de agua por artefacto individual.



En los servicios higiénicos para hombres se podrá reemplazar el 50% de los excusados por urinarios individuales o colectivos, y en este último caso, la equivalencia será de 60 centímetros de longitud por urinario.

Las embarcaciones diseñadas y equipadas para conservar a bordo productos de la pesca frescos durante más de 24 horas, deberán:

- i. Estar concebidas y equipadas para conservar a bordo recursos pesqueros capturados durante más de 36 horas, para el caso de que estos sean destinados a la elaboración de aceite de pescado; y durante más de 24 horas, para la elaboración de otros productos, estarán equipadas con bodegas, cisternas o contenedores para el almacenamiento de los recursos pesqueros capturados en las siguientes condiciones:
 - Cuando proceda, los recursos pesqueros capturados frescos se mantendrán a una temperatura próxima a la fusión del hielo.
 - Los recursos pesqueros capturados que se mantengan vivos se conservarán a una temperatura y de un modo que no afecten negativamente la inocuidad de los alimentos o su viabilidad.
- ii. Las bodegas deberán estar separadas de la sala de máquinas y de los locales reservados a la tripulación por mamparos suficientemente estancos para evitar cualquier contaminación de los recursos pesqueros capturados almacenados. Las bodegas y contenedores utilizados para el almacenamiento de los productos de la pesca deberán garantizar su conservación en condiciones higiénicas satisfactorias y, cuando sea necesario, evitar que el agua de fusión permanezca en contacto con los recursos pesqueros capturados.
- iii. En las embarcaciones equipadas para refrigerar los recursos pesqueros capturados en agua de mar limpia refrigerada, los tanques deberán tener dispositivos para mantener una temperatura homogénea en su interior; tales dispositivos deberán alcanzar un índice de refrigeración que garantice que la mezcla de pescado y agua marina limpia alcance una temperatura no superior a los 3°C 6 horas después del embarque ni a los 0°C 16 horas después, y permitir la supervisión y, en su caso, el registro de las temperaturas.

XVI. Requisitos de higiene:

En el momento de su utilización, las partes de la embarcación o los contenedores reservados para el almacenamiento de los recursos pesqueros capturados deberán conservarse limpios y en buen estado de mantenimiento y, en particular, no podrán ser contaminados por el carburante o el agua de las sentinas.

Desde el momento de su embarque, los recursos pesqueros capturados deberán protegerse de la contaminación y de los efectos del sol o de cualquier otra fuente de calor. Cuando se laven, se utilizará abundante agua limpia.

Los recursos pesqueros capturados se deberán manipular y almacenar de forma que se eviten las magulladuras. Quienes los manipulen podrán utilizar instrumentos punzantes para desplazar peces

de gran tamaño o peces que pueden herirles, a condición de que la carne de dichos productos no sufra deterioro.

Los recursos pesqueros capturados, excepto los que se conserven vivos y aquellos destinados a la elaboración de aceite de pescado que se someterán a proceso antes de las 36 horas desde su captura, deberán someterse a un proceso de refrigeración lo antes posible después de su embarque. Cuando no sea posible refrigerarlos, deberán desembarcarse lo antes posible.

El hielo utilizado para refrigerar recursos pesqueros capturados deberá estar elaborado a base de agua limpia. Antes de su utilización, se deberá almacenar en condiciones que no permitan su contaminación.

En caso de que los peces se descabecen o se evisceren a bordo, dichas operaciones deberán llevarse a cabo de manera higiénica lo antes posible después de su captura, y los productos deberán lavarse inmediatamente y a fondo con agua limpia. En ese caso, las vísceras y las partes que puedan representar un peligro para la salud pública se separarán lo antes posible y se mantendrán apartadas de los recursos pesqueros capturados destinados al consumo humano. Los hígados y gónadas destinadas al consumo humano se conservarán en hielo, a una temperatura próxima a la de fusión del hielo, o bien congelados.

Los equipos utilizados para la evisceración o descabezado, y los recipientes, utensilios y aparatos diversos que entren en contacto con los recursos pesqueros capturados, estarán constituidos o cubiertos por un material impermeable, incorruptible, liso, fácil de limpiar y desinfectar. En el momento de su utilización deberán estar completamente limpios.

Los recursos pesqueros capturados enteros y eviscerados podrán transportarse o almacenarse en agua refrigerada a bordo de las embarcaciones.

Cuando se realice la congelación en salmuera del pescado entero destinado a ser enlatado, deberá conseguirse para dicho producto una temperatura igual o inferior a -9°C . La salmuera no deberá constituir un foco de contaminación para el pescado.

XVII. Requisito relativos al personal:

El personal (tripulante o pescador) deberá vestir ropa de trabajo adecuada y limpia.

El personal (tripulante o pescador) encargado de la manipulación y operaciones asociadas de los productos de la pesca deberá lavarse las manos cada vez que reanude el trabajo.

Estará prohibido fumar, escupir, beber y comer en los lugares de trabajo y almacenamiento de los recursos pesqueros capturados.

Se deberá tomar todas las medidas necesarias para evitar que trabaje y manipule los recursos pesqueros capturados personal susceptible de contaminarlos, hasta que se demuestre su aptitud para hacerlo sin peligro.

Si en el manejo de los recursos pesqueros capturados se usan guantes, se deberán mantener íntegros, limpios y en condiciones sanitarias. Los guantes deberán ser de un material impermeable. El uso de guantes no eximirá al operario (tripulante o pescador) de lavarse las manos adecuadamente.

El personal (tripulante o pescador) encargado de la manipulación y operaciones asociadas de los recursos pesqueros capturados, deberá contar con capacitación por SERNAPESCA.

XVIII. Otros aspectos:

Una vez finalizada la inspección, el Inspector Regional de SERNAPESCA emitirá un informe de la visita al interesado, el que deberá incluir las deficiencias observadas y la categoría en la cual fue clasificada la embarcación. El plazo para enviar dicho informe será de 3 días hábiles a contar de la visita de inspección para las embarcaciones cuyo cambio de categoría signifique una modificación en su estado sanitario. En caso de que el resultado de la visita no altere el estado sanitario, el plazo para enviar el informe será de 15 días.

Se clasificará la embarcación en alguna de las siguientes categorías:

Tabla XX: clasificación de embarques:

Clasificación	Deficiencia		
	Mayor	Seria	Crítica
Aprobada	≤ 10	≤ 2	0
Rechazada	≥ 11	≥ 3	≥ 1

Si bien en las Pautas de inspección de embarcaciones existen no conformidades Menores, y quedarán como tal registradas en la constancia de la visita de inspección, éstas no influyen en el resultado final de clasificación de Aprobada o Rechazada. No obstante, lo anterior, estas no conformidades Menores deberán ser abordadas por el armador o dueño de la embarcación, dado que en caso de repetirse la severidad aumentará, considerándose como una no conformidad Mayor.

Periódicamente, también se informará a la Oficina Central, la nómina de embarcaciones sometidas a esta evaluación con su correspondiente categoría, a fin de que sean incorporadas en caso de que corresponda en el “listado nacional de embarcaciones industriales y lanchas transportadoras”.

En el caso que el resultado de la inspección de una embarcación se encuentre con una categoría de “rechazado”, deberá solicitar una nueva visita por parte del inspector regional del Servicio. Durante este período, los recursos capturados no se podrán destinar a la elaboración de productos pesqueros para consumo humano cuyo destino sea la exportación a la UE.

En caso de que un funcionario de SERNAPESCA Regional, detecte deficiencias durante la operación de desembarque de una embarcación industrial o acarreadora, podrá realizar una



inspección de seguimiento. Si como resultado de dicha inspección, la embarcación es rechazada, se deberá dar inmediato aviso al armador y a la Oficina Central, quien la eliminará del Listado Nacional de Embarcaciones Industriales y Acarreadoras Autorizadas.

Una vez solucionadas las deficiencias detectadas durante la última inspección, el armador podrá solicitar una nueva visita de habilitación por parte del Inspector Regional de SERNAPESCA. Si el resultado de esta inspección es favorable, la embarcación podrá ser nuevamente incorporada al Listado antes mencionado.

Cuando una embarcación se encuentre habilitada para entregar recursos pesqueros capturados a plantas pesqueras autorizadas para exportar y baje a categoría “rechazada”, los inspectores encargados deberán proceder como a continuación se indica:

- i. Informar de inmediato por correo electrónico a la Oficina Central el cambio de categoría.
- ii. informar al interesado el resultado de la inspección y la suspensión de la autorización para entregar recursos pesqueros capturados a plantas autorizadas para exportación.

Cuando una embarcación suba de categoría se procederá del mismo modo indicado en el punto anterior, e informando de la respectiva habilitación.

Cabe señalar, que, de repetirse una deficiencia en el tiempo, en la siguiente inspección, esta deficiencia deberá ser aumentada en su gravedad.