



Parte IV: Actualizaciones

INTRODUCCIÓN

El Manual de Inocuidad y Certificación, se actualiza con una frecuencia mensual, incorporando las modificaciones y/o actualizaciones realizadas al Manual, en el período comprendido entre la publicación de la última versión vigente y la nueva versión a publicar. En el encabezado de página del Manual, se ve reflejado el mes de la versión de la siguiente manera:

- Manual de Inocuidad y Certificación / **Enero Año**

Sin perjuicio de lo anterior, todas las modificaciones y/o actualizaciones realizadas entre períodos de publicación de una versión vigente y la versión siguiente, serán debidamente informadas en esta parte del Manual, y la fecha de actualización será indicada en la página web de la siguiente forma: **PORTE IV: ACTUALIZACIONES** (DD.MM.AA), y, por lo tanto, entrarán en vigencia a partir de la fecha de publicación de éstas. De igual manera, estas actualizaciones serán incorporadas dentro de los contenidos de la siguiente versión del Manual y se identificarán de la siguiente manera: (M.DD.MM.AA).

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN.....	2
TABLA DE ACTUALIZACIONES	1
PARTE I INTRODUCCIÓN.....	1
PARTE II NORMAS Y PROCEDIMIENTOS.....	2
PARTE II, SECCIÓN I CONTROL EN ORIGEN.....	2
PARTE II, SECCIÓN II CONTROL DE PROCESOS	5
PARTE II, SECCIÓN III CONTROL DE EXPORTACIÓN Y CERTIFICACIÓN...	9
PARTE II, SECCIÓN IV AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE ENTIDADES DE ANÁLISIS MUESTREO Y MUESTREADORES.....	15
PARTE II, SECCIÓN V CONTROL DE INGRESOS	20
PARTE II, SECCIÓN VI ACTIVIDADES DE FISCALIZACIÓN	21
PARTE III ANEXOS	22
PARTE V PREGUNTAS FRECUENTES	28
PARTE VI GLOSARIO	29

TABLA DE ACTUALIZACIONES

PARTE I INTRODUCCIÓN

AGOSTO 2026
No hay modificaciones
JULIO 2026
No hay modificaciones
JUNIO 2026
No hay modificaciones
MAYO 2026
No hay modificaciones
ABRIL 2026
No hay modificaciones
MARZO 2026
No hay modificaciones
FEBRERO 2026
No hay modificaciones
ENERO 2026
No hay modificaciones

PARTE II NORMAS Y PROCEDIMIENTOS

PARTE II, SECCIÓN I CONTROL EN ORIGEN

SEPTIEMBRE 2026
CAPÍTULO II. CONTROL EN ACUICULTURA DE RESIDUOS DE PRODUCTOS FARMACÉUTICOS, SUSTANCIAS PROHIBIDAS, SUSTANCIAS NO AUTORIZADAS Y CONTAMINANTES 2.4 17b Estradiol Se incorpora el procedimiento del control de este analito en pisciculturas y en centros marinos según lo señalado en oficio publicado en https://www.sernapesca.cl/area-trabajo/exportacion/
SEPTIEMBRE 2026
CAPÍTULO II. CONTROL EN ACUICULTURA DE RESIDUOS DE PRODUCTOS FARMACÉUTICOS, SUSTANCIAS PROHIBIDAS, SUSTANCIAS NO AUTORIZADAS Y CONTAMINANTES 3. LÍMITES MÁXIMO RESIDUALES PRODUCTOS FARMACÉUTICOS Se modifica en UE: en Diflubenzuron a 10 ug/kg
AGOSTO 2026
CAPÍTULO I. CONTROL SANITARIO DE MOLUSCOS BIVALVOS 3.3 Se incorpora matriz de riesgo para contingencia microbiológicas. CAPÍTULO II. CONTROL EN ACUICULTURA DE RESIDUOS DE PRODUCTOS FARMACÉUTICOS, SUSTANCIAS PROHIBIDAS, SUSTANCIAS NO AUTORIZADAS Y CONTAMINANTES 2.2.2 VERIFICACIÓN U.E.E. Se implementa el control de Azametifós en las Verificaciones SERNAPESCA en plantas de proceso 3. LÍMITES MÁXIMOS RESIDUALES EN CARNE Y PIEL DE PESCADO Se añade a la tabla los requisitos de productos farmacéuticos del mercado México
JULIO 2026
No hay modificaciones

JUNIO 2026
No hay modificaciones
MAYO 2026
CAPÍTULO II. CONTROL EN ACUICULTURA DE RESIDUOS DE PRODUCTOS FARMACÉUTICOS, SUSTANCIAS PROHIBIDAS, SUSTANCIAS NO AUTORIZADAS Y CONTAMINANTES 2. PROCEDMIENTOS DE CONTROL 2.2.3. PROCEDIMIENTO ANTE RESULTADOS DESFAVORABLES se incorpora el siguiente párrafo: En relación con los productos presentes en plantas y asociados al proceso de liberación de jaulas, cuando una jaula de un centro de cultivo presente un resultado desfavorable para algún producto farmacéutico, ello conllevará el bloqueo total de dicha jaula y el bloqueo provisorio del resto de las jaulas del centro de cultivo para el mercado afectado. El procedimiento de liberación de las jaulas afectadas provisoriamente se realizará mediante un análisis de verificación, el cual considerará un tamaño de muestra igual a 11. En el caso de jaulas afectadas provisoriamente que no hayan sido sometidas a tratamiento con productos farmacéuticos en el centro de cultivo, igualmente deberá realizarse dicho análisis de liberación. De acuerdo con los resultados obtenidos, si la jaula presenta un resultado conforme, es decir, si el análisis cumple con los Límites Máximos de Residuos (LMR) establecidos para el mercado correspondiente, esta podrá ser liberada de la condición desfavorable. Para dicha liberación, se podrá considerar un informe de resultados de análisis con una antigüedad no superior a dos meses, contados desde la fecha del resultado, y con un tamaño muestral no inferior a 11. Para el caso de la derivación de productos desfavorables. En el caso de que un producto con resultado desfavorable haya sido derivado a otro establecimiento elaborador a nivel nacional, tanto para Consumo Humano como No Consumo Humano, el establecimiento que originó dicho producto deberá informar esta situación dentro de un plazo máximo de 48 horas, mediante correo electrónico, a su contraparte del establecimiento receptor y a Sernapesca.
ABRIL 2026
CAPÍTULO II. CONTROL EN ACUICULTURA DE RESIDUOS DE PRODUCTOS FARMACÉUTICOS, SUSTANCIAS PROHIBIDAS, SUSTANCIAS NO AUTORIZADAS Y CONTAMINANTES 2.1.2. CONTROL PARA COSECHA (PRE-COSECHA); b) UNIÓN ECONOMICA EUROASIATICA (U.E.E.): - Se añade Azul básico 7 2.2.2 VERIFICACIÓN U.E.E - Se añade Azul básico 7 - Se modifica periodicidad de las verificaciones de Verificaciones PAC a Verificaciones SERNAPESCA
MARZO 2026

No hay modificaciones
FEBRERO 2026
Punto 3.1.2 , se modifica el nivel de acción del Veneno Amnésico de los Moluscos, para la Región de Los Lagos.
ENERO 2026
No hay modificaciones

PARTE II, SECCIÓN II CONTROL DE PROCESOS

SEPTIEMBRE 2026

CAPÍTULO I. HABILITACIÓN SANITARIA DE ESTABLECIMIENTOS E INSTALACIONES

Punto 1 Se cambia la referencia al Glosario, correspondiendo ahora a la Parte V.

Se incorporan las plantas elaboradoras y los buques entre las instalaciones cuyas solicitudes de habilitación sanitaria deben presentarse a través del Portal Operativo de SERNAPESCA.

CAPÍTULO II. PROGRAMA DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD

En el primer párrafo se hace mención a que el requisito inicial es que la línea de proceso se encuentra clasificada en categoría A o B, de acuerdo con los requisitos de infraestructura y manejo sanitario establecidos por el Servicio en el Capítulo I de la Sección II.

Se modifica el título del punto 1.1

Punto 1.1.2. Alcance. Se incorpora la frase: “los antecedentes derivados de dicha certificación serán considerados en la evaluación del sistema implementado, conforme al procedimiento establecido en el presente Manual.

Punto 1.1.3 Presentación de los antecedentes. Se hace una separación en 3 puntos de los documentos a presentar, para un mejor ordenamiento.

Punto 1.1.4 Evaluación de los antecedentes. Se hace una separación de los puntos a evaluar: a) Verificación de completitud de la solicitud, b) Evaluación Técnica de la certificación de tercera parte acreditada y c) Evaluación Técnica del sistema de aseguramiento de calidad basado en HACCP.

Punto 1.1.4 Evaluación de los antecedentes, c) Evaluación Técnica del sistema de aseguramiento de calidad basado en HACCP. Se describe el uso de la Pauta de autorización PAC. Además, se hace mención a que en esta inspección se evaluará el levantamiento de las observaciones de infraestructura y manejo sanitario.

Punto 1.1.5 Decisión. Se describe detalladamente la forma de comunicar los resultados de los pasos anteriores.

Punto 1.2.2 Auditoría de certificación PAC. Se hace mención a que en esta inspección el inspector evaluará el levantamiento de las observaciones de infraestructura y manejo sanitario.

Punto 2.1 Se cambia la referencia al Glosario, correspondiendo ahora a la Parte V.

Punto 3.1.11 Establecer los procedimientos de verificación. Verificación periódica. Se especifica que si es establecimiento solicita a SERNAPESCA modificar la frecuencia de este procedimiento, esta modificación corresponderá a 30 días de proceso (consecutivo o acumulativo, dependiendo de la producción).

AGOSTO 2026
PROCEDIMIENTOS DE HABILITACIÓN SANITARIA. CAPÍTULO I. HABILITACIÓN SANITARIA DE ESTABLECIMIENTOS E INSTALACIONES 2. REQUISITOS GENERALES DE HABILITACIÓN 2.4.1.3 REQUISITOS ADICIONALES PARA ESTABLECIMIENTOS QUE ALMACENAN PRODUCTO DESTINADO A LA UEE Se elimina la normativa no vigente. En consecuencia, se eliminan los criterios de evaluación de presencia de hongos y superficie. Sin perjuicio de lo anterior, se indica que deben asegurar la eficacia de sus procedimientos de limpieza a través de controles microbiológicos definidos por la empresa. 4. PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES DE SANEAMIENTO En el punto 4.6 ROTULACIÓN, ALMACENAMIENTO Y MANEJO DE QUÍMICOS se especifica en la letra b) “Revisar que su almacenamiento sea el adecuado, según las condiciones establecidas por el fabricante, con acceso restringido y lejos de las áreas de procesamiento”. CAPÍTULO II. PROGRAMA DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD En el punto 4. se eliminan los requisitos PSMB para los equinodermos
JULIO 2026
CAPÍTULO II. PROGRAMA DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD En el punto 1. en la parte introductoria se hace mención a las alternativas que tienen los establecimientos elaboradores no destinados al consumo humano y los establecimientos elaboradores de aceites para ambos usos para participar del PAC En el punto 1.1.1 se agrega mención a Marin Trust como uno de los estándares posibles de certificar mediante una tercera parte acreditada. En el punto 1.1.2 Alcance, se indica que es aplicable para cualquier tipo de establecimiento elaborador, incluyendo ahora los establecimientos que elaboran productos no destinados a consumo humano. En el punto 1.1.4 letra b) Evaluación Técnica de la solicitud, se mejora la redacción, y se incorpora una inspección in situ previo a la autorización del establecimiento para participar del PAC En el punto 1.1.5 Decisión, se indican los resultados posibles luego de la evaluación técnica y el procedimiento correspondiente. En el punto 1.1.6 se establecen las obligaciones del establecimiento elaborador frente a las modificaciones que realice a su Sistema de Aseguramiento de la Calidad. En el punto 1.2.4 se establecen las obligaciones del establecimiento elaborador frente a las modificaciones que realice a su Sistema de Aseguramiento de la Calidad.
JUNIO 2026

No hay modificación
MAYO 2026
CAPÍTULO II. PROGRAMA DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD En el punto 1 se indican como guía referencial las líneas de elaboración, de acuerdo a los riesgos del recurso y/o proceso. Se traslada esta información desde el punto 1.2.1 ya que es información general. En el punto 1.1.1 se agrega mención al Codex Alimentarius como uno de los estándares posibles de certificar mediante una tercera parte acreditada. En el punto 1.2.3 RECERTIFICACIÓN PAC se corrige la mención al Punto 1.2.2 que está desactualizado. En el punto 2.1 INSPECCIONES PAC se borran 2 frases que hacían mención a las Certificaciones PAC que estaban desactualizados. En el punto 3.1.4 se actualiza la mención al Punto 2.2.3 del Capítulo I, en donde se mencionan los contenidos mínimos de un estudio de penetración de calor.
ABRIL 2026
CAPÍTULO II. PROGRAMA DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD Se reestructura completamente el capítulo, incorporando el nuevo sistema de autorización mediante certificación de tercera parte acreditada (punto 1.1). En consideración a que durante todo el 2026 se desarrolla la etapa de marcha blanca, se mantiene igualmente la vía tradicional con la U. de Chile como proveedor de evaluaciones PAC (punto 1.2). Debido a este cambio se reestructuran los otros puntos del capítulo.
MARZO 2026
No hay modificaciones
FEBRERO 2026
CAPÍTULO I. HABILITACIÓN SANITARIA DE ESTABLECIMIENTOS E INSTALACIONES. 4.1. CONTROL Y SEGURIDAD DE AGUA Y HIELO. En la tabla de aspectos a considerar en el monitoreo, se incorpora un alcance (**) de referencia a requisitos específicos de algunos mercados respecto a límites de cloro libre en agua.

ENERO 2026

CAPÍTULO III. PROCEDIMIENTOS ANTE LA DETECCIÓN O NOTIFICACIÓN DE NO CONFORMIDADES EN PRODUCTOS DE EXPORTACIÓN

1 PROCEDIMIENTO ANTE LA OBTENCIÓN DE RESULTADOS DESFAVORABLES EN VERIFICACIONES DE PRODUCTOS DE EXPORTACIÓN

1.1. ACCIONES RESPECTO DE LA EMPRESA ELABORADORA

Se incluye un párrafo que define las acciones del establecimiento frente a un desfavorable derivado.

1.2. ACCIONES RESPECTO DE SERNAPESCA REGIONAL, PROVINCIAL O COMUNAL

Se incluye un párrafo que define las acciones del inspector SERNAPESCA frente a un desfavorable derivado.

Se incluye texto para el cierre del caso.

PARTE II, SECCIÓN III CONTROL DE EXPORTACIÓN Y CERTIFICACIÓN

SEPTIEMBRE 2026

CAPITULO IV.

1. ESTÁNDARES MICROBIOLÓGICOS, QUÍMICOS Y FÍSICOS SEGÚN PRODUCTO

Punto 1.1.3 y 1.1.8, Tabla Examen Sensorial. Se incorpora dos superíndices que hacen referencia a la “Guía de Referencia Para la Evaluación de Lesiones en Materia Prima y Productos de Salmónidos” y a la definición de parásito visible en la Parte V del Manual.

Punto 2.27.1. En la tabla de elementos químicos se agrega nota para el compuesto de Metilmercurio “Solo será necesario determinar Metilmercurio, si la medición de Mercurio Total superara este límite”.

Punto 2.50.1. Se actualiza el apartado de requisitos específicos para aceite de pescado destinado al consumo humano, incorporando:

- La posibilidad de producir y almacenar en el mismo edificio aceite de pescado destinado al consumo humano y aceite y harina de pescado no destinados al consumo humano, siempre que las materias primas y el proceso de producción cumplan los requisitos aplicables al aceite destinado al consumo humano, conforme al Reglamento (CE) N.º 853/2004.
- Los límites máximos de la suma de 3-MCPD y sus ésteres de ácidos grasos, expresada como 3-MCPD, y de ésteres glicídicos de ácidos grasos, expresados como glicidol, según el uso previsto del aceite, conforme al Reglamento (UE) 2023/915, modificado por el Reglamento (UE) 2026/1825. Se incluyen las observaciones para su interpretación y los límites reducidos aplicables desde el 1 de enero de 2027 a aceites destinados a la elaboración de los alimentos infantiles especificados.

2. ESTÁNDARES COMPLEMENTARIOS Y OTROS REQUISITOS ESPECÍFICOS SEGÚN MERCADO DE DESTINO

2.1. ARGENTINA Punto 2.1.1. Certificación sanitaria. Productos de salmónidos que transitan por zona libre: Se elimina el requisito de incorporar declaraciones zoosanitarias para el tránsito por Argentina en el certificado COMITÉ con destino a Brasil. Y se establece que el embarque deberá estar acompañado adicionalmente del certificado “Tránsito de productos salmónidos procedentes de la República de Chile (Zoosanitario).

2.7 CHINA Punto 2.7.3 Se incorporó requerimiento de la licencia de importación ante el MARA para la solicitud inscripción de establecimientos No Consumo Humano.

2.32 NUEVA ZELANDA Punto 2.32.1 Se incorpora como requerimiento contar con PAC para establecimientos consumo humano.

2.15. FILIPINAS Punto 2.15.1 Se incorpora requisito de Habilitación de establecimientos con categoría al menos “B” los cuales deben contar con un programa de aseguramiento de calidad basado en HACCP. Y se incorpora nuevos requisitos de rotulación.

CAPÍTULO IV. REQUISITOS PARA AUTORIZACIÓN DE EMBARQUE Y CERTIFICACIÓN SANITARIA

3. ESTÁNDARES COMPLEMENTARIOS Y OTROS REQUISITOS ESPECÍFICOS SEGÚN MERCADO DE DESTINO

2.27. MÉXICO

En estándares de inocuidad se agrega requisitos de inocuidad asociado a parámetros de elementos químicos y sus respectivos LMR.

2.46 TÚNEZ

Se incorpora indicación de que el Certificado para choritos cocidos congelados también es aplicable a choritos vivos

2.49. U.E.E.

En la Tabla. Control de productos de la acuicultura se agrega el parámetro de Azametifós

2.2. AUSTRALIA

Punto 2.2.2 Productos destinados a no consumo humano

Harina de Salmónidos

Se incorporan actualiza el certificado sanitario a Certificado SERNAPESCA no consumo humano

JULIO 2026

CAPÍTULO IV. REQUISITOS PARA AUTORIZACIÓN DE EMBARQUE Y CERTIFICACIÓN SANITARIA

1.2. PRODUCTOS PESQUEROS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO, se agregan los puntos 1.2.6. Subproductos provenientes de plantas procesadoras de productos pesqueros, 1.2.6.1. Subproductos pesqueros congelados y 1.2.6.2. Subproductos pesqueros seco-salados; los cuales se encontraban en la sección 1.1. de consumo humano.

4. ESTÁNDARES COMPLEMENTARIOS Y OTROS REQUISITOS ESPECÍFICOS SEGÚN MERCADO DE DESTINO

2.2. AUSTRALIA Punto 2.2.1 Productos destinados a no consumo humano

Se incorporan los requisitos para harina y aceite de salmónidos.

2.6. CANADÁ

Se incorpora punto de información general asociado a las herramientas entregadas por CFIA, como el “Sistema Automatizado de Referencia de Importación” y su listado de “Especies de animales acuáticos susceptibles”.

Para productos destinados a consumo humano, se actualiza los requisitos para aquellas exportaciones que requieren certificado sanitario. Para dichos productos se incorpora exigencia de PAC y requisitos específicos detallados el punto Estándares de inocuidad”.

2.48. UNION ECONOMICA EUROASIATICA

En habilitación de establecimientos se elimina el requisito de remitir una lista de importadores en destino

2.48.1. PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

Se actualiza la redacción de requisitos microbiológicos.

En conversación con la autoridad rusa, se modifica el concepto de “Carne” de moluscos cocidos y congelados para *Enterococcus*, ya que aplica a todo producto. Además, se elimina el concepto “porciones individuales”.

Se elimina Productos estructurados, considerando los productos elaborados a nivel nacional.

CAPÍTULO II. CERTIFICACIÓN SANITARIA

Punto 6.3.5. Certificación de alimentos para animales acuáticos. Se mejora redacción, a fin de dejar claro que la prohibición de proteína proveniente de peces de la familia Salmonidae y de proteína derivada de rumiantes, aplica sólo para alimentos para salmones.

JUNIO 2026

CAPÍTULO II. CERTIFICACIÓN SANITARIA

4. FIRMA Y TIMBRE DE CERTIFICADOS SANITARIOS

Se incorpora descripción de Certificado Sanitario para Productos de la Pesca y Acuicultura destinados a Indonesia.

CAPÍTULO IV. REQUISITOS PARA AUTORIZACIÓN DE EMBARQUE Y CERTIFICACIÓN SANITARIA

1. ESTÁNDARES MICROBIOLÓGICOS, QUÍMICOS Y FÍSICOS SEGÚN PRODUCTO

1.1.4. CEFALÓPODOS ENFRIADOS REFRIGERADOS Y CONGELADOS

Se modifica frase correspondiente a requisito de NBVT, donde decía: “Excepto jibia y otros calamares” ahora dice: “No aplica a jibia y otros calamares”.

5. ESTÁNDARES COMPLEMENTARIOS Y OTROS REQUISITOS ESPECÍFICOS SEGÚN MERCADO DE DESTINO

2.2.1 AUSTRALIA

Se incorpora el requisito de certificación para todos los productos pesqueros, con excepción de los salmónidos, y se indican las declaraciones adicionales que deben incorporarse para los pescados

2.45. TUNEZ (Productos destinados a consumo humano)

Se incorpora requisitos para choritos cocidos congelados, los que deben provenir de áreas incorporadas al Programa de Sanidad de Moluscos Bivalvos tipo A o B.

Se incorpora, además, mención al formato de certificado que debe acompañar las exportaciones de estos productos.

2.49.1 UNION EUROPEA: Se mejora la redacción sobre el aceite de pescado consumo humano.

MAYO 2026

CAPÍTULO II. CERTIFICACIÓN SANITARIA

4. FIRMA Y TIMBRE DE CERTIFICADOS SANITARIOS

Certificado Sanitario para Productos de la Pesca y Acuicultura destinados a Túnez: Se incorpora texto que señala que el certificado se emite con Firma Electrónica Avanzada

10. MODIFICACIÓN DE CERTIFICADOS

Punto 10.2 MODIFICACIONES POSTERIOR A LA EXPORTACIÓN

Para la solicitud de modificación del país de destino y solicitud de información adicional en el certificado sanitario, se incorpora la opción de que la carta pueda ser emitida por la jefatura de comercio exterior, además de Gerencia.

10. MODIFICACIÓN DE CERTIFICADOS

Se añade letra “e)” con requisitos específicos de mercados para la anulación y reemplazo de certificados.

Se añade requisitos de Unión Europea y Unión Económica Euroasiática.

CAPÍTULO IV. REQUISITOS PARA AUTORIZACIÓN DE EMBARQUE Y CERTIFICACIÓN SANITARIA

Se incorpora precisión acerca de la aplicación de los controles de Dioxinas y PCBs similares y no similares a Dioxinas, particularmente su aplicación en aceite de pescado.

2. ESTÁNDARES COMPLEMENTARIOS Y OTROS REQUISITOS ESPECÍFICOS SEGÚN MERCADO DE DESTINO

2.8. COLOMBIA: En Productos destinados a consumo humano se incorpora declaración a incluir en el ítem observaciones del certificado sanitario consumo humano

“Los productos amparados por el presente certificado, han sido elaborados bajo un Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (HACCP), cumpliendo con los requisitos sanitarios establecidos por la autoridad sanitaria competente del país importador.”

2.48.1 UNIÓN ECONÓMICA EUROASIÁTICA

Se actualiza información de la Tabla 1. Parámetros microbiológicos: Productos en Enterococcus y Clostridios sulfito reductores y Tabla 5. Radionucleidos: Productos en ambos parámetros.

ABRIL 2026

CAPÍTULO IV. REQUISITOS PARA AUTORIZACIÓN DE EMBARQUE Y CERTIFICACIÓN SANITARIA

6. ESTÁNDARES COMPLEMENTARIOS Y OTROS REQUISITOS ESPECÍFICOS SEGÚN MERCADO DE DESTINO.

Punto 2.2 AUSTRALIA Se agrega que, en la generación de la NEPPEX, será necesario registrar el número de factura en el campo de remakes/observaciones.

Punto 2.48. UNIÓN ECONÓMICA EUROASIÁTICA (UEE).

Se añade un punto de requisitos generales.

Punto 2.48.1 PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO.

Se actualiza los estándares de inocuidad y sus tablas.

Punto 2.50.1 URUGUAY, PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO.

Se incorpora estándar de inocuidad para Alimentos listos para el consumo (LPC) Punto 2.49.1. UNIÓN EUROPEA PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO Y Punto 2.49.2. PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO Se actualiza la redacción del Capítulo IV, numeral 2 “en los puntos 2.49.1 y 2.49.2. La modificación considera mejoras de redacción, la incorporación de referencias a normativa aplicable de la Unión Europea para ambos tipos de productos, y la inclusión del título de otros formatos de certificados sanitarios correspondientes. CAPÍTULO II. CERTIFICACIÓN SANITARIA 4. FIRMA Y TIMBRE DE CERTIFICADOS SANITARIOS Se actualiza en el certificado sanitario para China en que debe ser emitido por SISCOMEX y va con Firma electrónica avanzada. Se incorpora el Certificado Sanitario para Productos Pesqueros y de la Acuicultura para Australia
MARZO 2026
Capítulo IV. 2. ESTÁNDARES COMPLEMENTARIOS Y OTROS REQUISITOS ESPECÍFICOS SEGÚN MERCADO DE DESTINO Punto 2.16 GUATEMALA; 2.16.1 PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO. Habilitación de establecimientos: se elimina todo lo relacionado con productos procesados relacionados con el Ministerio de Salud. 2.16.2 RESTRICCIONES SE ELIMINA TEXTO: Actualmente no hay establecimientos chilenos habilitados por el MAGA para exportar productos no procesados destinados a consumo humano. En consecuencia, queda restringida la exportación de todos los productos pesqueros no procesados (enfriado refrigerado y congelado). Se reemplaza por texto aclaratorio de producto no procesado y restricción de procesado. Punto 2.45.1 TÚNEZ; 2.45.1. PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO. Se incorpora requisitos de indicar en el certificado sanitario la información del lote del producto y N° de contenedor. Punto 2.49.1. UNIÓN EUROPEA PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO Se mejora redacción sobre los requisitos de certificación sanitaria cuando se exporta Materia prima con fines de reexportación desde otro país a la Unión Europea. Además, se incorporan los requisitos de certificación sanitaria en los casos de recibir materia prima en plantas chilenas, con fines de exportación a la Unión Europea. Puntos 2.35 PERÚ, 2.38 REPÚBLICA DE COREA, 2.43 TAILANDIA, 2.44 TAIWÁN y 2.51 VIETNAM Se armonizan los requisitos de certificación sanitaria que deben cumplir los establecimientos que envían materia prima a otro país con fines de reexportación a la Unión Europea.
FEBRERO 2026
CAPÍTULO II. CERTIFICACIÓN SANITARIA PUNTO 5. TARIFA DE LOS CERTIFICADOS

“No obstante, se han identificado circunstancias en las que la reemisión del certificado, si bien no implica modificaciones esenciales, responde a factores externos al solicitante, por lo que no correspondería aplicar dicho cobro. Estas situaciones son las siguientes:

1. Roleo de cargas.
2. Errores en la emisión de certificados: Fallos en la emisión de certificados en formato físico (papel), como errores en la fecha de timbre o en la firma del inspector.

En relación a los certificados de tránsito no se aplicará el cobro por la emisión de estos cuando acompañen a un certificado sanitario, dado que ambos forman parte de un único procedimiento administrativo. En cambio, cuando se solicite únicamente la emisión de un certificado de tránsito, de manera aislada o independiente, sí corresponderá aplicar la tarifa establecida.

En cuanto a los certificados solicitados para emisión que finalmente no son retirados o utilizados aplica el concepto de servicio devengado.

Estas tarifas tienen un recargo de un 50% fuera de horas normales de oficina (desde las 17:30 horas hasta las 8:30 horas del día hábil siguiente), los sábados, domingos y festivos.

Cabe señalar que, a partir del 1 de enero de 2023, conforme la definición vigente contenida en el N° 2° del artículo 2° de la Ley sobre Impuesto a las Ventas y Servicios (LIVS), la emisión de certificados efectuada por el Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura (SERNAPESCA) se trata de un servicio gravado con IVA”.

CAPITULO IV. REQUISITOS PARA AUTORIZACIÓN DE EMBARQUE Y CERTIFICACIÓN SANITARIA

Punto 1.1.24.4. RECURSOS EN TODAS SUS PRESENTACIONES PROVENIENTES DE LAS REGIONES DE ATACAMA, COQUIMBO, DEL BÍOBÍO Y LOS LAGOS. b) Recursos específicos (locos y abalones procesados)

Se modifica el nivel de acción para la aplicación de un segundo muestreo, para el Veneno Amnésico de los Moluscos (VAM), para los recursos provenientes de la Región de Los Lagos.

Punto 2.32.1 PANAMÁ PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

Se modifica lo relativo a los requisitos de exportación de productos destinados al consumo humano a Panama, incluyendo que para el registro en dicho mercado los establecimientos elaboradores deben contar con Programa de Aseguramiento de Calidad y tener un Categoría al menos B.

PUNTO 2.48 UNION ECONOMICA EUROASIÁTICA (UEE)

En productos destinados para consumo humano y no consumo humano en “Estándares de inocuidad” se agrega una frase sobre los límites de cloro libre en agua, que previamente se encontraban en la “Pauta de habilitación UEE”.

Punto 2.46.1 Turkiye

Se actualiza el requisito que obliga a todo establecimiento elaborador de productos para el consumo humano y que se va a destinar a este país, debe estar inscrito en la plataforma TROIS.

ENERO 2026

Capitulo IV

Punto 2.22 ISRAEL Se actualiza el contenido de los estándares de inocuidad de Productos no destinados a consumo humano. Punto 2.49.1 UNIÓN EUROPEA Tabla Arsénico inorgánico ([suma de As (III) y As(V)] letra c) se corrige superíndice 133 que menciona las especies: <i>Heterocarpus reedi</i>, <i>Paralomis granulosa</i>, <i>Lithodes santolla</i>, <i>Metacarcinus edwardsii</i> y se agrega superíndice 134 con las especies <i>Cervimunida johni</i>, <i>Pleuroncodes monodon</i>. Punto 2.16.1 GUATEMALA Se incluye requisito de cloro en agua: “El agua utilizada en el proceso de elaboración y que tiene contacto directo con el producto (incluida el agua para elaborar hielo y para glaseo), mantiene niveles de 0,5– 1 ppm de Cl libre.”
--

PARTE II, SECCIÓN IV AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE ENTIDADES DE ANÁLISIS MUESTREO Y MUESTREADORES

SEPTIEMBRE 2026
CAPÍTULO II, PUNTO 2 MÉTODOS DE MUESTREO DE PRODUCTOS PESQUEROS DE EXPORTACIÓN 2.5.2. C) Muestreo de Verificación SERNAPESCA U.E.E. Se incorporan los analitos que incluye el requisito al que hace referencia este apartado.
AGOSTO 2026
CAPÍTULO II, PUNTO 2 MÉTODOS DE MUESTREO DE PRODUCTOS PESQUEROS DE EXPORTACIÓN 2.5.1 MUESTREO EN CENTROS DE CULTIVO 2.5.1.2 MUESTREO PARA COSECHA (PRE-COSECHA) b) Unión Económica Euroasiática (U.E.E.) Se agrega Azul básico en el control de sustancias no autorizadas
JULIO 2026
Capítulo I 1.1.2 DOCUMENTACIÓN REQUERIDA, a) Documentos Legales, se actualiza la vigencia de los documentos legales a 180 días corridos.

Punto 1.9 CURSO OFICIAL DE MUESTREO DE PRODUCTOS PESQUEROS DE EXPORTACIÓN (PPE) O DEL PROGRAMA DE SANIDAD DE MOLUSCOS BIVALVOS (PSMB). Se modifica la redacción, incorporando lineamientos técnicos relativos a la formulación, ejecución y control de los cursos.

Punto 1.9.2 EXIGENCIAS EN LA REALIZACIÓN DEL CURSO, letra c), se actualiza y detalla los documentos que se deben remitir al Servicio una vez finalizado el curso.

Punto 1.9.3 CURSO PARA MUESTREADORES DEL PROGRAMA DE SANIDAD DE MOLUSCOS BIVALVOS (PSMB), se actualiza el programa y los requisitos del curso PSMB para dar cumplimiento a los requisitos normativos.

Capítulo II

Punto 1.1.4.2 c) VERIFICACIÓN SERNAPESCA U.E.E., se corrige texto relativo al tipo de control (Verificación SERNAPESCA).

Punto 2.5.1 c) Muestreo de Verificación SERNAPESCA U.E.E., se incorpora texto indicando que las muestras deben ser enviadas a laboratorios de Verificación SERNAPESCA.

JUNIO 2026

En toda la sección

Se reemplaza el término *técnica* por *método* de tal forma que, donde decía *técnica de análisis* ahora dice *método de análisis*.

Capítulo I

1.3 RESPONSABILIDADES DURANTE LA AUTORIZACIÓN:

- **Letra d):** Se incorpora indicación para realizar auditoría interna en el contexto de la emisión del RRA.
- **Letra e):** Se corrige el punto de referencia relativo al transporte y almacenamiento de las muestras.
- **Letra g):** Se incorpora nota aclaratoria respecto a los ensayos de aptitud/comparaciones interlaboratorio relativa al plazo para participar en estos.

2.0 PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA INSPECCIÓN Y CONTROL DE ENTIDADES DE ANÁLISIS Y MUESTREO Y MUESTREADORES AUTORIZADOS POR EL SERVICIO NACIONAL DE PESCA Y ACUICULTURA, Punto 2.1 y 2.2: Se reordena el texto para mayor claridad y se incorporan aspectos relativos al procedimiento de inspección previamente comunicados a usuarios internos y externos.

Capítulo II

1.1.3 PROCEDIMIENTOS RELATIVOS AL PROGRAMA DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD (PAC), letra a) Muestreo para Verificación SERNAPESCA: se incorpora texto relativo a los muestreos destinados al análisis de radionucleidos (Cs-137 y Sr-90), donde se debe cumplir obligatoriamente con el protocolo oficial de gestión de muestras establecido por la Comisión Chilena de Energía Nuclear (CCHEN), disponible en la Parte III: Anexos del presente Manual.

1.1.4.2 MUESTRAS PROVENIENTES DE PLANTAS DE PROCESO, c) VERIFICACIÓN SERNAPESCA U.E.E.; 2.5.2 MUESTREO EN ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES c) VERIFICACIÓN SERNAPESCA U.E.E.: se actualiza el muestreo relativo a la UEE, cambiando de verificación periódica a Verificación SERNAPESCA.

Capítulo III

1.4 PROCEDIMIENTOS RELATIVOS AL PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS DE PRODUCTOS FARMACÉUTICOS, SUSTANCIAS PROHIBIDAS, SUSTANCIAS NO AUTORIZADAS Y CONTAMINANTES

1.4.1 PROCEDIMIENTOS DE ANÁLISIS PARA VERIFICACIÓN SERNAPESCA: Se incorpora requerimiento de dar aviso cuando haya demoras que excedan el plazo de 10 días hábiles para emitir el informe de análisis.

1.6. INFORME DE RESULTADOS DE ANÁLISIS NO CONFORMES A LAS NORMAS DE SERNAPESCA (RESULTADOS DESFAVORABLES):

- Se incorpora indicación para realizar auditoría interna en el contexto del procedimiento de información de resultados desfavorables.
- Se elimina referencia al Formulario FEM PSMB para informar resultados desfavorables.

1.8. PROCEDIMIENTOS RELATIVOS AL PROGRAMA DE SANIDAD DE MOLUSCOS BIVALVOS (PSMB):

Se agrega frase que precisa el origen del Formulario Digital PSMB.

3.1.1. Veneno Paralizante de Moluscos (VPM): Se mejora la descripción de la referencia del método.

5.1.1. MÉTODO DE ANÁLISIS CUALITATIVO y 5.1.2. MÉTODO DE ANÁLISIS CUANTITATIVO: Se mejora la descripción de la referencia de ambos métodos.

MAYO 2026

Capítulo I AUTORIZACIÓN Y CONTROL.

1.3 RESPONSABILIDADES DURANTE LA AUTORIZACIÓN: Se incorpora letra e) que hace referencia al ajuste de procedimientos internos que deben hacer los laboratorios para cumplir con los plazos allí detallados.

2.1. PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA INSPECCIÓN DE ENTIDADES: Se reordena y simplifica el texto en función de mejorar la coherencia, claridad del contenido y suprimir información duplicada, sin alterar los procedimientos de inspección vigentes.

ABRIL 2026

Capítulo III PROCEDIMIENTOS Y MÉTODOS DE ANÁLISIS

Se actualiza el plazo de aviso para los desfavorables a 12 horas hábiles en todos los apartados correspondientes.

Capítulo III

Punto 2.29 Azametifós

Se incorpora el método para determinar este analito

Punto 2.30 Azul Básico 7 Se incorpora el método para determinar este analito Punto 3.1.1 Veneno Paralizantes de Moluscos (VPM) Se corrige el término “instrumental” y se cambia por “químico” Se actualiza la referencia del método químico Punto 3.1.2 Toxinas del Grupo de Intoxicación diarreica o lipofílicas Se corrige el término “instrumental” y se cambia por “químico” Punto 6.25 Clostridium spp. Sulfito Reductores UEE Se incorpora el método de la UEE para la detección de estos microorganismos Punto 6.26 Enterococos UEE Se incorpora el método de la UEE para la determinación de estos microorganismos
MARZO 2026
No hay modificaciones
FEBRERO 2026
Se actualizan referencias en toda esta sección con relación a la nueva numeración. CAPÍTULO I. AUTORIZACIÓN Y CONTROL Punto 1.1.9 AUTORIZACIÓN PARA LA REALIZACIÓN DEL CURSO Se incorpora requisito del curso en el literal f), relativo a encuesta de satisfacción de los cursos PPE/PSMB, por parte de los alumnos. Punto 1.7 PROCEDIMIENTO GENERAL PARA LA AUTORIZACIÓN DE MUESTREADORES, letra d) Vigencia de la autorización: Se actualiza vigencia a 5 años Punto 1.9.4 CURSO PARA MUESTREADORES DEL PROGRAMA DE SANIDAD DE MOLUSCOS BIVALVOS, a) Programa del curso: se actualiza referencia relativa a los reglamentos de la Unión Europea. CAPÍTULO II. PROCEDIMIENTOS Y MÉTODOS DE MUESTREO Punto 1.1.5 PROCEDIMIENTOS RELATIVOS AL PROGRAMA DE SANIDAD DE MOLUSCOS BIVALVOS (PSMB): Se actualiza requisitos relativos al procedimiento administrativo del PSMB. Punto 2 MÉTODOS DE MUESTREO DE PRODUCTOS PESQUEROS DE EXPORTACIÓN: • Se reordena la estructura jerárquica del punto completo referente a los números y niveles. • Se elimina de este apartado, todo lo relativo al programa PSMB. Punto 3 MUESTREO PARA EL PROGRAMA DE SANIDAD DE MOLUSCOS BIVALVOS (PSMB): Se incorpora apartado exclusivo para el programa de PSMB, considerando los siguientes subtítulos: 3.1 Generalidades 3.2 Materiales y Equipos 3.3 Procedimientos de Muestreos 3.4 Rotulado y Etiquetado de la Muestra 3.5 Transporte y envío de la muestra

3.6 Tiempos para el envío de las muestras
3.7 Informe de Muestreo

Punto 4 EVALUACIÓN SENSORIAL DE PRODUCTOS PESQUEROS VIVOS O ENFRIADOS

REFRIGERADOS: Se reordena la estructura jerárquica del punto completo referente a los números y niveles.

CAPÍTULO III. PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS PARA ENTIDADES ANÁLISIS

Punto 1.6: Se reordena el texto relativo a lo que debe indicar el asunto del correo que informa el resultado desfavorable, y se incorpora indicación respecto a cómo deber ser informado un resultado desfavorable cuando existen problemas contractuales con el cliente.

ENERO 2026

No hay modificaciones

PARTE II, SECCIÓN V CONTROL DE INGRESOS

AGOSTO 2026
No hay modificaciones
JULIO 2026
No hay modificaciones
JUNIO 2026
No hay modificaciones
MAYO 2026
No hay modificaciones
ABRIL 2026
No hay modificaciones
MARZO 2026
Capítulo I. Punto 3.3, letra b) Se complementa la información asociada al ingreso de materia prima importada con fines de reexportación a la Unión Europea y países con requisitos símil. Se incorporan las frases sanitarias mínimas que deben acompañar al certificado sanitario de origen.
FEBRERO 2026
No hay modificaciones
ENERO 2026
No hay modificaciones

PARTE II, SECCIÓN VI ACTIVIDADES DE FISCALIZACIÓN

SEPTIEMBRE 2026
CAPÍTULO II. PROCEDIMIENTOS GENERALES PARA REALIZAR INSPECCIONES Punto 3 Aspectos generales. Se agrega frase: “Conforme a la letra a) del artículo 122, de la Ley General de Pesca y Acuicultura los funcionarios/as del Servicio, en el ejercicio de su función fiscalizadora, están facultados para inspeccionar establecimientos, con el fin de controlar la inocuidad de los productos pesqueros y de acuicultura de exportación, en la oportunidad que determinen. En caso de oposición a la inspección los funcionarios/as del Servicio podrán solicitar el auxilio de la fuerza pública, la que contará con la facultad de descerrajar, si fuere necesario, para ingresar a lugares cerrados que no constituyan morada.”
AGOSTO 2026
No hay modificaciones
JULIO 2026
No hay modificaciones
JUNIO 2026
No hay modificaciones
MAYO 2026
CAPÍTULO I. ACTIVIDADES DE CONTROL EN TERRENO Punto 3.1 INSPECCIÓN DE ENTIDADES DE ANÁLISIS Y DE MUESTREO: Se actualiza texto en el punto de Incumplimientos Entidades Análisis.
ABRIL 2026
No hay modificaciones
MARZO 2026
No hay modificaciones

FEBRERO 2026
CAPÍTULO I. ACTIVIDADES DE CONTROL EN TERRENO Punto 3.1 INSPECCIÓN DE ENTIDADES DE ANÁLISIS Y DE MUESTREO: Se actualiza texto en el Punto de Incumplimientos Entidades de Muestreo y en Consecuencias ante incumplimiento. Punto 3.1.1 Frecuencia de Inspección: se actualiza a Entidades de muestreo como programa Especial. Punto 3.2.2 Frecuencia de inspección: se actualiza tabla completa.
ENERO 2026
No hay modificaciones

PARTE III ANEXOS

SEPTIEMBRE 2026
CAPITULO I. CERTIFICADOS DE EXPORTACIÓN / INSTRUCTIVO DE LLENADO DE CERTIFICADOS. Se actualiza el instructivo de llenado para los certificados del Comité Consumo Humano caso BRASIL , se elimina declaraciones por tránsito por Argentina. CAPITULO II. FORMATOS / FORMULARIOS AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE ENTIDADES DE ANÁLISIS, MUESTREO Y MUESTREADORES • REPORTE DE RESULTADOS DE ANÁLISIS (RRA): Se actualiza base de datos con fecha 01/09/2026. • REPORTE DE RESULTADOS DE ANÁLISIS FAR (RRA FAR): Se actualiza base de datos con fecha 01/09/2026. CONTROL DE PROCESOS Se actualiza Solicitud de tramitación PAC – Certificación de tercera parte acreditada: En la sección de Tramite de Autorización se separan los contenidos en las partes a), b) y c), de manera equivalente a lo señalado en el procedimiento. CAPITULO III. PAUTAS CONTROL DE PROCESOS Se agrega la Pauta de Autorización PAC, referenciada en la Parte II, Sección II, Capítulo II, punto 1.1.4.

AGOSTO 2026

CAPITULO I. CERTIFICADOS DE EXPORTACIÓN

Se actualiza el formato de certificado para choritos cocidos destinados a Tunez, siendo este ahora aplicable también a la exportación de choritos o mejillones vivos.

Se actualiza además el instructivo de llenado para este mismo certificado, indicando que las fechas de elaboración o lotes de producción deben indicarse en un anexo al certificado.

CAPITULO II. FORMATOS / FORMULARIOS

CONTROL DE PROCESOS

Se actualiza el Formulario F51 “Solicitud de Tramitación de Inscripción en Mercados de Destino”. (M.11.09.26).

CAPITULO II. FORMATOS / FORMULARIOS

CONTROL DE PROCESOS

En la Solicitud e tramitación inscripción en mercados de destino, se actualiza los requisitos del mercado U.E.E. eliminando la necesidad de adjuntar un listado de importadores y añadiendo un Anexo de información adicional

Se añade un documento para las habilitaciones al mercado U.E.E Anexo de Información adicional.

CAPITULO III. PAUTAS

CONTROL DE PROCESOS

Se actualiza la PAUTA DE INSPECCIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y MANEJO SANITARIO PARA ESTABLECIMIENTOS QUE ELABORAN PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS DESTINADOS A EXPORTACIÓN A LA UNIÓN ECONÓMICA EUROASIÁTICA (UEE) a una nueva versión 2026 con relación a las observaciones de la auditoria durante el 2025.

Se actualiza PAUTA DE INSPECCIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y MANEJO SANITARIO PARA FRIGORÍFICOS en los requisitos específicos U.E.E. Se elimina la normativa no vigente. En consecuencia, se eliminan los criterios de evaluación de presencia de hongos y superficie. Sin perjuicio de lo anterior, se indica que deben asegurar la eficacia de sus procedimientos de limpieza a través de controles microbiológicos definidos por la empresa.

Se actualiza PAUTA DE INSPECCIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y MANEJO SANITARIO PARA PLANTAS DE EXPORTACIÓN DE PRODUCTOS PESQUEROS DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO en el punto U3 especificando el almacenamiento adecuado según las condiciones establecidas por el fabricante.

JULIO 2026

CAPITULO II. FORMATOS / FORMULARIOS

CONTROL DE PROCESOS

Se actualiza Solicitud de tramitación PAC – Certificación de tercera parte acreditada:

- Punto 3 se agregan nuevos estándares reconocidos por Sernapesca

- En las partes A, B y C se actualizan términos y se mejora la redacción Se actualiza la Solicitud de tramitación PAC – Certificación de tercera parte acreditada - En la parte B se agrega la pregunta ¿Se solicita información técnica adicional al establecimiento? Si la respuesta es sí describa el requerimiento AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE ENTIDADES DE ANÁLISIS, MUESTREO Y MUESTREADORES REPORTE DE RESULTADOS DE ANÁLISIS (RRA): Se actualiza base de datos con fecha 08/07/2026. REPORTE DE RESULTADOS DE ANÁLISIS FAR (RRA FAR): Se actualiza base de datos con fecha 08/07/2026.
JUNIO 2026
CAPITULO II. FORMATOS / FORMULARIOS AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE ENTIDADES DE ANÁLISIS, MUESTREO Y MUESTREADORES REPORTE DE RESULTADOS DE ANÁLISIS (RRA): Se actualiza base de datos con fecha 08/06/2026. REPORTE DE RESULTADOS DE ANÁLISIS FAR (RRA FAR): Se actualiza base de datos con fecha 08/06/2026. CAPITULO III. PAUTAS AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE ENTIDADES DE ANÁLISIS, MUESTREO Y MUESTREADORES PAUTA DE INSPECCIÓN DE LABORATORIOS-REQUISITOS DE CALIDAD TRAZABILIDAD DE LOS ANÁLISIS: Se incorporan actualizaciones concordantes con la Parte II, Sección IV del Manual.
MAYO 2026
CAPITULO II. FORMATOS / FORMULARIOS AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE ENTIDADES DE ANÁLISIS, MUESTREO Y MUESTREADORES FORMULARIO DE POSTULACIÓN DE ENTIDADES DE ANÁLISIS y FORMULARIO DE AMPLIACIÓN DE ALCANCE Y CAMBIOS ENTIDADES DE ANÁLISIS: Se actualiza nueva metodología a la base de datos. REPORTE DE RESULTADOS DE ANÁLISIS (RRA): Se actualiza base de datos con fecha 11/05/2026. REPORTE DE RESULTADOS DE ANÁLISIS FAR (RRA FAR): Se actualiza base de datos con fecha 11/05/2026. CAPITULO III. PAUTAS AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE ENTIDADES DE ANÁLISIS, MUESTREO Y MUESTREADORES PAUTA DE INSPECCIÓN DE LABORATORIOS-REQUISITOS DE CALIDAD y PAUTA DE INSPECCIÓN DE LABORATORIOS-TRAZABILIDAD DE LOS ANÁLISIS: se incorporan nuevos puntos asociados a la nueva conducta de riesgo de inspección y se actualiza requisito de

frecuencia de participación en ensayos de aptitud, según Parte II, Sección IV, Capítulo I, Punto 1.3
ABRIL 2026
CAPITULO II. FORMATOS / FORMULARIOS AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE ENTIDADES DE ANÁLISIS, MUESTREO Y MUESTREADORES • FORMULARIO DE POSTULACIÓN DE ENTIDADES DE ANÁLISIS y FORMULARIO DE AMPLIACIÓN DE ALCANCE Y CAMBIOS ENTIDADES DE ANÁLISIS: Se incorporan nuevos alcances en el área de análisis químico y microbiológico. • REPORTE DE RESULTADOS DE ANÁLISIS (RRA): Se actualiza base de datos con fecha 09/04/2026. • REPORTE DE RESULTADOS DE ANÁLISIS FAR (RRA FAR): Se actualiza base de datos con fecha 09/04/2026. CAPITULO II. FORMATOS / FORMULARIOS CONTROL DE PROCESOS Se actualizan los formatos de Solicitud de Tramitación PAC, creando 2 formularios diferentes, dependiendo del sistema de autorización: • Solicitud de tramitación PAC – Certificación de tercera parte acreditada • Solicitud de tramitación PAC – Proveedor de evaluaciones PAC
MARZO 2026
CAPITULO II. FORMATOS / FORMULARIOS AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE ENTIDADES DE ANÁLISIS, MUESTREO Y MUESTREADORES Reporte de Resultados de Análisis (RRA): Se actualiza base de datos con fecha 09/03/2026. Reporte de Resultados de Análisis FAR (RRA FAR): Se actualiza base de datos con fecha 09/03/2026.
FEBRERO 2026
CAPITULO II. FORMATOS / FORMULARIOS

CONTROL DE PROCESOS

Panamá. Formulario 1. inclusión de plantas. Formulario para solicitar la inclusión de establecimientos ante la autoridad competente de Panamá. Debe presentarse con nota formal de la autoridad sanitaria del país de origen y aplica a todos los rubros cuando se requiera inclusión de planta.

Panamá. formulario 2. información general del establecimiento (peces de cultivo). Formulario específico para establecimientos de productos hidrobiológicos de cultivo, que contiene antecedentes generales del establecimiento y debe presentarse junto con la documentación sanitaria exigida.

Panamá. formulario 3. información general del producto (peces de cultivo). Formulario específico que debe completarse para cada producto hidrobiológico de cultivo que se desee exportar, complementando la información del establecimiento.

Turquía. annex-2. Se incorpora nuevo anexo para las solicitudes de tramitación mercado Turquía para establecimientos inscrito en TRACES NT.

Turquía. annex-3. Se incorpora nuevo anexo para las solicitudes de tramitación mercado Turquía para establecimientos inscrito en TRACES NT.

Turquía. annex-4. Se incorpora nuevo anexo para las solicitudes de tramitación mercado Turquía para establecimientos no inscrito en TRACES NT.

Turquía. annex-5. Se incorpora nuevo anexo para las solicitudes de tramitación mercado Turquía para establecimientos no inscrito en TRACES NT.

Turquía. annex-6. Se incorpora nuevo anexo para las solicitudes de tramitación mercado Turquía para establecimientos inscrito en TRACES NT y no inscrito en TRACES NT.

f51. Solicitud de tramitación inscripción en mercados de destino. Se actualiza formulario, en la sección detalle de solicitud tipo de requerimiento se agrega la opción renovación de mercado. En la sección mercados de interés se agrega el mercado Turquía con sus respectivos anexos. Se incorpora la nota IMPORTANTE: Para efectos de control de procesos, se considerará como fecha de inicio de la solicitud aquella en que se reciba la documentación completa y conforme a los requisitos establecidos para el mercado de destino.

AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE ENTIDADES DE ANÁLISIS, MUESTREO Y MUESTREADORES

Reporte de Resultados de Análisis (RRA): Se actualiza base de datos con fecha 09/02/2026.

Reporte de Resultados de Análisis FAR (RRA FAR): Se actualiza base de datos con fecha 09/02/2026.

ENERO 2026

CAPÍTULO II. FORMATOS / FORMULARIOS

AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE ENTIDADES DE ANÁLISIS, MUESTREO Y MUESTREADORES

- **Reporte de Resultados de Análisis (RRA):** Se actualiza base de datos con fecha 05/01/2026. Esta versión también implica la incorporación de una nueva estructura que añade columnas adicionales que las entidades de análisis deberán contemplar a partir de esta actualización.
- **Reporte de Resultados de Análisis FAR (RRA FAR):** Se actualiza base de datos con fecha 05/01/2026. Esta versión también implica la incorporación de una nueva estructura que añade columnas adicionales que las entidades de análisis deberán contemplar a partir de esta actualización.
- **Instructivo de llenado de Reporte de Resultados de Análisis:** Se actualizan instrucciones de llenado en base a la actualización del RRA.
- **Instructivo de llenado de Reporte de Resultados de Análisis FAR:** Se actualizan instrucciones de llenado en base a la actualización del RRA FAR.

CAPÍTULO III. PAUTAS

AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE ENTIDADES DE ANÁLISIS, MUESTREO Y MUESTREADORES

- **Pauta de Inspección de laboratorios – Requisitos de Calidad:** Se ordena y actualizan los plazos normados por el Manual, indicados en el código 10 de la pauta.
- **Pauta de Inspección de laboratorios – Trazabilidad de los Análisis:** Se ordena y actualizan los plazos normados por el Manual, indicados en el código 4 de la pauta.

Pauta de Inspección de laboratorios: Se ordena y actualizan los plazos normados por el Manual, indicados en el código 2 de la pauta.

PARTE V PREGUNTAS FRECUENTES

AGOSTO 2026
Se elimina la Parte V de este manual, quedando las preguntas frecuentes publicadas en el sitio de "preguntas Frecuentes" del sitio web institucional, por categorías para facilitar su búsqueda y acceso
JULIO 2026
No hay modificaciones
JUNIO 2026
No hay modificaciones
MAYO 2026
No hay modificaciones
ABRIL 2026
No hay modificaciones
MARZO 2026
Se incorpora versión con nueva categorización de las preguntas y sus respectivas respuestas. Además, se eliminan preguntas desactualizadas y dirigidas al usuario interno. Capítulo II, punto 15: Se elimina excepción del aceite en la disponibilidad del método para Arsénico Inorgánico.
FEBRERO 2026
No hay modificaciones
ENERO 2026
No hay modificaciones

PARTE VI GLOSARIO

SEPTIEMBRE 2026
Se modifica definición de <i>Parásito visible</i> ampliándola a la especie <i>Caligus rogercresseyi</i> .
AGOSTO 2026
Sin modificaciones
JULIO 2026
Sin modificaciones
JUNIO 2026
Se incorpora la definición para <i>Obtención de resultados</i> .
MAYO 2026
No hay modificaciones
ABRIL 2026
No hay modificaciones
MARZO 2026
No hay modificaciones
FEBRERO 2026
No hay modificaciones

ENERO 2026
Se incorpora definición de contingencia PSMB