PAUTA DE INSPECCIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y MANEJO SANITARIO PARA ESTABLECIMIENTOS QUE ELABORAN PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS DESTINADOS A EXPORTACIÓN A LA UNIÓN ECONÓMICA EUROASIÁTICA (U.E.E.)

PAUTA Nº:

Oficina SERNAPESCA:

IDENTIFICACIÓN DE LA INSTALACIÓN

a) Razón social: _____

b) Código: _____

c) Líneas de elaboración: _____

d) Códigos de actividades, según Anexo: _____

e) Fecha inspección Hora inicio/término: _____

f) Modalidad de inspección: _____

e) Nombre inspector SERNAPESCA: _____

f) Nombre quien acompaña visita: _____

SEGUIMIENTO Y LEVANTAMIENTO DE NO CONFORMIDADES (NC) DE INSPECCIÓN ANTERIOR

N° Pauta anterior: _____

N° (1)	**DESCRIPCIÓN DE NO CONFORMIDAD (NC)** (2)	**ACCIONES Y MEDIDAS CORRECTIVAS** (3)	**PLAZO CUMPLIMIENTO para cada ítem de columna** (3) (4)	**¿CUMPLE? (SI/NO)** (5)	**OBSERVACIONES. Indicar aumento o mantención de severidad, justifique** (6)

A. ASPECTOS GENERALES

1.	Existe disponibilidad física y/o electrónica de las normativas sanitarias de la U.E.E. y la Federación de Rusia y es conocida por los trabajadores. La empresa cuenta con respaldos de las capacitaciones efectuadas en esta materia.	S – CR
2.	El establecimiento cumple con los indicadores y estándares de las normas U.E.E. en sus verificaciones de productos, los cuales se encuentran en el Manual de Inocuidad y Certificación Sección I: Control en Origen y Sección III: Control de Exportación y Certificación.	S-CR
3.	El establecimiento incorpora en su documento PAC una sección en la que se especifiquen los requisitos establecidos en el Capítulo IV de la Parte II: Sección III del Manual de Inocuidad y Certificación, específicamente los estándares de inocuidad conforme a las líneas de elaboración autorizadas para este mercado.	MN-MY
4.	El establecimiento identifica los productos autorizados y restringidos para exportación a la U.E.E. y dispone de procedimientos que aseguren su trazabilidad, segregación y la prevención de exportaciones no autorizadas.	S
5.	El establecimiento cuenta con un procedimiento para evitar que materia prima con evidencia de lesiones causadas por enfermedades sea destinada a territorio de la U.E.E. Los registros no presentan hallazgos que cuestionen su implementación.	S-CR
6.	El establecimiento cumple con los requisitos específicos de Etiquetado de todos los productos pesqueros, según cada línea de proceso, en conformidad con lo indicado en el Manual de Inocuidad y Certificación respecto al etiquetado nacional y al TR CU 022/2011 “sobre el etiquetado” en la U.E.E.	MY-S

B. SUMINISTRO DE AGUA Y SANEAMIENTO

7.	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), debe mantener niveles de 0,30 – 0,50 mg/L de Cloro libre en agua.	S
8.	El establecimiento cuenta con un procedimiento de restricción al mercado sobre el producto cuando no se mantiene los niveles de Cloro libre en agua.	MY-S
9.	Los procedimientos de saneamiento contempla la verificación de la eficacia del lavado y desinfección mediante controles microbiológicos. Además, debe contemplar la comprobación de ausencia de residuos de desinfectantes en las superficies de contacto con los alimentos, cuando corresponda.	MY

C. DISPOSICION Y CONTROL DE LAS ÁREAS DEL ESTABLECIMIENTO

10.	El establecimiento dispone de áreas y contenedores identificados y segregados para el almacenamiento exclusivo de detergentes, sanitizantes, herramientas de mantenimiento y otros materiales no destinados a la elaboración de alimentos, evitando riesgos de contaminación cruzada.	MY

11.	Los materiales, equipos, bins y contenedores deben almacenarse y lavarse exclusivamente en las áreas definidas para dicho fin, evitando su permanencia en zonas de proceso, tránsito o cualquier otra área que pueda representar riesgo de contaminación.	MY-S
12.	El establecimiento define los rangos operacionales de temperatura y humedad para las áreas de producción, cuenta con instrumentos adecuados para su monitoreo y mantiene registros verificables que evidencien el cumplimiento de las condiciones establecidas.	MN-MY

D. ÁREAS DE RECEPCIÓN Y PREPARACIÓN

13.	El establecimiento define las condiciones operacionales para la recepción de materia prima y la carga o despacho de productos, incluyendo temperatura ambiental y tiempos máximos de permanencia. Estas condiciones operacionales se encuentran documentadas, son monitoreadas y cuentan con registros verificables.	MY-S
14.	El diseño, infraestructura y equipamiento de las zonas de recepción de materia prima y de carga o despacho de productos permiten mantener las condiciones operacionales definidas por el establecimiento y proteger los productos frente a riesgos que puedan afectar su inocuidad e higiene. Cuando las zonas de recepción de materia prima o de carga o despacho de productos estén expuestas a condiciones ambientales que puedan afectar la inocuidad e higiene de los productos, el establecimiento debe demostrar que estas no comprometen su condición sanitaria. En caso contrario, deberá implementar medidas estructurales o de resguardo físico que aseguren la protección de los productos durante dichas operaciones.	S-CR
15.	El establecimiento cuenta con un procedimiento documentado para la gestión de desviaciones y acciones correctivas, asociado a las condiciones operacionales definidas.	MY-S
16.	Previo al procesamiento, la materia prima se lava exhaustivamente con abundante agua limpia para eliminar residuos y restos de vísceras, y posteriormente almacenarse en recipientes con hielo y trasladarse rápidamente a procesamiento.	MN-MY
17.	La materia prima es sometida a examen parasitario previo al proceso productivo para detectar parásitos peligrosos para el ser humano. El establecimiento dispone de un procedimiento documentado y de registros verificables que evidencian la correcta ejecución y trazabilidad del examen. Se exceptúan del control aquellos productos sometidos a tratamientos térmicos distintos de la congelación o refrigeración y aquellos productos que provengan de establecimientos donde ya se realizó dicho control.	S-CR

18.	El examen parasitario es realizado por un Médico Veterinario o por personal capacitado y autorizado por el establecimiento para efectuar la evaluación parasitológica interna y externa de la materia prima.	MY
19.	El establecimiento dispone de un área definida y equipada para la ejecución del examen parasitario de la materia prima, asegurando condiciones de higiene, iluminación, disponibilidad de utensilios y registro de los resultados.	MN-MY

E. ÁREAS DE PROCESO

20.	El diseño y ubicación de las áreas de proceso deben garantizar un flujo lógico y continuo de las operaciones, asegurando además la separación completa entre las áreas sucia y limpia de la instalación.	S
21.	En caso de existir varias líneas de elaboración de productos pesqueros, los equipos, utensilios y sus condiciones de uso deben estar claramente identificadas para asegurar su uso exclusivo y evitar la contaminación cruzada entre procesos.	MY-S
22.	Las salas de proceso, materiales y equipos de trabajo deben destinarse exclusivamente a la elaboración y manipulación de productos pesqueros.	S-CR

F. REQUISITOS PARA LOS EQUIPOS, HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS

23.	El establecimiento cuenta con documentación que respalde la aptitud para contacto con alimentos de los equipos, materiales de empaque y otros materiales o herramientas, en conformidad con los reglamentos TR CU 005/2011 sobre “seguridad de los envases” y TR CU 021/2011 sobre “inocuidad alimentaria”.	MY-S
24.	En caso de utilizar aditivos alimentarios, el establecimiento cuenta con certificados y especificaciones del proveedor, así como con la autorización de la Autoridad Sanitaria para su uso en alimentos. Los aditivos alimentarios deben almacenarse en sus envases originales.	MY-S
25.	Todos los insumos suministrados a granel deberán pasar por detector de metales.	MY-S

G. REQUISITOS PARA EL ALMACENAMIENTO Y MANTENCION EN CAMARAS FRIGORIFICAS

26.	Los productos congelados se almacenan a una temperatura estable a -18°C o inferior en todos los puntos del producto. En caso de que los productos excedan los -18 °C, éstos son identificados y bloqueados permanentemente para el mercado euroasiático y los clientes son informados de esto.	S-CR
27.	La duración del proceso de carga y descarga en las instalaciones de refrigeración y congelación están documentados y registrados.	MN-MY

28.	Las cámaras de almacenamiento están dotadas de dispositivos de control de humedad y temperatura.	MY-S
29.	El control de la temperatura y humedad en la cámara de almacenamiento se efectúan de forma periódica, empleando registradores automáticos instalados en lugares de fácil acceso dentro de la cámara. El establecimiento cuenta con los registros de las mediciones de temperatura y humedad de las cámaras de almacenamiento.	MY-S
30.	La ubicación de los dispositivos de medición debe facilitar el control de las lecturas, y sus sensores deben situarse en el punto más alejado de la fuente de frío, donde se registre la temperatura más elevada.	MY
31.	El establecimiento cuenta con un programa de monitoreo microbiológico ambiental y de superficies para las cámaras, que verifica la eficacia de los procedimientos de limpieza y desinfección y garantiza el mantenimiento de condiciones higiénicas adecuadas.	MY-S
32.	Existen registros de los controles microbiológicos ambientales y de superficie y estos están disponibles para su revisión, como mínimo durante un período de dos años.	MY-S

Referencias normativas, pero no limitadas a:

- Decisión N° 317
- Orden N° 793
- TR CU 005/2011
- TR CU 021/2011
- TR CU 022/2011
- TR CU 040/2016
- SanPiN 2.1.3684-21
- SanPiN 1.2.3685-21

RESULTADO DE LA INSPECCIÓN

Tabla 1. *Clasificación de deficiencias*

CATEGORÍA	DEFICIENCIAS[1]			
	MENOR	MAYOR	SERIA	CRÍTICA
Aprobado	Sin límite[2]	0–5	0	0
Condicionado	Sin límite[2]	6–8	1–5	0
Rechazado	—	>8	>5	≥1

Aprobado:

- Se puede gestionar la habilitación del establecimiento ante la autoridad rusa o mantener la certificación sanitaria para exportar al mercado.

Condicional:

- Debe implementar acciones correctivas antes de gestionar la habilitación ante la autoridad rusa o mantener la certificación sanitaria para exportar al mercado.
- El levantamiento de las observaciones podrá verificarse mediante evidencia documental o mediante una inspección de verificación, según determine el inspector oficial de SERNAPESCA, de acuerdo con la naturaleza y riesgo de las observaciones.

Rechazado:

- Las deficiencias detectadas evidencien pérdida del control de requisitos esenciales de inocuidad o de cumplimiento de la normativa de la Federación de Rusia y de la U.E.E.
- El establecimiento deberá someterse a una nueva inspección completa, utilizando nuevamente la totalidad de la pauta, antes de que SERNAPESCA gestione una solicitud de habilitación o permita la certificación sanitaria para exportar al mercado.

Tabla 2. *Resumen de deficiencias*

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

[2] Siempre que las deficiencias menores no evidencien una pérdida sistemática del control del proceso. La reiteración de hallazgos, la ausencia de acciones correctivas eficaces o la evidencia de un incumplimiento sistemático podrán justificar el aumento del grado de la deficiencia.

	MN	MY	S	CR
TOTAL				

CATEGORÍA ASIGNADA: .....

Nombre y firma

Funcionario SERNAPESCA

Nombre, firma y cargo

Acompañante del establecimiento

ANEXO DE LA PAUTA DE INSPECCIÓN U.E.E.

La siguiente tabla indica los tipos de actividad para la inscripción en el Registro de Empresas de Terceros Países de la U.E.E.

Código	Tipo de actividad
1.	Productos elaborados (excluyendo acuicultura*)
1.1.	Pescado vivo (código arancelario 0301)
1.2.	Pescado enfriado refrigerado (código arancelario 0302)
1.3.	Pescado congelado (código arancelario 0303)
1.4.	Filete de pescado (incluido carne de pescado y carne molida de pescado) enfriado refrigerado o congelado (código arancelario 0304)
1.5.	Pescado seco, curado, salado o en salmuera y pescado ahumado en frio o en caliente (código arancelario 0305)
1.6.	Crustáceos con o sin caparazón, vivos, enfriados refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera (código arancelario 0306)
1.7.	Moluscos con o sin concha y demás invertebrados acuáticos vivos, enfriados refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera. (código arancelario 0307)
1.8.	Harina de pescado (código arancelario 0309)
1.9.	Subproductos de pescado, enfriados refrigerados o congelados (código arancelario 0302, 0303)
1.10.	Grasas y sus fracciones de pescado, mamíferos acuáticos, crustáceos, moluscos, y demás invertebrados (código arancelario 1504)
1.11.	Extracto y jugos de carne, pescado o crustáceos, moluscos y demás invertebrados acuáticos (código arancelario 1603)
1.12.	Caviar de esturiones, salmones, demás especies de peces, invertebrados y sus sucedáneos (código arancelario 1604)
1.13.	Productos semipreparados de pescado (código arancelario 1604)
1.14.	Pescado preparado o en conserva, caviar de esturiones y otras especies de peces (1604)
1.15.	Crustáceos, moluscos y demás invertebrados acuáticos preparados o en conservas
2.	Almacenamiento de productos de pescado, crustáceos, moluscos y demás invertebrados acuáticos, congelados o enfriados refrigerados
3.	*Incluyendo productos de la acuicultura (**se debe indicar nombre científico de la especie**)
3.1.	Elaboración de material genético, incluidas las ovas vivas
3.2.	Productos de pescado para consumo (Acuicultura)