SERNAPESCA
Ministerio de
Economía, Fomento
y Turismo

Parte I: Introducción

1. ÁREA DE INOCUIDAD Y CERTIFICACIÓN

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.

En el contexto de la sustentabilidad sectorial, 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 de inocuidad de éstos.

Para el logro de este propósito, se han definido los siguientes objetivos específicos:

- Supervisar el cumplimiento de los requisitos y condiciones de inocuidad, a lo largo de la cadena productiva, a través de los programas de control oficial.

- Establecer y gestionar acuerdos en aspectos de inocuidad con Autoridades Competentes, a fin de facilitar el acceso a mercados.

- Coordinar y articular acciones con organismos públicos y privados en materias de inocuidad y salud pública.

- Controlar y certificar exportaciones de productos pesqueros y acuícolas.

- Facilitar los trámites sectoriales, mediante la incorporación de tecnologías de la información.

2. DESCRIPCIÓN GENERAL

El Manual de Inocuidad y Certificación, aprobado mediante la Resolución Exenta N° 5.125, de 29 de junio de 2016 (publicada en el diario oficial el 14 de julio del 2016), describe las normas y procedimientos que permiten garantizar la calidad sanitaria de los productos pesqueros y acuícolas de exportación a lo largo de toda la cadena productiva. Para ello, comienza con la clasificación y monitoreo de las áreas de extracción, los procedimientos para el control de residuos de productos farmacéuticos, sustancias no autorizadas y sustancias prohibidas en los centros de cultivo.

Continúa con los procedimientos para calificar las instalaciones y el manejo sanitario de establecimientos pesqueros y buques factoría que elaboran productos pesqueros de exportación, así como de las instalaciones y el control sanitario de la producción y almacenamiento de productos destinados al consumo humano. Incluye, además, las normas y procedimientos para calificar las instalaciones y el control sanitario de la producción y almacenamiento de harina y aceite de pescado no destinado al consumo humano; las normas generales y procedimientos para el establecimiento de sistemas de trazabilidad en plantas pesqueras, las normas y procedimientos para la evaluación de riesgos y el control de puntos críticos en el proceso productivo de acuerdo a la metodología HACCP.

Describe los procedimientos necesarios para autorizar la exportación de productos pesqueros y para solicitar la emisión de certificación sanitaria.

Para ello, incorpora los requisitos microbiológicos, físicos, químicos, sensoriales y toxicológicos generales que deben cumplir los productos pesqueros y acuícolas para acceder a la certificación sanitaria, por tipo de recursos hidrobiológicos y por mercado de destino. Incluye los requisitos específicos, distintos a estándares analíticos, para la exportación de productos pesqueros y acuícolas a los diferentes mercados de exportación, y describe las normas y procedimientos para administrar el sistema de laboratorios autorizados por SERNAPESCA.

Finalmente, se incluye una sección para describir las normas y procedimientos para el control sanitario de recursos hidrobiológicos que ingresan a nuestro país con fines de reexportación.

3. BASE LEGAL

1. DS Nº 430 de 1992del Ministerio de Economía Fomento y Reconstrucción, actual Ministerio de Economía Fomento y Turismo, quefija el texto refundido, coordinado y sistematizado de la Ley N° 18.892, de 1989 y sus modificaciones, Ley General de Pesca y Acuicultura.

2. D.F.L. N° 5 de 1983 y sus modificaciones, del Ministerio de Economía Fomento y Reconstrucción, actual Ministerio de Economía Fomento y Turismo, donde se establece la estructura orgánica del Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura.

3. D.F.L. Nº 1 de 1992, del Ministerio de Economía Fomento y Reconstrucción, actual Ministerio de Economía Fomento y Turismoque modifica la estructura orgánica del Servicio Nacional de Pesca, en el que se recogen estas funciones.

4. Decreto Nº 147 de 2015del Ministerio de Economía Fomento y Turismo, Aprueba tarifas por prestación de servicios que indica.

5. DS Nº 319 de 2001, del Ministerio de Economía Fomento y Reconstrucción, actual Ministerio de Economía Fomento y Turismo, Aprueba Reglamento de Medidas de Protección, Control y Erradicación de Enfermedades de Alto Riesgo (EAR) para las especies hidrobiológicas.

6. Decreto Nº139 de 1995, del Ministerio de Agricultura, que establece el Reglamento de Productos Farmacéuticos de Uso Exclusivamente Veterinario.

7. Resolución del Ministerio de Salud Nº 1560 de 2019, que fija límites máximos de residuos de medicamentos veterinarios en alimentos destinados al consumo humano.

8. Decreto N°977 de 1996 y sus modificaciones, del Ministerio de Salud, Reglamento Sanitario de los Alimentos, que establece la normativa legal aplicable al control de producción, elaboración, envase, almacenamiento, distribución, venta e importación de alimentos en Chile.

3. OBJETIVO

Describir las normas y procedimientos que permiten controlar la inocuidad de los productos pesqueros y de acuicultura de exportación, en las diferentes etapas de la cadena productiva.

4. ALCANCE

El Manual de Inocuidad y Certificación comprende el quehacer de SERNAPESCA en materia de control de inocuidad de los productos pesqueros y de acuicultura de exportación, a lo largo de toda la cadena productiva, desde el control de origen, la producción y el proceso de exportación. Además, describe los requisitos para la importación de productos pesqueros.