

**PAUTA DE INSPECCION DE INFRAESTRUCTURA Y MANEJO SANITARIO PARA
EMBARCACIONES QUE DESTINAN SUS CAPTURAS A PLANTAS PESQUERAS PARA
CONSUMO HUMANO.**

PAUTA N°:.....

Oficina Sernapesca:.....

ANTECEDENTES GENERALES:

- Nombre de la empresa / armador:
.....
- Nombre de la embarcación:
- N° RPA/RPI:..... Matrículade.....
- Puerto (s) de recalada:
- Recursos que captura/cosecha/transporta :
.....
- Número de tripulantes:
- Fecha de inspección :de.....de.....
- Nombre Funcionario Sernapesca:

.....
Firma Inspector Sernapesca

A.- ANTECEDENTES ESPECIFICOS DE LA EMBARCACIÓN:

1. TIPO DE EMBARCACIÓN:

- a) Bote (sin cubierta completa, con o sin motor)
- b) Lancha menor (con cubierta, motor, eslora hasta 12 metros)
- c) Lancha media (eslora de 12 - 15 metros)
- d) Lancha mayor (eslora de 15 a 18 metros)
- e) Embarcación industrial (eslora mayor a 18 metros)
- f) Otros (especificar.....)

2. ACTIVIDADES QUE DESARROLLA A BORDO:

- Captura
- Captura y eviscerado
- Almacenamiento y transporte (.....Recurso vivo) (.....Entero)
(.....Eviscerado)
(.....Con hielo) (.....Sin hielo)
- Otros (especificar):.....

Observaciones:

B.- DISPOSICIONES GENERALES DE HIGIENE:

a) Manejo de la Materia Prima:

1. Desde el momento de su captura/embarque, son protegidos de la contaminación y de los efectos del sol o de cualquier otra fuente de calor.	MY
2. Cuando se lavan los productos de la pesca, se utiliza sólo agua limpia. No se utiliza agua de sectores costeros cercanos a centros urbanos o a otras fuentes de contaminación	S-CR
3. Se manipulan y almacenan de forma que se eviten magulladuras.	MN
4. Quienes manipulen estos productos, usan instrumentos punzantes para desplazar peces de gran tamaño o peces que pueden herirles, a condición	MN

de que la carne de dichos productos no sufra deterioro.	
5. Los productos de la pesca, excepto los que conservan vivos y aquellos destinados a la elaboración de aceite de pescado que se someterán a proceso antes de las 36 horas desde su captura, se someten a un proceso de refrigeración lo antes posible después de su captura	MY
6. Cuando no sea posible refrigerarlos a bordo de las embarcaciones, los productos de la pesca frescos, 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 refrigerarse lo antes posible tras su desembarque y almacenarse a una temperatura cercana a la de fusión del hielo.	MY
7. Las sustancias peligrosas se almacenan y manipulan de forma tal que se evita la contaminación.	S-Cr
8. Las materias primas están protegidas de cualquier foco de contaminación, considerando la posterior transformación a que serán sometidos	MY-S

b) Procedimiento de limpieza:

9. Se mantienen limpias todas las instalaciones utilizadas en relación con las materias primas y operaciones asociadas, tal como el eviscerado.	MY
10. Las bodegas destinadas al almacenamiento de los productos de la pesca se conservan limpias y en buen estado de mantenimiento, y en particular, no son contaminados por los combustibles, lubricantes o el agua de las sentinas	MY-S
11. La limpieza de los recipientes, los implementos y las partes de la embarcación que entren en contacto directo con los productos de la pesca, se efectúan después del desembarque, con agua limpia. No se utiliza agua de sectores costeros cercanos a centros urbanos o a otras fuentes de contaminación	S
12. Se mantienen limpias, y cuando es necesario, se desinfectan	MY

adecuadamente tras la limpieza las embarcaciones, los equipos, contenedores y bandejas.	
13. Se mantienen registros escritos de las operaciones de limpieza de las instalaciones, bodegas, recipientes, implementos, equipos, etc.	MY

c) Eviscerado – descabezado

14. En el caso que los peces se descabece o se evisceren a bordo, dichas operaciones se llevan a cabo de manera higiénica lo antes posible después de su captura.	MY
15. Después de esta operación, los productos se lavan inmediatamente con agua limpia.	S
16. Las vísceras y las partes que puedan representar un peligro para la salud pública se separan lo antes posible y se mantienen separados de los productos destinados al consumo humano.	MY
17. Los hígados y gónadas destinadas al consumo humano se conservan en hielo, a una temperatura próxima a la de fusión del hielo, o bien congelados.	MY
18. Los equipos utilizados para la evisceración o descabezado y los recipientes, utensilios y aparatos diversos que entren en contacto con los productos de la pesca están constituidos o cubiertos por un material impermeable, resistente a la corrosión, liso, fácil de limpiar y desinfectar.	MY
19. Estos, en el momento de su utilización se encuentran completamente limpios.	MY
20. Los productos de la pesca enteros y eviscerados se transportan o almacenan en agua refrigerada a bordo de las embarcaciones	MY

d) Uso de hielo - agua

21. El hielo utilizado para refrigerar los productos de la pesca, está elaborado a base de agua limpia.	S
22. Si este es suministrado por terceros, se elabora, almacena y transporta en condiciones higiénicas satisfactoria.	S
23. Antes de usar el hielo, éste se almacena en condición que no permita su contaminación	S
24. Se utiliza agua limpia solamente	S

e) Congelación en salmuera:

25. Cuando se realice la congelación en salmuera del pescado entero destinado a ser enlatado, se mantiene una temperatura igual o inferior a - 9°C en el producto.	MY
26. La salmuera no constituye un foco de contaminación para el pescado.	S

Observaciones:

B.- REQUISITOS APLICABLES A TODOS LAS EMBARCACIONES:

1. Está concebido y construidos de forma que no se produzca una contaminación de los productos por el agua de la sentina, aguas residuales, humo, combustibles, lubricantes, y otras sustancias nocivas.	MY-S
2. Las superficies que entran en contacto con los productos de la pesca son de materiales apropiados, resistentes a la corrosión, lisas, fáciles de limpiar.	MY
3. Los revestimientos de las superficies que entran en contacto con los	S

productos son duraderos y no tóxicos.	
4. Estas superficies no presentan oxidación leve u oxidación grave con desprendimiento de material	MY-CR
5. El equipo e implementos utilizados para la manipulación de los productos de la pesca están fabricados con materiales resistentes a la corrosión, fáciles de limpiar y desinfectar.	MY
6. Cuando las embarcaciones disponen de una toma de agua para ser utilizada con los productos de la pesca, ésta se encuentra situada de manera que se evite la contaminación del suministro de agua (abastecimiento en banda contraria a evacuación de desechos)	S
7. En el caso de realizar a bordo algún proceso o manipulación de la pesca, se deberá disponer de estaciones de lavado de manos	MY
8. Existe un número insuficiente de vestuarios y servicios higiénicos, con paredes y suelos lisos, impermeables y lavables. Los lavamanos de los servicios higiénicos no están dotados de productos para la limpieza, desinfección y dispositivos para el secado de manos	MY

C.- REQUISITOS A LAS EMBARCACIONES DE PESCA DISEÑADOS Y EQUIPADOS PARA CONSERVAR A BORDO PRODUCTOS DE LA PESCA FRESCOS DURANTE MÁS DE 36 HORAS EN EL CASO DE AQUELLOS DESTINADOS A LA ELABORACIÓN DE ACEITE DE PESCADO Y DURANTE MÁS DE 24 HORAS PARA LA ELABORACIÓN DE OTROS PRODUCTOS:

1. La embarcación está equipada con bodegas, cisternas o contenedores para el almacenamiento de los productos de la pesca a temperatura cercana a la fusión del hielo.	MY
2. Cuando se trata de productos de la pesca que se mantienen vivos, se conservan a una temperatura y de un modo que no afecten negativamente a la inocuidad de los alimentos o a su viabilidad.	MY
3. Si los productos de la pesca se conservan con hielo, se evita que el agua	MY

SERNAPESCA

de fusión permanezca en contacto con los productos.	
4. Las bodegas están separadas de la sala de máquinas	S
5. Las bodegas están separadas de los locales reservados a la tripulación por mamparos suficientemente estancos para evitar cualquier contaminación de los productos de la pesca almacenados.	MY
6. Las bodegas y contenedores utilizados para el almacenamiento de los productos de la pesca garantizan su conservación en condiciones higiénicas satisfactorias.	MY
7. En los buques equipados para refrigerar los productos de la pesca en agua de mar limpia refrigerada, los tanques presentan dispositivos para mantener una temperatura homogénea en su interior.	MY
8. Estos dispositivos alcanzan un índice de refrigeración que garantiza que la mezcla de pescado y de agua de mar limpia alcance una temperatura no superior a los 3°C, 6 horas después del embarque ni los 0°C, 16 horas después y permitir su supervisión y, en su caso, el registro de las temperaturas.	MY

Observaciones:

RESUMEN	MN	MY	S	CR
DEFICIENCIAS TOTALES				

MN: Deficiencia menor

MY: Deficiencia mayor

S : Deficiencia seria

CR: Deficiencia crítica