**HABILITACIÓN DOCUMENTAL DE ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES DE ALGAS**

1. **Identificación de la instalación.**

Completar todos los campos.

1. Razón social del establecimiento.
2. Código de registro SERNAPESCA[[1]](#footnote-1).
3. Dirección del establecimiento.
4. Línea(s) de elaboración a habilitar.
5. Nombre y cargo del Representante Legal.
6. Teléfono y correo-e del Representante Legal.
7. Nombre, teléfono y correo-e del responsable en aspectos de calidad e inocuidad.
8. Nombre, teléfono y correo-e del responsable de la información entregada en este documento.
9. **Documentación requerida.**

Adjuntar copia de los correspondientes documentos vigentes, en formato electrónico (PDF).

1. Resolución emitida por SUBPESCA o SERNAPESCA, según corresponda, de inscripción de planta de transformación de recursos hidrobiológicos, donde conste la autorización de la(s) línea(s) de elaboración que se está solicitando habilitar.
2. Autorización de la actividad que requiere habilitar emitida por la Autoridad Sanitaria local.
3. **Antecedentes de habilitación anterior.**

Sólo en caso de haber sido inspeccionado anteriormente para una habilitación sanitaria del establecimiento.

1. Adjuntar informe de inspección y documentar el tratamiento de las observaciones consignadas en dicho informe.
2. Adjuntar un cronograma de trabajo para la corrección de observaciones de infraestructura no resueltas hasta la fecha.
3. **Definición de productos elaborados.**

Completar todos los campos.

1. Describa cada uno de los productos que se elaboran en la(s) línea(s) de elaboración a habilitar.

Por línea de elaboración, considere lo siguiente:

1. Indique el tipo de producto y presentación, conforme a los atributos definidos por GIA en los códigos de producto de SERNAPESCA.
2. Indique la composición de los productos (ingredientes, aditivos, etc.) y adjunte fichas técnicas.
3. Indique el tipo de empaque (primario y secundario). Adjunte las fichas técnicas de los insumos utilizados.
4. Indique las condiciones de almacenamiento y vida útil de los productos.
5. Refiérase al uso previsto del producto (indicando si está destinado a elaboradores secundarios o al consumo humano directo).
6. Indique cuáles son los potenciales mercados de destino de los productos a exportar.
7. **Flujo de procesamiento.**

Completar todos los campos.

1. Describa detalladamente los pasos operacionales del proceso, desde la recepción de materias primas hasta el despacho de productos terminados, para cada línea de elaboración.

La descripción de cada paso operacional debe incluir, al menos, la siguiente información:

1. Objetivo de la operación.
2. Tiempos de operación.
3. Tiempos de estadía de productos en tránsito.
4. Tipo de agua e insumos utilizados.
5. Lugar en donde se realiza la operación y equipamiento o infraestructura utilizados.
6. Mencione y describa los controles realizados para las operaciones que los posean (p.ej. control de temperatura o humedad).

Incluya un diagrama de flujo de las operaciones, conforme a la descripción anterior[[2]](#footnote-2).

1. Describa el control que se realiza para garantizar que las materias primas utilizadas se encuentran en buen estado de conservación al momento de su recepción y almacenamiento.
2. Requisitos específicos por tipo de producto.

Complete según aplique:

1. Para productos secos, adjuntar documentación que describa el tratamiento de secado empleado, sea este natural o artificial, y ejemplifique con registros de control los tratamientos aplicados al recurso.
2. Para productos enfriados refrigerados, demostrar (con fichas técnicas de equipos, registros de control de operaciones e insumos utilizados) que se cuenta con equipamiento y operación adecuada para lograr la temperatura de refrigeración durante el procesamiento y almacenamiento de los productos.
3. Para productos congelados, demostrar (con fichas técnicas de equipos y registros de control de operaciones) que se cuenta con equipamiento y operación adecuada para lograr la temperatura de -18°C en el centro térmico de los productos congelados, desde su congelación y durante su almacenamiento.
4. Indique la capacidad de producción diaria de la línea (instalada y actual).

Refiérase a la capacidad individual de los equipos tecnológicos, anexando documentación técnica de respaldo cuando corresponda.

1. Indique la capacidad de almacenamiento de productos en el establecimiento, diferenciando entre bodegas y/o cámaras frigoríficas, si las hubiere.

Anexe fotografías de cada bodega y/o cámara, detallando, en este último caso, la ubicación del respectivo sensor de temperatura, si lo hubiere.

Exclusivo líneas enfriados refrigerados y congelados. Describa cómo realiza el control de temperatura ambiental de la(s) cámara(s) frigorífica(s) y el control de temperatura de los productos almacenados en ellas, refiriéndose a: modalidad de control, instrumentos utilizados, frecuencias de control establecidas y frecuencias de deshielo, adjuntando evidencia documental y técnica, según corresponda.

Exclusivo líneas enfriados refrigerados y congelados. Adjunte copia de los registros de temperatura ambiental correspondientes a los 2 (dos) últimos meses para cada cámara, o bien, si es menor, desde el período en que esta se encuentre en operación.

1. **Infraestructura y mantención de instalaciones, equipos y utensilios.**

Completar todos los campos.

1. **Diseño, construcción y mantención de las instalaciones.**
2. Adjunte un diagrama de la instalación, donde se señalen claramente la(s) sala(s) de proceso y los equipos, y, con flechas en colores diferenciados, la dirección del flujo de:
3. Operaciones de procesamiento de productos.
4. Tránsito del personal manipulador de alimentos.
5. Tránsito de residuos sólidos y líquidos del procesamiento.

El diagrama debe incluir las salas de lavado y de desinfección de materiales, bodega de insumos, bodega(s) de productos terminados, bodega de utensilios y, si las hubiera, cámaras frigoríficas. Incluya más instalaciones si son relevantes en el procesamiento de las algas.

1. Adjunte fotografías donde sea posible observar completamente la instalación, enfatizando en las salas de recepción de materias primas, zona(s) de selección y/o lavado de materia prima, zona(s) de picado, zona(s) de secado, bodega de productos terminados, bodega de producto en tránsito (si aplica), bodega de insumos, bodega de químicos, bodega de utensilios.

Incorpore imágenes que permitan evaluar la condición y tipo de material que constituye a estas estructuras, detallando piso, paredes y cielo.

1. En caso de contar con ventanas, demuestre que estas presentan malla mosquitera u otra protección, en caso de ser necesario.
2. Adjunte fotografías del sistema de iluminación de toda la instalación.
3. Describa el sistema de ventilación existente en la instalación.
4. Describa el sistema de eliminación de residuos líquidos y sólidos derivados del procesamiento, así como el manejo de basura en general, y la disposición final que se les da.

Adjunte fotografías y videos que muestren la estructura, implementos y operación descritos, así como los recipientes utilizados para estos fines.

1. Adjunte fotografías de los exteriores del establecimiento, en donde sea posible observar las vías de tránsito de personal y de vehículos, zonas de descarga de materias primas, zonas de despacho de productos terminados, y zonas de almacenamiento de materiales, en caso que corresponda.

Incluya imágenes de los contenedores de basura de diferente índole.

1. Respecto del tratamiento de secado, aporte imágenes que demuestren que se evita la contaminación de las algas por vectores, polvo u otros agentes contaminantes.
2. **Equipos y estructuras de contacto con alimentos.**
3. Incluya una lista de los equipos y utensilios usados para manipular materias primas, productos e insumos, tales como máquinas fraccionadoras, cuchillos, contenedores, lonas, mesones, cintas de transporte, etc.

Refiérase al material de las superficies que toman contacto con las algas para estos equipos e implementos. Anexe fichas técnicas y/o certificaciones de aptitud para el contacto con alimentos para dichos materiales, en caso de disponer de ellas.

Adjunte fotografías de cada uno de los equipos y utensilios listados. Las imágenes deben posibilitar observar íntegramente al equipo o utensilio, su condición estructural, enfatizando los lugares que tienen contacto con el producto, así como su lugar de disposición en operación y descanso.

1. Respecto de la utilización de instrumentos de medición, tales como termómetros y balanzas, adjunte, si corresponde, copia del certificado de calibración vigente de los patrones, además de los registros que demuestren la adecuada contrastación de los equipos de trabajo.
2. **Condiciones generales de higiene.**

Completar todos los campos.

1. Adjunte fotografías y videos en donde sea posible observar en forma clara:
2. La disposición de las materias primas, insumos y productos en todas las operaciones que lo impliquen.
3. La manipulación de productos durante todas las operaciones de la línea de proceso.
4. La vestimenta del personal operador para cada área del establecimiento.
5. Detalle el procedimiento de limpieza y desinfección de los equipos, utensilios e instalaciones.

Anexe imágenes de este proceso, del sitio donde se limpian los utensilios, y de los químicos utilizados para ello.

1. Presente las fichas técnicas y resoluciones de autorización sanitaria de desinfectantes, sanitizantes y sustancias similares utilizados en el establecimiento, junto con el registro de proveedores correspondientes.

Adjunte imágenes de su lugar de almacenamiento, dosificadores y rotulado.

1. Adjunte los últimos controles realizados por la empresa externa contratada para realizar el control de plagas en el establecimiento.

Anexe un plano con las estaciones cebaderas.

1. **Personal.**

Completar todos los campos.

1. Adjunte imágenes del vestuario utilizado por el personal.
2. Presente los registros de inducción del personal, detallando relator, asistentes y contenidos tratados en la capacitación.
3. Explique el procedimiento aplicado en el control de las condiciones de salud de los operarios con el objetivo de evitar la contaminación de materias primas y productos.
4. **Instalaciones sanitarias y control de calidad del agua.**

Completar todos los campos.

1. Adjunte fotografías de el o los filtros sanitarios estructurados para el ingreso y salida del personal.

Refiérase a los objetivos de cada filtro, al procedimiento de ingreso y salida del personal a través de los mismos, y los productos químicos utilizados.

1. Describa el sistema de tratamiento, cloración y almacenamiento de agua utilizada para el procesamiento, en caso de que lo hubiere.

Refiérase a los productos químicos utilizados, concentraciones residuales permitidas y mecanismos de control. Documente la información técnica que corresponda.

1. Presente un diagrama de la red de agua utilizada para el procesamiento, identificando de forma diferenciada los diferentes tipos de agua por operación, en caso de que corresponda.
2. Respecto de su control sanitario, adjunte los informes de análisis practicados al agua. Por cada fuente de agua utilizada para el procesamiento, adjunte los análisis de acuerdo con NCh 409/1 of 2005. En caso de utilizar hielo, presente iguales respaldos sanitarios.
3. Adjunte fotografías de vestidores, casilleros y disposición de ropa de trabajo y ropa de calle.

Refiérase al procedimiento establecido para la colocación y disposición de ropa de trabajo y ropa de calle, incluyendo al calzado.

1. Adjunte fotografías de los servicios sanitarios, en donde sea posible observar la estructura general e instalaciones para el lavado, desinfección y secado de manos.

Describa el procedimiento de ingreso a estos servicios, en relación a la vestimenta, salida y reingreso a las salas de procesamiento.

1. Adjunte fotografías de todas las instalaciones para el lavado y desinfección de manos localizadas al interior del establecimiento.
2. **Trazabilidad.**

Completar todos los campos.

1. Adjunte el procedimiento de trazabilidad aplicado en la instalación.

Incluya ejemplos de la documentación y registros que acompañan la recepción de materia prima y su disposición en el establecimiento, el ingreso a proceso del recurso, y posterior almacenaje y despacho de productos.

1. Envíe evidencia de la realización de un ejercicio de trazabilidad, en donde sea posible demostrar los orígenes de materias primas y las operaciones trazables para un lote de producción determinado.
2. Adjunte fotografías de la identificación de productos a lo largo de la cadena de producción, desde materias primas hasta productos terminados.

Incluya imágenes del etiquetado del producto terminado.

1. **Almacenamiento de insumos de empaque.**

Completar todos los campos.

1. Adjunte fotografías de la bodega y lugares de almacenamiento de insumos de empaque, en donde sea posible observar su condición de mantención, materiales que la constituyen y su condición de limpieza.
2. Presente un listado de los insumos de empaque utilizados, identificando claramente el tipo de insumo y proveedor.
3. **Resultado de la habilitación.**

Uso exclusivo de SERNAPESCA.

1. Observaciones.
2. Resumen de deficiencias, según aplicación de pauta de inspección asociada.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Menor** | **Mayor** | **Seria** | **Crítica** |
| **Total** |  |  |  |  |

1. Resultado.

[ ] Categoría A. [ ] Aprobado.

[ ] Categoría B. [ ] Rechazado.

[ ] Categoría C.

[ ] Categoría D.

[ ] No certificable.

1. Fecha de entrada en vigor del resultado.
1. Registro de Plantas de Transformación de Recursos Hidrobiológicos GIA. [↑](#footnote-ref-1)
2. Puede encontrar un ejemplo de Diagrama de Flujo en el [Manual de Inocuidad y Certificación](http://www.sernapesca.cl/manuales-publicaciones/manual-de-inocuidad-y-certificacion), Parte II, Sección II Control de Procesos, Capítulo II, punto 2.1.4. [↑](#footnote-ref-2)