

PAUTA DE INSPECCIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y MANEJO SANITARIO PARA  
ESTABLECIMIENTOS QUE ELABORAN ALGAS DESTINADAS A CONSUMO HUMANO  
DIRECTO

PAUTA N°:.....

Oficina Sernapesca:.....

IDENTIFICACIÓN DE LA PLANTA:

a) Razón social: .....

b) Código establecimiento: .....

c) Líneas de elaboración: .....

d) Fecha inspección: .....

e) Nombre inspector  
SERNAPESCA: .....

f) Resolución Sanitaria: .....

SUBDIRECCIÓN DE INOCUIDAD Y CERTIFICACIÓN  
CHILE

SEGUIMIENTO Y LEVANTAMIENTO DE NO CONFORMIDADES (NC) DE INSPECCIÓN ANTERIOR (M.10.09.20)

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. ALREDEDORES:

1.	Establecimiento está situado en zonas alejadas de focos de insalubridad, olores objetables, humo, polvo y otros contaminantes. No expuesto a inundaciones.	MY
2.	Las vías de acceso y zonas de circulación de superficie dura, pavimentada o tratada.	MY
Observaciones:		

B. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN DE LA PLANTA:

3.	Los lugares de trabajo son de dimensiones suficientes para que las actividades puedan realizarse en condiciones higiénicas adecuadas.	MY
4.	Las plantas disponen de un flujo lógico, con un sector limpio y otro sucio, claramente separados desde la llegada de la materia prima, hasta la obtención del producto terminado, y permiten el adecuado tránsito de personal, equipos y productos pesqueros	S
5.	Lugares donde se procede a la manipulación, transformación y almacenamiento de los productos: a) Suelo de material impermeable, superficie dura, fácil de limpiar y desinfectar y facilita drenaje del agua b) Paredes, cielo raso y puertas de superficies lisas, sin grietas, fáciles de limpiar, resistentes, impermeables y atóxicas. c) Existe un sistema adecuado de ventilación. d) Ventanas ubicadas en salas de proceso, bodegas de embalaje primario y secundario o en algún lugar donde se pueda producir contaminación del producto o superficie que entre en contacto con el producto, cuentan con protecciones antiestallido o están construidas con vidrios antiestallido. e) Existe una adecuada iluminación. f) Las lámparas son de fácil limpieza y están protegidas. g) Estructuras y accesorios elevados, instalados de manera que se evita la contaminación de alimentos, materia prima, las superficies de contacto con el alimento, o material de empaque, y no entorpecen las operaciones de limpieza h) No se almacena en la zona de manipulación de alimentos, sustancias que puedan contaminar los alimentos, o no se depositan ropas u objetos personales.	MY MN-MY MY MN MY MN-MY MY MY
6.	Se cuenta con instalaciones cerradas, siendo al menos apropiadas para la protección contra animales indeseables como insectos, roedores, aves, etc.	MN
7.	La materia prima es mantenida en un lugar cerrado no necesariamente hermético, salvo que exista una comunicación directa con la planta y además existan indicios evidentes de plagas que puedan contaminar el producto.	MY
8.	<u>Requisitos adicionales para sector destinado al secado natural:</u> a) El sector destinado al secado natural cuenta con material o elementos de fácil limpieza, que impida el contacto directo del alga con el suelo. b) Se toman las medidas necesarias para evitar la contaminación de las algas por presencia de animales, contaminación ambiental, excrementos u otros.	MY S
9.	<u>Requisitos adicionales para sector destinado al secado artificial:</u> a) El lugar o equipo destinado al secado artificial es cerrado, evitando la entrada de vectores, polvo u otros agentes contaminantes. b) El lugar o equipo de secado se limpia y desinfecta periódicamente. c) El método de secado artificial es inocuo para el producto, impidiendo la presencia de sustancias u olores extraños, humo u otros.	MY MY S

10.	<u>Requisitos adicionales para la elaboración de algas en una línea distinta al secado:</u> a) Cuenta con termómetro, o aparato para registrar la temperatura, cuyo sensor está ubicado en la zona de mayor temperatura de la cámara. a) Cuenta con equipo de refrigeración suficiente para mantener los productos en las condiciones térmicas necesarias b) No se almacena producto directamente sobre el piso o bajo los equipos de frío. Como excepción se permite sobre pallets o rejillas de madera que faciliten la aireación . c) No se permite depositar simultáneamente en una misma cámara frigorífica carnes, productos, subproductos, sin la autorización de SERNAPESCA. Se exceptúan de esta exigencia, las carnes, productos y subproductos congelados en envases herméticos e inviolables aptos para el consumo humano.	S  MY-S  MN-MY  MY
Observaciones:		

C. EQUIPOS Y UTENSILIOS:

11.	Los envases, o elementos como lonas o carpas, que se reutilizan son de material y construcción tales que permiten una limpieza fácil y completa.	MN
12.	Se dispone de instalaciones adecuadas para la limpieza, desinfección y almacenamiento del equipo y utensilios de trabajo incluyendo lonas o carpas. Dichas instalaciones están construidas con materiales resistentes a la corrosión, son fáciles de limpiar y tienen un suministro suficiente de agua, estas instalaciones deben estar alejadas del producto o materiales de empaque.	MY
13.	El diseño, construcción y uso de los equipos y utensilios evitan la contaminación del alimento con lubricantes, combustibles, fragmentos de metal, agua contaminada, y cualquier otro tipo de contaminante.	S
Observaciones:		

D. REQUISITOS ESPECIFICOS PARA LA Y ELABORACIÓN DE ALGAS:

14.	<u>Requisitos para algas refrigeradas:</u> a) Los productos se mantienen a temperatura de refrigeración desde la elaboración hasta el destino final. b) La empresa cuenta con estudios de vida útil la durabilidad de sus productos (en caso de ser requerido), estos estudios son realizados por entidades reconocidas por SERNAPESCA. c) Los productos enfriados embalados deberán refrigerarse mediante un sistema mecánico que mantenga una temperatura similar d) Las operaciones tales como cortes, rotulación, envasado, se llevan a cabo de manera que evite cualquier contaminación e) Los recipientes utilizados para despachar o almacenar productos enfriados, están diseñados de manera que los protejan de toda contaminación, y los conserven en condiciones satisfactorias.	MY  MN-MY  MY  MY-S  MY-S
15.	<u>Requisitos para algas congeladas:</u> a) Dispone de un equipo de congelación suficientemente potente que permita obtener una temperatura en su interior de por lo menos -18°C, tras su estabilización térmica.	S

	b) Dispone de un equipo de refrigeración suficientemente potente para mantener los productos en los lugares de almacenamiento a una temperatura que no sea superior a -18°C.	S
	c) Cámaras de almacenamiento están equipadas con un sistema de registro de temperatura de fácil lectura. El sensor de temperatura se ubica en la zona en que ésta sea más elevada. Los gráficos de temperaturas están a disposición de Sernapesca.	S
Observaciones:		

**E. ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:**

16.	El lugar de almacenamiento de los productos es cerrado, no necesariamente hermético.	MY
17.	Productos no se almacenan y transportan junto con otros productos que puedan afectar su salubridad o puedan contaminarlos, y están provistos de embalaje que garantice una protección satisfactoria.	S
18.	Superficies del medio de transporte son lisas, fáciles de limpiar y desinfectar y no afectan la salubridad de los productos pesqueros.	MY
19.	Medios de transporte no se emplean para transportar otros productos, que puedan afectar o contaminar los productos pesqueros.	MY
20.	Productos se transportan en vehículos o contenedores que estén limpios y que se hayan desinfectado.	MY
Observaciones:		

**F. BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA:**

21.	Establecimiento cuenta con un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura relacionado con los procesos que desarrolla	S-CR
22.	Este manual es conocido por todo el personal	S
Observaciones:		

**G. PROGRAMA DE RETIRO DE PRODUCTOS:**

23.	Establecimiento cuenta con un Programa de Retiro de Productos.	MY
24.	Este programa está sujeto a revisiones periódicas y se ha modificado de ser necesario.	MY
25.	Cada vez que ha sido necesario, se ha realizado un retiro de producto, de manera correcta, tal como está establecido en el programa del establecimiento.	S-CR
Observaciones:		

**H. TRAZABILIDAD DEL PRODUCTO:**

26.	En el embalaje primario y secundario como mínimo está consignado: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nombre del producto</li> <li>- Número de autorización Sernapesca de la planta pesquera o barco factoría</li> <li>- La palabra Chile</li> </ul>	MY-S
-----	---	------

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fecha de elaboración (formato DDMMAA o DDMMAAA).</li> <li>- Fecha de vencimiento o plazo de duración.</li> <li>- Lote de producción</li> </ul>	
27.	En el lugar de almacenamiento del producto, el embalaje se encuentra identificado	CR
28.	La información contenida en la etiqueta es legible, indeleble y fácilmente descifrable, y no puede inducir a error al consumidor	MY
29.	Clave de elaboración corresponde al proceso.	S-CR
30.	Existe apropiado sistema de codificación de los productos elaborados, en las distintas etapas del proceso, con la información desde la materia prima hasta el producto final	S-CR
31.	Cuando el producto final se compone de mas de un abastecimiento y de distintos orígenes, el sistema es capaz de identificar todas las materias primas involucradas.	S
Observaciones:		

I. REGISTRO DE QUEJAS DEL CLIENTE:

32.	El establecimiento mantiene un archivo de quejas del cliente, el que es analizado periódicamente para detectar tendencias y eliminar las posibles causas de los reclamos.	MN
33.	Se identifican los procedimientos a seguir con las quejas de los clientes	MN
Observaciones:		

J. CALIBRACIÓN Y CONTRASTACIÓN DE INSTRUMENTOS:

34.	Los diferentes instrumentos, equipos y patrones se calibran con las frecuencias establecidas.	MY
35.	Los diferentes instrumentos, equipos y patrones son contrastados con las frecuencias establecidas.	MY
36.	La contrastación de instrumentos, equipos y patrones se realiza de manera correcta (cálculos, procedimiento, registro, etc.).	MY
Observaciones:		

K. CAPACITACIÓN:

37.	Existe un programa de capacitación para los operarios del establecimiento y considera al menos los siguientes aspectos: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Buenas prácticas de manufactura</li> <li>- Normas sanitarias aplicables a la producción</li> <li>- Higiene y manipulación de alimentos</li> <li>- Trazabilidad</li> </ul>	MY
38.	El programa de capacitación se desarrolla según se definió en el programa de la planta	MY
39.	Existen monitores adecuadamente preparados	MY-S
40.	Existen registros de la total capacitación de los manipuladores de la planta.	MY
41.	El registro tiene como mínimo el contenido del temario, duración, nombre del	MN

	relator, fecha del curso y una lista de asistencia firmada por los participantes	
Observaciones:		

L. MANTENCIÓN DE EQUIPOS Y CONDICIONES EDILICIAS:

42.	Existe un programa de mantención de equipos y condiciones edilicias.	MY
43.	Se realiza mantención preventiva/correctiva cuando corresponde.	MY
44.	Se registran las mantenciones.	MY
Observaciones:		

M. CONTROL DE PROVEEDORES

45.	Existe un sistema establecido de evaluación de los distintos proveedores.	MY
46.	Se registran las evaluaciones.	MY
Observaciones:		

N. CONDICIONES DE AGUA Y HIELO:

47.	En la elaboración de los alimentos se utiliza agua limpia.	S
48.	Para el proceso, se dispone de una instalación que permita el suministro, a presión, en cantidad suficiente y a una temperatura adecuada, de agua limpia que cumpla con los requisitos (según mercado), o en su caso, agua de mar limpia o tratada para su depuración.	S
49.	Las conducciones de agua no potable se distinguen claramente de las utilizadas para el agua limpia, y no existe conexión transversal o sifonado de retroceso con las tuberías que conducen el agua potable.	MY-S
50.	Existe un manejo adecuado de las mangueras.	MY-S
51.	Adecuada condición estructural y de manejo de estanques de almacenamiento de agua (si existen).	S
52.	Los parámetros microbiológicos para cualquier tipo de agua (agua potable y/o potabilizada, o agua de mar y/o salobre), tendrán una frecuencia mensual. La planta deberá enviar muestras de agua a laboratorios autorizados por SERNAPESCA, para análisis de Escherichia coli y Coliformes totales.	S
53.	El agua utilizada en la planta de proceso cuenta con un desinfectante de efecto residual.	S
54.	En el caso de transporte de agua de mar hacia el establecimiento, esta debe ser agua de mar limpia, los recipientes utilizados deben ser de fácil limpieza y que eviten la contaminación del agua utilizada en el proceso de las algas.	S
Observaciones:		

O. CONDICIÓN Y ASEO DE LAS SUPERFICIES DE CONTACTO CON LOS ALIMENTOS:

55.	Se mantienen en buen estado de limpieza y funcionamiento constituyendo foco de contaminación para los productos: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Suelos de los locales</li> <li>- Paredes de los locales</li> </ul>	MY
-----	--	----

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Techos de los locales</li> <li>- Tabiques de los locales</li> <li>- Material e instrumentos</li> </ul>	
56.	Los aparatos, equipos y útiles de trabajo como por ejemplo, máquinas fraccionadoras, mesones, cuchillos, contenedores, están fabricados con materiales resistentes a la corrosión y fáciles de limpiar y desinfectar.	S
57.	Los mesones utilizados para el proceso son de fácil limpieza y desinfección, evitando la acumulación de desechos.	MY
58.	Las superficies de contacto con el producto se limpian y sanitizan antes de su uso.	S
59.	Se dispone de dispositivos para limpiar los útiles, el material y las instalaciones	S
Observaciones:		

P. PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA:

60.	Cuando se limpia durante el proceso de elaboración, se protege el alimento	MY
61.	Se elimina todo residuo de desinfectante utilizado, evitando así contaminar los alimentos	MY-S
62.	Basura y desperdicios son transportados, almacenados y dispuestos adecuadamente.	MY
63.	Los locales, útiles y material de trabajo se utilizan únicamente para la manipulación de productos pesqueros.	MN
64.	Los desechos que se almacenan fuera de la planta se depositan en recipientes provistos de una tapa, son fáciles de limpiar y desinfectar. Los basureros ubicados dentro de la planta, destinados a material orgánico cuentan con tapa y bolsa. Los basureros cuentan con acción no manual.	MN
65.	Los desechos no se acumulan en los lugares de trabajo.	MN
66.	Los recipientes, contenedores y/o locales destinados a los desechos se limpian y desinfectan cuidadosamente.	MN-MY
67.	Los desechos almacenados no constituyen un foco de contaminación para la planta o su entorno.	MY
68.	Los recipientes utilizados para productos de limpieza y desinfección, tales como detergentes o desinfectantes, deberán estar identificados y no se podrán utilizar para alimentos.	S
Observaciones:		

Q. INSTALACIONES SANITARIAS:

69.	Se dispone de estaciones de lavado y desinfección de manos a la entrada de la sala de proceso, como también de limpieza y sanitización de calzado, los cuales debe hacer uso el personal al ingreso.	MY
70.	Existe un número suficiente de lavamanos, situados convenientemente y destinados a la limpieza de manos en todas las salas donde se manipulen alimentos.	MN-MY
71.	En instalaciones sanitarias, los lavamanos disponen de suministro de agua limpia que permite un agradable lavado de manos, además material de limpieza y toallas de un solo uso o secadores de aire caliente.	MY
72.	Las instalaciones destinadas al lavado de los productos alimenticios están separadas de las destinadas a lavarse las manos.	MY
73.	Se cuenta con un dispositivo de evacuación del agua residual que reúne las	MY

	condiciones higiénicas adecuadas.	
74.	Existe un número suficiente de vestuarios y servicios higiénicos, con paredes y suelos lisos, impermeables y lavables. Estos no se comunican directamente con los locales de trabajo.	MN-MY
75.	Los grifos no se accionan con la mano. Se acepta válvulas para el control del agua, diseñadas y construidas para proteger contra la recontaminación de las manos que están limpias y desinfectadas.	MY
76.	Las salas de vestuario, servicios higiénicos, vías de acceso y los patios situados en las inmediaciones de los locales y que sean parte de éstos, se mantienen en condiciones limpias y en buen estado de mantención.	MY
77.	Los servicios higiénicos y vestuarios están bien iluminados, ventilados y protegidos contra plagas.	MY
78.	En los vestuarios no se mezcla la ropa de trabajo con la de calle, ni se almacenan elementos ajenos a su propósito (alimentos y utensilios para alimentación).	MN
79.	Se colocan rótulos en los que se indica al personal la obligación de lavarse las manos después de usar los servicios higiénicos.	MN
Observaciones:		

**R. PROTECCIÓN DE LOS ALIMENTOS:**

80.	El embalaje se efectúa en condiciones higiénicas satisfactorias evitando toda contaminación de los productos pesqueros.	S
81.	Los materiales de embalaje y los productos que puedan entrar en contacto con los productos pesqueros cumplen todas las normas de higiene y, en particular: <ul style="list-style-type: none"> <li>- No alteran las características organolépticas de los preparados y de los productos pesqueros.</li> <li>- No transmiten a éstos sustancias nocivas para la salud humana.</li> <li>- Tienen la resistencia necesaria para garantizar una protección eficaz de los productos pesqueros</li> </ul>	MY-S
82.	El material de embalaje primario no se utiliza más de una vez.	S
83.	El material de embalaje aún no utilizado se almacena en una zona distinta de la de producción y está protegido del polvo y la contaminación.	MY
84.	Almacenamiento adecuado de insumos de empaque y de procesos	MY-S
85.	Existe apozamiento en el piso de áreas que afectan directamente al producto o al material de empaque.	MY
Observaciones:		

**S. ROTULACIÓN, ALMACENAMIENTO Y MANEJO DE QUÍMICOS:**

86.	Los desinfectantes, sanitizantes y sustancias similares están autorizados por la Autoridad sanitaria pertinente y se utilizan cuidadosamente.	S-CR
87.	Los desinfectantes, sanitizantes y sustancias similares están adecuadamente rotulados y se almacenan en un lugar con acceso restringido.	S
88.	Químicos se almacenan adecuadamente (envase original y dosificadores).	MY
Observaciones:		

T. PERSONAL:

89.	El personal viste ropa de trabajo adecuada y limpia, y lleva un gorro limpio que cubre totalmente el cabello.	MY
90.	El personal que manipula los productos se lava las manos, por lo menos, cada vez que reanuda el trabajo (después de haber usado los servicios higiénicos, después de manipular material contaminado, y todas las veces que sea necesario).	MY
91.	El personal no fuma, escupe, bebe o come en los locales de trabajo y de almacenamiento de los productos pesqueros.	MY
92.	El personal no usa objetos de adorno cuando manipula alimentos y mantiene las uñas de las manos cortas, limpias y sin barniz. Para el caso de varones, utilizan mascarillas que cubran por completo el vello facial.	MY
93.	El personal que tiene contacto directo con el alimento no transita con la ropa de trabajo utilizada en el proceso por los exteriores de la planta.	MN-MY
94.	Los guantes utilizados se encuentran íntegros, limpios y en condiciones sanitarias, los guantes deberán ser de un material impermeable, el uso de guantes no eximirá al operario de lavarse las manos adecuadamente.	MY
95.	Se controla las condiciones de salud de los manipuladores, aquellos que se les diagnostique o tienen síntomas de enfermedad, heridas u otras condiciones que pueden constituirse en una fuente de contaminación bacteriana, se evita que tomen contacto con materia prima o producto.	S
Observaciones:		

U. CONTROL DE PLAGAS:

96.	Se remueve en forma adecuada basura y desperdicios, y se recorta el pasto o la hierba dentro de las inmediaciones de los edificios o estructuras de la planta que puedan constituir atracción, lugar de cría o refugio para plagas.	MY
97.	Si los terrenos que rodean la planta están fuera del control de la empresa y no se mantienen de la manera descrita en los párrafos 1 al 3 de esta sección, se ejerce el cuidado necesario dentro de la planta por medio de inspecciones, exterminaciones, o cualquier otro medio para excluir las plagas, suciedad y cualquier otra inmundicia que pueda ser fuente de contaminación para los alimentos.	MY
98.	Existe un adecuado control de plagas (roedores, insectos o cualquier otro parásito) en el perímetro externo de la planta.	MY
99.	Los procedimientos de control de plagas son aplicados por personal autorizado para estos efectos y garantiza su adecuado funcionamiento.	MY
100.	Los raticidas, insecticidas, desinfectantes y demás sustancias potencialmente tóxicas se ocupan de forma que no exista riesgo de contaminación para los productos.	MY-S
101.	Los raticidas, insecticidas, desinfectantes y demás sustancias potencialmente tóxicas se almacenan en habitaciones o armarios cerrados con llave.	MY-S
102.	Perros guardianes o guías pueden ser permitidos en algunas áreas de la planta siempre y cuando su presencia no resulte en la contaminación de los alimentos, superficie de contacto con los alimentos, materiales para el empaque de los alimentos, zonas destinadas al secado de algas, por nombrar algunos.	MY
Observaciones:		

ABREVIATURAS:

MN: Deficiencia menor  
MY: Deficiencia mayor  
S: Deficiencia seria  
CR: Deficiencia crítica

CUADRO DE CATEGORÍAS SEGÚN NO CONFORMIDADES

CATEGORIA	DEFICIENCIA (*)			
	<u>MENOR</u>	<u>MAYOR</u>	<u>SERIA</u>	<u>CRITICA</u>
A	0-6	0-5	0	0
B	≥7	6-10	1-2	0
C		≥11	3-4	0
D			5-7	0
No certificable			≥8	≥1

(\*) Las deficiencias se categorizan en Menor, Mayor, Seria o Crítica según definición establecida en la Parte VI del Manual de Inocuidad y Certificación. (M.10.09.20)

<u>RESUMEN DEFICIENCIAS</u>	MN	MY	S	CR
TOTAL				

RESULTADO DE LA INSPECCIÓN: .....

.....

Nombre y firma  
FUNCIONARIO SERNAPESCA

.....

NOMBRE, FIRMA Y CARGO  
ACOMPAÑANTE DE LA PLANTA

Referencia normativa:

- Programas de Control del Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura
- Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros Codex Alimentarius