PAUTA DE INSPECCIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y MANEJO SANITARIO PARA FRIGORÍFICOS

PAUTA Nº: .....

Oficina SERNAPESCA: .....

IDENTIFICACIÓN DE LA INSTALACIÓN

a) Razón social: _____

b) Código: _____

c) Fecha inspección: _____

d) 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 item de columna (3) (4)	CUMPLE? (SI/NO) (5)	OBSERVACIONES. Indicar aumento o mantención de severidad, justifique (6)

REQUISITOS EXIGIBLES A FRIGORÍFICOS

A. REQUISITOS GENERALES

1.	El frigorífico tiene por escrito todos los procedimientos atingentes a sus operaciones con sus correspondientes registros. Los documentos están actualizados y a disposición de los fiscalizadores de SERNAPESCA; a su vez son conocidos por la totalidad de los colaboradores de la empresa.	MY
2.	Los instrumentos de medición se encuentran debidamente calibrados y contrastados, de acuerdo a lo que se indica en el Manual de Inocuidad y Certificación sobre calibración y contrastación de instrumentos de medición.	S
Observaciones:		

B. ALREDEDORES, REQUISITOS DE SUMINISTRO DE AGUA Y ALCANTARILLADO

3.	Las instalaciones están diseñadas considerando el drenaje de las aguas lluvia y aguas del lavado de las plataformas de carga y descarga y vías de tránsito, al alcantarillado o sistema de tratamiento de aguas, según corresponda.	MY
4.	Las vías de tránsito al interior del recinto desde y hacia los lugares en que se realiza manipulación del producto, pasos peatonales, plataformas de carga y descarga están pavimentadas o tratadas, de tal forma que no existe acumulación de agua, barro, polvo o cualquier otra sustancia que pueda ser fuente de contaminación.*	S
5.	Las inmediaciones del frigorífico, vías de tránsito y pasos peatonales se mantienen limpios y despejados.	MY
6.	Los contenedores para la recolección de basura tienen tapa y están instaladas sobre una superficie pavimentada o de hormigón. La zona de contenedores de basura se ubica a una distancia superior a 25 metros de accesos al frigorífico, andenes de carga y descarga, o cualquier zona de riesgo o contaminación para el producto.	MY
7.	Los contenedores destinados al traslado de basura se transportan en vehículos destinados para tales efectos y no se utilizan para el transporte de productos . La empresa de transporte o el propio frigorífico realiza el tratamiento sanitario de los contenedores de basura, los cuales se entregan limpios y desinfectados. El establecimiento cuenta con procedimientos y registros respecto a la limpieza y desinfectado de estos contenedores.	MY
8.	El suministro de agua en el frigorífico es continuo y en cantidad suficiente para las operaciones que realiza. El Frigorifico se abastece de agua potable de la red pública o de calidad potable aprobado por la Autoridad Sanitaria Competente. Referencia: NCh 409/1 Of.2005	MY

9.	En caso que el frigorífico maneje agua recirculada, ésta solo se utiliza para el compresor, riego y lavado exterior de los vehículos. Las cañerías del agua potable y no potable están separadas y pintadas de color distintivo y en ningún caso están conectadas entre sí. En los puntos de distribución del agua se especifica: "Potable" o "No potable". Alternativamente, el establecimiento cuenta con un layout de las cañerías indicando las de agua potable o no potable.	MY
10.	Los sistemas de recolección de aguas residuales y de uso general están separados y conectados al sistema de alcantarillado o sistema de tratamiento de aguas residuales.	MY
11.	Existe un adecuado y eficaz programa control de plagas (roedores, insectos) en el perímetro externo del frigorífico. Además se dispone de instalaciones apropiadas de protección contra animales indeseables en el interior, tales como insectos, roedores, aves, etc,. Los raticidas, insecticidas, detergentes y desinfectantes y demás sustancias potencialmente tóxicas se almacenan en habitaciones o armarios cerrados con llave y acceso restringido. El frigorífico cuenta con registros de los controles de plagas realizados.	S
Observaciones:		

*En el caso del mercado de la Unión Económica Euroasiática (UEE), solo se autorizará la pavimentación dado lo indicado en Norma Sanitaria para Frigoríficos (M.06.01.22)

C. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN DE LA CÁMARA FRIGORÍFICA O CONTENEDOR

12.	Los lugares de trabajo son de dimensiones suficientes para que las operaciones se realicen en condiciones de higiene adecuadas. Además, poseen un flujo lógico, que permite el adecuado tránsito del personal y del producto.	MY
13.	El frigorífico mantiene condiciones de hermeticidad de sus instalaciones, a fin de evitar el ingreso de animales y/o vectores indeseables como insectos, roedores, aves, entre otros	MY
14.	Todas las cámaras del frigorífico están equipados con sistema de registro de la temperatura de fácil lectura y el sensor está ubicado en la zona en que la temperatura es más elevada. Los registros se encuentran disponibles de forma impresa o digital (computador).	S
15.	Los set de datos y los gráficos de las temperaturas registradas, están a disposición de SERNAPESCA, como mínimo durante un período de dos años.	MY
16.	Las paredes, techos y puertas de las cámaras frigoríficas son lisas, de fácil limpieza y desinfección. Los pisos de las cámaras son impermeables, lisos, fáciles de limpiar y desinfectar. Las puertas de las cámaras cuentan con cortinas de PVC o de aire.	MY
17.	Existe buena iluminación en las instalaciones, de acuerdo a lo establecido en el artículo 34 del Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA).	MN
18.	Cuando se utilizan estanterías, éstas son metálicas o de material impermeable, de fácil lavado y se encuentran en buen estado.	MY

19.	La ventilación de las cámaras frigoríficas y la renovación del aire, se realiza de forma tal que se evita la alteración del producto almacenado. El aire de las cámaras frigoríficas no presenta olores extraños.	MY
20.	El frigorífico cuenta con un programa de mantención, que incluye mantenciones preventivas y correctivas, con sus respectivos registros, lo que permite asegurar el correcto funcionamiento de las cámaras.	S
21.	En caso de ser necesario realizar trabajos de reparación en las cámaras frigoríficas, antecámaras, plataformas y otros recintos adyacente, no se realiza manipulación de los productos simultáneramente.	S
Observaciones:		

D. REQUISITOS DE ALMACENAMIENTO Y MEDIOS DE TRANSPORTE

22.	Los productos congelados se mantienen a una temperatura estable de –18ºC o inferior en todo el producto, luego del periodo de estabilización posterior al ingreso a cámara. Los productos enfriados refrigerados se mantienen a una temperatura entre 0-4°C. Se controla y registra la temperatura de recepción del producto, la que se ajusta al requisito de la norma. Esta temperatura es informada al elaborador o dueño del producto.	CR
23.	El producto almacenado se apila sobre pallets, estanterías u otros elementos similares, evitando el contacto directo con el piso.	MY
24.	Con la autorización de SERNAPESCA, se deposita en una misma cámara frigorífica productos pesqueros y acuícolas, en conjunto con productos, subproductos y/o derivados provenientes de otras especies (animales y/o vegetales), respetando las condiciones mínimas exigidas.	MY - S
25.	En las cámaras frigoríficas solo se almacena productos protegidos (con material de empaque).	S
26.	Los productos almacenados cuentan con la identificación original de la planta con la cual fueron despachados hacia el frigorífico. En el caso de existir restricción de mercado previo al ingreso del producto al frigorífico, esta información se encuentra en forma física visible en la etiqueta o embalaje. Para los bloqueos/restricciones realizados una vez almacenado el producto en el frigorífico, bastará la identificación mediante el sistema informático. El frigorífico cuenta con registros de esta información.	CR
27.	No se realizan cambios de las etiquetas que contienen la identificación original del establecimiento elaborador de los productos, a excepción de los reempaques realizados de acuerdo a las condiciones establecidas en la normativa.	CR
28.	En el frigorífico no se realiza empaque o reempaque de productos.	CR

	En caso de realizar reempaque o manipulación del producto, éste se efectua sólo ante situaciones reguladas por SERNAPESCA y bajo condiciones adecuadas, esto es: a) Solo se realiza reempaque de cajas rotas o deterioradas y cuando éstas corresponden a envases secundarios. b) No se realiza cambios a envases primarios. c) Se realiza en una sala acondicionada para esta labor (sala de muestreo). d) Se cuenta con registros de los cambios por daño de material, los que están disponible a la inspección. e) Existe supervisión del cumplimiento del procedimiento establecido, por parte del responsable designado para estos fines. f) Personal que realiza el cambio de cajas ha aprobado un curso de Buenas Prácticas de Manufactura, de al menos 8 horas.	
29.	El material de empaque utilizado para la operación de cambio de cajas se encuentra en adecuadas condiciones de limpieza e integridad y, en ningún caso, se utilizan embalajes de otros establecimientos elaboradores. El frigorífico cuenta con un lugar cerrado y protegido para el almacenamiento de cajas sin uso, que asegure que estas se encuentren limpias y protegidas de la contaminación.	S
30.	Los pallets utilizados para el traslado y almacenamiento del producto, se almacenan en un lugar cerrado y protegido de todo tipo de contaminación en condiciones adecuadas de limpieza e integridad.	MY S
31.	Los productos son estibados de manera tal que la etiqueta que identifica el producto es visible y se conserva hasta el despacho del producto.	MY
32.	Los productos sometidos a muestreo o chequeos, quedan debidamente identificado como tal, hasta su despacho.	MY
33.	El frigorífico cuenta con un sistema, procedimiento y registros para la identificación del producto próximo a vencer o vencido. En este útimo caso, el establecimiento notifica a Sernapesca de estas situaciones.	MY - S
34.	Los productos que llegan al frigorífico en estado sucio, con señales de deterioro, afectados por mohos o con olores extraños, son dispuestos en un área habilitada, identificada y delimitada para almacenar carga defectuosa, mientras se toma la decisión sobre su disposición, para lo cual el frigorífico cuenta con procedimientos y registros, disponibles a la inspección. El producto segregado se encuentra visiblemente identificado como tal.	S
35.	El establecimiento garantiza el cumplimiento de la cadena de frio de los productos pesqueros y acuícolas hasta el embarque o consolidación de éste.	S
36.	No se abren cajas para adicionar hielo en cualquier presentación (gel pack, hielo seco u otros).	CR
Observaciones:		

E. CONDICIONES GENERALES DE HIGIENE

37.	La basura y desperdicios al interior del frigorífico son transportados, almacenados y dispuestos de manera que no representen un foco de contaminación para los productos almacenados.	MY
38.	Para realizar las labores de limpieza o desinfección, el frigorífico cuenta con personal capacitado y equipado adecuadamente (guantes, overall, zapatos de seguridad, botas, etc.) En caso de empresas externas, se cumplen mismas condiciones.	MN
39.	Los productos químicos utilizados en el frigorífico, cumplen con lo establecido en el Programa de Prerrequisitos.	MY
40.	La limpieza de las cámaras incluye la eliminación de hielo y nieve, así como también la limpieza de las paredes, techos y otras estructuras. En caso de existir una excesiva acumulación de hielo, el frigorífico realiza una limpieza profunda La limpieza de los evaporadores se realiza evitando la contaminación del producto almacenado. El frigorífico cuenta con procedimientos y registros para estas actividades, las que se realizan de acuerdo a la frecuencia establecida por la normativa.	MY
41.	La desinfección de las cámaras frigoríficas se realiza en función de procedimientos y registros establecidos. La desfinfección se lleva a cabo: - después de desocupar las cámaras; - cuando el crecimiento de los mohos en las paredes, techos, materiales y/o equipamiento de las cámaras se vuelve visible; - cuando el producto almacenado está afectado por mohos; - cuando los resultados del análisis de las paredes y del aire de las cámaras autorizadas para la UEE, sean “malos”.	MY
Observaciones:		

F. INSTALACIONES SANITARIAS

42.	Existe un lugar adecuado para que el personal se cambie de ropa. La ropa de trabajo se guarda separada de la ropa de calle.	MN
43.	Los servicios higiénicos se encuentran en buen estado y limpios.	MN
44.	Existen rótulos en los que se indica al personal la obligación de lavarse las manos después de usar los servicios higiénicos.	MN
45.	Se dispone de instalaciones adecuadas para la limpieza, desinfección y almacenamiento de equipos y utensilios de trabajo. Dichas instalaciones están construidas con materiales resistentes a la corrosión, fáciles de limpiar y cuentan con un suministro suficiente de agua.	MY
Observaciones:		

G. PERSONAL

46.	El personal viste ropa de trabajo adecuada para las labores que realiza y no representa un foco de contaminación para el producto almacenado.	MY
47.	El personal encargado de la manipulación de 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. La empresa adopta las medidas necesarias para evitar que personal susceptible de enfermedades pueda contaminar el producto.	MY
48.	Está prohibido fumar, escupir, beber y comer en los locales de trabajo y de almacenamiento de los productos pesqueros y acuícolas.	MY
49.	Todos los operarios recién contratados son sometidos a un proceso de inducción, que queda debidamente registrado. La capacitación contempla al menos lo siguiente: - normas de higiene personal; - manejo de herramientas, repuestos y utensilios o materiales de mantención; - normativa vigente - manejo de producto (lavado y desinfección de manos, etc.)	MY
Observaciones:		

H. TRAZABILIDAD

50.	Existe un sistema de control para la identificación de los productos, en las etapas de recepción, almacenamiento, reempaque y despacho, de acuerdo a los requerimientos de SERNAPESCA. Existen registros de los controles realizados.	CR
51.	El ejercicio de trazabilidad realizado por el inspector da cuenta de una adecuada implementación, por parte del establecimiento.	CR
Observaciones:		

I. REQUISITOS ESPECIALES PARA EL ENVIO DE SALDOS DE PRODUCTOS A ESTABLECIMIENTOS REDUCTORES

52.	El frigorífico cuenta con un procedimiento que asegure que en caso de destinar saldo de productos a establecimientos reductores, que han estado en contacto directo con el piso y/o expuestos a otro tipo de fuente de contaminación, esto está debidamente registrado de manera de transmitir dichos antecedentes al establecfimiento de destino Estos procedimientos y registros consideran además el producto bloqueado para la UE u otro destino por presencia de residuos de productos farmacéuticos, los que no pueden ser destinados a la elaboración de harina de pescado para dichos mercados.	MY
Observaciones:		

J. REQUISITOS ADICIONALES PARA SECTORES DE MUESTREO DE PRODUCTOS PESQUEROS REFRIGERADOS Y CONGELADOS

53.	Las superficies de paredes, techo, ventanas y puertas, son lisas y de fácil limpieza. El suelo es liso, no absorbente y posee una pendiente que evita el apozamiento de agua.	S
54.	La temperatura ambiente en la sala de muestreo no supera los 10 ºC.	S
55.	Los mesones existentes para el muestreo son suficientes en cantidad y adecuados en altura.	MN
56.	Las superficies de los mesones de muestreo es lisa, lavable e higienizable. Además permite realizar cortes de las muestras en caso que sea necesario.	MY
57.	La sala tiene las dimensiones adecuadas que permiten una adecuada maniobrabilidad para los muestreadores de las entidades autorizadas.	MY
58.	La sala cuenta con una estación de lavado de manos, con agua fría y caliente de acción no manual, con dispensador para jabón y desinfectante y un sistema de secado de manos (aire caliente o toalla de un solo uso).	S
59.	Dispone de un basurero con acción no manual.	MY
60.	Existen casilleros destinados para que los muestreadores guarden sus materiales de trabajo.	MY
61.	Existe buena iluminación en las instalaciones, de acuerdo a lo establecido en el artículo 34 del Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA).	MN
62.	El control de temperatura del producto, se realiza con termómetros debidamente contrastados y calibrados.	MY
63.	En el caso de utilizar termómetros infrarrojos, el frigorífico cuenta con un estudio que establece un factor de corrección, que permite extrapolar la temperatura en el centro térmico del producto.	MY
64.	A la sala de muestreo solo ingresa personal autorizado. Existe un procedimiento de identificación y registro del ingreso y las operaciones realizadas en esta sala.	MY

Observaciones:

K. MANTENCIÓN EN ATMÓSFERA CONTROLADA (MAC).

* En el caso de establecimientos que no opten a esta habilitación, debe indicarse No Aplica **(N/A)** ante cada ítem de este apartado.

65.	En el establecimiento, las superficies de paredes, techo, ventanas y puertas, son lisas y de fácil limpieza. El suelo no es absorbente y posee una pendiente que evita el apozamiento de agua.	MY
66.	Existe buena iluminación en las instalaciones, de acuerdo a lo establecido en el artículo 34 del Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA).	MN
67.	Se dispone de un basurero de acción no manual.	MY
68.	Los guantes son de un material impermeable, se mantienen íntegros, limpios y en condiciones sanitarias.	S
69.	El producto en espera de la medicación de atmósfera, se mantiene en condiciones que eviten el aumento de su temperatura a lecturas mayores de 3,3ºC.	MY
70.	Las cajas recepcionadas, son almacenadas y sometidas a atmósfera controlada en condiciones que aseguran su integridad.	S
71.	El procedimiento de medición de temperatura se realiza con instrumentos limpios, en buen estado y de tal manera que no existe riesgo de introducción de material extraño.	S
72.	Los registros asociados al monitoreo de temperatura en el procedimiento de medicación de atmósfera controlada, cumplen con el limite crítico establecido (≤ 3,3 º C).	S
73.	La bolsa que contiene el producto (palletizado o no), y que mantiene la atmósfera está correctamente sellada y no presenta fugas.	S
74.	Las mangueras de insuflado se encuentran limpias, sin perforaciones y existen registros de su mantención.	MY
75.	En caso que se genere agua, producto de la operación de modificación y/o control de atmósfera, ésta no alcanza al producto y no existe apozamiento.	CR
76.	La empresa posee los respaldos de los análisis microbiológicos y organolépticos del producto, así como los respaldos de los controles microbiológicos de superficies.	CR
Observaciones:		

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

L. REQUISITOS ADICIONALES MERCADO DE LA UEE

* En el caso de establecimientos que no opten a esta habilitación, debe indicarse No Aplica **(N/A)** ante cada ítem de este apartado.

** En el caso de establecimientos que opten a esta habilitación, debe indicarse Cumplimiento **(C)** o No Cumplimiento **(NC)** ante cada ítem de este apartado.

*** Para optar a este mercado, el establecimiento debe resultar con categoría **APROBADO** y dar cumplimiento a la totalidad de los requisitos del presente apartado.

77.	El frigorífico mantiene impresas y sus colaboradores conocen las normativas sanitarias de la UEE aplicables, entre ellas: el Reglamento Técnico de la UEE 040/2016 "Sobre la inocuidad del pescado y los productos pesqueros", la Decisión del Colegio de la Comisión Económica Euroasiática del 13.02.2018 Nº27 "Sobre la aprobación de los requerimientos veterinarios unificados (veterinarios y sanitarios) para las mercancías sujetas a control veterinario (vigilancia)", "Las normas Sanitarias para Frigoríficos" aprobadas por el Médico Sanitario General del Estado de la URSS el 29.09.1988 N 4695-88.	
78.	Todas las cámaras del frigorífico habilitadas para el mercado euroasiático cuentan con dispositivos de medición de humedad. Los registros se encuentran disponibles de forma impresa o digital (computador).	
79.	En las antecámaras se controla y registra la temperatura ambiental periódicamente, de tal manera que el producto se mantenga bajo los -18°C en forma sostenida.	
80.	En las antecámaras se determina el tiempo máximo de estadía del producto, cualquiera sea la causa de la misma. El establecimiento realiza el respectivo procedimiento, control y registro.	
81.	El control microbiológico (hongos y levaduras) ambiental y de superficies de las cámaras para productos refrigerados y congelados se realiza al menos una vez cada tres meses. Existen registros de los resultados de este control y están disponibles para su revisión, como mínimo durante un período de dos años.	
82.	En caso que los productos excedan los -18 °C, éstos son identificados y bloqueados para el mercado euroasiático y los clientes informados de esto.	
Observaciones:		

RESULTADO DE LA INSPECCIÓN

Tabla *Clasificación de deficiencias Frigoríficos*

CATEGORIA	DEFICIENCIA*		
	MAYOR	SERIA	CRITICA
Aprobado	≤ 13	≤ 5	0
Rechazado	≥14	≥ 6	≥1

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

Tabla *Resumen de deficiencias*

	MN	MY	S	CR
TOTAL				
REQUISITOS ADICIONALES MERCADO DE LA UEE				

CATEGORÍA ASIGNADA:

……

AUTORIZACIÓN UEE (SI/NO /NO APLICA):

……

……

……

……

……

……

Nombre y firma
Funcionario SERNAPESCA

Nombre, firma y cargo
Acompañante del Frigorífico

Referencia normativa:

- Programas de Control del Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura.
- Normas sanitarias para frigoríficos (aprobadas por el Médico Sanitario General del Estado de la URSS el 29.09.1988 N4695-88).
- Reglamento Técnico de la UEE 040/2016 "Sobre la inocuidad del pescado y los productos pesqueros".
- Decisión del Colegio de la Comisión Económica Euroasiática del 13.02.2018 Nº 27 "Sobre la aprobación de los requerimientos veterinarios unificados (veterinarios y sanitarios) para las mercancías sujetas a control veterinario (vigilancia)".
- Reglamento (CE) N°853-2004 “Por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal”.
- CODEX ALIMENTARIUS, Pescados y Productos Pesqueros.