



Parte IV: Actualizaciones

INTRODUCCIÓN

El Manual de Inocuidad y Certificación, se actualiza con una frecuencia mensual, incorporando las modificaciones y/o actualizaciones realizadas al Manual, en el periodo comprendido entre la publicación de la última versión vigente y la nueva versión a publicar. En el encabezado de página del Manual, se ve reflejado el mes de la versión de la siguiente manera:

- Manual de Inocuidad y Certificación / [Enero Año](#)

Sin perjuicio de lo anterior, todas las modificaciones y/o actualizaciones realizadas entre períodos de publicación de una versión vigente y la versión siguiente, serán debidamente informadas en esta parte del Manual, y la fecha de actualización será indicada en la página web de la siguiente forma: PARTE

IV: [ACTUALIZACIONES](#) (DD.MM.AA), y, por lo tanto, entrarán en vigencia a partir de la fecha de publicación de éstas. De igual manera, estas actualizaciones serán incorporadas dentro de los contenidos de la siguiente versión del Manual y se identificarán de la siguiente manera: [\(M.DD.MM.AA\)](#).

INDICE

INTRODUCCIÓN.....	2
PARTE II NORMAS Y PROCEDIMIENTOS.....	3
PARTE II, SECCIÓN I CONTROL EN ORIGEN.....	3
PARTE II, SECCIÓN II CONTROL DE PROCESOS.....	5
PARTE II, SECCIÓN III CONTROL DE EXPORTACIÓN Y CERTIFICACIÓN.....	10
PARTE II, SECCIÓN IV AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE ENTIDADES DE ANÁLISIS, MUESTREO Y MUESTREADORES.....	15
PARTE II, SECCIÓN V CONTROL DE INGRESOS.....	19
PARTE II, SECCIÓN VI ACTIVIDADES DE FISCALIZACIÓN.....	22
PARTE III ANEXOS.....	24
PARTE V PREGUNTAS FRECUENTES.....	27
PARTE VI GLOSARIO.....	27

TABLA DE ACTUALIZACIONES

PARTE I INTRODUCCIÓN

DICIEMBRE 2020
No hay modificaciones
NOVIEMBRE 2020
No hay modificaciones
OCTUBRE 2020
No hay modificaciones
SEPTIEMBRE 2020
No hay modificaciones
AGOSTO 2020
No hay modificaciones
JULIO 2020
No hay modificaciones
JUNIO 2020
No hay modificaciones
MAYO 2020
No hay modificaciones
ABRIL 2020
No hay modificaciones
MARZO 2020
No hay modificaciones
FEBRERO 2020
No hay modificaciones

SERNAPESCA

ENERO 2020
No hay modificaciones

PARTE II NORMAS Y PROCEDIMIENTOS

PARTE II, SECCIÓN I CONTROL EN ORIGEN

DICIEMBRE 2020
No hay modificaciones
NOVIEMBRE 2020
Capítulo I, Punto 3.1.1, 3.1.2, 3.1.3: Se modifican criterios que dan inicio a los muestreos de contingencia por presencia de biotoxinas marinas.
OCTUBRE 2020
<p>Capítulo II, Punto 1.1. CENTROS DE CULTIVO: se elimina palabra “además”.</p> <p>Capítulo II, Punto 2.2. CONTROL DE SUSTANCIAS PROHIBIDAS Y NO AUTORIZADAS EN CENTROS DE CULTIVO: se modifica el procedimiento de investigación y de información al interior de Sernapesca.</p> <p>Capítulo II, Punto 2.3 CONTROL DE RESIDUOS DE PRODUCTOS FARMACÉUTICOS, SUSTANCIAS PROHIBIDAS, SUSTANCIAS NO AUTORIZADAS Y CONTAMINANTES EN PLANTAS DE PROCESO: se agrega frase “por ejemplo” en párrafo que indica que Los establecimientos que sólo reciban materia prima procesada de plantas con PAC no deberán realizar análisis de verificación para productos farmacéuticos, sustancias prohibidas, sustancias no autorizadas y contaminantes.</p> <p>Capítulo II, Punto 2.3 CONTROL DE RESIDUOS DE PRODUCTOS FARMACÉUTICOS, SUSTANCIAS PROHIBIDAS, SUSTANCIAS NO AUTORIZADAS Y CONTAMINANTES EN PLANTAS DE PROCESO: se modifica el procedimiento de investigación y de información al interior de Sernapesca.</p>
SEPTIEMBRE 2020
No hay modificaciones
AGOSTO 2020
<p>Capítulo II, Punto 2.1. CONTROL DE RESIDUOS DE PRODUCTOS FARMACÉUTICOS EN CENTROS DE CULTIVO: Se agrega requisitos de muestreos pre-cosecha para los centros de cultivo que destinen sus producciones al mercado de la Unión Económica Euroasiática.</p> <p>Capítulo II, Punto 2.3. CONTROL DE RESIDUOS DE PRODUCTOS FARMACÉUTICOS, SUSTANCIAS PROHIBIDAS, SUSTANCIAS NO AUTORIZADAS Y CONTAMINANTES EN PLANTAS DE PROCESO: Se agrega requisitos de verificaciones periódicas para los establecimientos autorizados para exportar al mercado de la Unión Económica Euroasiática.</p> <p>Capítulo I, punto 2: se modifica frecuencia de muestreo para <i>Vibrio parahaemolyticus</i>.</p> <p>Capítulo I, punto 2.2: se modifica el requisito para la apertura de áreas en monitoreo reducido.</p>

JULIO 2020
No hay modificaciones
JUNIO 2020
No hay modificaciones
MAYO 2020
No hay modificaciones
ABRIL 2020
No hay modificaciones
MARZO 2020
No hay modificaciones
FEBRERO 2020
Parte II_ Sección I Control en Origen, Capítulo I: modificación de texto, Incorporando a los equinodermos dentro del control en origen a mercados que lo requieran y exceptuando a los holoturoideos no filtradores. Parte II_ Sección I Control en Origen, punto 3.3: - se rectifica que la Dirección Regional informarán la aplicación de monitoreo intensivo correspondiente. Se incorpora texto: De no aplicar los muestreos de contingencia, el área permanecerá en la categoría obtenida en base a los resultados.
ENERO 2020
Parte II_ Sección I Control en Origen, punto 3.1.1, modificación de texto. Parte II_ Sección I Control en Origen, punto 3.3, modificación de texto.

PARTE II, SECCIÓN II CONTROL DE PROCESOS

DICIEMBRE 2020
<p>Capítulo I, Punto 2 se amplía el alcance de los establecimientos de faenamiento, a aquellos establecimientos que solo realicen evisceración, conservación de los pescados en hielo o la aplicación de otras técnicas de mera preservación que no impliquen transformación.</p> <p>Capítulo I, Punto 4.2 se amplía el alcance de los requisitos de habilitación para establecimientos de almacenamiento, incorporando cámaras de tránsito, antecámaras de frigoríficos.</p> <p>Capítulo III, Punto. 1.1.1 se indica plazo máximo de 2 días hábiles para el envío de la TS a SERNAPESCA.</p> <p>Capítulo III, Punto. 1.1.2 se indica plazo máximo de 2 días hábiles para el envío de la TS a SERNAPESCA.</p> <p>Capítulo III, Punto. 2. Figura. Se modifica plazo para el envío de informe desde SERNAPESCA regional a la Dirección Nacional.</p> <p>Capítulo III, Punto. 2.1 se indica plazo máximo de 2 días hábiles para el envío de la TS a SERNAPESCA. Además, respecto al informe de investigación, se señala que, en caso de establecimientos con PAC, se debe incluir siempre el resultado de verificación integral. Asimismo, se aclara que las acciones correctivas y medidas preventivas deben ser adicionales a las definidas como obligatorias. En relación con los 10 controles sucesivos a realizar como parte de la investigación, se revisa la redacción y se agrega que las muestras deberán ser enviadas acompañadas del formulario de envío de muestras FEM-PAC, o bien, de un formulario interno. Se señala adicionalmente que, si alguno de los diez 10 controles se obtengan resultados desfavorables, se deberán adoptar las medidas que correspondan sobre ese producto.</p> <p>Capítulo III, Punto. 2.2 se agrega que el inspector deberá verificar la información de la TS enviada por el establecimiento y en caso de que sea recibida fuera de plazo o incompleta, se calificará al establecimiento con una deficiencia crítica. Por otra parte, se modifica el plazo máximo para el envío del informe desde SERNAPESCA regional a la Dirección Nacional.</p> <p>Capítulo III, Punto. 2.4.1. se agregan medidas específicas en caso de alertas de residuos de productos farmacéuticos, contaminantes, sustancias prohibidas y/o sustancias no autorizadas, sobre productos derivados de la pesca extractiva y en mitílicos.</p>
NOVIEMBRE 2020
<p>En todo el texto, se corrige la referencia al Glosario, ya que corresponde a la Parte VI del Manual.</p> <p>Capítulo I, Pto 5.3.2, se menciona el uso de sal como insumo y las condiciones que se deben cumplir.</p> <p>Capítulo II, Pto 1, se corrige la mención a la Parte II, Sección III, Capítulo IV, Punto 2.</p> <p>Capítulo II, Pto 2.1.4, se elimina el requisito que los estudios de penetración de calor deben estar aprobados por SERNAPESCA.</p> <p>Capítulo III, Pto 1.1.1, se describe el criterio que se aplicará de <i>E. coli</i> y Estafilococos coagulasa positivos, detectados en crustáceos sin cáscara, pelados y descabezados y moluscos cocidos destinados a la UE y mercados de similares requisitos.</p> <p>Capítulo III, Pto 1.2.2, se modifica el criterio de nivel subtóxico para ácido okadaico.</p>

OCTUBRE 2020

Capítulo III, Pto 1 **PROCEDIMIENTO ANTE LA OBTENCIÓN DE RESULTADOS DESFAVORABLES EN VERIFICACIONES DE PRODUCTOS DE EXPORTACIÓN** Modificación figura Flujo de información frente a resultados desfavorables en productos pesqueros y acuícolas por cambio en el procedimiento de investigación y de información al interior de Sernapesca.

Capítulo III, Pto 1.1.2 **RESPECTO DE SERNAPESCA REGIONAL, PROVINCIAL O COMUNAL** se modifica el procedimiento de investigación y de información al interior de Sernapesca.

Capítulo III, Pto 1.1.3 **RESPECTO DE SERNAPESCA NACIONAL:** se modifica el procedimiento de investigación y de información al interior de Sernapesca.

Capítulo III, Pto 2.3 **RESPECTO DE SERNAPESCA NACIONAL** se modifica el procedimiento de investigación y de información al interior de Sernapesca.

SEPTIEMBRE 2020

Capítulo I, Pto 2.1, en el Procedimiento de Habilitación de Establecimientos de Faenamiento se agrega información acerca de la comunicación del resultado de la categorización, repetición de deficiencias en el tiempo, plazos para envío del informe al establecimiento

Capítulo I, Pto 3.1, en el Procedimiento de Habilitación de Establecimientos de Transformación (Elaboradores) se precisa el procedimiento a realizar en el caso de repetición de deficiencias en el tiempo.

Capítulo I, **Pto 3.2.2.1, Literal H "Embalaje y etiquetado"**, se incorpora la obligatoriedad de rotular el lote de producción en todo tipo de producto.

Capítulo I, **Pto 3.2.3.1, Literal G "Embalaje y etiquetado"**, se elimina la referencia de rotular el lote de producción, por redundancia, dada la obligatoriedad de hacerlo ahora para todo tipo de producto.

Capítulo I, **Pto 3.2.3.2.2, Literal H "Embalaje y etiquetado"**, se incorpora la obligatoriedad de rotular el lote de producción en todo tipo de producto.

Capítulo I, Pto 4.1, en el Procedimiento de Habilitación de Establecimientos de Almacenamiento se precisa el procedimiento a realizar en el caso de repetición de deficiencias en el tiempo.

Capítulo I, Pto 4.2, se incorpora el nuevo ítem "Requisitos generales" como Literal A del Punto 4.2.1. Este comprende nuevas exigencias para establecimientos frigoríficos, tales como la mantención de procedimientos y registros escritos, y la necesidad de cumplir con el Punto 5.5 "Calibración y contrastación de instrumentos de medición".

Se declara la imposibilidad de realizar reempaques utilizando insumos de embalaje de otro establecimiento elaborador.

En el caso de frigoríficos que requieran autorización para el mercado de la UEE, se incorporaron nuevos requisitos, tales como contar con la normativa sanitaria del destino en forma impresa, controlar la temperatura en antecámaras y controlar el tiempo de estadía máximo que puede permanecer una determinada carga en esta área, sin que su temperatura sobrepase los -18°C .

Capítulo I, Pto 5.3.5 Se elimina la mención a la Pauta de Trazabilidad, ya que la información debe registrarse en la Pauta que corresponda.

Capítulo I, Pto 5.5, se modifica la redacción, de tal manera de ampliar su alcance a los distintos tipos de establecimientos bajo el control sanitario de SERNAPESCA.

Capítulo II, Pto 1.3, en las supervisiones PAC se precisa el procedimiento a realizar en el caso de repetición de deficiencias en el tiempo.

<p>Capítulo III, Pto 2.0, cambia plazos en diagrama de flujo e incorpora nuevos.</p> <p>Capítulo III, Pto 2.1, cambia plazos de “diez días hábiles” por “sesenta días corridos” para entrega del informe por el establecimiento, y se incorpora la frase “en su versión final, revisado, firmado y timbrado por el gerente del establecimiento, para aprobación del Inspector oficial correspondiente” eliminándola del párrafo siguiente para mejor comprensión.</p> <p>Capítulo III, Pto 2.1, incorpora la frase “dentro del plazo establecido” del párrafo 5.</p> <p>Capítulo III, Pto 2.1, se elimina párrafo 9 y 10 correspondiente a las 3 SMAE que se eliminan del procedimiento.</p> <p>Capítulo III, Pto 2.2, elimina plazo para informe inspector de tres días hábiles, por 5 días corridos.</p> <p>Capítulo III, Pto 2.2, incorpora la frase “cuyos resultados deben estar disponibles en su versión original y traducida dentro del plazo indicado para la entrega del informe del establecimiento” del párrafo 5.</p> <p>Capítulo III, Pto 2.3, elimina plazo reemplazando por la siguiente frase “en un plazo no superior a los 90 días corridos contados a partir de la fecha de recepción de la notificación”</p> <p>Capítulo III, Pto 2.4.1, elimina letra a) relativa a las 3 SMAE, Y elimina título letra b) (al no existir letra a).</p> <p>Capítulo III, Pto 2.4.2, cambia contaminantes químicos por metales pesados, e incorpora (:) para dividir entre toxinas marinas y contaminantes químicos en moluscos bivalvos, letra a) y b) respectivamente, dado que las medidas adoptadas difieren en ambos casos.</p> <p>Capítulo III, Pto 2.4.2, elimina párrafo relativo a las 3 SMAE.</p>
AGOSTO 2020
No hay modificaciones
JULIO 2020
<p>Capítulo I. Punto 3.2.3 REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA LOS ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES DE PRODUCTOS NO DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO Se elimina párrafo introductorio por redistribución de contenidos dentro de este punto.</p> <p>Capítulo I. Punto 3.2.3.1 ESTABLECIMIENTOS REDUCTORES Y REFINADORAS DE ACEITE DE PESCADO Se incorpora este título, creando subdivisiones dentro de los establecimientos que elaboran productos no destinados al consumo humano.</p> <p>Capítulo I. Punto 3.2.3.1 Letra I. VERIFICACIÓN DE AUSENCIA DE CONTAMINACIÓN CON PROTEÍNAS DE ORIGEN DIFERENTE AL PESQUERO Se complementa oración, indicando que los registros deben mantenerse por un mínimo de 2 años o el equivalente a la vida útil del producto, si esta es mayor. Se aclara la redacción, indicando que esta verificación aplica a todo establecimiento reductor con habilitación sanitaria vigente, debiendo muestrear de manera trimestral al menos un lote de producción, según tipo de producto y línea de proceso. Igualmente, se indica que se podrá presentar copia del o los informes trimestrales que amparan los productos a exportar, en los casos que se requiera SMAE para optar a la certificación sanitaria del producto.</p> <p>Capítulo I. Punto 3.2.3.2 ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES DE ALGAS DESTINADAS AL CONSUMO HUMANO INDIRECTO, USO INDUSTRIAL Y/O REPROCESO</p>

<p>Se incorpora este Punto por completo.</p> <p>Capítulo I. Punto 4.1 PROCEDIMIENTOS DE HABILITACIÓN Se aclara que la inscripción en mercados no es automática tras la habilitación de un establecimiento, por lo que el titular del mismo debe completar y remitir vía correo electrónico al inspector del frigorífico la Solicitud de Tramitación de Inscripciones en Mercados de Destino (Parte III Anexos, Capítulo II), con el detalle de los mercados que requiere registrar, adjuntando el informe de inspección que lo aprueba para ellos.</p> <p>Capítulo I. Punto 4.2.1 Letra G. TRAZABILIDAD Se aclara la necesidad que en el ingreso de mercancías al frigorífico se corrobore que coincide el Packing List con la totalidad de las cajas recepcionadas, no solo con una muestra de ellas.</p>
JUNIO 2020
Capítulo I, Punto 3.1, se indica que el inspector debe actualizar en SISCOMEX la categoría del establecimiento.
MAYO 2020
<p>Capítulo I, Pto 6.1.1B, para el caso de los establecimientos no consumo humano se redefine lo solicitado para el monitoreo de agua de proceso. Se elimina la necesidad de contar con un estudio del agua utilizada en el proceso y en la limpieza de equipos.</p> <p>Capítulo I, Pto 6.1.2B, para el caso de los establecimientos no consumo humano se redefine lo solicitado para las verificaciones de agua de proceso. Se indica que el establecimiento deberá definir la frecuencia y los parámetros indicadores de la calidad del agua utilizada a considerar en las verificaciones de acuerdo al tipo de agua, su uso dentro del establecimiento, entre otros aspectos.</p> <p>Capítulo III, Pto 1.1.1 frente a un resultado desfavorable de harina y aceite de pescado que vulnere los criterios microbiológicos de certificación, se podrá recurrir a medidas de mitigación, tales como el reproceso de los lotes afectados. Luego de aplicado el tratamiento, se deberá muestrear y analizar el producto, considerando la determinación de todos los parámetros microbiológicos incluidos en la Resolución Exenta N°7885/2017 emitida por el SAG.</p> <p>Capítulo III, Pto 2.0 en el diagrama de flujo de la información, se corrige número de días para entrega de información por parte del establecimiento. Además, posición y ortografía del texto al pie de la figura.</p> <p>Capítulo III, Pto 2.1 para el caso del establecimiento que recibe alerta, se define la incorporación de 10 nuevos controles de laboratorio.</p> <p>Capítulo III, Pto 2.2 para el caso de Sernapesca regional, se incorpora la verificación de cumplimiento para los 10 controles de laboratorio solicitados a los establecimientos, y algunas correcciones a texto existente.</p>
ABRIL 2020
No hay modificaciones
MARZO 2020
No hay modificaciones
FEBRERO 2020

No hay modificaciones
ENERO 2020
<p>Capítulo III, se reordena todo el capítulo agrupando las medidas o acciones según el responsable de su ejecución, estos es Empresa Elaboradora, SERNAPESCA Regional, Comunal o Provincial, y SERNAPESCA Nacional.</p> <p>Se elimina las referencias a la aplicación de procedimientos administrativos exclusivos de SERNAPESCA, tales como la forma de identificar los archivos, ingreso a aplicaciones computacionales, etc. Esta información será incorporada en un Manual de uso interno</p> <p>Se incorpora punto 2.4. Medidas Específicas según riesgos asociados al origen de la Materia Prima, las que deberán aplicarse ante una notificación de alerta por presencia de residuos de productos farmacéuticos, contaminantes, sustancias prohibidas y/o no autorizadas en peces de cultivo; y/o toxinas marinas y contaminantes químicos en moluscos bivalvos y otros productos afectos.</p>

PARTE II, SECCIÓN III CONTROL DE EXPORTACIÓN Y CERTIFICACIÓN

DICIEMBRE 2020
<p>Capítulo IV, Punto 2.31.1. PERÚ PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO: En Certificación sanitaria, se actualiza la declaración a incluir en el ítem Remarks/Observaciones del certificado para productos destinados a reproceso y/o reexportación a la Unión Europea.</p> <p>Capítulo IV, Punto 2.42. UCRANIA: Se incorpora apartado para productos no destinados a consumo humano.</p> <p>Capítulo IV, Punto 2.44. UNIÓN EUROPEA: Se reemplaza a lo largo del apartado la expresión incorrecta "Programa de Aseguramiento de Calidad aprobado para auditoría de certificación" por "Programa de Aseguramiento de Calidad".</p>
NOVIEMBRE 2020
<p>Capítulo IV, Punto 1: Se corrigen las unidades para Recuento total en todas las tablas de este punto, quedando expresadas ahora como ufc/g. Además, en la Tabla Cefalópodos del punto 1.1.1.c, se elimina la precisión "sólo decápodos" por no aplicar a dicha tabla.</p>
OCTUBRE 2020
<p>Capítulo IV, REQUISITOS PARA AUTORIZACIÓN DE EMBARQUE Y CERTIFICACIÓN SANITARIA: Se incorpora la frecuencia de muestreo y análisis para PCBs no similares a las dioxinas (Bifenilos policlorados o Policloruros de bifenilo). Además, se precisan los mercados para los cuales aplica el control de Dioxinas, PCBs similares a las Dioxinas y PCBs no similares a las Dioxinas.</p> <p>Capítulo IV, Punto 1.1.4 CEFALÓPODOS ENFRIADOS REFRIGERADOS Y CONGELADOS: En la Tabla Parámetros químicos para cefalópodos enfriados refrigerados y congelados (crudos o cocidos), se incorpora el parámetro NBVT.</p> <p>Capítulo IV, Punto 2.4.1. BRASIL PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO: Se incorporan declaraciones zoonosanitarias específicas para peces de cultivo y se acota el alcance de las declaraciones para productos de pesca extractiva.</p> <p>Capítulo IV, Punto 2.6.1. CHINA PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO: En Autorización de productos, se precisa que es posible exportar productos elaborados a partir de cualquier especie marina de captura. En Estándares de inocuidad, Tabla Análisis químicos para productos enfriado refrigerados y congelados, se incorpora el n muestreal (n=5).</p> <p>Capítulo IV, Punto 2.24.1. MÉXICO PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO: Se modifican los requisitos de exportación, precisando que sólo es mandatoria la emisión de certificado sanitario para embarques de crustáceos. Se incorporará además declaración de <i>Vibrio cholerae</i> a incluir en el certificado sanitario.</p> <p>Capítulo IV, Punto 2.33.1 REPÚBLICA DE COREA PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO: En el ítem Certificación sanitaria se precisa que los embarques de ostras y camarones enfriados refrigerados y congelados, deberán ser acompañados por el <i>Health Certificate for the export of Live Aquatic Animals and Products of Aquatic Animal Origin from Chile to the Republic of Korea</i>, y por el <i>Health Certificate for Fishery and Aquaculture Products</i>.</p> <p>Capítulo IV, Punto 2.42 UCRANIA: Se actualizan los ítems Estándares de inocuidad y Certificación sanitaria, en virtud de los cambios normativos informados por este mercado. Además, se incorpora restricción de exportación para productos de salmónidos sin tratamiento térmico.</p>

SEPTIEMBRE 2020
<p>Capítulo IV, Punto 1.1.5 CEFALÓPODOS ENFRIADOS REFRIGERADOS Y CONGELADOS: Los requisitos de cefalópodos son separados de los de pescados y se ajustan a lo requerido por el Reglamento Sanitario de los Alimentos. Además, se hace indicación respecto a la aplicación del n muestreal para metales en el caso de control de producto final.</p> <p>Capítulo IV, Punto 2.6.1. CHINA PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO: En Tabla Contaminantes, se elimina nota al pie para metil mercurio dado que la técnica de análisis ya ha sido implementada.</p> <p>Capítulo IV, Punto 2.8.1. COSTA RICA PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO: Se actualiza el procedimiento de inscripción de establecimientos elaboradores.</p> <p>Capítulo IV, Punto 2.44.1. UNIÓN EUROPEA PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO: Se modifica el último ítem de la Tabla Requisitos microbiológicos de acuerdo al Reglamento (CE) N° 2073/2005, así como su correspondiente nota al pie.</p>
AGOSTO 2020
<p>Capítulo IV, Punto 2.6.1. CHINA PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO: En Tabla Contaminantes, se elimina nota al pie para bifenilos policlorados dado que la técnica de análisis ya ha sido implementada.</p> <p>Capítulo IV, Punto 2.6.2. CHINA PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO: En Tabla Requisitos específicos, Aceite, se corrige nota al pie para verde malaquita y dioxinas.</p> <p>Capítulo IV, Punto 2.12.1. ESTADOS UNIDOS PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO: Se incorpora exigencia de firma de Médico Veterinario para emisión del certificado sanitario, así como la siguiente declaración a añadir en el ítem <i>Remarks/Observaciones</i> de dicho documento: "The official inspector is a full-time salaried government veterinarian."</p> <p>Capítulo IV, Punto 2.31.1. PERÚ PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO: Se indica que los productos pesqueros destinados a reproceso en Perú, podrán eximirse de contar con un Programa de Aseguramiento de Calidad (PAC) basado en HACCP. Además, se incluye la siguiente declaración adicional en el certificado sanitario para estos productos: "Este certificado sanitario solo sirve de respaldo para productos pesqueros destinados a reproceso en Perú."</p> <p>Capítulo IV, Punto 2.43.1. UNIÓN ECONÓMICA EUROASIÁTICA PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO: En la Tabla Contaminantes y residuos, se incorporan los límites para tetraciclinas, cristal violeta y leuco cristal violeta, verde malaquita y leuco verde malaquita, aplicables a productos derivados de peces de la acuicultura.</p> <p>Capítulo IV, Punto 2.46.1. VIETNAM PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO: Se reorganiza la información de esta sección para facilitar la comprensión, precisando además que los requisitos del mercado son aplicables sólo a productos animales.</p>
JULIO 2020
<p>Capítulo IV, Punto 1.2.1. HARINA DE PESCADO: En la Tabla Parámetros físico-sensoriales, Determinación de componentes de origen animal, se incorpora nota al pie indicando: "Se considerará como válido para estos efectos, el análisis trimestral respectivo efectuado por el establecimiento reductor para esa línea productiva. Así, deberá presentarse copia del informe de análisis que respalde el producto a certificar, debiendo corresponder al mismo tipo de producto, y a la(s) fecha(s) de elaboración del trimestre muestreado."</p>

Capítulo IV, Punto 1.2.2. PEPTONAS, PROTEÍNAS SOLUBLES, HIDROLIZADOS Y SIMILARES: En la Tabla Parámetros físico-sensoriales, Determinación de componentes de origen animal, se incorpora nota al pie indicando:

"Se considerará como válido para estos efectos, el análisis trimestral respectivo efectuado por el establecimiento reductor para esa línea productiva. Así, deberá presentarse copia del informe de análisis que respalde el producto a certificar, debiendo corresponder al mismo tipo de producto, y a la(s) fecha(s) de elaboración del trimestre muestreado."

Capítulo IV, Punto 2.6.1 CHINA PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO: En la Tabla Análisis microbiológicos, se incorpora nota al pie clarificando que el aceite de pescado está exento del análisis de *Listeria monocytogenes*. Además, se especifica n=6 para aceite de pescado.

Capítulo IV, Punto 2.33.1 REPÚBLICA DE COREA PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO: Se incorpora requisito de habilitación específico para establecimientos elaboradores de algas destinadas a consumo humano indirecto, uso industrial y/o reproceso.

Capítulo IV, Punto 2.42 UCRANIA: Se incorpora nuevo apartado con requisitos para productos destinados a consumo humano.

JUNIO 2020

Capítulo IV, REQUISITOS PARA AUTORIZACIÓN DE EMBARQUE Y CERTIFICACIÓN SANITARIA: Se incorpora el siguiente párrafo que hace referencia a la sección del Manual que describe los procedimientos de análisis y muestreo:

Para una mayor descripción de los procedimientos de muestreo y análisis, consultar los Capítulos II y III, Sección IV, Parte II del Manual. Allí se describen, entre otras cosas, consideraciones especiales al muestreo, aplicables a lotes menores a 500 kg, productos elaborados en diferentes presentaciones de una misma fecha de elaboración y re empaque de productos sin envase primario, entre otras cosas (Capítulo III, Punto 1.1.1.2)

Capítulo IV, Punto 2.5.3 CANADÁ RESTRICCIONES: Se incorpora restricción a la exportación de camarones crudos de la especie *H. reedi*; cuya autorización está sujeta a la negociación del correspondiente certificado zoosanitario.

Capítulo IV, Punto 2.6.1 CHINA PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO: Tabla Análisis microbiológicos, se incorpora nota al pie exceptuando al aceite de pescado del análisis de *V. parahaemolyticus*. Tabla Contaminantes, se restaura a versión vigente desde septiembre de 2019, reemplazada por error en febrero de 2020. Además, se especifica n=6 para aceite de pescado.

Capítulo IV, Punto 2.36.1 SUDÁFRICA PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO: Se actualiza *Tabla Requisitos específicos*, eliminando aquellos parámetros ya detallados en el Capítulo IV, Punto 1.2.1

MAYO 2020

Capítulo IV, Punto 2.1.3 ARGENTINA RESTRICCIONES: Se corrige la restricción para salmónidos. Además, se une dicha restricción con la de algas y se simplifica su redacción.

Capítulo IV, Punto 2.4.1 BRASIL PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO: Se incorporan declaraciones obligatorias a incluir en el certificado sanitario para aceites destinados a consumo humano, de acuerdo a lo establecido en RIG.OL.AH.MAR.18.

Capítulo IV, Punto 2.6.1 CHINA PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO: Se elimina el requisito de inscripción para establecimientos que exportan especies vivas. De acuerdo a lo informado por la autoridad, la entrada en vigor de esta exigencia queda pendiente hasta la publicación del listado oficial.

Capítulo IV, Punto 2.33.1 REPÚBLICA DE COREA PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO

<p>HUMANO: Se incluye el alcance del concepto "productos" dado por el Acuerdo suscrito entre el MFDS y SERNAPESCA. Además, se detallan los requisitos de inocuidad aplicables a algas y sus derivados. Por otra parte, se elimina la exigencia de exportar sólo fechas de elaboración posteriores a la fecha de inscripción en destino del establecimiento elaborador. Por último, se incorporan los requisitos aplicables a productos que serán transformados en Corea y reexportados a la Unión Europea.</p>
<p>ABRIL 2020</p>
<p>Capítulo IV, Punto 2.4 1 BRASIL Se modifica la normativa vigente para el lavado de materia prima de los productos destinados a Brasil, que consideraba a la antigua Circular 370/BR, reemplazada en la actualidad por el Art. 208 del Decreto MAPA 9.013/2017.</p> <p>Capítulo IV, Punto 2.33.1 REPÚBLICA DE COREA PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO: Se actualizan los requisitos en virtud de la entrada en vigencia del Acuerdo suscrito entre el MFDS y SERNAPESCA, exigiendo ahora inscripción de los establecimientos elaboradores y certificación sanitaria de los embarques.</p>
<p>MARZO 2020</p>
<p>No hay modificaciones</p>
<p>FEBRERO 2020</p>
<p>Capítulo II, Pto. 5 Se incorpora el Certificado Veterinario para la exportación a la Unión Económica Euroasiática de productos alimenticios de pescado, crustáceos, moluscos, otros productos pesqueros y productos de su procesamiento para productos destinados a consumo humano a Kazajistán.</p> <p>Capítulo II, Pto. 5 Se incorpora Certificado Sanitario para moluscos bivalvos destinados a Nueva Zelanda.</p> <p>Capítulo IV, Punto 2.1 ARGENTINA PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO: Se incorpora mayor detalle en la información a incluir en la Monografía de Proceso.</p> <p>Capítulo IV, Punto 2.4 BRASIL PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO: Se incorpora una nueva declaración zoonosanitaria relativa a ovas de salmónidos.</p> <p>Capítulo IV, Punto 2.6 CHINA PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO: Se especifican los requisitos para especies vivas.</p> <p>Capítulo IV, Punto 2.5 CANADÁ: Se reorganiza la información detallada para este mercado a fin de ordenar los distintos requerimientos y eliminar procedimientos internos.</p> <p>Capítulo IV, Punto 2.7.2 COLOMBIA PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO: Se reorganiza la información detallada para este mercado a fin de ordenar los distintos requerimientos y eliminar procedimientos internos.</p> <p>Capítulo IV, Punto 2.9 CUBA: Se reorganiza la información detallada para este mercado a fin de ordenar los distintos requerimientos y eliminar procedimientos internos.</p> <p>Capítulo IV, Punto 2.10 EL SALVADOR: Se reorganiza la información detallada para este mercado a fin de ordenar los distintos requerimientos y eliminar procedimientos internos.</p> <p>Capítulo IV, Punto 2.14 HONDURAS: Se reorganiza la información detallada para este mercado a fin de ordenar los distintos requerimientos y eliminar procedimientos internos.</p> <p>Capítulo IV, Punto 2.15 HONG KONG: Se reorganiza la información detallada para este mercado a</p>

fin de ordenar los distintos requerimientos y eliminar procedimientos internos.

Capítulo IV, Punto 2.16 INDIA: Se reorganiza la información detallada para este mercado a fin de ordenar los distintos requerimientos y eliminar procedimientos internos.

Capítulo IV, Punto 2.21.2 JAPÓN PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO: Se reorganiza la información detallada para este mercado a fin de ordenar los distintos requerimientos y eliminar procedimientos internos.

Capítulo IV, Punto 2.22 LÍBANO: Se reorganiza la información detallada para este mercado a fin de ordenar los distintos requerimientos y eliminar procedimientos internos.

Capítulo IV, Punto 2.23 MARRUECOS: Se reorganiza la información detallada para este mercado a fin de ordenar los distintos requerimientos y eliminar procedimientos internos.

Capítulo IV, Punto 2.24 MÉXICO PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO: Se señala que todos los productos pesqueros y acuícolas destinados a consumo humano requieren de certificación sanitaria.

Capítulo IV, Punto 2.25 MOLDAVIA: Se reorganiza la información detallada para este mercado a fin de ordenar los distintos requerimientos y eliminar procedimientos internos.

Capítulo IV, Punto 2.26 NORUEGA: Se reorganiza la información detallada para este mercado a fin de ordenar los distintos requerimientos y eliminar procedimientos internos.

Capítulo IV, Punto 2.28 NUEVA ZELANDA: Se reorganiza la información detallada para este mercado a fin de ordenar los distintos requerimientos y eliminar procedimientos internos.

Capítulo IV, Punto 2.31 PERÚ: Se reorganiza la información detallada para este mercado a fin de ordenar los distintos requerimientos y eliminar procedimientos internos.

Capítulo IV, Punto 2.31.1 PERÚ PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO: Se modifica párrafo que exceptúa de pasar por planta PAC a los pescados enfriados refrigerados enteros sin transformación, quedando esta excepción para todos los productos enfriados refrigerados enteros sin transformación, que se originen de la pesca extractiva que provengan de embarcaciones habilitadas sanitariamente por SERNAPESCA.

Capítulo IV, Punto 2.31.2 PERÚ PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO: Se incorpora la exigencia de certificación sanitaria para los alimentos destinados a animales acuáticos, cuyos componentes incluyan especies hidrobiológicas.

Capítulo IV, Punto 2.34 SERBIA: Se reorganiza la información detallada para este mercado a fin de ordenar los distintos requerimientos y eliminar procedimientos internos.

Capítulo IV, Punto 2.37 SUIZA: Se reorganiza la información detallada para este mercado a fin de ordenar los distintos requerimientos y eliminar procedimientos internos.

Capítulo IV, Punto 2.38 TAILANDIA: Se reorganiza la información detallada para este mercado a fin de ordenar los distintos requerimientos y eliminar procedimientos internos.

Capítulo IV, Punto 2.39 TAIWÁN: Se reorganiza la información detallada para este mercado a fin de ordenar los distintos requerimientos y eliminar procedimientos internos.

Capítulo IV, Punto 2.40 TÚNEZ: Se reorganiza la información detallada para este mercado a fin de ordenar los distintos requerimientos y eliminar procedimientos internos.

Capítulo IV, Punto 2.41 TURQUÍA: Se reorganiza la información detallada para este mercado a fin de ordenar los distintos requerimientos y eliminar procedimientos internos.

Capítulo IV, Punto 2.42 UNIÓN ECONÓMICA EUROASIÁTICA: Se reorganiza la información detallada para este mercado a fin de ordenar los distintos requerimientos y eliminar procedimientos

<p>internos.</p> <p>Capítulo IV, Punto 2.42.1 UNIÓN ECONÓMICA EUROASIÁTICA PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO: Se incluyen las pautas de inspección a aplicar en instalaciones de faenamiento y frigoríficos. Se elimina el detalle de las normas de la UEE que los establecimientos deben cumplir y se indica el repositorio en donde están alojadas. Se incorpora el certificado a emitir para productos destinados a Kazajistán y la restricción para moluscos bivalvos para este mercado.</p> <p>Capítulo IV, Punto 2.44 URUGUAY: Se reorganiza la información detallada para este mercado a fin de ordenar los distintos requerimientos y eliminar procedimientos internos.</p> <p>Capítulo IV, Punto 2.44.1 URUGUAY PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO: Se incorpora mayor detalle en la información a incluir en la Monografía de Proceso.</p>
<p>ENERO 2020</p>
<p>Capítulo IV, Punto 2.12 ESTADOS UNIDOS PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO: Se corrige el párrafo de las declaraciones a incluir en el ítem <i>Remarks/Observaciones</i> del certificado sanitario, clarificando que, las declaraciones identificadas como 7 y 8, correspondían realmente a notas al pie.</p>

PARTE II, SECCIÓN IV AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE ENTIDADES DE ANÁLISIS,
MUESTREO Y MUESTREADORES

DICIEMBRE 2020
No hay modificaciones
NOVIEMBRE 2020
No hay modificaciones.
OCTUBRE 2020
<p>Capítulo II, Punto 2.1.5.c) Condiciones excepcionales: Se modifica la forma de gestionar el ingreso de muestras cuando estas no cumplen con el tiempo y temperatura de recepción.</p> <p>Capítulo III, Punto 1.5.1.d. INFORME DE ANALISIS: Se incorporan requisitos que deben cumplir los laboratorios al expresar resultados químicos no detectados y trazas.</p> <p>Capítulo III, Punto 2.16. DETERMINACIÓN DE CROMO: Se actualiza el alcance del análisis de cromo.</p> <p>Capítulo III, Punto 2.9. DETERMINACIÓN DE MERCURIO: Se incorpora indicación acerca de la forma en que debe ser realizada la confirmación de los resultados de mercurio total a través del análisis de metilmercurio.</p> <p>Capítulo III, Punto 2.10. DETERMINACIÓN DE METILMERCURIO: Se incorpora indicación acerca de la forma en que debe ser realizada la confirmación de los resultados de mercurio total a través del análisis de metilmercurio.</p>
SEPTIEMBRE 2020
Capítulo II, Punto 1.1.1.2.a) CONSIDERACIONES ESPECIALES AL MUESTREO, Muestreo de lotes de 1 ton o menos: Se modifica el tamaño máximo para este plan especial de muestreo.
AGOSTO 2020
<p>Capítulo I, Punto 1.8.1 PROCEDIMIENTO GENERAL PARA LA AUTORIZACIÓN DE MUESTREADORES, letra e) Desvinculación de muestreador Se incorporan as condiciones que debe cumplir la entidad de muestreo toda vez que desvincule un muestreador.</p> <p>Capítulo II, Punto 2.1.3.1 MUESTREO DE CERTIFICACIÓN Y DE VERIFICACIÓN PAC, letra b) Obtención de la muestra Se incorporan indicaciones para el muestreo realizado en el contexto del control de Tetraciclinas y Sustancias No Autorizadas para productos destinados a la UEE.</p> <p>Capítulo II, Punto 2.1.3.5 MUESTREO PARA EL PROGRAMA DE CONTROL DE PRODUCTOS FARMACÉUTICOS, SUSTANCIAS NO AUTORIZADAS, SUSTANCIAS PROHIBIDAS Y CONTAMINANTES Se elimina párrafo repetido.</p> <p>Capítulo II, Punto 2.1.3.5.1 MUESTREO PARA EL CONTROL DE RESIDUOS DE PRODUCTOS FARMACÉUTICOS EN CENTROS DE CULTIVO, letra a) Procedimiento general de muestreo: Se incorpora el control de Tetraciclinas según requisito UEE en centros de cultivo.</p>

<p>Capítulo II, Punto 2.1.3.5.2 MUESTREO PARA EL CONTROL DE SUSTANCIAS PROHIBIDAS Y NO AUTORIZADAS EN CENTROS DE CULTIVO, letra b) Muestreo realizado por muestreadores de Productos Pesqueros de Exportación Se incorpora control de sustancias no autorizadas según requisito UEE en centros de cultivo.</p> <p>Capítulo II, Punto 2.1.3.5.3 MUESTREO PARA EL CONTROL DE RESIDUOS DE PRODUCTOS FARMACÉUTICOS, SUSTANCIAS PROHIBIDAS, SUSTANCIAS NO AUTORIZADAS Y CONTAMINANTES EN PLANTAS DE PROCESO, letra b) Muestreo de Verificación Periódica Se incorpora control de residuos farmacéuticos y sustancias no autorizadas dentro de las verificaciones periódicas en plantas de proceso.</p>
JULIO 2020
<p>Capítulo I, Punto 1.10.3 letra e) se incorpora procedimiento relativo a pérdida de credencial SERNAPESCA.</p> <p>Capítulo I, Punto 1.10.4 letra e) se incorpora procedimiento relativo a pérdida de credencial SERNAPESCA.</p> <p>Capítulo II, Punto 21.3.2 Se modifica texto y se incorporación de tabla que actualiza tiempos de que las muestras deben cumplir desde que son muestreadas hasta el inicio del análisis según su parámetro.</p> <p>Capítulo III, Punto 1.6 INFORME DE RESULTADOS DE ANÁLISIS NO CONFORMES A LAS NORMAS DE SERNAPESCA (RESULTADOS DESFAVORABLES) Se incorpora frase respecto a la solicitud de confirmación de parásitos ante un resultado desfavorable de parásitos, de tal forma que sólo debe ser indicado el envío a confirmación si es que esto fuera solicitado.</p> <p>Capítulo III, Punto 2.5.a) Determinación de NBVT, Alcance Se incorpora indicación respecto de expresión matemática que debe ser utilizada para calcular la concentración de NBVT cuando se utiliza el método con precipitación de proteínas.</p>
JUNIO 2020
<p>Capítulo III, Punto 1.4.2 Se incorpora requisito que deben cumplir los laboratorios de servicio que realizan análisis de residuos farmacéuticos para informar resultados desfavorables de muestras provenientes de acciones correctivas.</p>
MAYO 2020
<p>Capítulo III, Punto 4.4 a y b Se actualiza la forma en que deben ser informados los resultados.</p>
ABRIL 2020
No hay modificaciones
MARZO 2020
<p>Capítulo I, Punto 1.8.1 a y b Se reordena requisito de declaración jurada ante conflictos de interés de tal forma que se describe el requisito en a) y se solicita el documento en b).</p>
FEBRERO 2020

No hay modificaciones
ENERO 2020
<p>Capítulo I, Punto 1.1.1.12 Requisitos: Se incorpora el análisis de Norovirus como parte de los análisis que sólo requieren autorización de SERNAPESCA.</p> <p>Capítulo II, Punto 2.1.3.2.c) Toma de Muestras para Fitoplancton, Muestreo Cualitativo: Se incorpora requisito que deben cumplir las entidades que certifican mallas para la toma de muestra de fitoplancton.</p> <p>Capítulo II, Punto 2.1.3.3.b) Muestreo de Harina de Pescado, Procedimiento de Muestreo, Harinas envasadas: Se elimina la especificación del peso de los sacos y maxisacos.</p> <p>Capítulo III, Punto 1.7 Procedimiento para la Solución de Controversias Respecto de Resultados de Análisis de Control de Sustancias Prohibidas y No Autorizadas en Centros de Cultivo, de Verificación y de Control de Producto Final: Se actualiza el procedimiento de controversias en lo que respecta a los plazos que tiene la empresa para solicitarlo.</p> <p>Capítulo III, Punto 6 Métodos de Análisis Microbiológicos para Productos Pesqueros de Exportación: Se elimina el análisis de Aspergillus.</p>

PARTE II, SECCIÓN V CONTROL DE INGRESOS

DICIEMBRE 2020
<p>Capítulo II se modifica el siguiente párrafo: La reexportación del mismo producto sólo podrá autorizarse en los siguientes casos: 1) si se acredita la eliminación del peligro detectado a través de un proceso de transformación adecuado (por ejemplo: esterilización comercial de un producto congelado con el propósito de eliminar contaminación microbiológica), y éste se comprueba con las pruebas de laboratorio correspondientes. Este principio deberá ser evaluado caso a caso por la Subdirección de Inocuidad y Certificación. Las pruebas de laboratorio deberán realizarse para el o los parámetros que causaron la devolución del embarque, considerando un n=5 por contenedor; o 2) si el producto cumple con los requisitos SERNAPESCA descritos en la Parte II, Sección II, Capítulo IV, Punto 1, por fecha de elaboración, además de los requisitos propios del mercado de destino</p>
NOVIEMBRE 2020
No hay modificaciones
OCTUBRE 2020
No hay modificaciones
SEPTIEMBRE 2020
No hay modificaciones
AGOSTO 2020
No hay modificaciones
JULIO 2020
No hay modificaciones
JUNIO 2020
No hay modificaciones
MAYO 2020
No hay modificaciones
ABRIL 2020
No hay modificaciones
MARZO 2020

No hay modificaciones
FEBRERO 2020
No hay modificaciones
ENERO 2020
<p>Capítulo I Punto 1 Se modifica el siguiente párrafo Subdirección de Pesquerías: Encargada de confirmar que se acredita correctamente que los recursos o sus productos derivados, fueron extraídos y/o procesados conforme a la normativa nacional e internacional vigente.</p> <p>Capítulo I Punto 1 Se modifica el siguiente párrafo: En el caso de que el producto pesquero ingresado o importado vaya a ser procesado, la empresa propietaria de éste, Deberá informar mediante la declaración abastecimiento en el sistema trazabilidad y luego la declaración de producción cuando haya realizado la transformación del producto.</p> <p>Capítulo I Punto 1 Se modifica el siguiente párrafo: Para el control de trazabilidad de productos pesqueros importados que se reprocesan y posteriormente se exportan, la empresa elaboradora deberá informar todo su proceso mediante el sistema trazabilidad.</p> <p>Capítulo I Punto 2.1: El interesado deberá acreditar el origen legal del o de los recursos pesqueros. Si el producto pesquero será ingresado o importado para consumo nacional o para su posterior exportación a otro mercado distinto a la Unión Europea (UE), deberá acreditar su origen legal conforme a las disposiciones de la Resolución N° 2796 del 24 de diciembre de 2009 del Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura y sus modificaciones.</p> <p>Capítulo I Punto 2.1: Deberá cumplir con la normativa relativa a Medidas de Administración Específicas, la revisión de los recursos sujetos a Medidas de Administración puede ser realizada en el sitio web institucional www.sernapesca.cl. En la sección Indicadores/Vedas donde podrá consultar las medidas de administración de un recurso: Acceso, Cuota, Restricción artes y aparejos de pesca, Tamaño Mínimo Legal y Veda.</p> <p>Además, en caso de ser reprocesados en Chile, deberán garantizar que la planta de transformación esté incorporada en el Listado de Plantas Autorizadas, conforme a lo establecido en el Reglamento de Medidas de Protección, Control y Erradicación de Enfermedades de Alto Riesgo para Especies Hidrobiológicas (DS N° 319 de 2001 y sus modificaciones), y en la Resolución 4866 de 2014 de SERNAPESCA que aprueba el Programa Sanitario General de Técnicas y Métodos de Desinfección de Afluentes y Efluentes, sus modos de control y tratamiento de residuos sólidos orgánicos (PSG AE).</p> <p>Capítulo I, Punto 3.3 Se elimina Dirección y/o número de registro del establecimiento(s) como información en certificados sanitarios. Para Algas y derivados la información de Temperatura de los productos (ambiente, de refrigeración, de congelación y la Empresa elaboradora (nombre y número de registro) no aplica.</p> <p>Para mercados que requieran en el certificado sanitario la siguiente información adicional: naturaleza del producto (silvestre o de la acuicultura); identificación del centro de cultivo de origen o área de pesca, estado o tipo de tratamiento, deben estar incorporados en el certificado sanitario</p> <p>Capítulo I, Punto 5 REQUISITOS DE INGRESO O IMPORTACIÓN DE PRODUCTOS PESQUEROS DESTINADOS A CARNADA</p> <p>Las carnadas que requieran ser ingresadas al país para ser utilizadas como cebo en la actividad de pesca extractiva, deberán contar previamente con autorización del Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura, el que emitirá su pronunciamiento, por resolución, sobre la base de los resultados del análisis de los antecedentes científicos disponibles que puedan dar cuenta de eventuales riesgos sanitarios asociados a estas importaciones.</p> <p>Con el propósito de prevenir el ingreso de patógenos a través de las carnadas, se restringe el ingreso y uso en la región de Magallanes y Antártica Chilena de productos derivados de especies salmónidas para ser empleadas con este fin.</p> <p>Capítulo I Punto 6 Se modifica el siguiente párrafo: La importación de muestras sin valor comercial</p>

o declarado para consumo personal, ambos casos en cantidades de hasta 20 kilogramos de peso neto, no requerirá la presentación de certificado de acreditación de origen legal. Además, no requerirá la presentación de certificado sanitario del país de origen, excepto si éstas son destinadas para reproceso en Chile y posterior exportación

Capítulo III Se modificó título Autorización y verificación del ingreso o importación y su traslado en territorio nacional

Capítulo III: Se incorpora el siguiente párrafo: Para el transporte desde la zona primaria al lugar de almacenamiento declarado por el importador para las solicitudes que se tramitan en forma presencial, se requerirá que el recurso o producto importado sea acompañado por la Solicitud Única de Ingreso (SUI) debidamente aprobada por este Servicio, la documentación tributaria del producto importado y la documentación exigida para las importaciones por el Servicio Nacional de Aduanas. Para aquellas importaciones autorizadas vía Sistema de Ingreso de Mercancías Sernapesca (SIMS), el primer traslado del producto importado desde la zona primaria al primer lugar de almacenamiento deberá ser acompañado, además de la documentación indicada en el párrafo anterior, por el certificado de acreditación de origen legal, en original, el que deberá mantenerse disponible para ser requerido por el Servicio en ese primer destino nacional.

Capítulo III: Se modifican los siguientes párrafos: En destino, la comercializadora o la planta deberá informar su abastecimiento mediante el sistema trazabilidad. Los egresos de producto deberán informarse mediante las declaraciones de destino respectivas del mismo sistema y emitir las comprobantes AOL respectivos, por evento.

Si el producto ingresa a una planta elaboradora para reproceso, deberá acreditar que dicha planta está autorizada para el proceso del recurso ingresado o importado en la línea de elaboración correspondiente e informar mediante la declaración de producción respectiva en el sistema trazabilidad.

Sin perjuicio de lo anterior, todo traslado o tenencia de recurso hidrobiológico o producto pesquero (independiente de la especie o su procedencia) puede ser fiscalizado con el fin de determinar su procedencia, la que queda fehacientemente establecida mediante la comprobación de su acreditación de origen ante el Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura en la oficina de la jurisdicción del punto de origen del traslado o de la obtención de comprobante AOL respectivo extendido por el módulo AOL de trazabilidad o mediante la Res. Ex. N° 1319/2014 si corresponde mientras ésta esté vigente.

La importación de productos no similares, no está obligados a las exigencias de los 3 párrafos anteriores, y se deberán mover con el documento tributario respectivo con la leyenda "producto importado". En la página web del servicio se encuentra publicado listado con las especies similares.

Capítulo III Se elimina detalle de inspecciones para reingresos e importaciones con fines de reexportación, ya que es una información que se encuentra en PARTE II, SECCIÓN VI Actividades de fiscalización

PARTE II, SECCIÓN VI ACTIVIDADES DE FISCALIZACIÓN

DICIEMBRE 2020
No hay modificaciones
NOVIEMBRE 2020
Capítulo II, Pto 3, se hace mención a la tabla para el seguimiento y levantamiento de no conformidades (nc) de inspección anterior existente en las pautas de terreno. Capítulo II, Pto 3, se indica cuando utilizar el formato "Acta de Inspección"
OCTUBRE 2020
No hay modificaciones
SEPTIEMBRE 2020
No hay modificaciones
AGOSTO 2020
No hay modificaciones
JULIO 2020
No hay modificaciones
JUNIO 2020
No hay modificaciones
MAYO 2020
No hay modificaciones
ABRIL 2020
No hay modificaciones
MARZO 2020
No hay modificaciones
FEBRERO 2020
No hay modificaciones

SERNAPESCA

ENERO 2020
No hay modificaciones.

PARTE III ANEXOS

DICIEMBRE 2020
No hay modificaciones
NOVIEMBRE 2020
Capítulo III, PAUTAS, AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE ENTIDADES DE ANÁLISIS, MUESTREO Y MUESTREADORES: Se actualiza tabla que hace referencia a inspección anterior en las pautas que la contienen.
OCTUBRE 2020
No hay modificaciones
SEPTIEMBRE 2020
<p>Capítulo III, PAUTAS</p> <p>Se mejora la Tabla de seguimiento y levantamiento de no conformidades (NC) de inspección anterior y la referencia al Glosario en las siguientes pautas asociadas a Control de Procesos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • PAUTA DE INSPECCIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y MANEJO SANITARIO PARA PLANTAS DE EXPORTACIÓN DE PRODUCTOS PESQUEROS DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO. • PAUTA DE INSPECCIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y MANEJO SANITARIO PARA BUQUES FACTORÍA. • PAUTA DE INSPECCIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y MANEJO SANITARIO PARA ESTABLECIMIENTOS/INSTALACIONES DE FAENAMIENTO. • PAUTA DE INSPECCIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y MANEJO SANITARIO PARA ESTABLECIMIENTOS REDUCTORES. • PAUTA DE INSPECCIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y MANEJO SANITARIO PARA BODEGAS DESTINADOS AL ALMACENAMIENTO DE HARINA DE PESCADO. • PAUTA DE INSPECCIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y MANEJO SANITARIO PARA ESTABLECIMIENTOS QUE ELABORAN PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS DESTINADOS A EXPORTACIÓN A LA UNIÓN ECONÓMICA EUROASIÁTICA (UEE). • PAUTA DE INSPECCIÓN DE PLANTAS PESQUERAS CON PROGRAMAS DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD. • PAUTA DE INSPECCIÓN DE BUQUES FACTORÍA CON PROGRAMA DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD. • PAUTA DE INSPECCIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y MANEJO SANITARIO PARA ESTABLECIMIENTOS QUE ELABORAN ALGAS DESTINADAS A CONSUMO HUMANO • PAUTA DE INSPECCIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y MANEJO SANITARIO PARA ESTABLECIMIENTOS QUE ELABORAN ALGAS DESTINADAS A CONSUMO HUMANO INDIRECTO, USO INDUSTRIAL Y/O REPROCESO. • INFRAESTRUCTURA Y MANEJO SANITARIO PARA FRIGORÍFICOS <p>Se elimina la Pauta de Trazabilidad, ya que la información debe registrarse en la Pauta que corresponda.</p> <p>En la Pauta de Inspección de Frigoríficos se incorporan los nuevos requisitos vigentes para este tipo de establecimientos, según actualización de PARTE II, SECCIÓN II CONTROL DE PROCESOS.</p> <p>Se incorpora el "Acta de Inspección" para dejar constancia de cualquier actividad realizada en un establecimiento/entidad para la cual no exista una pauta, o que existiendo se realiza una inspección de un aspecto específico.</p>
AGOSTO 2020

No hay modificaciones
JULIO 2020
<p>Capítulo III, CONTROL DE PROCESOS</p> <p>PAUTA DE INSPECCION DE INFRAESTRUCTURA Y MANEJO SANITARIO PARA PLANTAS DE EXPORTACION DE PRODUCTOS PESQUEROS DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO En el literal H.h. Requisitos en cocción de moluscos, crustáceos, pescados y cefalópodos se actualiza el contenido, eliminando la referencia al Programa de Control de Tratamientos Térmicos En el literal I. Embalaje y etiquetado, se agrega el nombre del producto, como parte de la información mínima a consignar en el embalaje primario y secundario.</p> <p>PAUTA DE INSPECCION DE INFRAESTRUCTURA Y MANEJO SANITARIO PARA BUQUES FACTORÍA En el literal D numeral 8. Requisitos en cocción de moluscos, crustáceos, pescados y cefalópodos se actualiza el contenido, eliminando la referencia al Programa de Control de Tratamientos Térmicos. En el mismo punto, se actualiza la referencia normativa. En el literal H numeral 2, se elimina la referencia normativa al Programa de Control de Tratamientos Térmicos. En el literal I. Embalaje y etiquetado, se agrega el nombre del producto, como parte de la información mínima a consignar en el embalaje primario y secundario.</p> <p>PAUTA DE INSPECCIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y MANEJO SANITARIO PARA ESTABLECIMIENTOS QUE ELABORAN ALGAS DESTINADAS AL CONSUMO HUMANO INDIRECTO, USO INDUSTRIAL Y/O REPROCESO Se incorpora Pauta de Inspección para este tipo de establecimientos.</p>
JUNIO 2020
No hay modificaciones
MAYO 2020
<p>Capítulo III Pautas PAUTA DE INSPECCIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y MANEJO SANITARIO PARA BODEGAS DESTINADOS AL ALMACENAMIENTO DE HARINA DE PESCADO,</p> <p>Se actualiza el Cuadro de Categorías según defectos, quedando en concordancia con el publicado en la Parte II, Sección II, Capítulo I, apartado 4 "Establecimientos de Almacenamiento", en el sentido que las categorías disponibles son solo dos: Aprobado o Rechazado.</p>
ABRIL 2020
<p>Capítulo III Pautas Se modifica PAUTA DE INSPECCION DE INFRAESTRUCTURA Y MANEJO SANITARIO PARA ESTABLECIMIENTOS QUE ELABORAN PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS DESTINADOS A EXPORTACIÓN A LA UNION ECONÓMICA EUROASIÁTICA (UEE), agregando un ítem asociado a verificar la disponibilidad física de la normativa de la UEE y la Federación de Rusia y que sea conocida por los trabajadores</p>

SERNAPESCA

MARZO 2020
Capítulo II FORMULARIOS, CONTROL DE EXPORTACIÓN Y CERTIFICACIÓN, SOLICITUD DE MUESTRO Y ANÁLISIS PARA EXPORTACIÓN (SMAE) – CONTROL DE PRODUCTO FINAL. Se elimina ítem E, Observaciones, el que ahora, por numeración, pasa a ser el ítem de Recepción.
FEBRERO 2020
No hay modificaciones
ENERO 2020
No hay modificaciones

PARTE V PREGUNTAS FRECUENTES

DICIEMBRE 2020
Se incorporan preguntas frecuentes SISCOMEX-SICEX.
NOVIEMBRE 2020
Capítulo II, Punto 5: Se actualiza la información respecto al análisis de Metilmercurio. Se incorpora información respecto al laboratorio autorizado para realizar este análisis. Capítulo I Se incorporan preguntas en SICEX-SISCOMEX
OCTUBRE 2020
No hay modificaciones
SEPTIEMBRE 2020
Se incorporan preguntas frecuentes SISCOMEX-SICEX.
AGOSTO 2020
Se incorporan preguntas frecuentes SISCOMEX-SICEX. Capítulo II, Punto 4 Se modifica respuesta a pregunta frecuente señalando frecuencia y laboratorio que realiza el análisis de PCBs no similares a las Dioxinas o también denominados Bifenilos policlorados
JULIO 2020
Se incorporan preguntas frecuentes SISCOMEX-SICEX
JUNIO 2020
No hay modificaciones
MAYO 2020
No hay modificaciones
ABRIL 2020
No hay modificaciones
MARZO 2020
No hay modificaciones

SERNAPESCA

FEBRERO 2020
No hay modificaciones
ENERO 2020
No hay modificaciones.

PARTE VI GLOSARIO

DICIEMBRE 2020
Establecimiento de faenamiento, se modifica la definición, ampliando el alcance de este tipo de establecimientos.
NOVIEMBRE 2020
No hay modificaciones
OCTUBRE 2020
No hay modificaciones
SEPTIEMBRE 2020
No hay modificaciones
AGOSTO 2020
No hay modificaciones
JULIO 2020
No hay modificaciones
JUNIO 2020
Se modifica la definición de Lote de Inspección eliminando la frase "de hasta 50 toneladas".
MAYO 2020
No hay modificaciones
ABRIL 2020
No hay modificaciones
MARZO 2020
No hay modificaciones
FEBRERO 2020

SERNAPESCA

No hay modificaciones
ENERO 2020
No hay modificaciones