



MINISTERIO DE ECONOMIA  
FOMENTO Y TURISMO  
SERVICIO NACIONAL DE PESCA  
Y ACUICULTURA

APRÚEBASE PROGRAMA SANITARIO  
GENERAL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN  
APLICABLE A LA PRODUCCIÓN DE PECES  
(PSGL). DÉJASE SIN EFECTO R.E N° 72, DE  
2003.

R.E. N°

2011

VALPARAISO, 30 JUN. 2014

VISTO:

Lo dispuesto en el DFL N° 5, de 1983 y sus modificaciones, el D.S. N° 430 de 1991, que fija el texto refundido, coordinado y sistematizado de la Ley N° 18.892 y sus modificaciones, Ley General de Pesca y Acuicultura; el D.S. N° 319 de 2001, que aprueba el Reglamento de Protección, Control y Erradicación de Enfermedades de Alto Riesgo para las Especies Hidrobiológicas y la R.E. N° 72, de 2003, que aprobó el Programa Sanitario General de Limpieza y Desinfección Aplicable a la Producción de Peces (PSGL), todos del Ministerio de Economía, Fomento y Reconstrucción, hoy Ministerio de Economía, Fomento y Turismo y la Resolución N° 1.600 de 2008, de la Contraloría General de la República.

CONSIDERANDO:

Que el artículo 86 inciso tercero de la Ley General de Pesca y Acuicultura, citada en Visto, dispone que "Los procedimientos específicos y las metodologías de aplicación de las medidas antes señaladas serán establecidas mediante programas generales y específicos dictados por resolución del Servicio".

Que el Reglamento de Medidas de Protección, Control y Erradicación de Enfermedades de Alto Riesgo para las Especies Hidrobiológicas, citado en Visto, encargó al Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura el establecimiento de Programas Sanitarios Generales y Específicos, aplicables a todas las actividades sometidas a ese Reglamento.

Que el Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura, mediante R.E. N° 72, de 2003, citada en Visto, estableció los requisitos y procedimientos de limpieza y desinfección aplicables a la producción de peces.

Que las modificaciones que ha experimentado la situación sanitaria del país, así como las modificaciones que se han incorporado al D.S. N° 319, citado en Visto, hacen necesaria la aprobación de un nuevo Programa Sanitario General de Limpieza y Desinfección Aplicable a la Producción de Peces.

RESUELVO:

**ARTÍCULO PRIMERO:** APRÚEBASE el siguiente Programa Sanitario General de Limpieza y Desinfección Aplicable a la Producción de Peces (PSGL).

07

**PROGRAMA SANITARIO GENERAL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN APLICABLE A  
LA PRODUCCIÓN DE PECES  
(PSGL)**

**I. OBJETIVO DEL PROGRAMA**

El presente Programa tiene por objeto establecer los procedimientos mínimos de limpieza, lavado y desinfección aplicables a todas las instalaciones y actividades que se vean involucradas en la producción de peces, tendientes evitar el ingreso y diseminación de agentes patógenos y garantizar su cumplimiento mediante los registros y la verificación de estos procedimientos.

**II. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

El presente Programa se aplicará en cualquier instalación de cultivo, matanza, transporte, transformación, incluyendo centros de acopio, talleres de redes, y a todas aquellas actividades que en ellas se desarrollan, en las que exista riesgo de ingreso y diseminación de agentes patógenos.

**III. DEFINICIONES Y ABREVIATURAS**

Para los efectos del presente Programa, se entenderá por:

1. Acciones Correctivas: el o los procedimientos a seguir cuando: a) se sobrepasan los límites críticos después de un procedimiento de verificación.
2. Centro o centro de cultivo: lugar e infraestructura donde se realizan actividades de acuicultura.
3. Desinfección: aplicación de agentes químicos o físicos, después del lavado, destinados a destruir a los agentes patógenos o parásitos causantes de enfermedades de especies hidrobiológicas.
4. Desinfectantes: sustancias químicas o procedimientos físicos capaces de destruir o controlar el crecimiento o desarrollo de agentes patógenos o parásitos.
5. Detergente: producto químico que, disuelto en agua u otros disolventes, tiene la propiedad de modificar la tensión superficial, adquiriendo capacidad emulsionante para la emulsión de la suciedad.
6. Infraestructura: bienes muebles e inmuebles que componen un centro de cultivo, tales como estanques, salas, balsas-jaula, casetas flotantes, muelles, embarcaciones, redes, equipos de selección, entre otros.
7. Lavado: proceso mediante el cual se elimina con agua y detergente la suciedad y todos los componentes ajenos a un determinado objeto o superficie.
8. Límites críticos: valor que diferencia la aceptabilidad o inaceptabilidad del resultado del proceso de limpieza, lavado y desinfección.
9. Limpieza: eliminación de materia orgánica e inorgánica desde superficies mediante el uso de sistemas mecánicos u otros.
10. Materiales y equipos: todo elemento utilizado en el cultivo, matanza, transporte, transformación, centros de acopio y talleres de redes, tales como quechas, paletas de alimentación, coladores, elementos de aseo, estanques de cultivo y/o transporte, contenedores entre otros.

- 
11. Prestador de servicios de desinfección: persona que presta servicios de limpieza, lavado y desinfección inscrita en el registro que lleva el Servicio para tal efecto.
  12. Registros: sistema a través del cual se documenta la aplicación de los procedimientos de lavado, limpieza y desinfección descritos en el Manual, así como de las verificaciones y acciones correctivas aplicadas.
  13. Reglamento: D.S. N° 319, de 2001, del Ministerio de Economía, Fomento y Reconstrucción, y sus modificaciones.
  14. Resultado desfavorable: todo aquel resultado que sobrepase un límite crítico.
  15. Servicio: Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura.
  16. Verificación: aplicación de métodos, procedimientos, ensayos u otras evaluaciones, que permitan constatar el cumplimiento y la eficacia de los procedimientos descritos en el Manual.
  17. Verificador: persona designada por la empresa para ejecutar esta labor, y que no participa en la ejecución del procedimiento de limpieza, lavado y desinfección.
  18. Vestuario: conjunto de indumentaria utilizada por el personal que ingresa a un centro de cultivo, que incluye entre otros, ropa de agua, pecheras, guantes, chalecos salvavidas, gorros y calzado.

#### **Abreviaturas**

1. PSGL: Programa Sanitario General de Limpieza y Desinfección.
2. D.G.T.M: Dirección General de Territorio Marítimo.

#### **IV. ASPECTOS GENERALES**

1. Las instalaciones de cultivo, matanza, transporte, transformación, centros de acopio y talleres de redes, deberán contar con un manual de lavado, limpieza y desinfección, el que se elaborará considerando la identificación de riesgos asociados a las actividades que se realicen durante las faenas productivas que involucren: materiales, equipos, infraestructura, vestuario y otros. Dicho manual deberá contener como mínimo:
  - a) Protocolos que detallen los procedimientos y metodologías asociadas a las etapas de limpieza, lavado y desinfección y sus respectivos registros, el personal responsable y capacitado para ejecutar las operaciones descritas, la frecuencia y el lugar de los procedimientos realizados.
  - b) Los principios activos de los productos detergentes y desinfectantes que se utilicen, así como la concentración, tiempo de exposición, metodologías de uso e inactivación y las condiciones de almacenamiento de dichos productos.
  - c) Procedimientos de verificación de las actividades de lavado, limpieza y desinfección, en los que se indique responsable, límites críticos, frecuencia de las mismas y acciones correctivas ante resultados desfavorables.

#### **V. PROCEDIMIENTOS ESPECÍFICOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

1. La limpieza deberá efectuarse desde el sector de menor riesgo hacia el de mayor riesgo y todo el material orgánico e inorgánico resultante deberá ser recolectado y dispuesto según lo establezca la normativa vigente.
2. Se deberán utilizar detergentes y desinfectantes registrados por el Ministerio de Salud y autorizados por la Autoridad correspondiente.
3. La preparación de detergentes y desinfectantes, modo de uso, tiempo y temperatura necesarios para su empleo deberá realizarse de acuerdo a las instrucciones de uso autorizadas en el registro del producto.

4. Si los desinfectantes requieren ser neutralizados para su disposición final, el neutralizante deberá ser aplicado al concluir el tiempo de acción del desinfectante.
5. Debe mantenerse registro de los procedimientos efectuados y del personal involucrado, los cuales deberán estar a disposición del Servicio.
6. En los casos en que la limpieza, lavado y desinfección haya sido realizada por un prestador de servicios de desinfección, el responsable deberá emitir un Acta de Desinfección.
7. En los casos señalados por el Reglamento o los programas específicos de vigilancia y control, deberá certificarse que el procedimiento de limpieza, lavado y desinfección ha sido realizado dando cumplimiento a lo establecido en el Manual de Procedimientos N°1 por un certificador de desinfección inscrito en el registro según lo señalado en el Decreto Supremo N° 15 del 2011.

#### VI. MEDIDAS APLICABLES ANTE SITUACIONES DE RIESGO SANITARIO

1. En caso de presentarse una Enfermedad de Alto Riesgo Lista 1 o Lista 2, para la cual se esté aplicando un Programa Sanitario Específico de Control o cada vez que el Servicio así lo determine, el centro de cultivo deberá enviar al Servicio un protocolo de limpieza y desinfección aplicable al procedimiento de cosecha, mortalidades y eliminaciones masivas, según sea el caso.
2. Deberá certificarse que el proceso de limpieza y desinfección ha sido realizado de acuerdo a los procedimientos señalados en el presente Programa, por un certificador de desinfección en los casos que un Programa Sanitario Específico de Control o el Servicio así lo determine.

**ARTÍCULO SEGUNDO:** El cumplimiento de las medidas, obligaciones y prohibiciones establecidas en el Programa que por esta resolución se aprueba, se sujetará a lo dispuesto en el inciso final del artículo 11 del Reglamento sobre Medidas de Protección, Control y Erradicación de Enfermedades de Alto Riesgo para las Especies Hidrobiológicas.

**ARTÍCULO TERCERO:** La infracción de las prohibiciones e incumplimiento de las obligaciones y medidas establecidas en el Programa que por esta resolución se aprueba, serán sancionados conforme a las normas de los Títulos IX y X de la Ley General de Pesca y Acuicultura.

**ARTÍCULO CUARTO:** Las medidas, obligaciones y prohibiciones contenidas en el Programa que por esta resolución se aprueban, son sin perjuicio de las demás que impongan las leyes y reglamentos.

**ARTÍCULO QUINTO:** DÉJASE sin efecto la R.E. N° 72, de 2003, citada en Visto.

ANÓTESE Y PUBLÍQUESE EN EL DIARIO OFICIAL

JUAN LUIS ANSOLLEAGA BENGOCHEA  
DIRECTOR NACIONAL  
SERVICIO NACIONAL DE PESCA Y ACUICULTURA

MLF/PMH/AMRA/EMS/ems

Falcoz