

SERNAPESCA

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

PAUTA N°:.....

Oficina Sernapesca:.....

IDENTIFICACION DE LA PLANTA:

a) Razón social:

b) Código establecimiento:

c) Líneas de elaboración:

d) Fecha inspección:

e) Nombre inspector
SERNAPESCA:

f) Resolución Sanitaria:

SUB DIRECCIÓN DE COMERCIO EXTERIOR
CHILE

A. ALREDEDORES

1.	Los establecimientos están situados en zonas alejadas de focos de insalubridad, olores objetables, humo, polvo y otros contaminantes y no expuestos a inundaciones.	MY
2.	Las vías de acceso y zonas de circulación que se encuentren dentro del recinto del establecimiento o en sus inmediaciones, tienen una superficie dura, pavimentada o tratada de manera tal que controlen la presencia de polvo ambiental.	MY
3.	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
4.	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

B. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN DE LA PLANTA

1.	Los lugares de trabajo son de dimensiones suficientes para que las actividades laborales puedan realizarse en condiciones de higiene adecuadas	MY
2.	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
3.	El suelo es de superficie dura, lisa, fácil de limpiar y desinfectar	MY
4.	Las paredes tienen superficies lisas, sin grietas, fáciles de limpiar, resistentes, impermeables	MN
5.	El cielo es fácil de limpiar	MY
6.	Las puertas son fáciles de limpiar	MN
7.	Existe un sistema adecuado de ventilación	MY
8.	Existe una adecuada iluminación	MY
9.	Se cuenta con dispositivos para limpiar los útiles y el material que contacte directa o indirectamente el producto, además de las instalaciones.	MN

10. Todas las estructuras y accesorios elevados están instalados y mantenidos de una manera que se evita la contaminación directa o indirecta de alimentos, materia prima, las superficies de contacto con el alimento, o material de empaque y no se entorpecen las operaciones de limpieza.	MY
11. No se almacena en la zona de manipulación de alimentos, ninguna sustancia que pueda contaminar los alimentos, ni depositarse ropas u objetos personales	MY
12. Todas las ventanas que están 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, tienen protecciones contra vectores	MN
13. Se cuenta con instalaciones cerradas, siendo al menos apropiadas para la protección contra animales indeseables como insectos, roedores, aves, etc	MN
14. 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
El sector destinado al secado natural debe cumplir con lo siguiente:	
15. Cuenta con material o elementos de fácil limpieza, que impida el contacto directo del alga con el suelo.	MY
16. Se toman las medidas necesarias para evitar la contaminación del alimento por presencia de animales, contaminación ambiental, excremento u otros.	S
El método de secado artificial debe cumplir con lo siguiente:	
17. El lugar o equipo destinado al secado artificial es cerrado, evitando la entrada de vectores, polvo u otros agentes contaminantes.	MY
18. El lugar o equipo de secado se limpia y desinfecta periódicamente.	MY
19. El método de secado artificial es inocuo para el producto, impidiendo la presencia de sustancias u olores extraños, humo u otros.	S
Los siguientes aspectos solo aplican en caso que los establecimientos elaboren algas en una línea distinta a Seco (Solo Algas). Deben contar con cámaras isotérmicas donde se almacenan productos hidrobiológicos con al menos las siguientes condiciones:	
20. El suelo será de material fácil de limpiar y desinfectar, y estará dispuesto de forma que facilite el drenaje de agua, o bien contará con un dispositivo que permita evacuar el agua	MY
21. Las paredes tendrán superficies lisas, fáciles de limpiar, resistentes e impermeables	MY
22. El cielo será fácil de limpiar	MY
23. Las puertas serán de un material que no se deteriore, fácil de limpiar.	MY
24. Existirá adecuada iluminación.	MN

SERNAPESCA

25. Deberá contar con un termómetro, o un aparato para registrar la temperatura que demuestre la temperatura exacta dentro de la cámara, y cuyo sensor esté ubicado en la zona de mayor temperatura de la cámara.	S
26. Deberá contar con un equipo de refrigeración suficiente para mantener los productos en las condiciones térmicas definidas en la presente Norma.	MY-S
27. No se permitirá el almacenaje de ningún producto sobre el piso. Como excepción se permite sobre rejillas de madera que faciliten la aireación.	MN-MY
28. No se permitirá 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.	MY

C. EQUIPOS Y UTENSILIOS

1. 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
2. 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
3. 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
4. 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
5. 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

D. CONDICIONES GENERALES DE HIGIENE

SERNAPESCA

1. El lugar donde se acopia y/o almacena la materia prima tiene suelo y paredes que facilitan la limpieza y sanitización	MY
2. Los suelos, paredes, techos y tabiques de los locales y el material e instrumentos utilizados para trabajar con productos pesqueros se mantienen en buen estado de limpieza y funcionamiento de manera que no constituyen un foco de contaminación para dichos productos	MY
3. Los mesones utilizados para el proceso son de fácil limpieza y desinfección, evitando la acumulación de desechos	MY
4. Los medios de transporte de materia prima, se mantienen limpios y cuando es necesario se desinfectan adecuadamente	MN-MY
5. En caso de desarrollar actividades de limpieza durante el proceso de elaboración se protege el alimento	MY
6. Los desinfectantes, sanitizantes y sustancias similares, están autorizados por la autoridad sanitaria y se utilizan de forma que los equipos, el material y los productos no se ven afectados por ellos.	S-CR
7. Los desinfectantes, sanitizantes y sustancias similares están adecuadamente rotulados y se almacenan en un lugar con acceso restringido	S
8. Se elimina cualquier residuo de desinfectante utilizado, de modo que no exista posibilidad de contaminación de los alimentos	MY
9. Existe un adecuado control de plagas (roedores, insectos o cualquier otro parásito) en el perímetro externo de la planta	MY
10. Los procedimientos de control de plagas son aplicados por personal autorizado para estos efectos y garantiza su adecuado funcionamiento	MY
11. Los raticidas, insecticidas, desinfectantes y demás sustancias potencialmente tóxicas se almacenan en habitaciones o armarios cerrados con llave	MY-S
12. Los raticidas, insecticidas, desinfectantes y demás sustancias potencialmente tóxicas se ocupan de forma que no exista riesgo de contaminación para los productos	MY-S
13. 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
14. Los locales, útiles y material de trabajo se utilizan únicamente para la manipulación de productos pesqueros	MN
15. A menos que se disponga de instalaciones para su eliminación constante, los desechos que se depositan fuera de la planta están en recipientes provistos de una tapa y fáciles de limpiar y desinfectar	MN

16. Los desechos no se acumulan en la sala de proceso	MN
17. Los recipientes, contenedores y/o locales destinados a los desechos se limpian y, en caso de necesidad, se desinfectan después de cada uso	MN-MY
18. Los desechos almacenados no constituyen un foco de contaminación para la planta ni de molestias para su entorno	MY

E. INSTALACIONES SANITARIAS

1. 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
2. Para el proceso, se dispone de una instalación que permita el suministro de agua limpia en cantidad suficiente, que cumpla con los requisitos según según la Norma Chilena 409/Of 2005	S
3. 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
4. El agua utilizada en la planta de proceso cuenta con un desinfectante de efecto residual	S
5. 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
6. Las conducciones de agua no potable deberán distinguirse claramente de las utilizadas para el agua limpia, deberá transportare por tuberías completamente separadas e identificadas claramente	MY
7. 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
8. 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
9. Las instalaciones destinadas al lavado de los productos alimenticios están separadas de las destinadas a lavarse las manos	MY
10. Se cuenta con un dispositivo de evacuación del agua residual que reúne las condiciones higiénicas adecuadas	MY

11. 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
12. 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
13. 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
14. Los servicios higiénicos y vestuarios están bien iluminados, ventilados y protegidos contra plagas.	MY
15. 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
16. Se colocan rótulos en los que se indica al personal la obligación de lavarse las manos después de usar los servicios higiénicos.	MN

F. PERSONAL

1. El personal viste ropa de trabajo adecuada y limpia, y lleva un gorro limpio que cubre totalmente el cabello.	MY
2. 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
3. El personal no fuma, escupe, bebe o come en los locales de trabajo y de almacenamiento de los productos pesqueros.	MY
4. 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
5. 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
6. 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
7. 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

IV. ELABORACIÓN DE ALGAS

1. REGISTROS

1.	La planta lleva un registro de la elaboración realizada en función del tipo de tratamiento utilizado, el que contiene al menos el origen de la materia prima y el destino de los productos	S
2.	Deben existir registros de limpieza y sanitización realizadas en las distintas instalaciones, materiales y equipos de la planta	MY
3.	La planta cuenta con registros de verificación de agua	MY
4.	La planta cuenta con un programa de control de plagas y mantiene registros de las aplicaciones realizadas	MY
5.	Existe un control de las condiciones de salud y sanitarias de los manipuladores de alimentos	MY
6.	Deben existir registros de capacitación realizadas a todo el personal como mínimo en buenas prácticas de manufactura	MY
7.	La planta cuenta con registros de control de proveedores de los insumos de empaque y químicos utilizados durante el proceso productivo	MY
8.	Debe existir un programa de mantenimiento de equipos y utensilios utilizados durante la elaboración de los productos y de condiciones edilicias de la instalación.	MY
9.	Los registros se tienen a disposición de SERNAPESCA durante un periodo al menos igual al periodo de conservación del producto	S

2. EMBALAJE Y ETIQUETADO

1.	El embalaje se efectúa en condiciones higiénicas satisfactorias evitando toda contaminación de las algas.	S
2.	Los materiales de embalaje y los productos que puedan entrar en contacto con las algas no alteran las características organolépticas	S
3.	Los materiales de embalaje y los productos que puedan entrar en contacto con las algas no transmiten sustancias nocivas para la salud humana	CR
4.	Los materiales de embalaje y los productos que puedan entrar en contacto con las algas tienen la resistencia necesaria para garantizar una protección eficaz	MY
5.	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

6.	En el embalaje primario y secundario del producto, como mínimo está consignado: <ul style="list-style-type: none"> - Número de autorización SERNAPESCA de la planta pesquera que elaboró el producto final - Chile - Fecha de elaboración (último día de secado de las algas) - Fecha de vencimiento o plazo de duración 	MY-S
7.	La información contenida en la etiqueta es legible, indeleble y fácilmente descifráble, de manera que no induce error al consumidor	MY
8.	El etiquetado se efectúa al momento del embalaje, asegurando la trazabilidad del producto y manteniéndose íntegro durante el almacenamiento y transporte.	S

3. ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

El lugar de almacenamiento debe cumplir con lo siguiente:		
1.	El suelo es liso, fácil de limpiar y desinfectar	MN-MY
2.	Es un lugar cerrado, no necesariamente hermético	MY
3.	Las paredes y cielo son fáciles de limpiar	MN
4.	Mantiene adecuada iluminación y ventilación	MN
5.	Los productos no se disponen en contacto directo con el suelo	MY
6.	Los productos no se almacenan ni se transportan junto con otros productos que pueden afectar su salubridad o pueden contaminarlos si no están provistos de un embalaje que garantice una protección satisfactoria	S
7.	Las superficies del medio de transporte son lisas, fáciles de limpiar y desinfectar y no afectan la salubridad de los productos pesqueros .	MY

4. TRAZABILIDAD DEL PRODUCTO

1.	La materia prima se encuentra identificada desde la recepción en planta. Al acopiarse materias primas de distintos orígenes, se identifican todos los orígenes involucrados	MY-S
2.	El establecimiento tiene implementado y documentado un sistema de trazabilidad que permite identificar el origen de la materia prima, su elaboración y destino del producto final	CR
3.	Cuando el producto final se compone de más de un abastecimiento y de distintos orígenes, el sistema es capaz de identificar todas las materias primas involucradas en cada producto final	S

4. Los registros de abastecimiento, elaboración y destino se condicen con lo declarado ante SERNAPESCA	S-CR
--	------

5. REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA LA ELABORACIÓN DE ALGAS ENFRIADAS REFRIGERADAS:

1. Los productos elaborados enfriados refrigerados deben mantenerse a temperatura de refrigeración desde la elaboración hasta el destino final.	MY
2. La planta elaboradora de algas enfriadas refrigeradas debe demostrar a través de estudios de vida útil la durabilidad de sus producto (en caso de ser requerido), estos estudios deben ser realizados por entidades reconocidas por SERNAPESCA.	Mn-MY
3. Los productos enfriados embalados deberán refrigerarse mediante un sistema mecánico que mantenga una temperatura similar.	MY
4. Las operaciones tales como cortes, rotulación, envasado, se llevarán a cabo de manera que evite cualquier contaminación.	MY-S
5. Los recipientes utilizados para despachar o almacenar productos enfriados, deberán estar diseñados de manera que los protejan de toda contaminación, y los conserven en condiciones satisfactorias.	MY-S

6. REQUISITOS PARA LOS PRODUCTOS CONGELADOS:

1. Las plantas deberán disponer de un equipo de congelación suficientemente potente para someter los productos a una reducción de la temperatura que permita obtener una temperatura en su interior de por lo menos -18°C, tras su estabilización térmica.	S
2. Las plantas deberán disponer de un equipo de mantención suficientemente potente para mantener los productos en los lugares de almacenamiento a una temperatura que no sea superior a -18°C, independiente de la temperatura exterior.	S
3. La planta debe garantizar que se cumplan los puntos anteriores, mediante sus registros de temperatura. Los gráficos de temperaturas registradas durante todo el proceso, deberán estar a disposición de SERNAPESCA.	S

SERNAPESCA

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

<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