



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 período 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 I INTRODUCCIÓN	0
PARTE II NORMAS Y PROCEDIMIENTOS	1
PARTE II, SECCIÓN I CONTROL EN ORIGEN	1
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.....	13
PARTE II, SECCIÓN V CONTROL EN INGRESOS.....	16
PARTE II, SECCIÓN VI ACTIVIDADES DE FISCALIZACIÓN.....	17
PARTE III ANEXOS.....	19

TABLA DE ACTUALIZACIONES

PARTE I INTRODUCCIÓN

MAYO 2017
No hay modificaciones.
ABRIL 2017
Glosario: Se incorporan definiciones para: <ul style="list-style-type: none">• Agrupación de concesiones de moluscos/ ACM-PSMB.• Área de Manejo y Explotación de Recursos Bentónicos/AMERB.• Área de extracción.• Área PSMB; PSMB.• Programa de Sanidad de Moluscos Bivalvos/PSMB.
MARZO 2017
No hay modificaciones.
FEBRERO 2017
Parte 5: Se modifica denominación de Laboratorio de Verificación Oficial por Laboratorio de Verificación SERNAPESCA. Además, se modificación definición.
ENERO 2017
No hay modificaciones.

PARTE II NORMAS Y PROCEDIMIENTOS

PARTE II, SECCIÓN I CONTROL EN ORIGEN

MAYO 2017

Capítulo I, Punto 3.1.4 Toxinas marinas en muestras que no corresponden a programas de monitoreo: Se modifica texto.

Capítulo I, Punto 3.2 Contaminación microbiológica o química: se modifica texto y actualizan puntos de referencia.

Capítulo I, Punto 3.3 Aplicación de muestreo intensivo, literal b) Contaminación Microbiológica y Química: se modifica texto en las viñetas que hacen relación a la aplicación del muestreo por contaminación de tipo químico

Capítulo I, Punto 3.6 Levantamiento de la Prohibición: donde hacía referencia a la Armada de Chile se reemplaza por la Seremi de Salud correspondiente.

Capítulo II, Punto 2.2 Control de Sustancias Prohibidas y No Autorizadas en Centros de Cultivo: Se modifica el primer párrafo "El control de sustancias prohibidas y no autorizadas se efectuará a través de muestreos oficiales, directamente en centros de cultivo de peces, para ser realizados junto con la fiscalización de rutina que el Servicio lleve a cabo en cualquier fase del ciclo productivo", eliminando la frase "coordinados por SERNAPESCA". Se modifica el sexto párrafo "El centro de cultivo deberá disponer durante todo el ciclo productivo del material y equipo necesarios para la toma y despacho de la muestra", recalando que el material debe estar disponible durante todo el ciclo productivo.

ABRIL 2017

Capítulo I, Control Sanitario de Moluscos Bivalvos: Se modifica texto en la introducción y en los siguientes puntos:

- 1.1 Procedimientos administrativos
- 1.3 Requisitos sanitarios para la clasificación

Capítulo I, Control Sanitario de Moluscos Bivalvos: Se incorpora un nuevo punto 1.3.1, correspondiente a la clasificación del área de extracción.

Capítulo I: se reubica:

Reclasificación de áreas de producción en el punto 1.3.2.

Ampliación de áreas clasificadas en el punto 1.3.3.

Capítulo I, Punto 2.1.1 a) Monitoreo reducido: Se modifica texto, se reemplaza la muestra de

agua para análisis de fitoplancton por análisis microbiológico (*E. coli*).

Capítulo I, Punto 2.1.3, Incumplimiento del programa de monitoreo: Se modifica texto y se incorporan causas de suspensión o eliminación.

MARZO 2017

Capítulo I, Control Sanitario de Moluscos Bivalvos: Se estandarizan las unidades de VPM en μg /100 g durante todo el capítulo, al igual que las de VAM quedando en $\mu\text{g/g}$ en vez de ppm.

Capítulo I, Punto 2.1.3 Incumplimiento del Programa de Monitoreo: Se incorpora la siguiente frase:

En casos de rechazo de las muestras por parte de los laboratorios de análisis, los titulares de áreas tendrán un plazo de 48 hrs para regularizar la situación, de lo contrario el área será suspendida de inmediato.

Capítulo I, Punto 3. Seguimiento del Monitoreo en Áreas de Extracción Clasificadas: Se modifica texto incorporando a los encargados de difundir la información desde el nivel Nacional y regional:

Con estos antecedentes y posterior evaluación, el encargado del programa PSMB del nivel Nacional informará a:

- La Dirección Regional y Oficina Provincial o Comunal correspondiente.
- La Entidad de Muestreo a cargo del monitoreo del área afectada.
- Laboratorios de análisis

Así mismo y dependiendo de los parámetros evaluados y resultados obtenidos, se informará a:

- Director Nacional de Pesca y Acuicultura
- Subsecretaría de Salud
- Seremi de Salud de la jurisdicción correspondiente.
- Subsecretaría de Pesca y Acuicultura
- Subdirección de Acuicultura de SERNAPESCA

La oficina de SERNAPESCA Regional, provincial o comunal activará el plan de contingencia informando inmediatamente a:

- Titular o Representante del área PSMB
- Entidad de Muestreo
- Laboratorios de análisis
- El o los establecimientos que hayan elaborado recursos de la(s) área(s) afecta(s)
- Empresas pesqueras participantes del PSMB
- Seremi de Salud de la jurisdicción correspondiente.
- Autoridades regionales que corresponda

Capítulo I, 3.1 Contaminación por Presencia de Toxinas Marinas o Fitoplancton Tóxico.

Punto 3.1.1 Veneno Paralizante del Molusco (VPM): Se modifica texto en la segunda viñeta, donde indica cerrar el área si los niveles de toxina paralizante superan los 80 µg /100 g de carne y establecer un muestreo intensivo de acuerdo a lo descrito en el punto 3, requiriendo los resultados de fitoplancton para establecer la presencia del agente causal.

Punto 3.1.2. Veneno Amnésico de los Moluscos (VAM): Se modifica segundo y tercer párrafo, quedando de la siguiente manera:

En caso de detectarse niveles superiores a 20 µg /g de VAM en muestras de carne, se cerrará el área y se aplicará un muestreo intensivo con el fin de evaluar la evolución del evento.

Si el nivel detectado es mayor o igual a 0,5 µg /g, pero es menor o igual a 20 µg /g, se deberá aplicar solamente un muestreo intensivo.

Punto 3.1.3. Grupo De Toxinas Lipofílicas: Se modifica letra c y d, quedando de la siguiente manera:

- c) Aplicar el muestreo intensivo, según lo establecido en el punto 3.3. a), si los niveles de toxina del grupo de las yesotoxinas es superior a 1,9 mg eq de YTX/kilo.
- d) Aplicar el muestreo intensivo según lo establecido en el punto 3.3. A), si los niveles de toxina del grupo de las yesotoxinas son iguales o inferiores a 1,9 mg eq de YTX/kilo y existe presencia del agente causal en las muestras de agua (*Protocertium reticulatum*)

FEBRERO 2017

Capítulo II Control en Acuicultura de Residuos de Productos Farmacéuticos, Sustancias Prohibidas, Sustancias No Autorizadas y Contaminantes: Se reemplaza la denominación de Laboratorio de Verificación por Laboratorio de Verificación SERNAPESCA en todo el documento.

Capítulo II, Punto 2.2 Control de Sustancias Prohibidas y No Autorizadas en Centros de Cultivo: Se modifica la frecuencia de muestreo, estableciéndose como de una vez al año para los centros de cultivo con peces en etapa de reproducción, alevinaje y smoltificación (pisciculturas, centros de río y lago, y centros de smoltificación en estuario), y de un muestreo durante la etapa de engorda para los centros de cultivo en mar. Además, se modifica el párrafo siguiente, en relación a la información a incorporar en la declaración de garantía.

Capítulo III, Punto 1.5 Otros Aspectos: Se reemplaza el título de la tabla N° 7 Clasificación de Embarcaciones que transportan la pesca por más de 24 y 36 horas.

Por: Clasificación de Embarcaciones que transportan la pesca por más de 24 horas.

Capítulo III: Se incorporan requisitos relativos al personal en el Punto 2.4, y se modifica el numeral de otros aspectos, quedando como Punto 2.5

ENERO 2017

Capítulo II, Punto 2.1 Control de residuos de productos farmacéuticos en centros de cultivo, letra e): Se modifica segundo párrafo "En caso de realizar tratamientos posteriores a la fecha del muestreo pre-cosecha, la empresa deberá realizar un nuevo muestreo y análisis para los productos farmacéuticos aplicados posterior al muestreo".

Capítulo II, Punto 3 Límites máximos residuales en carne y piel de pescado: En la Tabla 3 LMR PRODUCTOS FARMACÉUTICOS, se incorporan límites máximos residuales de Lincomicina.

PARTE II, SECCIÓN II CONTROL DE PROCESOS

MAYO 2017

Capítulo I, punto 3.2.2.1, literal H Embalaje y Etiquetado, se incorpora párrafo relativo a la identificación de la fecha de elaboración, fecha de vencimiento y elaborador para un producto que es sometido a reempaque.

Capítulo I, 3.2.3, literal F Método de Transformación, se modifica la redacción del punto relativo a la toma de muestras requeridas para la validación del método de transformación, de manera que se entienda que es aplicable tanto para harina como para aceite de pescado.

Se aclara que la validación del método de transformación para el aceite de pescado que se exporte a la Unión Europea, debe realizarse de acuerdo a los mismos procedimientos y tipo de análisis establecidos para la harina de pescado.

Capítulo I, 5 Prerrequisitos, 5.6 Capacitación, se especifica que la empresa debe contar con un programa de capacitación que considere la inducción de todo operario nuevo previo al inicio de sus actividades, así como también del personal recontratado posterior a un periodo de cese de actividades de la empresa.

Se elimina frase "si lo estima pertinente", al referirse a la responsabilidad de la empresa de capacitar a su personal.

Capítulo II, 1.9.4 Harina y Aceite de Subproductos y/o Desechos Pesqueros, se modifica redacción de último párrafo del punto, incluyendo ejemplos de materiales que no son considerados Categoría 3, de acuerdo a la normativa de la Unión Europea, y se incorpora frase relativa al almacenamiento separado de productos elaborados con materia prima distinta de Categoría 3.

Capítulo II, 1.9.5 Proceso de Reducción de Mortalidades y/o Cosechas Anticipadas de Salmónidos por Contingencias, se modifica párrafo relativo a la certificación para exportación de los productos elaborados con estas mortalidades, indicando que sólo podrán optar a la certificación PAC cuando los peligros asociados al procesamiento de esta materia prima estén incorporados en el documento y hayan sido validados por SERNAPESCA.

ABRIL 2017

Capítulo I, 3.2.2.1 literal D Condiciones Generales de Higiene Aplicables a los locales y materiales: Se especifica que los basureros que contengan desperdicios orgánicos deben contar con tapa y bolsa. Además se incorpora frase que señala que los basureros deben ser de acción no

manual.

Capítulo II, 1.2.1 Emisión de la Autorización en Origen para Certificación Sanitaria: Se modifica párrafo relativo los requisitos necesario para la emisión de AOCS en recursos susceptibles de ser afectados por toxinas marinas provenientes de áreas No PSMB, en concordancia con las modificaciones realizadas en marzo de 2017 en el punto 1.9 de este mismo capítulo

Capítulo II, 1.4 Supervisión: Se elimina párrafo que establece que la inspección también podrá ser realizada utilizando dispositivos móviles – PDA.

Se establece que el plazo máximo para que un establecimiento en Categoría IV, suba al menos a categoría III es de 45 días. En caso que no se cumpla este plazo, el establecimiento deberá realizar una nueva certificación de su PAC.

Se elimina plazo de 30 días para que un establecimiento Categoría III suba a Categoría II, este cambio deberá verificarse durante la siguiente inspección, la que se realizará de acuerdo a la frecuencia establecidas en la Parte II Sección VI de este Manual.

Se elimina párrafo que señala que el establecimiento que en 3 supervisiones consecutivas quede clasificado en III, será eliminado automáticamente de este Programa, por ser contradictorio con lo indicado en los párrafos precedentes

Capítulo II, 1.9.1 Moluscos Bivalvos, gasterópodos, Equinodermos y Tunicados: En el literal E relativo a los pectinidos de bancos naturales y gasterópodos de áreas No PSMB se modifican puntos relativos a los planes de muestreo en el monitoreo de materia prima y verificaciones de producto final, en concordancia con las modificaciones realizadas en marzo de 2017 en el punto 1.9 de este mismo capítulo.

MARZO 2017

Capítulo I, 3.2.3 Requisitos Exigibles a Establecimientos Reductores: Se modifica literal F Método de Transformación, de tal forma que el establecimiento reductor es responsable de definir la etapa del proceso en la cual establecerá el método de transformación.
Respecto de los muestreos a realizar para la validación del método de transformación, se aclara que las muestras de almacenamiento pueden ser extraídas durante o al final de éste. De igual forma, se especifica que estas muestras no podrán ser extraídas el mismo día de la elaboración del producto.

Se incorpora punto 7) que señala que los establecimientos reductores que consideren la exportación de aceite de pescado a la Unión Europea, deberán contar con método de transformación aprobado para este producto.

Capítulo I, 3.2.3 Requisitos Exigibles a Establecimientos Reductores: Se aclara en el literal K

Condiciones para el Abastecimiento de subproductos/desechos provenientes de Establecimientos Elaboradores de productos destinados al Consumo Humano, que los establecimientos que procesen materia prima de distintas categoría (1,2 o 3) deberán contar con procedimientos para evitar la confusión y/o contaminación cruzada de lotes de diferente categoría.

Capítulo II, 1.9 Requisitos Específicos a Considerar por Recurso y Proceso en la Elaboración de un Programa de Aseguramiento de Calidad, en el literal A Toxinas marinas del punto 1.9.1 Moluscos Bivalvos, Gasterópodos, Equinodermos y Tunicados, se modifica los requisitos para el monitoreo de materia prima proveniente de áreas de extracción no incorporadas al PSMB. De igual forma en el ítem Verificaciones Periódicas se incorpora requisitos de realizar verificación de toxinas marinas, tanto a los productos elaborados con materia prima del PSMB como de área No PSMB

Capítulo II, 1.9 Requisitos Específicos a Considerar por Recurso y Proceso en la Elaboración de un Programa de Aseguramiento de Calidad 1.9.4 Harina y Aceite de Subproductos y/o Desechos Pesqueros: Se incorpora que los establecimientos que exporten a la UE deberán considerar un procedimiento para evitar la confusión y/o contaminación cruzada de lotes en caso de procesar material de categoría distinta a la Categoría 3.

FEBRERO 2017

Capítulo II: Se reemplaza la denominación de Verificación Oficial por Verificación SERNAPESCA.

ENERO 2017

Capítulo I, Punto 2.1, Procedimientos de Habilitación: Se elimina referencia errónea a inspección semestral en el último párrafo del punto, que señala que en caso que una deficiencia se repita en el tiempo podrá ser aumentada en su severidad en la siguiente inspección.

Capítulo I, Punto 3.2.1 Requisitos Exigibles al Desembarque: Se corrige referencia a los requisitos de que deben cumplir los recursos luego de su desembarque y durante el transporte al establecimiento de transformación.

Capítulo I, Puntos 3.2.2.1 y 3.2.2.1 Requisitos Exigibles a Establecimientos que elaboran productos destinados a Consumo Humano, Plantas Pesqueras y Buques Factoría: Se incorpora literales K y G respectivamente, Requisitos especiales para el envío de Subproductos/Desechos a establecimientos reductores, relativo al manejo de cabezas, vísceras, esquelones, piel u otros restos del proceso de elaboración de productos para el consumo humano, que son destinados a la elaboración de harina y aceite de pescado.

Capítulo I, 3.2.3 Requisitos Exigibles a Establecimientos Reductores: Se incorpora literal K Condiciones para el Abastecimiento de subproductos/desechos provenientes de Establecimientos Elaboradores de productos destinados al Consumo Humano, que establece que los establecimientos reductores que se abastezcan de este tipo de productos deberán contar procedimientos para diferenciar las producciones según sea la categoría de la materia prima. En el caso específico de mercado de la UE, la materia prima debe corresponder a categoría 3, por lo que los subproductos/desechos recibidos no deberán corresponder a desechos que hayan estado en contacto con el piso en el establecimiento proveedor.

Capítulo I, Punto 4.1. Establecimientos de Almacenamiento, Procedimientos de Habilitación: Se incorpora párrafo que indica que los frigoríficos habilitados por primera vez pueden almacenar productos pesqueros y acuícolas a partir de la fecha de su aprobación, pero los productos no pueden ser destinados a la UE o la UEE mientras dichos mercados no reconozcan la inscripción de estos establecimientos.

Se modifica de seis meses a un año, el periodo durante el cual un establecimiento de almacenamiento puede estar sin operación antes de ser suspendida su autorización, de manera que sea concordante con la frecuencia de inspección para estos establecimientos.

Capítulo I, Punto 5.1 Prerrequisitos, Buenas Prácticas de Manufactura: Se actualiza referencia a norma del *Codex Alimentarius* para el caso de productos destinados al consumo humano, y de la normativa de la UE en lo que respecta a productos destinados a no consumo humano.

Punto 6.1.3 Procedimientos Operacionales de Saneamiento, Verificación:

A. Agua Potable y/o Potabilizada

Se corrige título de Tabla 15 dado que estos análisis tienen una frecuencia mensual, y no anual como se señalaba.

Capítulo I, Punto 6.7, Control de las Condiciones de Salud de los Manipuladores: Se aclara que este control sólo está aplicable en establecimientos elaboradores de productos destinados al consumo humano.

Capítulo I, Punto 6.9: Se incorpora punto 6.9 de Control de Subproductos/desechos destinados a Establecimientos Reductores, que establece condiciones que deben cumplir los establecimientos que destinan estos subproductos a la elaboración de harina y aceite de pescado.

Se modifica numeración del punto anterior punto 6.9 Registros, quedando como: 6.10 Registros.

Capítulo II, Punto 1.9, Programa de Aseguramiento de Calidad, Requisitos Específicos a Considerar por Recurso y Proceso en la Elaboración de un programa de Aseguramiento de Calidad.

B. Vibrios

Se elimina requisitos de control de *Vibrio cholerae*.

Capítulo II, Punto 1.9.4 Harina y Aceite de Salmónidos: Se modifica título de punto por 1.9.4 Harina y Aceite de Subproductos y/o Desechos Pesqueros y se incorporan requisitos para estos establecimientos, relativos a la entrega de especificaciones de calidad a sus proveedores de materia prima.

Capítulo II, Punto 1.9.5 Proceso de Reducción de Mortalidades y/o Cosechas Anticipadas por contingencia: Se modifica el procedimiento, de tal forma que la empresa que procese mortalidades podrá simultáneamente procesar otros recursos o tipo de materia prima, sin embargo toda la producción del periodo tendrá la misma categoría que el producto obtenido a partir del proceso de mortalidades.

Capítulo II, Punto 2. Guía de Trabajo para la Elaboración de Programas de Aseguramiento de Calidad, 2.1.6 Realizar Análisis de Peligros, 2.1.6.1 Identificar los Peligros t determinar los Puntos de Control: Se modifica ejemplo de intensificación de peligro para la materia prima, dado que hacía referencia a la presencia de *Vibrio cholera*, control que fue eliminado.

PARTE II, SECCIÓN III CONTROL DE EXPORTACIÓN Y CERTIFICACIÓN

MAYO 2017
Capítulo V, Punto 2.5.2: Se modifica texto que hace referencia a requisito de mercado de verde malaquita y de dioxinas.
ABRIL 2017
Capítulo V, Punto 2.5, Tabla 128: Se elimina requisito de PCBs. Capítulo V, Punto 2.16.1, India: Se incorporan los requisitos para las exportaciones de productos pesqueros y acuícolas, destinadas a consumo humano, a la India, específicamente para salmónidos, crustáceos y moluscos. Capítulo V, Punto 2.38, Unión Económica Euroasiática: Se incorpora una frase que señala que la autorización de un establecimiento para exportar a dicho mercado será solicitada por SERNAPESCA a Rosselkhoznadzor.
MARZO 2017
Capítulo II, Punto 5, Firma y Timbre de Certificados Sanitarios. Se elimina descripción de los Certificados de Ausencia y de Producto Libre de <i>Vibrio cholerae</i> . Capítulo II: Se incorpora el punto 7.3.4 correspondiente a Certificados de Alimentos para Animales Acuáticos. Capítulo V, Punto 1.2.21, Requisitos Específicos de Toxinas Marinas para la Certificación Sanitaria de Moluscos Bivalvos, Equinodermos, Tunicados y Gasterópodos: Se modifican los rangos regulatorios de VAM, VDM y VPM, quedando en concordancia a lo establecido en la Sección I, Capítulo 1, Punto 3.1. Capítulo V, Australia, China, Corea, Costa Rica, Líbano, Nueva Zelandia, Panamá, Perú y Vietnam en Productos no destinados a consumo humano: Se incorporan requisitos para alimentos destinados a especies acuáticas. Capítulo V, Canadá, Productos no destinados a consumo humano: Se modifica título del cuestionario para exportaciones de harina a Canadá Annex A - Facility Questionnaire: Importation of Non-Ruminant Rendered Products From Countries of Controlled Risk for BSE por "CFIA Facility

Questionnaire for EXPORT of Rendered Products to CANADA".
FEBRERO 2017_02.02.17
<p>Capítulo II, Punto 5. Firma y timbre de certificados sanitarios: Se modifica la descripción incorporada para el <i>Certificado para Productos Pesqueros que Transitan por Argentina</i>, indicando que dicho documento puede ser firmado por un Inspector Oficial.</p> <p>Capítulo V, Punto 2.1.1 Argentina Productos destinados a consumo humano: Se elimina Tabla 126 relativa a requisitos adicionales complementarios para Arsénico en diferentes productos.</p> <p>En relación al <i>Certificado para Productos Pesqueros que Transitan por Argentina</i>, se indica que dicho documento puede ser firmado por un Inspector Oficial.</p> <p>Respecto al Certificado Zoosanitario en Tránsito se corrige redacción de segundo párrafo a fin de clarificar requisito.</p>
FEBRERO 2017_01.02.17
<p>Capítulo II, Punto 5. Firma y timbre de certificados sanitarios: Se modifica la descripción incorporada para el <i>Certificado para Productos Pesqueros que Transitan por Argentina</i>, indicando que dicho documento puede ser firmado por un Inspector Oficial.</p> <p>Capítulo V, Punto 2.1.1 Argentina Productos destinados a consumo humano: Se elimina Tabla 126 relativa a requisitos adicionales complementarios para Arsénico en diferentes productos.</p> <p>En relación al <i>Certificado para Productos Pesqueros que Transitan por Argentina</i>, se indica que dicho documento puede ser firmado por un Inspector Oficial.</p> <p>Respecto al Certificado Zoosanitario en Tránsito se corrige redacción de segundo párrafo a fin de clarificar requisito.</p> <p>Capítulo V, Punto 1.1.19, algas y sus derivados destinados a Consumo Humano: Se modifica n muestral exigido para algas. En el caso de los derivados de algas, el n muestral se mantiene.</p> <p>Capítulo V, Punto 1.2.3, algas y sus derivados destinados a no Consumo Humano: Se modifica n muestral exigido para algas. En el caso de los derivados de algas, el n muestral se mantiene.</p> <p>Capítulo V, Punto 2.3.1, Brasil productos destinados Consumo Humano: se modifica el procedimiento de registro de rótulos a modo electrónico.</p> <p>Capítulo V, Punto 2.5.2, China Productos No Destinados a Consumo Humano: Se reemplaza la</p>

denominación de Verificación Oficial por Verificación SERNAPESCA.
Capítulo V, Punto 2.16.1, India productos destinados a Consumo Humano: Se retira autorización para exportar productos pesqueros destinados a consumo humano.
ENERO 2017
Capítulo II, Punto 2.2: Se especifica que en qué caso de modificaciones del DUS posteriores a la autorización del NEPEX, deberán ser informadas a SERNAPESCA.
Capítulo II, Punto 5: Se incorpora referencia de Certificado para Productos Pesqueros que Transitan por Argentina.
Capítulo II, Punto 6: Se establece cobro de certificados por concepto de anula y reemplaza
Capítulo II, Punto 7.3.2: se elimina la mención de los certificados de ausencia de <i>Vibrio Cholerae</i> y producto libre de <i>Vibrio Cholerae</i> , atendiendo a que Chile se mantiene libre de cólera autóctono desde el año 1998.
Capítulo II, Punto 11: Se actualiza procedimiento de modificaciones posterior a la exportación incorporándose los puntos de anulación y reemplazo de certificados y otras modificaciones.
Capítulo V, Punto 2, Argentina: Se incorpora en otros certificados descripción de Certificado para Productos Pesqueros que Transitan por Argentina y se actualiza el punto de Exportaciones vía terrestre.
Capítulo V, Punto 2.38.1.4, Unión Europea: Se incorpora criterio para declarar glaseo en los productos alimenticios.
Capítulo VI, Punto 1.2.1, Reglas de Origen: Se rectifica información referente a emisión de certificados de origen cuando la factura comercial es emitida por un operador de un tercer país.
Capítulo VI, Punto 1.5, ACE 65: Se indica que en el marco de este Acuerdo no se permite la reemisión de certificados de origen bajo el concepto de anula y reemplaza.

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

MAYO 2017
No hay modificaciones.
ABRIL 2017
Capítulo I, Punto 1.5.e): Se elimina obligatoriedad de ensayos de aptitud organizados por el Instituto de Salud Pública. Capítulo I, Punto 1.5.f): Se modifica frecuencia de participación en ensayos de aptitud, de tal forma que en período de 4 años, el laboratorio tiene haber participado en ensayos para todos los análisis autorizados por SERNAPESCA. Capítulo II, Punto 1.1.5: Se mejora redacción de décimo párrafo. Capítulo II, Punto 1.2: Se mejora redacción. Capítulo II, Punto 1.3: Se elimina, debido a que no aplica lo descrito. Capítulo II, Punto 2.1.2.a): Se incorpora requisito que debe cumplir los materiales y recipientes para la toma de muestras del control de Dioxinas y PCBs. Capítulo II, Punto 2.1.3.2.a): Se modifica la denominación VDM por toxinas lipofílicas. Capítulo III, Punto 1.8: Se elimina texto que hace referencia a almacenamiento de contramuestras provenientes del análisis de bioensayo para VDM. Capítulo III, Punto 4, Tabla 5: Se incorporan los datos del método para Trimetoprim.
MARZO 2017
Capítulo I, Punto 1.5: Se incorpora como una letra aparte, el requisito de participación en ensayos de aptitud por área de análisis, debiendo informar periódica y oportunamente el programa y los resultados a la Dirección Nacional. Capítulo I, Punto 1.5: Se incorpora requisito de utilización de Material de Referencia Certificado,

dentro del control de calidad de los análisis, lo cual será obligatorio para los análisis de metales.

Capítulo I, Punto 1.5: Se incorpora la exigencia de informar la incertidumbre de los resultados de análisis de biotoxinas marinas.

Capítulo I, Punto 1.8.1: Se incorpora requisito de educación media técnico profesional, para aquellos interesados en realizar actividades de muestreo para el Programa de Sanidad de Moluscos Bivalvos.

Capítulo I, Punto 2: Se actualiza, en función de lo que establece en la Parte II, Sección IV, Capítulo 1, Punto 3.4, referente a las actividades de fiscalización.

Capítulo I, Punto 2.2: Se amplía facultad de SERNAPESCA, para suspender aquellos análisis que obtengan resultados no satisfactorios, en los ensayos de aptitud organizados por cuenta propia del laboratorio.

Capítulo III, Punto 1.8: Se incorpora requisito ante rechazo de muestras tomadas en el contexto del Programa de Sanidad de Moluscos Bivalvos.

FEBRERO 2017

Capítulo I, II y III: Se modifica denominación de las verificaciones a los programas PAC, como así también, de los laboratorios que realizan los respectivos análisis. Se reemplaza la denominación de Verificación Oficial por Verificación SERNAPESCA y la de Verificación Periódica por Verificación.

Capítulo 1, Punto 1.2: Se agrega requisito a los Laboratorios de Verificación SERNAPESCA, el cual dice relación con la firma de convenio entre el Laboratorio y el Servicio.

Capítulo 1, Punto 2.2, Tabla 1: Se actualizan frecuencias de inspección a entidades y muestreo, según lo estipulado en el Plan de Fiscalización Nacional.

ENERO 2017

Capítulo I, Punto 1.5, letra c: Se modifica la exigencia de informar la estadística. Sólo se debe informar, la estadística de los análisis realizados para Control de Producto Final (CPF), del Programa de Sanidad de Moluscos Bivalvos (PSMB) y de Residuos Precosecha (APC). La estadística de los análisis realizados en el contexto de Verificaciones Oficiales y Periódicas ya no deben ser informada, a cambio, estos laboratorios deben enviar mensualmente los informes de resultados en formato excel, tal como se indica en la letra d del mismo punto.

Capítulo I, Punto 1.10.3.a: Se elimina *Vibrio cholerae* del Programa del curso de muestreadores de Productos Pesqueros de Exportación.

Capítulo II, Punto 1.1.4, letra b: Se elimina párrafo que indica la exigencia de informar estadística.

Esto, ya se solicita, en el Capítulo I, Punto 1.5, letra c, de la misma sección.

Capítulo I, Punto 1.8.1.b: Se agrega precisión acerca de las condiciones que deben cumplir las fotos de los muestreadores para emitir credencial.

Capítulo II, Punto 2.1.3.3.b: Se elimina requerimiento de sellar los sacos de harina de pescado con cinta adhesiva, posterior al muestreo, siendo responsabilidad de la empresa, evitar que el producto quede expuesto, o se escurra a través de la zona en que se extrae la muestra, de manera de evitar la contaminación del producto.

Capítulo III, Punto 1.4.2: Se elimina párrafo que indica la exigencia de informar estadística. Esto, ya se solicita, en el Capítulo I, Punto 1.5, letra c, de la misma sección.

Capítulo III, Punto 4.1: Se incorpora método de Lincomicina en Tabla 5.

Capítulo III, Punto 6.12: Se elimina el análisis de *Vibrio cholerae*.

PARTE II, SECCIÓN V CONTROL EN INGRESOS

MAYO 2017
No hay modificaciones.
ABRIL 2017
No hay modificaciones.
MARZO 2017
No hay modificaciones.
FEBRERO 2017
No hay modificaciones.
ENERO 2017
No hay modificaciones.

PARTE II, SECCIÓN VI ACTIVIDADES DE FISCALIZACIÓN

MAYO 2017
<p>Capítulo I, Punto 3.4.1.1: Se incorpora frecuencia de inspección de entidades de análisis y de muestreo.</p> <p>Capítulo I, Punto 5.1: Se actualiza tabla de indicadores de proceso.</p> <p>Capítulo III, Punto 4.2: Se modifica texto.</p> <p>Capítulo III, Punto 4.3: El texto referente a elaboración del informe de inspección se desglosa en los puntos 4.3 y 4.4.</p> <p>Anexo 1: Se actualiza tabla de Cronograma de Actividades</p>
ABRIL 2017
<p>Capítulo 1, Punto 2.2.3, Seguimiento y Control del Monitoreo de Áreas de Extracción PSMB: Se modifica texto.</p> <p>Capítulo 1, Punto 5, Resumen mensual de actividades de inspección: Se establecen los plazos para informar las actividades de supervisión técnica por parte de la Dirección Nacional.</p> <p>Capítulo 1, Punto 5.2, Reporte de inspección: En la planilla correspondiente al detalle de la programación mensual de inspecciones se incorpora el código de establecimiento</p>
MARZO 2017
<p>Capítulo 1, Punto 2.2.3 Seguimiento y Control del Monitoreo de Áreas de Extracción PSMB: Se modifica el texto de la segunda viñeta del apartado de Seguimiento, quedando de la siguiente manera: Los primeros 6 días de cada mes, las oficinas deberán enviar al encargado PSMB de la Dirección Nacional un correo informando la actualización de "la planilla de control de monitoreos de áreas PSMB", que se encuentra disponible en una carpeta compartida en el servidor del Servicio (\\persefone\Sap\PSMB). La cual debe indicar para cada área, si cumplió o no con su programa, adjuntando documentos de respaldo en los casos de incumplimiento.</p> <p>En el apartado Incumplimientos se incorpora la notificación con copia al Director(a) Regional.</p>

Capítulo 2, Punto 4.3.2.2. e), Pauta de Inspección de Muestreos de Áreas PSMB: Se reemplaza el primer párrafo:

"Identificación programa de monitoreo vigente: Se debe indicar el N° de SISCODO y la fecha de emisión del programa de monitoreo vigente para la zona de extracción".

Por:

"Identificación programa de monitoreo vigente: Se debe indicar el N° y la fecha de emisión del programa de monitoreo vigente para la zona de extracción".

FEBRERO 2017

No hay modificaciones.

ENERO 2017

No hay modificaciones.

PARTE III ANEXOS

MAYO 2017

Capítulo II, Registro de Extracción y Transporte de Moluscos Bivalvos Vivos: Se actualiza referencia a la Tabla para rendición de RET de centros de cultivo con SIVAX.

Capítulo II, Solicitud de Ingreso al Programa de Sanidad de Moluscos Bivalvos: en el literal C) Documentos anexos, se elimina la solicitud de Copia de Res. Subsecretaría de Marina, con coordenadas vigentes. En el mismo literal se modifica el siguiente texto: Actualización línea de costa incluyendo mapa con todos los centros y fuentes de contaminación (B.2)* por: Línea de costa con el o los centro(s) de cultivo a incorporar, incluyendo mapa referencial con las fuentes de contaminación (B.2)*

Capítulo II, Notificación de Embarque de Productos Pesqueros de Exportación (NEPPEX): En el instructivo en lugar de consolidación se elimina párrafo que indica que el llenado es obligatorio para NEPPEX que se cursen en la X y VIII región.

Capítulo III, Pauta de Inspección de Infraestructura y Manejo Sanitario para Plantas de Exportación de Productos Pesqueros destinados al Consumo Humano: Se modifica incorporando ítem relativo al control de subproductos y /o desechos destinados a establecimientos reductores. Además se incorpora como primer ítem de la pauta, una tabla para dar cuenta del levantamiento de las observaciones de la inspección anterior.

Capítulo III: Pauta de Inspección de Infraestructura y Manejo Sanitario para Buques Factoría, Se modifica incorporando ítem relativo al control de subproductos y /o desechos destinados a establecimientos reductores. Además se incorpora como primer ítem de la pauta, una tabla para dar cuenta del levantamiento de las observaciones de la inspección anterior

Capítulo III, Pauta de Inspección de Infraestructura y Manejo Sanitario para Establecimientos Reductores: Se modifica incorporando ítem relativo al control de subproductos y /o desechos destinados a establecimientos reductores. Además se incorpora como primer ítem de la pauta, una tabla para dar cuenta del levantamiento de las observaciones de la inspección anterior.

Capítulo III, Pauta de Inspección de Establecimientos Elaboradores de Harina y Aceite de Pescado con Programas de Aseguramiento de Calidad: Se modifica en función de los cambios realizados en el Capítulo II, 1.9.4 Harina y Aceite de Subproductos y/o Desechos Pesqueros antes detallados. Además se incorpora como primer ítem de la pauta, una tabla para dar cuenta del levantamiento de las observaciones de la inspección anterior

Capítulo III, Pauta de Inspección de Establecimientos con Programas de Aseguramiento de Calidad: Se modifica incorporando como primer ítem de la pauta, una tabla para dar cuenta del

<p>levantamiento de las observaciones de la inspección anterior. En el Ítem A III Otros se aclara que el punto relativo al abastecimiento de materia prima semiprocesada desde otros establecimientos con PAC, es aplicable a todos los mercados que tengan este requisito</p> <p>Capítulo III, Pauta de Inspección de Buques Factoría con Programas de Aseguramiento de Calidad: Se modifica incorporando como primer ítem de la pauta, una tabla para dar cuenta del levantamiento de las observaciones de la inspección anterior.</p> <p>Capítulo III, Pauta de Inspección de Infraestructura y Manejo Sanitario para Plantas que Elaboran Productos Pesqueros y Acuícolas Destinados al Consumo Humano y Exportan a la Unión Económica Euroasiática: Se modifica incorporando como primer ítem de la pauta, una tabla para dar cuenta del levantamiento de las observaciones de la inspección anterior</p> <p>Capítulo III, Pauta de Inspección de Infraestructura y Manejo Sanitario para Bodegas de Almacenamiento de Harina de Pescado: Se modifica incorporando como primer ítem de la pauta, una tabla para dar cuenta del levantamiento de las observaciones de la inspección anterior.</p> <p>Capítulo III, Pauta de Inspección de Frigoríficos: Se modifica incorporando como primer ítem de la pauta, una tabla para dar cuenta del levantamiento de las observaciones de la inspección anterior.</p> <p>Capítulo III, Pauta de Inspección de Infraestructura y Manejo Sanitario para Instalaciones de Faenamiento: Se modifica incorporando como primer ítem de la pauta, una tabla para dar cuenta del levantamiento de las observaciones de la inspección anterior.</p>
ABRIL 2017_12.04.16
<p>Capítulo III, F21 Formulario De Postulación Entidades De Análisis Muestreo Y Evaluación Físico Organoléptico: Se elimina tabla 2, referente al tipo de laboratorio.</p> <p>Capítulo III, F50 Formulario De Postulación Laboratorios Verificación SERNAPESCA: Se incorpora este nuevo formulario de postulación para laboratorios de verificación SERNAPESCA.</p>
ABRIL 2017_11.04.16
<p>Capítulo III, P12 Pauta de Inspección de Infraestructura y Manejo Sanitario para Plantas de Exportación de Productos Pesqueros destinados al Consumo Humano. Se modifica en función de los cambios realizados en el Capítulo I, 3.2.2.1 literal D Condiciones Generales de Higiene Aplicables a los locales y materiales, antes detallados.</p>

<p>Se incorpora ítem para indicar el código del establecimiento inspeccionado y firma y nombre del funcionario de SERNAPESCA y representante del establecimiento que acompaña la visita</p> <p>Se corrige error en descripción de deficiencia en el punto 1 del ítem H de la pauta.</p> <p>Capítulo III, P21 Pauta Inspección Laboratorios-Requisitos De Calidad: Se modifica formato, incorporando más espacio.</p> <p>Capítulo III, P21 Pauta Inspección Laboratorios-Requisitos De Calidad, Punto 5.2: Se actualiza temperatura ambiental según Norma Chilena 2047 Of.1999.</p> <p>Capítulo III, P29 Pauta De Inspección Entidades De Muestreo: Se incorpora esta nueva pauta para realizar inspección en entidades de muestreo.</p>
<p>MARZO 2017</p>
<p>Capítulo III, P3 Pauta de Inspección de Establecimientos elaboradores de Harina y Aceite de Pescado con PAC, Ítem A III. Otros: Se incorporan puntos 7 y 8 relativos al control de proveedores en planta que se abastecen de subproductos y desechos de plantas de consumo humano, y aquellas que elaboran materia prima de distinta categoría, respectivamente.</p> <p>Capítulo III, P4 Pauta de Inspección de Infraestructura y Manejo Sanitario para Establecimientos Reductores, F Método de Transformación: Se actualiza la pauta en función de los cambios realizados en el Punto 3.2.3 arriba indicados</p> <p>Se incorpora puntos J y K relativos al control de dioxinas y abastecimiento de subproductos y desechos de plantas de consumo humano, publicados en el manual de Inocuidad y Certificación en septiembre de 2016 y enero de 2017 respectivamente.</p>
<p>FEBRERO 2017</p>
<p>No hay modificaciones.</p>
<p>ENERO 2017</p>
<p>Capítulo III, P1 Pauta de Inspección de Establecimientos con Programas de Aseguramiento de Calidad, B Procedimientos Operacionales de Saneamiento: Se incorpora punto IX, relativo al control de subproductos y/o desechos destinados a establecimientos reductores.</p> <p>Capítulo III, P2 Pauta de Inspección de Barcos Factoría con Programas de Aseguramiento de Calidad, B Procedimientos Operacionales de Saneamiento: Se incorpora punto IX, relativo al</p>

control de subproductos y/o desechos destinados a establecimientos reductores.