



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 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	12
PARTE II, SECCIÓN IV AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE ENTIDADES DE ANÁLISIS, MUESTREO Y MUESTREADORES.....	17
PARTE II, SECCIÓN V CONTROL DE INGRESOS.....	20
PARTE II, SECCIÓN VI ACTIVIDADES DE FISCALIZACIÓN.....	21
PARTE III ANEXOS.....	23
PARTE V PREGUNTAS FRECUENTES.....	27

TABLA DE ACTUALIZACIONES

PARTE I INTRODUCCIÓN

SEPTIEMBRE 2017
No hay modificaciones.
AGOSTO 2017
No hay modificaciones.
JULIO 2017
No hay modificaciones.
JUNIO 2017
No hay modificaciones.
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

SEPTIEMBRE 2017
Capítulo III, Control a Embarcaciones, Punto 1.5: Se especifica la vigencia de las habilitaciones sanitarias.
AGOSTO 2017
Capítulo I, Punto 2.1.4 Actualización Línea de Costa: Se modifica redacción, aclarando que la revisión anual será realizada por funcionarios de SERNAPESCA en base al informe de Línea de Costa vigente Capítulo III, Control a Embarcaciones: Se modifica texto, reemplazando la palabra productos de la pesca por recursos pesqueros capturados.
JULIO 2017
Capítulo I, Punto 2.1.1, Monitoreo reducido: Se modifica texto, incorporando la posibilidad de realizar el monitoreo reducido microbiológico en agua en las condiciones indicadas. Capítulo I, Punto 2.1.4, Actualización Línea de Costa: se modifica texto, considerando una evaluación de línea de costa cada 3 años y una revisión anual al área verificando la información en con la línea de costa vigente. De acuerdo a la información obtenida a partir de los resultados microbiológicos y los informes o pautas de las revisiones anuales, se podrá estudiar una disminución de la frecuencia de la re evaluación de la línea de costa de tres a cinco años. Capítulo I, Punto 3.3, letra b), Contaminación microbiológica y química: Se modifica texto.
JUNIO 2017
Capítulo I, Punto 2.1.3, Incumplimiento del Programa de Monitoreo: Se incorpora texto indicando que el incumplimiento del programa de monitoreo solo será justificado por malas condiciones climáticas.
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", recalcando 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 (<i>Protocertium reticulatum</i>)
FEBRERO 2017
<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Por: Clasificación de Embarcaciones que transportan la pesca por más de 24 horas.</p> <p>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</p>
ENERO 2017
<p>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".</p> <p>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.</p>

PARTE II, SECCIÓN II CONTROL DE PROCESOS

SEPTIEMBRE 2017_12.09.2017

Capítulo I, punto 3.2.2.1, literal H Embalaje y Etiquetado, se rectifica información respecto de la fecha de elaboración que se debe indicar en producto reempacado

Capítulo I, Punto 6.2 Condición y Aseo de las Superficies de contacto con los Alimentos, se incorpora párrafos referidos a la necesidad o no de enjuagar las superficies de contacto con los alimentos posterior a la aplicación de sanitizantes.

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 y determinar los Puntos de Control: Se especifica que la identificación de peligros deberá enfocarse en asegurar la inocuidad y calidad de los productos a elaborar, tomando en cuenta además aquellos inherentes a determinado tipo de recursos como es por ejemplo la presencia de residuos de medicamentos, materia prima con toxinas marinas, entre otros.

Capítulo II, Punto 2. Guía de Trabajo para la Elaboración de Programas de Aseguramiento de Calidad, 2.1.8 Establecer Límites Críticos para cada PCC: Se especifica que los límites deben razonables y acordes a la realidad del establecimiento, que aseguren el control de un peligro, evitando definir valores que excedan ampliamente a lo registrado habitualmente en el proceso.

SEPTIEMBRE 2017_04.09.17

Se indica al inicio de la sección un párrafo que señala que los establecimientos deben cumplir, con el requisito base establecido por SERNAPESCA, para acreditar el origen legal de los recursos hidrobiológicos

Capítulo I, Punto 4.1.2 Bodegas de almacenamiento de harina, se aclara que la inspección de estos establecimientos se realiza con una frecuencia anual independiente si la harina almacenada proviene de establecimientos con o sin PAC.

Capítulo I, Punto 4.2.1 se incorpora literal H. REQUISITOS ESPECIALES PARA EL ENVIO DE SALDOS DE PRODUCTOS A ESTABLECIMIENTOS REDUCTORES, que establece que el frigorífico que requiera destinar a establecimientos reductores saldos de productos que no serán exportados, este deberá contar con un procedimiento que asegure que el producto no ha estado en contacto directo con el piso y/o expuesto a otro tipo de fuente de contaminación

Además se establece que el frigorífico deberá dar aviso a la planta reductora en caso que el producto tenga restricción para la UE por presencia de residuos farmacéutico, de tal manera que

ésta pueda tomar las medidas que correspondan.

Capítulo I, Punto 4.2.1.3: Se indica que los frigoríficos autorizados para la UEE deberán realizar los controles trimestrales de hongos y levadura, aun cuando no se encuentren almacenando productos pesqueros, de lo contrario su autorización para almacenar productos destinados a la UEE será suspendida.

En el mismo punto se indica que los frigoríficos deberán informar a SERNAPESCA la obtención de resultados Malos dentro de las 24 horas siguientes a la recepción de los resultados. Como consecuencia la instalación quedará temporalmente suspendida para dicho mercado mientras se realiza la desinfección completa de las cámaras afectadas. La suspensión será levantada una vez que se compruebe que los resultados de análisis son al menos Satisfactorios.

Capítulo I, Punto 6.1.3 Verificaciones, Literal A: Se elimina la excepción de controlar el agua de mar, dado que esta también es considerada agua potabilizada.

Capítulo II, Punto 1.3.2 Resultados Desfavorables: Se incorpora numeral 24) que establece que la empresa deberá guardar registros (copia de NEPPEX, certificados, etc.) que garanticen que la totalidad de los productos afectados, fue comercializada a mercados distintos de aquellos para los cuales presentaba restricción.

AGOSTO 2017

Capítulo I, 5 Prerrequisitos, 5.6 Capacitación: Se reubica texto que establece 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, dado que esto es aplicable a todo el personal de la empresa relacionado con el PAC y POS.

Se incorpora que los establecimientos autorizados para la Unión Económica Euroasiática deben considerar en su programa de capacitación los temas relacionados con la normativa sanitaria de dicho mercado.

JULIO 2017

Capítulo I. 3.1 Procedimiento de Habilitación: Se individualizan los documentos que han de adjuntarse a la solicitud de habilitación: Resolución SUBPESCA/ SERNAPESCA - Inscripción de Planta de Transformación de Recursos Hidrobiológicos, y Resolución Sanitaria Servicio de Salud.

Capítulo I. 3.1.3 Habilitaciones según mercado de destino y producto: Se modifica la redacción y se reemplaza la referencia a la "Solicitud de Tramitación Programa Habilitación de Plantas Pesqueras, Buques Factorías y Establecimientos Reductores" por "Solicitud de Tramitación de Inscripción en Mercados de Destino".

Capítulo I. 3.2.2 Requisitos exigibles a establecimientos que elaboran productos destinados a consumo humano. 3.2.2.1 plantas pesqueras k. requisitos especiales para el envío de subproductos/desechos a establecimientos reductores: Se mejora la redacción e incorpora indicaciones ante resultados desfavorables.

Capítulo I. 3.2.2 Requisitos exigibles a establecimientos que elaboran productos destinados a consumo humano. 3.2.2.2 barcos factoría g. requisitos especiales para el envío de subproductos/desechos a establecimientos reductores: Se mejora la redacción e incorpora indicaciones ante resultados desfavorables.

Capítulo I. 3.2.3 Requisitos específicos para los establecimientos reductores (no destinado a consumo humano). f. método de transformación: En relación al método de transformación de aceite destinado a la UE, se incorpora referencia a establecimientos refinadores.

Capítulo I. 3.2.3 Requisitos específicos para los establecimientos reductores (no destinado a consumo humano). g. embalaje, almacenamiento y transporte: Se aclara que al realizar mezclas se mantiene la caducidad de la harina más antigua que generó la mezcla.

Capítulo I. 3.2.3 Requisitos específicos para los establecimientos reductores (no destinado a consumo humano). k. condiciones para el abastecimiento de subproductos/desechos provenientes de establecimientos elaboradores de productos destinados al consumo humano: Se incorpora referencia a los frigoríficos como establecimientos que pueden destinar desechos pesqueros a establecimientos reductores, aplicándoseles los mismos requisitos que a establecimientos elaboradores.

Se mejora la redacción e incorpora indicaciones ante resultados desfavorables.

Capítulo I. 4.2.2 Bodegas de almacenamiento de harina de pescado: Se aclara que al realizar mezclas se mantiene la caducidad de la harina más antigua que generó la mezcla.

Capítulo II. 1.7 Consideraciones: Se indican los pasos a seguir en caso que un establecimiento pierda la Certificación PAC.

Capítulo II. 1.8.4 Harina y aceite de subproductos y/o desechos pesqueros: Se incorpora referencia a los frigoríficos como establecimientos que pueden destinar desechos pesqueros a establecimientos reductores, aplicándoseles los mismos requisitos que a establecimientos elaboradores.

JUNIO 2017

No hay modificaciones.

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 esta 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

SEPTIEMBRE 2017

Capítulo I. Punto 3.1: Se especifica el procedimiento del envío de muestras sin valor comercial de alimentos procesados para países centroamericanos.

Capítulo II. Punto 5: Se aclara que en la tabla se identifican los certificados que sólo podrán ser emitidos por Inspectores Oficiales de profesión Médico Veterinario.

Capítulo II. Punto 7.3.4: Se aclara que la certificación de condiciones distintas a las explicitadas en el Manual debe ser revisada con SERNAPESCA Regional y Dirección Nacional.

Capítulo II. Punto 10: Se modifica el procedimiento de entrega de certificados en blanco a usuarios externos, de acuerdo a lo especificado en la Resolución Exenta N°3142 del 07 de julio de 2017.

Capítulo III. Punto 2.2, Medidas a aplicar frente a notificaciones de no conformidad de productos exportados, desde los mercados de destino: Se indica que se debe completar el muestreo de los siguientes tres embarques destinados al mercado notificante contra la conformidad de análisis, antes de tramitar la salida del cuarto embarque y los subsiguientes al mercado notificante.

Capítulo IV. Procedimiento para Inspección y Muestreo a Embarques de Productos Pesqueros y Acuícolas destinados a Brasil y a la UEE: Se detalla que cuando la entidad de inspección y muestreo detecta una o más muestras con lesiones o con una temperatura deficiente, el embarque se rechaza, y será responsabilidad del elaborador o exportador, bloquear el producto que conforma el embarque de manera permanente para el mercado.

Capítulo V. Punto 2.1.1 Argentina: Se incorpora, para la emisión del certificado de tránsito, el requerimiento de documentación que identifique el medio de transporte y el conductor.

Capítulo V. Punto 2.38 Unión Económica Euroasiática: Se precisa que el PCC Clasificado para la UEE debe garantizar que no se procesa materia prima con lesiones para dicho mercado.

AGOSTO 2017

Capítulo V. Punto 2.7.1 Corea: Se actualiza tabla 131 "Requisitos Corea Subproductos de pescado destinados al consumo humano" incorporando estándares exigidos por el mercado de destino.

Capítulo V. Punto 2.23. México: Se indica que en la emisión de certificados anticipados para permisos de importación en México, pueden existir diferencias en el número de cajas y kilos entre el certificado anticipados y definitivo.

Capítulo V. Punto 2.34. Tahití (Polinesia Francesa): Se prohíbe la exportación de decápodos crudos y de abalones (*Haliotis sp.*) con vísceras y con concha.

JULIO 2017
<p>Capítulo I. Punto 3.1: Se actualiza procedimiento para exportar muestras sin valor comercial a Brasil.</p> <p>Capítulo II, Punto 7.2: Se actualiza procedimiento de autorización en origen para la certificación sanitaria (AOCS).</p> <p>Capítulo V, Punto 2.7: Se especifica en la tabla de requisitos de Corea los límites de mercurio para peces abisales, atún y pez espada.</p> <p>Capítulo V. Punto 2.3 Brasil: Se detalla normativa vigente relativa a procedimientos electrónicos para autorización, renovación, alteración o cancelación de registros de productos de origen animal. Se indican procedimientos para acceder a plataforma de Gestión Agropecuaria de DIPOA. Igualmente se incorpora procedimiento para emitir declaración relativa a representante legal.</p> <p>Capítulo V. Punto 2.6 Colombia: Se incorporan requisitos para certificación de alimentos destinados a especies acuáticas.</p> <p>Capítulo V. Punto 2.13 Guatemala: Se precisan requisitos para la exportación de productos pesqueros y acuícolas.</p>
JUNIO 2017
<p>Capítulo V, Punto 1.13, Parámetros químicos para pescados y cefalópodos congelados (crudos o cocidos): Se especifica en la tabla 10 que el parámetro de NBVT de 30 mg/100g aplica a moluscos excepto jibias y otros calamares.</p> <p>Capítulo V, Punto 2.1.1: Se incluye requisito para el transporte de algas húmedas en tránsito por Argentina exclusivamente a través del corredor sanitario.</p> <p>Capítulo V, Punto 2.5.1: Se incluye restricción para exportar aceite destinado a consumo humano y se incluye requisito de autorización de especies y presentaciones para exportar a China.</p> <p>Capítulo V, Punto 2.16.1: Se incluyen los requisitos y el formato de certificado para exportar productos elaborados a partir de especies no susceptibles a la India.</p> <p>Capítulo V, Punto 2.39.1: Se eliminan tipos y frecuencias de inspección para la mantención de autorización de establecimientos para exportar al mercado comunitario, indicando que éstas se desarrollarán de acuerdo a lo establecido en el Plan Anual de Fiscalización de SERNAPESCA.</p>
MAYO 2017
<p>Capítulo V, Punto 2.5.2: Se modifica texto que hace referencia a requisito de mercado de verde malaquita y de dioxinas.</p>

ABRIL 2017
<p>Capítulo V, Punto 2.5, Tabla 128: Se elimina requisito de PCBs.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
MARZO 2017
<p>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>.</p> <p>Capítulo II: Se incorpora el punto 7.3.4 correspondiente a Certificados de Alimentos para Animales Acuáticos.</p> <p>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.</p> <p>Capítulo V, Australia, China, Corea, Costa Rica, Líbano, Nueva Zelanda, Panamá, Perú y Vietnam en Productos no destinados a consumo humano: Se incorporan requisitos para alimentos destinados a especies acuáticas.</p> <p>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".</p>
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>

Respecto al Certificado Zoosanitario en Tránsito se corrige redacción de segundo párrafo a fin de clarificar requisito.

FEBRERO 2017_01.02.17

Capítulo II, Punto 5. Firma y timbre de certificados sanitarios: Se modifica la descripción incorporada para el *Certificado para Productos Pesqueros que Transitan por Argentina*, indicando que dicho documento puede ser firmado por un Inspector Oficial.

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.

En relación al *Certificado para Productos Pesqueros que Transitan por Argentina*, se indica que dicho documento puede ser firmado por un Inspector Oficial.

Respecto al Certificado Zoosanitario en Tránsito se corrige redacción de segundo párrafo a fin de clarificar requisito.

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.

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.

Capítulo V, Punto 2.3.1, Brasil productos destinados Consumo Humano: se modifica el procedimiento de registro de rótulos a modo electrónico.

Capítulo V, Punto 2.5.2, China Productos No Destinados a Consumo Humano: Se reemplaza la 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 NEPPEX, 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 *Vibrio Cholerae* y producto libre de *Vibrio Cholerae*, 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

SEPTIEMBRE 2017
No hay modificaciones.
AGOSTO 2017
Capítulo I, Punto 1.8.1.a: Se modifica, a modo aclaratorio, los requisitos técnicos profesionales que deben cumplir los muestreadores para ser autorizados como tal. Capítulo III, Punto 1.7.4: Se modifican las acciones que serán tomadas para efectos de la resolución de controversias ante el análisis de contramuestras. Capítulo III, Punto 4.10: Se elimina el programa de retiro de contramuestras del programa de residuos farmacéuticos.
JULIO 2017
Capítulo I, Punto 1.10.3.d y 1.10.4.d: Se incorpora puntaje mínimo de aprobación de la prueba de renovación de autorización para muestreadores de Productos Pesqueros de Exportación (PPE) y del Programa de Sanidad de Moluscos Bivalvos (PSMB). Capítulo II, Punto 1.1.3 a) y b): Se elimina detalle de colores de las copias del FEM PAC. A cambio se detalla el número de copias del FEM PAC y a quienes deben ser entregadas. Capítulo II, Punto 2.1.2.a y 3.3.1: Se modifica requisito de que deben cumplir los termómetros utilizados para el muestreo. Capítulo II, Punto 2.1.8: Se incluye referencia de formato de fecha de elaboración requerido por la U.E.E (día, mes, año), el cual es verificado al momento de la inspección.
JUNIO 2017
Capítulo I, Punto 1.7.h: Se modifica requisito profesional para ser responsable técnico de una entidad de muestreo. Capítulo I, Punto 1.8.1: Se modifica requisito profesional para muestreadores de Productos Pesqueros de Exportación.
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

<p>laboratorio.</p> <p>Capítulo III, Punto 1.8: Se incorpora requisito ante rechazo de muestras tomadas en el contexto del Programa de Sanidad de Moluscos Bivalvos.</p>
<p>FEBRERO 2017</p>
<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
<p>ENERO 2017</p>
<p>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.</p> <p>Capítulo I, Punto 1.10.3.a: Se elimina <i>Vibrio cholerae</i> del Programa del curso de muestreadores de Productos Pesqueros de Exportación.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Capítulo III, Punto 4.1: Se incorpora método de Lincomicina en Tabla 5.</p> <p>Capítulo III, Punto 6.12: Se elimina el análisis de <i>Vibrio cholerae</i>.</p>

PARTE II, SECCIÓN V CONTROL DE INGRESOS

SEPTIEMBRE 2017
No hay modificaciones.
AGOSTO 2017
No hay modificaciones.
JULIO 2017
No hay modificaciones.
JUNIO 2017
No hay modificaciones.
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

AGOSTO 2017
No hay modificaciones.
JULIO 2017
Se elimina la referencia de los números de pautas en el documento. Capítulo I, Punto 2.2.2.1: Se modifica la frecuencia de inspección de línea de costa de áreas de extracción de bienal a trienal.
JUNIO 2017
No hay modificaciones.
MAYO 2017
Capítulo I, Punto 3.4.1.1: Se incorpora frecuencia de inspección de entidades de análisis y de muestreo. Capítulo I, Punto 5.1: Se actualiza tabla de indicadores de proceso. Capítulo III, Punto 4.2: Se modifica texto. Capítulo III, Punto 4.3: El texto referente a elaboración del informe de inspección se desglosa en los puntos 4.3 y 4.4. Anexo 1: Se actualiza tabla de Cronograma de Actividades.
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 (<u>\\persefone\Sap\PSMB</u>). 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> <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".</p> <p>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".</p>
FEBRERO 2017
No hay modificaciones.
ENERO 2017
No hay modificaciones.

PARTE III ANEXOS

SEPTIEMBRE 2017_12.09.17
<ul style="list-style-type: none">• Capítulo II, Formularios: Se actualiza la Tabla para el Seguimiento de los Análisis Desfavorables (TS).
SEPTIEMBRE 2017_04.09.17
Capítulo II, Formularios: Se incorpora los siguientes formularios en el ítem "PREGUNTAS FRECUENTES SUBDIRECCIÓN DE COMERCIO EXTERIOR" : <ul style="list-style-type: none">• Solicitud de Inscripción de Agente Comercializador.• Formulario Ingreso de Usuarios No SERNAPESCA• Ficha de Solicitud de Incorporación de Mercancías• Instructivo de Llenado NEPPEX Web Siscomex• Carga Puerto Seleccionados
AGOSTO 2017
Capítulo II, Formulario De Postulación Entidades de Análisis Muestreo y Evaluación Físico Organoléptico, Punto 8: Se agrega firma de Representante Legal.
JULIO 2017
Capítulo II, Solicitud de Tramitación Programa Habilitación de Plantas Pesqueras, Buques Factorías y Establecimientos Reductores: Se actualiza formato, eliminando de este documento la inscripción en mercados de destino. Capítulo II, Formularios: Se incorpora la "Solicitud de Tramitación de Inscripción en Mercados de Destino" como formulario para la tramitación de inscripciones en mercados que así lo requieren. Capítulo II, Formularios: Se incorpora la "Declaración del representante legal para establecimientos extranjeros en Brasil"
JUNIO 2017
Capítulo II, Formularios: Se clasifican los documentos en las siguientes categorías: <ul style="list-style-type: none">• Control en origen.• Control de procesos.• Control de exportación y certificación.• Autorización y control de entidades de análisis, muestreo y muestreadores.• Control en ingresos.

Capítulo II, Pautas: Se clasifican los documentos en las siguientes categorías:

- Control en origen.
- Control de procesos.
- Control de exportación y certificación.
- Autorización y control de entidades de análisis, muestreo y muestreadores.
- Control en ingresos.

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 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 semiprosesada desde otros establecimientos con PAC, es aplicable a todos los mercados que tengan este requisito

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.

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

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.

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.

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.

ABRIL 2017_12.04.16

Capítulo III, F21 Formulario De Postulación Entidades De Análisis Muestreo Y Evaluación Físico Organoléptico: Se elimina tabla 2, referente al tipo de laboratorio.

Capítulo III, F50 Formulario De Postulación Laboratorios Verificación SERNAPESCA: Se incorpora este nuevo formulario de postulación para laboratorios de verificación SERNAPESCA.

ABRIL 2017_11.04.16

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.

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>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>
MARZO 2017
<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>
FEBRERO 2017
No hay modificaciones.
ENERO 2017
<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 control de subproductos y/o desechos destinados a establecimientos reductores.</p>

PARTE V PREGUNTAS FRECUENTES.

SEPTIEMBRE 2017

Se incorpora esta Parte en el Manual de Inocuidad y Certificación.