



**PAUTA DE EVALUACIÓN PROGRAMA SANITARIO DE EMBARCACIONES  
INFORME DE HABILITACIÓN SANITARIA INDUSTRIAL**

**ANTECEDENTES GENERALES**

NOMBRE INSPECTOR		Nº INSPECCIÓN:	
OFICINA:		LUGAR DE INSPECCIÓN:	
FECHA:		1º INSPECCIÓN	<input type="checkbox"/>
		SEGUIMIENTO	<input type="checkbox"/>

**ANTECEDENTES DE LA EMBARCACIÓN Y OPERACIÓN**

NOMBRE NAVE PESQUERA:		CÓDIGO R.P.I.	
ARMADOR:		RUT	
Nº MATRÍCULA DE LA NAVE:		PUERTO	
		TELÉFONO	

**EMBARCACIONES QUE TRANSPORTAN LA PESCA EN MENOS DE 24 HORAS.**

<b>1 NAVE INDUSTRIAL</b>	
1.1. Se CONSTRUIDA PARA EVITAR CONTAMINACIÓN DE LA PESCA POR AGUAS RESIDUALES, HUMO, LUBRICANTES, COMBUSTIBLE O SUSTANCIAS NOCIVAS.	
1.2. Se LA SUPERFICIE EN CONTACTO CON LA PESCA ES FÁCIL DE LIMPIAR, RESISTENTE A LA CORROSIÓN Y ES DE MATERIALES APROPIADOS.	
1.3. Se LOS EQUIPOS E IMPLEMENTOS USADOS EN LA MANIPULACIÓN ESTÁN HECHOS DE MATERIALES RESISTENTES A LA CORROSIÓN, FÁCILES DE LIMPIAR.	
1.4. Cr LA TOMA DE AGUA USADA EN LA PESCA, SE UBICA PARA EVITAR CONTAMINACIÓN (UBICACIÓN EN BANDA CONTRARIA E EVACUACIÓN DE DESHECHOS)	
1.5. Se LAS BODEGAS ESTÁN SEPARADAS DE LA SALA DE MÁQUINAS	
1.6. My LAS BODEGAS ESTÁN SEPARADAS DE ESPACIOS PARA LA TRIPULACIÓN, MEDIANTE MAMPAROS ESTANCOS, PARA EVITAR CONTAMINACIÓN	
1.7. My BODEGAS Y CONTENEDORES USADOS PARA ALMACENAR LA PESCA, GARANTIZA SU CONSERVACIÓN EN CONDICIONES HIGIÉNICAS SATISFACTORIAS	
1.8. My EN NAVES QUE REFRIGERAN LA PESCA CON AGUA DE MAR LIMPIA Y REFRIGERADA, LOS ESTANQUES TIENEN DISPOSITIVOS HOMGENEIZAR LA TEMPERATURA	
1.9. My DISPOSITIVOS GARANTIZAN QUE MEZCLA AGUA MAR - PESCA, NO LLEGA A 3° C 6 HRS. POST., NI 0° C, POST EMBARQUE. TEMPERAT. SON SUPERVISABLES	

<b>2 MATERIA PRIMA</b>	
2.1. My CUMPLE CON EVALUACIÓN ORGANOLEPTICA	
2.2. My DESDE LA CAPTURA, LA PESCA ES PROTEGIDA DE FUENTES CONTAMINANTES, EFECTOS DEL SOL U OTRA FUENTE DE CALOR	
2.3. My LA PROTECCIÓN DE LA PESCA ES CON ELEMENTOS LIMPIOS Y ADECUADOS PARA SU CORRECTA CONSERVACIÓN.	
2.4. My EL DESCABEZADO Y EVISCERADO A BORDO SE REALIZA DE FORMA HIGIÉNICA, LO ANTES POSIBLE DESPUÉS DE LA CAPTURA.	
2.5. My LA MANIPULACIÓN DE LA PESCA ANTES Y DESPUÉS DEL EVISCERADO, SE REALIZA DE FORMA HIGIÉNICA	
2.6. Se EL LAVADO POSTERIOR AL VISCERADO SE LLEVA A CABO CON AGUA LIMPIA, NO SE USA DE SECTORES CERCANOS A UNA URBE O FUENTES DE CONTAMINACIÓN	
2.7. My LAS VISCERAS Y RESTOS PELIGROSOS PARA LA SALUD SE SEPARAN LO ANTES POSIBLE, Y SE MANTIENEN SE PARADOS DEL DESTINADO A CONSUMO HUMANO	
2.8. My HÍGADOS Y GÓNADAS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO SE CONSERVAN EN HIELO, A TEMPERATURA CERCANA A SU PUNTO DE FUSIÓN, O CONGELADOS	
2.9. My EQUIPOS Y APARATOS PARA EVISCERAR ESTÁN HECHOS DE MATERIAL RESISTENTE A LA CORROSIÓN, IMPERMEABLES, FÁCIL DE DESINFECTAR Y LIMPIAR	
2.10. My EQUIPOS Y APARATOS ESTÁN LIMPIOS AL MOMENTO DE LA INSPECCIÓN	
2.11. Mn SE MANIPULA Y ALMACENA DE MANERA TAL QUE SE EVITAN HERIDAS Y MAGULLADURAS	
2.12. Mn QUIENES LA MANIPULAN NO USAN ELEMENTOS PUNZANTES PARA DESPLAZAR PECES DE GRAN TAMAÑO, PARA EVITAR QUE SU CARNE SUFRA DETERIORO	
2.13. My LA PESCA, EXCEPTO LA QUE SE CONSERVA VIVA, Y LA DESTINADA PARA ACEITE DE PESCADO, SE REFRIGERAN LO ANTES POSIBLE POST-CAPTURA	
2.14. My SI LO ANTERIOR NO ES POSIBLE, SE REFRIGERARÁN LO ANTES POSIBLE TRAS SU DESEMBARQUE A TEMPERATURA CERCANA A LA DE FUSIÓN DEL HIELO	
2.15. Cr MATERIA PRIMA ESTÁ PROTEGIDA DE CUALQUIER FOCO CONTAMINANTE, DADO QUE SERÁ PROCESADA POSTERIORMENTE	
2.16. My PRODUCTOS DE LA PESCA, ENTEROS O EVISCERADOS SE TRANSPORTAN O ALMACENAN EN AGUA REFRIGERADA A BORDO DE LAS NAVES	
2.17. My PRODUCTOS DE LA PESCA QUE SE MANTIENEN VIVOS, SE MANTIENEN DE MANERA QUE NO AFECTEN LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS O SU VIABILIDAD	
2.18. My PRODUCTOS DE LA PESCA QUE SE MANTIENEN EN HIELO, SE EVITA SU CONTACTO CON AGUA RESIDUAL DE FUSIÓN.	

<b>3 PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA</b>	
3.1. Se LOS EQUIPOS, ELEMENTOS DE ALMACENAMIENTO Y MANIPULACIÓN DE LA PESCA SE CONSERVAN LIMPIOS Y EN BUEN ESTADO.	
3.2. Se EQUIPOS E IMPLEMENTOS USADOS PARA MANIPULAR LA PESCA SON DE ELEMENTOS RESISTENTES A LA CORROSIÓN, FÁCILES DE LIMPIAR Y DESINFECTAR	
3.3. Se LIMPIEZA DE SUPERFICIE PARA ALMACENAR Y MANIPULAR LA PESCA, SE HACE CON AGUA LIMPIA. NO SE USA AGUA CONTAMINADA.	
3.4. My SI HAY PROCESO A BORDO, HAY ESTACIONES DE LAVADO PARA EL PERSONAL, CON PRODUCTOS DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y EQUIPO SECADO DE MANOS	
3.5. My SE MANTIENEN LIMPIAS TODAS LAS INSTALACIONES USADAS CON MATERIAS PRIMAS Y OPERACIONES ASOCIADAS, COMO EL EVISCERADO.	
3.6. Se BODEGAS PARA ALMACENAR PRODUCTOS DE LA PESCA, SON LIMPIAS, BIEN MANTENIDAS Y NO CONTAMINADAS POR AGUA RESIDUAL, LUBRIC., COMBUST.	
3.7. My SE MANTIENEN LIMPIAS, Y DE SER NECESARIO SE DESINFECTAN LAS INSTALACIONES, NAVES, EQUIPOS CONTENEDORES Y BANDEJAS	
3.8. My HAY REGISTROS ESCRITOS DE OPERACIONES DE LIMPIEZA DE INSTALACIONES, BODEGAS, RECIPIENTES, IMPLEMENTOS, EQUIPOS, MAQUINARIAS, ETC	
3.9. My INSTALACIONES, BODEGAS, RECIPIENTES, IMPLEMENTOS, EQUIPOS, MAQUINARIAS, ETC., ESTÁN LIMPIOS AL MOMENTO DE SER UTILIZADOS	
3.10. My SUSTANCIAS PELIGROSAS SE ALMACENAN Y MANIPULAN DE MANERA DE EVITAR LA CONTAMINACIÓN	

<b>4 PERSONAL</b>	
4.1. My LA VESTIMENTA DEL PERSONAL ES ADECUADA, Y SE MANTIENE LIMPIA Y EN FORMA ÍNTEGRA (guantes, ropa de agua, etc).	
4.2. My EL PROCEDER DEL PERSONAL NO AFECTA NEGATIVAMENTE LA PESCA Y SU DESCARGA (Fumar, escupir, beber, comer).	
4.3. My HAY NÚMERO SUFICIENTE DE VESTUARIOS Y SERVICIOS HIGIÉNICOS, EN SALAS LISAS, IMPERMEABLES, LOS LAVAMANOS TIENE PRODUCTOS DE LAVADO Y SECADO	
4.4. My EL PERSONAL QUE MANIPULA LA PESCA Y ACCIONES ASOCIADAS A LA MATERIA PRIMA, POSEE CAPACITACIÓN EN ASPECTOS SANITARIO-PESQUEROS.	

<b>5 HIELO Y CONGELACIÓN</b>	
5.1. Se HIELO USADO CON PRODUCTOS DE LA PESCA ES ELABORADO CON AGUA LIMPIA	
5.2. Se SI EL HIELO ES SUMINISTRADO A TERCEROS, SE ELABORA, ALMACENA Y TRANSPORTA EN CONDICIONES HIGIÉNICAS ADECUADAS	
5.3. Se EL HIELO SE ALMACENA EN CONDICIONES QUE IMPIDEN SU CONTAMINACIÓN	
5.4. Se CUANDO SE CONGELA EN SALMUERA EL PESCADO ENTERO PARA SER ENLATADO, SE MANTIENE A UNA TEMPERATURA ≤ 9° C	
5.5. Se LA SALMUERA NO SE PODRÍA CONSTITUIR EN UN FOCO DE CONTAMINACIÓN PARA EL PESCADO O PRODUCTOS DE LA PESCA	
5.6. Se EL ALMACENAMIENTO Y MANIPULACIÓN DEL HIELO SE REALIZA DE MANERA ADECUADA.	
5.7. My EL AGUA DE DESHIELO DE LA PESCA SE ENCUENTRA EN CONTACTO CON OTROS PRODUCTOS.	

**SITUACIÓN FINAL DE LA EVALUACIÓN**

Tabla 1: Clasificación nave pesquera.

CLASIFICACIÓN	MAYOR	SERIA	CRÍTICA
APROBADA	≤ 10	≤ 2	0
RECHAZADA	≥ 11	≥ 3	≥ 1

**OBSERVACIONES**

FECHA PRÓXIMA INSPECCIÓN	

**RESUMEN DEFICIENCIAS**

ÍTEM EVALUADO	MAYOR	SERIA	CRÍTICA
1 DE LA MATERIA PRIMA			
2 DEL PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA			
3 DE LA EMBARCACIÓN			
4 REQUISITOS RELATIVOS AL PERSONAL			
5 HIELO Y CONGELACIÓN			

**APROBADO**

**RECHAZADO**

FIRMAR RESULTADO FINAL. TIRAR LO QUE NO CORRESPONDA

\_\_\_\_\_  
NOMBRE, FIRMA Y TIMBRE FUNCIONARIA(O) EVALUADOR

\_\_\_\_\_  
NOMBRE Y FIRMA ARMADOR O RESPONSABLE NAVE INDUSTRIAL