

SERNAPESCA

PAUTA DE INSPECCION DE INFRAESTRUCTURA Y MANEJO SANITARIO PARA PLANTAS DE EXPORTACION DE PRODUCTOS PESQUEROS NO DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO, DISTINTOS DE HARINA Y ACEITE DE PESCADO Y SUS DERIVADOS

PAUTA N°:

Oficina SERNAPESCA:

IDENTIFICACIÓN DE LA INSTALACIÓN

a) Razón social:

b) Código:

c) Líneas de
elaboración:

d) Fecha inspección
Hora inicio/término:

e) Modalidad de
inspección:

f) Nombre inspector
SERNAPESCA:

g) Nombre quien
acompaña visita:

SEGUIMIENTO Y LEVANTAMIENTO DE NO CONFORMIDADES (NC) DE INSPECCIÓN ANTERIOR

Nº Pauta anterior:

Nº (1)	DESCRIPCIÓN DE NO CONFORMIDAD (NC) (2)	ACCIONES Y MEDIDAS CORRECTIVAS (3)	PLAZO CUMPLIMIENTO para cada ítem de columna (3) (4)	CUMPLE? (SI/NO) (5)	OBSERVACIONES Indicar aumento o mantención de severidad, justifique (6)

SERNAPESCA

A. ALREDEDORES

A1	El establecimiento está situado en una zona alejada de focos de insalubridad, otros contaminantes y no está expuesto a inundaciones.	MY
A2	El establecimiento se encuentra ubicado en un lugar distinto de mataderos o instalaciones que procesen subproductos y/o desechos de origen diferente al hidrobiológico, a no ser que esté en un edificio totalmente separado e independiente.	S
A3	Las vías de acceso y zonas de circulación que se encuentren dentro del recinto del establecimiento, o en sus inmediaciones, tienen una superficie dura, pavimentada o tratada de manera tal que controlen la presencia de polvo ambiental y eviten el apozamiento de agua.	MY
A4	Las personas no autorizadas y animales no tienen acceso al establecimiento.	MY
A5	Se remueven en forma adecuada la basura y desperdicios, y se recorta el pasto y/o las hierbas en las inmediaciones de los edificios o estructura de la planta que puedan constituir atracción, lugar de cría o refugio para plagas.	MY
Observaciones:		

B. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN DE LA PLANTA

B1	Los lugares de trabajo son de dimensiones suficientes para que las actividades laborales puedan realizarse en condiciones de higiene adecuadas.	MY
B2	La disposición, diseño, construcción y dimensiones de las instalaciones, y el equipo, permiten evitar la contaminación del producto y, en general, cualquier efecto nocivo para la seguridad y la calidad de los productos	MY
B3	El sector dispuesto para la recepción de la materia prima se encuentra cubierto y está construido de manera que resulta fácil de limpiar y desinfectar.	MY
B4	El establecimiento dispone de un sector limpio y otro sucio, convenientemente separados y cuentan con barreras sanitarias que permitan la desinfección de calzado y manos de los operarios.	MY
B5	Los suelos están contruidos de manera que facilite la evacuación de líquidos.	MY
B6	Existe una clara separación entre la parte de la planta reservada a la descarga de materia prima, y las destinadas a la transformación y almacenamiento del producto ya transformado.	S
B7	El establecimiento dispone de instalaciones adecuadas para la desinfección de las ruedas de los vehículos, previo al ingreso al sector limpio.	MY
B8	Las plantas de transformación disponen de un sistema de evacuación de aguas residuales que cumple con las condiciones fijadas por la autoridad competente.	MY

SERNAPESCA

Observaciones:

C. CONDICIONES GENERALES DE HIGIENE

C1	La materia prima se transforma lo antes posible después de su llegada y se almacena de modo adecuado hasta su transformación.	MY-S
C2	El establecimiento dispone de instalaciones adecuadas para limpiar y desinfectar los contenedores o recipientes en los que reciban la materia prima y los vehículos en que se transporten, con la sola excepción de los buques. Esta zona está situada o diseñada con vistas a prevenir el riesgo de contaminación de los productos transformados	MY
C3	Las aguas residuales procedentes del sector sucio son depuradas para evitar la contaminación con agentes patógenos.	MY
C4	El equipo de manipulación del producto transformado se mantiene limpio y existen puntos de inspección adecuados para examinar la limpieza de éste.	MY
C5	Los vehículos y contenedores reutilizables, así como todos los elementos reutilizables del equipo o instrumentos que entren en contacto con la materia prima o productos transformados se : - Limpian y desinfectan después de cada utilización. - Mantienen en buen estado de limpieza, y - Se limpian y secan antes de usar.	MY
C6	El control de la higiene incluye inspecciones periódicas del entorno y de los equipos.	MY-S
C7	Los programas de inspección de la planta, y sus resultados, se mantienen durante dos años como mínimo.	MY

Observaciones:

D. TRANSFORMACIÓN

D1	Utiliza materias primas e ingredientes en buen estado de conservación, debidamente identificados y que no contienen niveles de microorganismos que produzcan una intoxicación alimentaria u otra enfermedad para el ser humano.	MY-S
D2	Requisitos para los productos refrigerados: a) Existe adecuada mantención de los productos refrigerados. b) Operaciones tales como el fileteado y corte en rodajas se llevan a cabo de manera que evite cualquier contaminación, y se efectúan en un lugar distinto.	MY S

SERNAPESCA

	c) Vísceras y subproductos contaminantes se separan y apartan de los productos destinados al consumo humano.	MY
D3	Requisitos para los productos congelados: a) Dispone de un equipo de congelación suficientemente potente que permita obtener una temperatura en su interior de por lo menos -18°C , tras su estabilización térmica y mantener esta temperatura durante el almacenamiento. b) Cámaras de almacenamiento están equipadas con un sistema de registro de temperatura de fácil lectura. El sensor de temperatura se ubica en la zona en que ésta sea más elevada. c) Gráficos de temperaturas están a disposición de Sernapesca.	MY-S MY S
D4	Requisitos para los productos transformados: a) Responsable de la planta lleva un completo registro de los tratamientos aplicados. Los registros están a disposición de Sernapesca. b) Productos cuya conservación sólo está garantizada durante un periodo limitado tras la aplicación de tratamientos tales como salazón, ahumado, desecación o escabechado, llevan en el embalaje una inscripción claramente visible que indique las condiciones de almacenamiento.	MN- MY MY
D5	<u>Conservas:</u> a) Tratamiento térmico se aplica empleando un procedimiento apropiado, del que se lleva un registro. b) Cuando exista una desviación de proceso o cuando, mediante los registros de producción, se evidencie que los factores críticos están fuera de los establecidos en el proceso, la empresa aplica procesos alternativos o realiza un reproceso del producto afectado. c) Equipo de tratamiento térmico dispone de Termógrafo. d) Elaborador, lleva a cabo controles por sondeo mediante pruebas de incubación, exámenes microbiológicos del contenido, y de sellos de los envases. e) Para garantizar la eficacia del sellado se toman muestras de la producción diaria y se dispone de un equipo adecuado que permita examinar los cortes transversales de las uniones de los envases cerrados. f) Se llevan controles para comprobar que los envases no están deteriorados. g) Todos los envases sometidos a un tratamiento térmico en condiciones prácticamente idénticas, llevan una marca de identificación del lote. h) Fecha de elaboración o transformación se estampa en una de las tapas del envase bajo relieve o con equipos automáticos de impresión mediante tinta indeleble, antes del procesamiento térmico	S S MY S MY MY MY
D6	<u>Ahumado:</u> a) Ahumado se realiza en local separado, provisto de un sistema de ventilación que impide que los humos y el calor de la combustión afecte a los demás locales en los que se prepara, transforma o almacena productos pesqueros. b) Materiales empleados para la producción de humo se almacenan apartados de la zona de ahumado. c) No se utiliza para la producción de humo madera pintada, barnizada, encolada o que haya sufrido tratamiento químico para su conservación. d) Tras ser ahumados, los productos se enfrían rápidamente a la temperatura necesaria para su conservación antes de su embalaje.	MY MY S MY

SERNAPESCA

D7	<p><u>Salazón:</u></p> <p>a) Operaciones de salazón se realizan en lugares distintos y separados de aquellos en que se efectúen las demás operaciones.</p> <p>b) Sal utilizada está limpia, debidamente rotulada y almacenada.</p> <p>c) Sal no se utiliza más de una vez.</p> <p>d) Recipientes utilizados en salazón están fabricados de forma que se evita toda contaminación de los productos durante esta operación.</p>	<p>MY</p> <p>S</p> <p>S</p> <p>MY-S</p>
D8	<p><u>Cocción de moluscos, crustáceos, pescados y cefalópodos:</u></p> <p>a) Establecimiento aplica los tratamiento térmicos según se encuentran definidos para el efecto.</p> <p>b) Toda cocción es seguida rápidamente de refrigeración.</p> <p>c) Operaciones de separación de las valvas y pelado se llevan a cabo higiénicamente.</p> <p>d) Después de la operación de separación de valvas o pelado, productos cocidos son inmediatamente congelados o refrigerados a temperatura que impide el desarrollo de gérmenes patógenos y son almacenados en locales adecuados.</p>	<p>S</p> <p>S</p> <p>MY-S</p> <p>S</p>
D9	<p><u>Pulpa de pescado:</u></p> <p>a) Separación mecánica se efectúa sin demora innecesaria después del fileteado, utilizando materias primas con vísceras.</p> <p>b) Cuando se utiliza pescado entero, se ha eviscerado y lavado previamente.</p> <p>c) Después de la fabricación, pulpa se congela con máxima rapidez o se incorpora a un producto destinado a la congelación o a un tratamiento estabilizador.</p>	<p>S</p> <p>S</p> <p>S</p>
Observaciones:		

E. EMBALAJE Y ETIQUETADO

E1	El embalaje se efectúa en condiciones higiénicas satisfactorias, evitando toda contaminación de los productos pesqueros.	S
E2	Los materiales de embalaje y otros elementos que puedan entrar en contacto con los productos deberán cumplir todas las normas de higiene y, en particular: <ul style="list-style-type: none"> - no podrán alterar las características organolépticas de los productos, - no podrán transmitir sustancias nocivas a los productos, y - tendrán la resistencia necesaria para garantizar una protección eficaz del producto envasado. 	MY
E3	En la zona de envasado, se deberán proteger los productos contra la contaminación accidental, evitándose las pérdidas y la condensación.	S
E4	El material de embalaje aún no utilizado, se almacena en una zona distinta de la de producción, y está protegido del polvo y la contaminación.	MY
E5	Se toman las medidas necesarias para garantizar que, durante su envasado, los productos se mantienen identificados y adecuadamente segregados entre sí, y siguen siendo identificables durante y después de la operación.	S

SERNAPESCA

E6	<p>El rótulo del producto considera la información mínima establecida en el Manual de Inocuidad y Certificación.</p> <p>El formato de fecha de elaboración, fecha de vencimiento o plazo de duración se ajusta a lo establecido en dicho documento.</p> <p>Este rótulo se ubica en un lugar visible del embalaje y se encuentra bien adherido, a fin de evitar que se desprenda.</p>	S
E7	<p>La fecha de elaboración indicada en el rótulo corresponde a la fecha de la transformación o realización de mezcla, según lo establecido en el Manual de Inocuidad y Certificación, Parte II, Sección II Control de Procesos.</p>	S
Observaciones:		

F. ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

F1	<p>La materia prima se recoge y transporta en vehículos y contenedores herméticos y resistentes a la corrosión, destinados exclusivamente al transporte de materias primas y material proveniente de animales marinos, evitando su contaminación con otro de origen diferente al hidrobiológico.</p>	S
F2	<p>Se adoptan las medidas suficientes para reducir al máximo la condensación dentro de los almacenes.</p>	S
F3	<p>Dentro de los almacenes y zona de empaçado, los productos se protegen contra la contaminación accidental.</p>	MY
F4	<p>El almacenamiento del producto permite el fácil acceso a estos, manteniendo una separación respecto de la pared y entre ellos. De igual manera, la disposición de estos deja a la vista del inspector su etiquetado y la información contenida en este.</p>	S
F5	<p>Los productos durante su almacenamiento y transporte son identificados y se mantienen separados, y siguen siendo identificables durante las operaciones de transporte.</p>	MY-S
F6	<p>El producto se recoge y transporta en vehículos y contenedores herméticos y resistentes a la corrosión, destinados exclusivamente al transporte de materiales proveniente de animales marinos.</p>	MY
F8	<p>El transporte de materia prima deberá efectuarse a una temperatura adecuada a objeto de evitar riesgos de inocuidad.</p> <p>Los vehículos destinados al transporte refrigerado deberán estar diseñados de manera tal que pueda mantenerse la temperatura requerida durante todo el transporte.</p>	MY

SERNAPESCA

F9	<p>El almacenamiento, ya sea que se realice en el recinto de la planta o sean externos, cumplen con los siguientes aspectos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - No están ubicados en el mismo lugar de los dedicados al almacenamiento de productos transformados a partir de materiales de origen distinto al pesquero. - Dispone de un espacio cubierto para recibir los productos o cuentan con algún sistema de acopio que los protege de las inclemencias del clima o de cualquier fuente de contaminación. - Los productos se almacenan de modo adecuado hasta su reexpedición. 	S
Observaciones:		

G. CONDICIONES PARA MATERIAS PRIMAS PROCEDENTES DE OTROS ESTABLECIMIENTOS

G1	<p>El establecimiento proporciona a sus proveedores especificaciones definidas respecto de la materia prima, de tal forma de asegurar que esta cumpla con los estándares exigidos por los mercados de destino.</p> <p>Estas materias primas corresponden a productos, subproductos o desechos provenientes de establecimientos elaboradores de productos destinados al consumo humano o frigoríficos; productos elaborados o semielaborados.</p>	S
G2	<p>Al ingreso de la materia prima se solicita declaración del establecimiento abastecedor, en la que se garantiza que dicha materia prima cumple con los estándares establecidos por sus distintos mercados objetivo.</p> <p>En caso de materia prima procedente de peces de la acuicultura, el establecimiento cuenta con registro correspondientes a los documentos indicados en la Sección I Control de Origen, Capítulo II, en caso que el mercado de destino tenga requisitos asociados.</p>	S
Observaciones:		

H. BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

H1	<p>Establecimiento cuenta con un Manual de Buenas Práctucas de Manufactura relacionado con los procesos que desarrolla.</p>	S-CR
H2	<p>Este manual es conocido por todo el personal.</p>	S

SERNAPESCA

Observaciones:

I. PROGRAMA RETIRO DE PRODUCTOS

I1	Establecimiento cuenta con un Programa de Retiro de Productos.	MY
I2	Este programa está sujeto a revisiones periódicas y se ha modificado de ser necesario	MY
I3	El equipo de Retiro de producto se reúne al menos dos veces al año para revisar los procedimientos de retiro de la empresa y cuando se evidencien fallas en su aplicación, y se genera un registro	MY
I4	Cada vez que ha sido necesario, se ha realizado un retiro de producto, de manera correcta, tal como está establecido en el programa del establecimiento.	S-CR

Observaciones:

J. TRAZABILIDAD DEL PRODUCTO

J1	Existe apropiado sistema de codificación de los productos elaborados, en las distintas etapas del proceso, con la información desde la materia prima hasta el producto final.	S-CR
----	---	------

Observaciones:

K. REGISTRO DE QUEJAS DEL CLIENTE

K1	El establecimiento mantiene un archivo de quejas del cliente, el que es analizado periódicamente para detectar tendencias y eliminar las posibles causas de los reclamos.	MN
K2	Se identifican los procedimientos a seguir con las quejas de los clientes.	MN

Observaciones:

L. CALIBRACIÓN Y CONTRASTACIÓN DE INSTRUMENTOS

L1	Los diferentes instrumentos, equipos y patrones se calibran y contrastan con las frecuencias establecidas.	MY
----	--	----

SERNAPESCA

L2	La contrastación de instrumentos, equipos y patrones se realiza de manera correcta (cálculos, procedimiento, registro, etc.).	MY
Observaciones:		

M. CAPACITACIÓN

M1	Existe un programa de capacitación para los operarios del establecimiento y considera al menos los siguientes aspectos: <ul style="list-style-type: none"> - Buenas prácticas de manufactura - Normas sanitarias aplicables a la producción - Higiene y manipulación de alimentos - Trazabilidad 	MY
M2	El programa de capacitación se desarrolla según se definió en el programa de la planta.	MY
M3	Existen registros de la total capacitación de los manipuladores de la planta, los que tienen como mínimo el contenido del temario, duración, nombre del relator, fecha del curso y una lista de asistencia firmada por los participantes.	MY
Observaciones:		

N. MANTENCIÓN DE EQUIPOS Y CONDICIONES EDILICIAS

N1	Existe un programa de mantención de equipos y condiciones edilicias.	MY
N2	Se realiza mantención preventiva/correctiva cuando corresponde y se registran estas mantenciones.	MY
Observaciones:		

O. CONTROL DE PROVEEDORES

O1	Existe un sistema establecido de evaluación de los distintos proveedores y se registran las evaluaciones.	MY
O2	Se realiza mantención preventiva/correctiva cuando corresponde y se registran estas mantenciones.	MY

SERNAPESCA

Observaciones:

P. CONDICIONES DE AGUA Y HIELO

P1	En la elaboración de los alimentos se utiliza agua limpia.	S
P2	Para el proceso, se dispone de una instalación que permita el suministro, a presión, en cantidad suficiente y a una temperatura adecuada, de agua limpia que cumpla con los requisitos (según mercado), o en su caso, agua de mar limpia o tratada para su depuración.	S
P3	Las conducciones de agua no potable se distinguen claramente de las utilizadas para el agua limpia, y no existe conexión transversal o sifonado de retroceso con las tuberías que conducen el agua potable.	MY-S

Observaciones:

Q. PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA

Q1	La basura y cualquier desperdicio es transportado, almacenado y dispuesto de forma que minimice el desarrollo de olores, evite que se conviertan en un atractivo para el refugio o cría de plagas, y evita la contaminación de los productos, las superficies de contacto con productos, el suministro de agua, y la superficie del terreno.	MY
----	--	----

Observaciones:

R. INSTALACIONES SANITARIAS

R1	Existe un número suficiente de vestuarios y servicios higiénicos, con paredes y suelos lisos, impermeables y lavables. Estos se comunican directamente con los locales de trabajo.	MY
R2	Los lavamanos de los servicios higiénicos están dotados de productos para la limpieza y desinfección de las manos y de toallas de un solo uso o secadores de aire caliente.	MY
R3	Las salas de vestuario, servicios higiénicos, vías de acceso y los patios situados en las inmediaciones de los locales y que sean parte de éstos, se mantienen en condiciones limpias y en buen estado de mantención.	MY

SERNAPESCA

R4	Los servicios higiénicos y vestuarios están bien iluminados, ventilados y protegidos contra insectos.	MY
R5	En los vestuarios no se mezcla la ropa de trabajo con la de calle, ni se almacenan elementos ajenos a su propósito (p.ej. alimentos y utensilios para alimentación).	MN
R6	Se colocan rótulos en los que se indique al personal la obligación de lavarse las manos después de usar los servicios higiénicos.	MN
Observaciones:		

S. PERSONAL

S1	El personal viste ropa de trabajo adecuada y limpia.	MN
S2	El personal tiene prohibido fumar, escupir, beber y comer en los locales de trabajo y de almacenamiento de los productos pesqueros.	MY
S3	El personal no usa objetos de adorno cuando manipula materias primas y productos, y mantiene las uñas de sus manos cortas y limpias.	MY
Observaciones:		

T. ROTULACIÓN, ALMACENAMIENTO Y MANEJO DE QUÍMICOS

T1	Los raticidas, insecticidas, desinfectantes y demás sustancias potencialmente tóxicas, se almacenan en habitaciones o armarios cerrados con llave y se utilizan de forma que no exista riesgo de contaminación de los productos ni materias primas	MY-S
Observaciones:		

U. CONTROL DE PLAGAS

U1	Se exterminan sistemáticamente y en forma preventiva todo roedor, insecto o cualquier otro parásito en los locales o los materiales. Para ello, se utiliza un programa de control de plagas documentado.	MY
U2	Los perros guardianes o guías no resultan un riesgo de contaminación para los productos, superficies de contacto con los productos, o materiales para el empaque de los productos.	MY

SERNAPESCA

Observaciones:

RESULTADO DE LA INSPECCIÓN

Tabla *Clasificación de establecimientos en base a las deficiencias evidenciadas.*

CATEGORIA	DEFICIENCIA*			
	MENOR	MAYOR	SERIA	CRITICA
A	0-6	0-5	0	0
B	≥ 7	6-10	1-2	0
C		≥ 11	3-4	0
D			5-7	0
NC			≥ 8	≥ 1

(*) Las deficiencias se categorizan en Menor, Mayor, Seria o Crítica según definición establecida en la Parte VI del Manual de Inocuidad y Certificación.

Tabla *Resumen de deficiencias*

	MN	MY	S	CR
TOTAL				

CATEGORÍA ASIGNADA:

.....

Nombre y firma
Funcionario SERNAPESCA

.....

Nombre, firma y cargo
Acompañante del establecimiento