



MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PROGRAMA SANITARIO DE EMBARCACIONES

Versión	Fecha	Elaborado por	Aprobado por
2.0	08/06/2018	Mario Muñoz Velásquez	Daniel Molina Cárcamo Subdirector de Pesquerías (S) Herman López Chávez Jefe Depto. Pesca Artesanal

DEPTO. PESCA ARTESANAL
SUBDIRECCIÓN DE PESQUERÍAS
SERVICIO NACIONAL DE PESCA Y ACUICULTURA

ÍNDICE

MATERIA	PÁGINA
1. INTRODUCCIÓN	2
2. OBJETIVOS	2
2.1. OBJETIVO GENERAL	2
2.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS	2
3. ALCANCE	2
4. BASE LEGAL	2
5. TERMINOLOGÍA APLICABLE	3
6. ESQUEMA GENERAL DE PROCEDIMIENTOS	6
7. ASPECTOS PROCEDIMENTALES GENERALES	6
7.1. DE LOS FUNCIONARIOS AUTORIZADOS	6
7.2. DE LOS FORMULARIOS	6
7.3. DE LAS NAVES PARTICIPANTES	7
7.4. DE LA EVALUACIÓN	7
7.4.1. CONSIDERACIONES PREVIAS	7
7.4.2. EVALUACIÓN	7
7.5. DE LA EXCLUSIÓN DE LA NÓMINA DE HABILITACIÓN SANITARIA	7
7.6. DE LA INFORMACIÓN A LOS USUARIOS	8
7.6.1. NIVEL REGIONAL	8
7.6.2. NIVEL CENTRAL	8
8. ASPECTOS SANITARIOS	8
8.1. GENERALES	8
8.2. EMBARCACIONES ARTESANALES	8
8.2.1. REQUISITOS ESTRUCTURALES Y EQUIPAMIENTO	9
8.2.2. REQUISITOS APLICABLES A NAVES PESQUERAS ARTESANALES PARA MANTENER RECURSOS EXTRAIDOS POR PERÍODOS MAYORES O IGUALES A 24 HORAS	9
8.2.3. REQUISITOS DE HIGIENE	9
8.2.4. REQUISITOS DEL PERSONAL	10
8.2.5. CLASIFICACIÓN DE EMBARCACIONES SEGÚN DEFICIENCIAS	10
8.2.6. VARIOS	11
8.3. NAVES INDUSTRIALES Y LANCHAS TRANSPORTADORAS	11
8.3.1. REQUISITOS ESTRUCTURALES Y DE EQUIPAMIENTO	11
8.3.2. REQUISITOS APLICABLES A NAVES PESQUERAS INDUSTRIALES Y EMBARCACIONES TRANSPORTADORAS PARA MANTENER RECURSOS POR PERÍODOS MAYORES O IGUALES A 24 HORAS	12
8.3.3. REQUISITOS DE HIGIENE	13
8.3.4. REQUISITOS DEL PERSONAL	13
8.3.5. CLASIFICACIÓN DE NAVES Y EMBARCACIONES SEGÚN DEFICIENCIAS	14
8.3.6. VARIOS	14
9. SEGUIMIENTO A NAVES PESQUERAS HABILITADAS	14
9.1. SEGUIMIENTO CENTRAL	14
9.2. SEGUIMIENTO REGIONAL	14
10. ANEXOS	15

1. INTRODUCCIÓN

El D.F.L. N° 01/06.01.2014 MINECON, estableció la reestructuración del Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura, así como las funciones de los subdirectores. Dicho documento legal señala en su artículo 32 H, letra e): **“Verificar la condición sanitaria de las embarcaciones artesanales que lo requieran”**

Lo señalado, generó la migración del Programa Sanitario de Embarcaciones (PSE), desde la Subdirección de Comercio Exterior (COMEX), hacia la Subdirección de Pesquerías (SPP), en el Depto. de Pesca Artesanal (DPA), para la evaluación sanitaria de la flota pesquera artesanal, industrial y lanchas transportadoras.

Este programa tiene como principal objetivo cumplir con los requisitos establecidos por la Unión Europea en su Reglamento (CE) N° 853/2004, los cuales están referidos principalmente a condiciones de manejo e higiene durante la pesca y el transporte de la materia prima.

Por lo anterior, la Subdirección de Pesquerías elaboró el presente Manual de Procedimientos, de uso interno, a fin de informar, estandarizar y resumir las directrices relacionadas con la habilitación sanitaria pesquera.

En virtud de lo señalado, el presente documento entrega los lineamientos, procedimientos y formularios a utilizar, para un adecuado proceder en la habilitación sanitaria de la flota señalada.

2. OBJETIVOS

2.1. OBJETIVO GENERAL

Establecer el procedimiento mediante el cual, las Direcciones Regionales de Pesca y Acuicultura, realizarán la habilitación sanitaria de embarcaciones artesanales y naves industriales, en todo el país.

2.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- ↳ Definir la terminología a utilizar en la habilitación sanitaria de las naves pesqueras.
- ↳ Definir los requisitos a cumplir por los funcionarios que habilitarán sanitariamente naves pesqueras.
- ↳ Unificar procedimientos, criterios y condiciones que permitan la incorporación, mantención o retiro de la nómina oficial de habilitación sanitaria, de naves pesqueras.
- ↳ Establecer las condiciones de formalidad para que los usuarios interesados, conozcan, tramiten, dispongan y se informen oportunamente de las habilitaciones sanitarias.

3. ALCANCE

El alcance de este procedimiento es todo el territorio nacional, beneficiando con este a todos los armadores de embarcaciones artesanales y naves industriales.

4. BASE LEGAL

La base legal que sustenta el presente manual es:

- ↳ D.S. N° 430/199 y sus modificaciones: Ley General de Pesca y Acuicultura
- ↳ D.F.L. N° 1/06.01.2014 MINECON: Establece la reestructuración del Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura y las funciones de los subdirectores.
- ↳ Res. Ex. N° 1328/31.05.2013 Sernapesca: Crea registro especial de embarcaciones transportadoras y establece forma y condiciones para su inscripción
- ↳ Reglamento (CE) N° 853/2004: Normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal

5. TERMINOLOGÍA APLICABLE

Será la que utiliza el presente manual, señalada y detallada en la LGPA, acorde a lo establecido en esta, este documento se referirá a una nave artesanal o industrial, genéricamente como nave pesquera (Art. 2, N° 8).

a) Armador artesanal

Es el pescador artesanal, la persona jurídica constituida en el término establecido en el segundo numeral de la LGPA, o la comunidad en los términos que establece el Código Civil, propietarios de hasta dos embarcaciones artesanales (Art. 2, N° 28, letra a).

b) Armador pesquero Industrial

Persona inscrita en el registro industrial, que ejecuta por su cuenta y riesgo una actividad pesquera extractiva o de transformación a bordo, utilizando una o más naves o embarcaciones pesqueras, cualquiera sea el tipo, tamaño, diseño o especialidad de éstas, las que deberán estar identificadas e inscritas como tales en los registros a cargo de la autoridad marítima.

En adelante, en esta ley se denominan dichas naves "nave o embarcaciones pesqueras", o simplemente "naves o embarcaciones" (Art. 2, N° 8).

c) Departamento de Pesca Artesanal (DPA)

El Departamento de Pesca Artesanal de Sernapesca

d) Deficiencias

Los tipos de deficiencias halladas en una evaluación sanitaria, se definen en el "Manual de Inocuidad y Certificación", a saber:

d.1.) Deficiencia crítica (CR)

Es aquella que no cumple con los requisitos de infraestructura de la embarcación, manejo sanitario a bordo y/o inocuidad de los recursos, y que generará un alimento que representa una amenaza para la salud pública.

d.2.) Deficiencia seria (S)

Es aquella en que no existe una adecuada infraestructura de la embarcación, ni tampoco un correcto manejo sanitario a bordo y/o inocuidad de los recursos, por lo cual puede generarse un alimento alterado.

d.3.) Deficiencia mayor (MY)

Es aquella que no cumple con los requisitos de infraestructura de la embarcación, manejo sanitario a bordo y/o inocuidad de los recursos, deteriorándose la calidad de estos, sin llegar a ser crítico.

d.4.) Deficiencia menor (MN)

Es aquella que no está en concordancia con los requisitos de infraestructura de la embarcación, manejo sanitario a bordo y/o inocuidad de los recursos. Su impacto sobre la condición del producto final, es que afecta levemente la higiene general.

e) Dirección Regional de Pesca y Acuicultura (DRPA)

Cualquiera de las Direcciones Regionales de Pesca y Acuicultura. Además se usará la misma abreviatura para las(os) Directoras(es) Regionales de Pesca y Acuicultura.

f) Embarcación artesanal

Es aquella explotada por un armador artesanal e inscrita en el Registro Pesquero Artesanal, de una eslora máxima no superior a 18 metros y 80 metros cúbicos de capacidad de bodega, garantizando la seguridad y el que no haya aumento del esfuerzo pesquero (Art. 2, N° 14).

g) Evaluadores

Funcionarios designados por su respectiva DRPA, que han realizado y aprobado el curso de capacitación sobre evaluación sanitaria de naves pesqueras, elaborado por la Escuela de Capacitación de Sernapesca y aprobado por la Subdirección de Pesquerías.

h) Habilitación sanitaria de naves pesqueras

Acción mediante la cual Sernapesca, previa evaluación y cumplimiento de los requisitos, criterios y condiciones de una o varias naves pesqueras, certifica que ellas cumplen con las condiciones sanitarias necesarias para que sus capturas puedan ser utilizadas en la elaboración de productos cuyo destino son mercados con restricciones en el ámbito sanitario.

i) Lancha transportadora

Nave utilizada para el traslado de capturas de embarcaciones pesqueras, desde la zona de pesca hasta el puerto de desembarque. Estas embarcaciones deberán inscribirse en el registro especial que para estos efectos llevará el Servicio (Art. 2, N° 63).

j) Ley General de Pesca y Acuicultura (LGPA)

El D.S. N° 430 de 1991 y sus modificaciones.

k) Nave pesquera

Denominación genérica utilizada sólo para efectos del presente manual de procedimientos, refiriéndose indistintamente a embarcaciones artesanales, naves industriales o lanchas transportadoras (Art. 2, N° 8).

l) Nómina de Habilitación Sanitaria (NHS)

Nómina de naves pesqueras habilitadas sanitariamente, en la que se define su vigencia, conformada por:

- ↳ Región donde se ubica la nave pesquera.
- ↳ Nombre de la nave pesquera
- ↳ Código RPA/RPI/RLT
- ↳ Fecha de vigencia de la habilitación sanitaria

En el caso de la nómina de habilitación sanitaria de la flota pesquera artesanal, se agregarán los campos que se detallan a continuación:

- ↳ Matrícula
- ↳ Nombre del armador
- ↳ Recursos autorizados para exportar a la Unión Europea

m) Pesca artesanal

Actividad pesquera extractiva realizada por personas naturales que, en forma personal, directa y habitual, trabajan como pescadores artesanales inscritos en el Registro Pesquero Artesanal, con o sin el empleo de una embarcación artesanal.

Sin perjuicio de lo anterior, se considerará también como pesca artesanal la actividad pesquera extractiva realizada por personas jurídicas que estén compuestas exclusivamente por personas naturales inscritas

como pescadores artesanales en los términos establecidos en esta ley. Esta excepción será aplicable sólo a armadores y a organizaciones de pescadores artesanales (Art. 2, N° 28).

n) Pesca industrial

Actividad pesquera extractiva realizada por armadores industriales, utilizando naves o embarcaciones pesqueras, de conformidad con esta ley (Art. 2, N° 30).

o) Programa Sanitario de Embarcaciones (PSE)

Conjunto de procedimientos, condiciones y requisitos aplicables a las naves pesqueras que participan en la captura de recursos hidrobiológicos, que se destinarán a una planta pesquera nacional para su transformación, y que exporta a la Unión Europea.

p) Registro Lanchas Transportadoras (RLT)

Registro a cargo de Sernapesca, en el cual deberán inscribirse todas las personas que, mediante el uso de naves o embarcaciones, de las cuales sean propietarios, arrendatarios o meros tenedores, desarrollen la actividad de transporte de recursos hidrobiológicos (Resol. Ex. N° 1328/26.06.2013 Sernapesca).

q) Registro Nacional Pesquero Artesanal (RPA)

Nómina de pescadores y embarcaciones artesanales habilitados para realizar actividades de pesca artesanal, que llevará el Servicio por regiones, caletas base, categorías y pesquerías con sus respectivos artes y aparejos de pesca. También se inscribirán en este registro las organizaciones de pescadores artesanales. El Registro será público y estará disponible en la página de dominio electrónico del Servicio, actualizado al mes de junio de cada año (Art. 2, N° 39).

r) Registro Nacional Pesquero Industrial (RPI)

Nómina de personas que realizan pesca industrial que llevará el Servicio Nacional de Pesca, para los efectos de esta ley (Art. 2, N° 40).

s) Sernapesca

El Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura

t) Subdirección de Comercio exterior (COMEX)

La subdirección de Comercio Exterior de Sernapesca

u) Subdirección de Pesquerías (SPP)

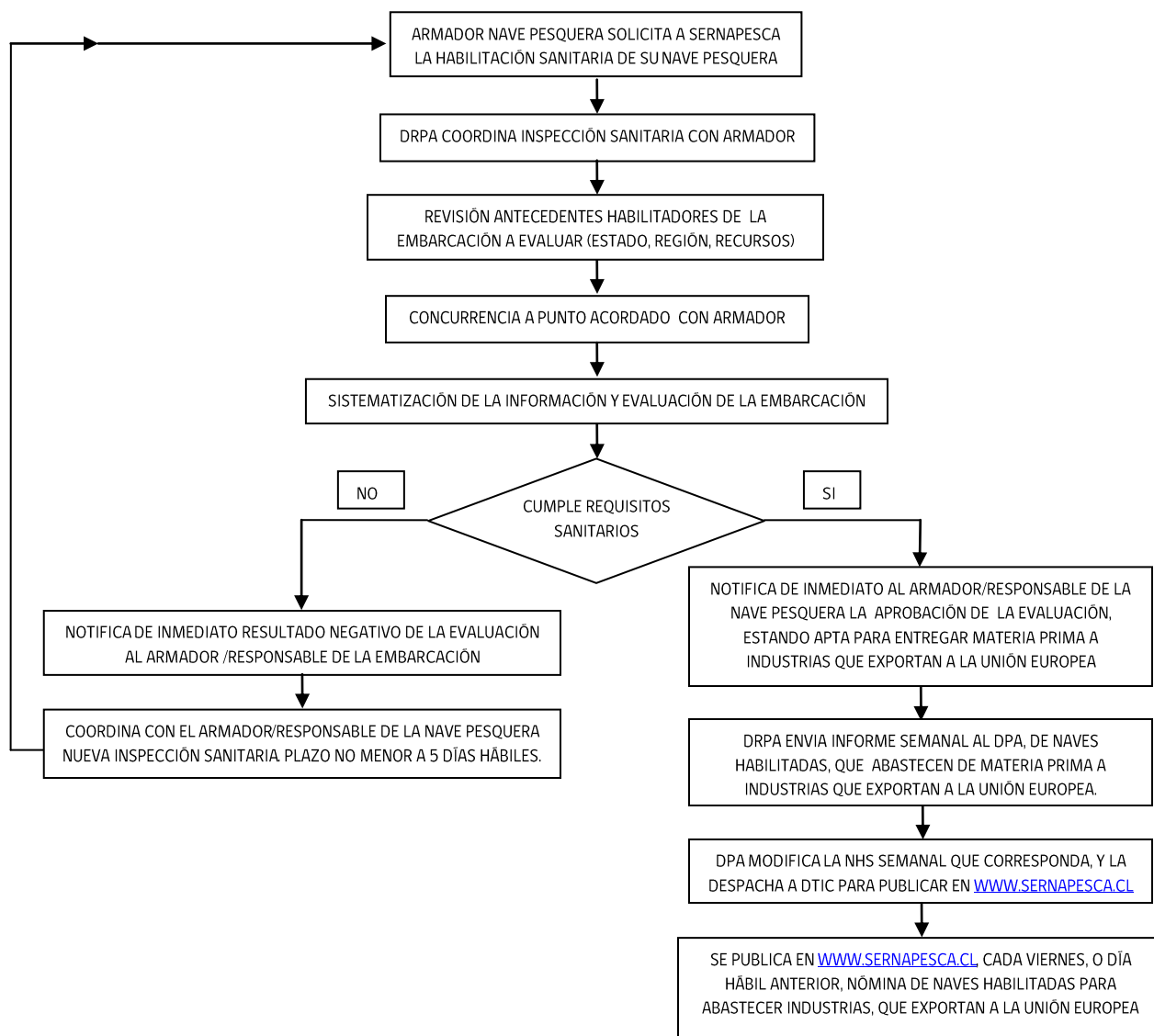
La Subdirección de Pesquerías de Sernapesca

v) Subpesca (SSPA)

La Subsecretaría de Pesca y Acuicultura

6. ESQUEMA GENERAL DE PROCEDIMIENTO

Un esquema muy generalizado de la habilitación sanitaria de una nave pesquera, se aprecia a continuación:



7. ASPECTOS PROCEDIMENTALES GENERALES

7.1. DE LOS FUNCIONARIOS AUTORIZADOS

Las personas que desarrollen evaluaciones sanitarias de naves pesqueras, deberán cumplir lo siguiente:

- ☞ Deberá ser designado formalmente por el DRPA, de ello se deberá informar además al DPA.
- ☞ Aprobar el curso de aprendizaje electrónico elaborado por la Escuela de Fiscalización de Sernapesca.
- ☞ Deberá aprobar todas las capacitaciones o perfeccionamientos que se instruyan desde el DPA.

7.2. DE LOS FORMULARIOS

Los formatos de solicitudes, formularios de evaluación son:

- ☞ Anexo N° 1: Carta solicitud de habilitación sanitaria de nave pesquera.
- ☞ Anexo N° 2: Formulario de evaluación de embarcaciones artesanales y lanchas transportadoras.
- ☞ Anexo N° 3: Formulario de evaluación de naves industriales.

7.3. DE LAS NAVES PARTICIPANTES

Podrán solicitar su ingreso al PSE, toda nave pesquera que cumpla los requisitos siguientes:

- ☞ La nave pesquera debe estar inscrita y vigente (activa) en los registros respectivos, esto es:
 - ✓ RPA
 - ✓ RPI
 - ✓ RLT

7.4. DE LA EVALUACIÓN

La evaluación se llevará a cabo, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

7.4.1. CONSIDERACIONES PREVIAS

Previo a la evaluación deberá verificarse la siguiente información:

- ☞ Se coordinará con el armador, la fecha, hora y lugar donde se realizará la evaluación.
- ☞ Estado de la nave pesquera en el RPA, RPI o RLT, ya que sólo estando activa puede ser evaluada sanitariamente, ninguna nave pesquera inactiva será evaluada.
- ☞ Verificación de la región de operación en el RPA para embarcaciones artesanales.
- ☞ Verificación del área de operación en el RLT para lanchas transportadoras.
- ☞ Verificación de la región base autorizada en el RPI, para naves industriales.

7.4.2. EVALUACIÓN SANITARIA

- ☞ **LA HABILITACIÓN SANITARIA DE UNA NAVE PESQUERA TENDRÁ DURACIÓN DE UN AÑO.**
- ☞ **LA INCORPORACIÓN O MANTENCIÓN DE UNA NAVE PESQUERA EN LA NHS, SÓLO ES A TRAVÉS DE UNA EVALUACIÓN SANITARIA POSITIVA, EN NINGÚN CASO SE ACEPTARÁ UNA MODALIDAD DISTINTA.**
- ☞ **Del proceso de evaluación deberán guardarse medios verificadores, ante auditorías futuras**
- ☞ **Es aconsejable pero no es obligatorio, que la nave pesquera esté operando (desembarcando, extrayendo), para realizar la evaluación, no obstante, esta situación presenta un alto costo de oportunidad, por lo que no es impedimento para llevarla a cabo.**
- ☞ La metodología de evaluación sanitaria, la establecerá cada DRPA acorde a las particularidades regionales (geográficas, ambientales, logísticas, etc.), y se desarrollarán durante el transcurso del año.
- ☞ Los resultados de la evaluación deberán ser informados de inmediato al armador o responsable de la nave pesquera.
- ☞ La información regional que se remita al DPA, será en los formatos que este departamento defina como los adecuados.

7.5. DE LA EXCLUSIÓN DE LA NÓMINA DE HABILITACIÓN SANITARIA

Los criterios a considerar para excluir una nave pesquera de una NHS, son:

- ☞ Por caducidad de la nave pesquera en el RPA, en el RPI o retiro del RLT.
- ☞ No disponer instalado y operativo el VMS, las lanchas pelágicas \geq a 12 metros de eslora, lanchas \geq a 15 metros de eslora y lanchas transportadoras.
- ☞ Por pérdida de la vigencia de la habilitación sanitaria.
- ☞ Por detección de inhabilidades de manejo sanitario, malas prácticas en período habilitado, por funcionarios de Sernapesca, esta situación debe estar bien documentada con elementos objetivos (Fotografías, filmaciones, presencia de otros funcionarios etc.), dando aviso inmediato al armador.

7.6. DE LA INFORMACIÓN A LOS USUARIOS

Una adecuada información a los usuarios involucrados (armadores) o posibles interesados, tiene que segmentarse en los niveles regional y nacional.

7.6.1. NIVEL REGIONAL

La información en los distintos niveles de usuario (armadores, interesados, público en general), estará orientada a clarificar aspectos relacionados con:

- ↪ Difundir procedimientos establecidos.
- ↪ Coordinación y formalización de las evaluaciones.
- ↪ Informar oportunamente las actualizaciones al DPA.

7.6.2. NIVEL CENTRAL

El DPA canalizará la información proveniente de regiones, hacia los distintos usuarios, a través de:

- ↪ Información disponible en el sitio web institucional
- ↪ Actualización permanente y periódica de la NHS, los viernes de cada semana.
- ↪ Proporcionar elementos de difusión, para las DRPA.
- ↪ Actualización permanente de la documentación involucrada en las evaluaciones.

8. ASPECTOS SANITARIOS

Los aspectos sanitarios que a continuación se desarrollan, fueron extractados en su integralidad del Manual de Inocuidad y Certificación de COMEX.

8.1. GENERALES

A continuación se proporcionan una serie de consideraciones que deben tener en cuenta los armadores artesanales e industriales, divididas acorde a las características que posee cada segmento operacional.

No obstante lo anterior es necesario considerar al momento de cada inspección:

- a) Las materias primas estarán protegidas de cualquier foco posible de contaminación.
- b) Las instalaciones relacionadas con materias primas y operaciones asociadas, estarán siempre limpias.
- c) Los contenedores, cajas, bandejas, bins y embarcaciones, se mantendrán limpios, y desinfectados.
- d) Se utilizará agua limpia, para evitar la contaminación.
- e) En la medida de lo posible, se tratará de garantizar que el personal (tripulante o pescador) que manipule productos de la pesca se halle en buen estado de salud y reciba formación sobre riesgos sanitarios, mediante charlas orientativas.
- f) El personal encargado de la manipulación de los productos de la pesca, mantendrá una adecuada limpieza corporal y de su indumentaria.
- g) Se almacenarán y manipularán los residuos y sustancias peligrosas (Ej.: combustible, lubricantes, elementos químicos), a fin de evitar la contaminación de éstos, con los recursos provenientes de la operación extractiva.

8.2. EMBARCACIONES ARTESANALES

Las consideraciones técnico sanitarias, que regirán las evaluaciones de naves pesqueras artesanales, son las que a continuación se desarrollan.

8.2.1. REQUISITOS ESTRUCTURALES Y EQUIPAMIENTO

Las embarcaciones deberán estar concebidas y construidas de forma que no se produzca una contaminación de los recursos pesqueros capturados productos por el agua de la sentina, aguas residuales, humo, carburante, aceite, grasa y otras sustancias nocivas.

Las superficies que entren en contacto con los recursos pesqueros capturados deberán ser de materiales apropiados, resistentes a la corrosión, lisos y fáciles de limpiar. Los revestimientos de las superficies deberán ser duraderos y no tóxicos.

El equipo y los instrumentos utilizados para la manipulación de los recursos pesqueros capturados, deberán estar fabricados con materiales resistentes a la corrosión que sean fáciles de limpiar y desinfectar.

Cuando en las embarcaciones tomen manualmente el agua utilizada con los productos de la pesca, deberán realizarlo de manera que se evite la contaminación de la misma, además cuando las embarcaciones tengan una toma de agua para el agua utilizada con los productos de la pesca, deberá estar situada de manera que se evite la contaminación del suministro de ésta.

Los contenedores utilizados para almacenar productos de la pesca frescos y almacenados en hielo deberán evitar que el agua del deshielo permanezca en contacto con los productos.

8.2.2. REQUISITOS APLICABLES A NAVES PESQUERAS ARTESANALES PARA MANTENER RECURSOS EXTRAÍDOS POR PERÍODOS MAYORES O IGUALES A 24 HORAS

Estos requisitos son aplicables a las embarcaciones que mantengan a bordo productos de la pesca frescos durante más de 36 horas y que estén destinados a la elaboración de aceite de pescado, y durante más de 24 horas para la elaboración de otros productos.

Las embarcaciones de pesca concebidas y equipadas para conservar a bordo productos de la pesca durante más de 24 horas estarán equipadas con bodegas, cisternas o contenedores para el almacenamiento de los productos de la pesca en las siguientes condiciones:

- ↳ Cuando proceda, los recursos pesqueros capturados se mantendrán a una temperatura próxima al derretimiento del hielo.
- ↳ Los recursos pesqueros capturados que se mantengan vivos se conservarán a una temperatura y de un modo que no afecten negativamente a la inocuidad de los alimentos o su viabilidad.

Las bodegas estarán separadas de la sala de máquinas y de los locales reservados a la tripulación por mamparos suficientemente estancos, para evitar cualquier contaminación de los productos de la pesca almacenados. Las bodegas y contenedores utilizados para el almacenamiento de los productos de la pesca deberán garantizar su conservación en condiciones higiénicas satisfactorias y, cuando sea necesario, evitar que el agua de fusión permanezca en contacto con los productos.

8.2.3. REQUISITOS DE HIGIENE

En el momento de su utilización, las partes de la embarcación o contenedores reservados para el almacenamiento de los productos de la pesca, se conservarán limpios y buen estado de mantenimiento, en especial, no podrán ser contaminados por el carburante o agua de las sentinas. Desde el momento de su embarque, los recursos pesqueros capturados deberán protegerse de la contaminación, efectos del sol u otra fuente de calor. Cuando se laven, se utilizará agua limpia, pudiendo ser agua de mar limpia.

Los recursos pesqueros capturados se manipularán y almacenarán de forma de evitar magulladuras. Quienes los manipulen podrán utilizar instrumentos punzantes para desplazar peces de gran tamaño o peces que pueden herirles, a condición de que la piel y la carne de dichos productos no sufran deterioro.

Los recursos pesqueros capturados, excepto los que se conserven vivos, deberán someterse a un proceso de refrigeración lo antes posible después de su embarque. Cuando no sea posible refrigerarlos, deberán desembarcarse lo antes posible.

El hielo utilizado para refrigerar los recursos pesqueros capturados deberá estar elaborado en base a agua limpia. Antes de su utilización, se almacenará en condiciones que impidan su contaminación.

En caso que los peces se descabecen o se evisceren a bordo, dichas operaciones se llevarán a cabo de manera higiénica, lo antes posible después de su captura; los peces ya eviscerados se lavarán inmediatamente y a fondo con agua limpia. En ese caso, las vísceras y las partes que representen un peligro para la salud pública, se separarán lo antes posible y se mantendrán apartadas de los productos destinados al consumo humano, destinándose estos desechos en la forma que habitualmente eliminan en el punto de destino. Los hígados y gónadas destinadas al consumo humano se conservarán en hielo, a una temperatura próxima al derretimiento del hielo, o bien, congelados.

Los equipos utilizados en la evisceración o descabezado, los recipientes, utensilios y aparatos diversos que entren en contacto con los recursos pesqueros capturados estarán constituidos o cubiertos por un material impermeable, incorruptible, liso, fácil de limpiar y desinfectar. En el momento de su utilización deberán estar completamente limpios.

Los recursos pesqueros capturados enteros y eviscerados podrán transportarse o almacenarse en agua refrigerada a bordo de las embarcaciones.

Cuando se realice la congelación en salmuera del pescado entero destinado a ser enlatado, deberá conseguirse para dicho producto una temperatura igual o inferior a 9°C. La salmuera no deberá constituir un foco de contaminación para el pescado.

8.2.4. REQUISITOS DEL PERSONAL

El personal (tripulante o pescador) deberá vestir ropa de trabajo adecuada y limpia, asimismo el personal (tripulante o pescador) encargado de la manipulación y operaciones asociadas de los productos de la pesca deberá lavarse las manos cada vez que reanude el trabajo.

Estará prohibido fumar, escupir, beber y comer en los lugares de trabajo y almacenamiento de los productos de la pesca.

Se tomarán todas las medidas necesarias para evitar que trabaje y manipule los recursos pesqueros capturados, personal susceptible de contaminarlos, hasta que demuestre su aptitud para hacerlo sin peligro.

Si en el manejo de los recursos pesqueros capturados se usan guantes, se deberán mantener íntegros, limpios y en condiciones sanitarias. Los guantes deberán ser de un material impermeable. El uso de guantes no eximirá al operario (tripulante o pescador) de lavarse las manos adecuadamente.

El personal (tripulante o pescador) encargado de la manipulación y operaciones asociadas de los productos de la pesca, deberá contar con el curso de capacitación cuyas características serán definidas por Sernapesca.

8.2.5. CLASIFICACIÓN DE EMBARCACIONES ARTESANALES SEGÚN DEFICIENCIAS

Resultado de la evaluación sanitaria, la embarcación se clasifica en una de las categorías que se aprecian a continuación, esta se determina por la suma de deficiencias halladas en la evaluación.

La clasificación de las embarcaciones fue realizada teniendo en cuenta la permanencia de los recursos pesqueros capturados a bordo de la embarcación, a saber:

Tabla 1: Clasificación de embarcaciones que mantienen a bordo pesca por menos de 24 Hrs.

CLASIFICACIÓN	TIPO DE DEFICIENCIA		
	MAYOR	SERIA	CRÍTICA
APROBADA	≤ 6	1	0
RECHAZADA	≥ 7	≥ 2	≥ 1

Tabla 2: Clasificación de embarcaciones que mantienen a bordo pesca por más de 24 Hrs.

CLASIFICACIÓN	TIPO DE DEFICIENCIA		
	MAYOR	SERIA	CRÍTICA
APROBADA	≤ 15	≤ 3	0
RECHAZADA	≥ 16	≥ 4	≥ 1

8.2.6. VARIOS

Realizada la evaluación, el funcionario evaluador procederá a las acciones siguientes:

- ↳ Cada nave pesquera, tendrá una carpeta digital, conteniendo las evaluaciones realizadas, lo que permitirá disponer del historial de la nave, y que estará a disposición de auditorías futuras.
- ↳ Informar al DPA, para que se actualice la NHS que corresponda, lo que produce en el sitio web www.sernapesca.cl, los días viernes de cada semana.

8.3. NAVES INDUSTRIALES Y LANCHAS TRANSPORTADORAS

Las consideraciones técnico sanitarias, que regirán las evaluaciones de naves pesqueras industriales y embarcaciones transportadoras, son las que a continuación se desarrollan.

8.3.1. REQUISITOS ESTRUCTURALES Y EQUIPAMIENTO

Las naves industriales así como las embarcaciones transportadoras estarán concebidas y construidas de forma que no se produzca una contaminación de los recursos pesqueros capturados, por el agua de la sentina, aguas residuales, humo, carburante aceite, grasa y otras sustancias nocivas.

Las superficies que entren en contacto con los recursos pesqueros capturados deberán ser de materiales apropiados resistentes a la corrosión, lisos y fáciles de limpiar. Los revestimientos de las superficies deberán ser duraderos y no tóxicos.

El equipo y los instrumentos utilizados para la manipulación de los recursos pesqueros capturados deberán estar fabricados con materiales resistentes a la corrosión, fáciles de limpiar y desinfectar. Cuando las embarcaciones tengan una toma de agua para el agua utilizada con los recursos pesqueros capturados, deberá estar situada de manera que se evite la contaminación del suministro de éste.

Los contenedores utilizados para almacenar recursos pesqueros capturados frescos y almacenados en hielo, deberán evitar que el agua de fusión permanezca en contacto con los productos.

Las naves industriales autorizadas a elaborar productos provenientes de la pesca, deberán contar con autorización de la Subsecretaría de Pesca, vigente respecto a líneas de procesos y recursos a capturar y elaborar, las embarcaciones transportadoras deberán estar inscritas en el Registro de Lanchas Transportadoras. Deberán disponer de estaciones de lavado de manos, por ello existirá un número suficiente de vestuarios y servicios higiénicos, con paredes y suelos lisos, impermeables y lavables, cuyos requerimientos se aprecian en la Tabla 3: Número de artefactos sanitarios requeridos. Asimismo los lavamanos de los servicios higiénicos estarán dotados de productos para la limpieza y desinfección de las manos y dispositivos para el secado de éstas.

Tabla 3: Número de artefactos sanitarios requeridos

Nº OPERARIOS	INODOROS	LAVAMANOS	DUCHAS
1 - 10	1	1	1
11 - 20	2	2	2
21 - 30	2	2	3
31 - 40	3	3	4
41 - 50	3	3	5
51 - 60	4	3	5
61 - 70	4	3	7
71 - 80	5	5	8
81 - 90	5	5	9
91 - 100	6	6	10

Cuando existan más de cien operarios por turno, se agregará 1 W.C. y 1 lavamanos por cada quince personas y 1 ducha por cada diez personas. En caso de reemplazar los lavatorios individuales por colectivos, se considerará el equivalente a una llave de agua por artefacto individual. En los servicios higiénicos para hombres se podrá reemplazar el 50% de los excusados por urinarios individuales o colectivos, y en este último caso, la equivalencia será de 60 centímetros de longitud por urinario.

8.3.2. REQUISITOS APLICABLES A NAVES PESQUERAS INDUSTRIALES PARA MANTENER RECURSOS EXTRAÍDOS POR PERÍODOS MAYORES O IGUALES A 24 HORAS

Las embarcaciones diseñadas y equipadas para conservar a bordo recursos pesqueros capturados frescos durante más de 24 horas, deberán:

- ↳ Estar concebidas y equipadas para conservar a bordo recursos pesqueros capturados durante más de 36 horas, para el caso de que estos sean destinados a la elaboración de aceite de pescado; y durante más de 24 horas, para la elaboración de otros productos, estarán equipadas con bodegas, cisternas o contenedores para el almacenamiento de los productos de la pesca en las siguientes condiciones:
 - ✓ Cuando proceda, los recursos pesqueros capturados frescos se mantendrán a una temperatura próxima a la fusión del hielo.
 - ✓ Los recursos pesqueros capturados que se mantengan vivos se conservarán a una temperatura y de un modo que no afecten negativamente la inocuidad de los alimentos o su viabilidad.
- ↳ Las bodegas deberán estar separadas de la sala de máquinas y de los locales reservados a la tripulación por mamparos suficientemente estancos para evitar cualquier contaminación de los recursos pesqueros capturados almacenados. Las bodegas y contenedores utilizados para el almacenamiento de los recursos pesqueros capturados deberán garantizar su conservación en condiciones higiénicas satisfactorias y, cuando sea necesario, evitar que el agua de fusión permanezca en contacto con los productos.
- ↳ En las embarcaciones equipadas para refrigerar los recursos pesqueros capturados en agua de mar limpia refrigerada, los tanques deberán tener dispositivos para mantener una temperatura homogénea en su interior; tales dispositivos deberán alcanzar un índice de refrigeración que garantice que la mezcla de pescado y agua marina limpia alcance una temperatura no superior a los 3°C 6 horas después del embarque ni a los 0°C 16 horas después, y permitir la supervisión y, en su caso, el registro de las temperaturas.

8.3.3. REQUISITOS DE HIGIENE

En el momento de su utilización, las partes de la embarcación o los contenedores reservados para el almacenamiento de los recursos pesqueros capturados deberán conservarse limpios y en buen estado de mantenimiento y, en particular, no podrán ser contaminados por el carburante o el agua de las sentinas.

Desde el momento de su embarque, los recursos pesqueros capturados deberán protegerse de la contaminación y de los efectos del sol o de cualquier otra fuente de calor. Cuando se laven, se utilizará abundante agua limpia.

Los recursos pesqueros capturados se deberán manipular y almacenar de forma que se eviten las magulladuras. Quienes los manipulen podrán utilizar instrumentos punzantes para desplazar peces de gran tamaño o peces que pueden herirles, a condición de que la carne de dichos productos no sufra deterioro.

Los recursos pesqueros capturados, excepto los que se conserven vivos y aquellos destinados a la elaboración de aceite de pescado que se someterán a proceso antes de las 36 horas desde su captura, deberán someterse a un proceso de refrigeración lo antes posible después de su embarque. Cuando no sea posible refrigerarlos, deberán desembarcarse lo antes posible.

El hielo utilizado para refrigerar recursos pesqueros capturados deberá estar elaborado a base a agua limpia. Antes de su utilización, se deberá almacenar en condiciones que no permitan su contaminación.

En caso que los peces se descabecen o se evisceren a bordo, dichas operaciones deberán llevarse a cabo de manera higiénica lo antes posible después de su captura, y los productos deberán lavarse inmediatamente y a fondo con agua limpia. En ese caso, las vísceras y las partes que puedan representar un peligro para la salud pública se separarán lo antes posible y se mantendrán apartadas de los productos destinados al consumo humano. Los hígados y gónadas destinadas al consumo humano se conservarán en hielo, a una temperatura próxima a la de fusión del hielo, o bien congelados.

Los equipos utilizados para la evisceración o descabezado, y los recipientes, utensilios y aparatos diversos que entren en contacto con los recursos pesqueros capturados, estarán constituidos o cubiertos por un material impermeable, resistente a la corrosión, liso, fácil de limpiar y desinfectar. En el momento de su utilización deberán estar completamente limpios.

Los recursos pesqueros capturados enteros y eviscerados podrán transportarse o almacenarse en agua refrigerada a bordo de las embarcaciones.

Cuando se realice la congelación en salmuera del pescado entero destinado a ser enlatado, se deberá conseguir para dicho producto una temperatura igual o inferior a 9°C. La salmuera no deberá constituir un foco de contaminación para el pescado.

8.3.4. REQUISITOS DEL PERSONAL

El personal (tripulante o pescador) deberá vestir ropa de trabajo adecuada y limpia.

El personal (tripulante o pescador) encargado de la manipulación y operaciones asociadas de los recursos pesqueros capturados deberá lavarse las manos cada vez que reanude el trabajo.

Estará prohibido fumar, escupir, beber y comer en los lugares de trabajo y almacenamiento de los recursos pesqueros capturados.

Se deberán tomar todas las medidas necesarias para evitar que trabaje y manipule los productos pesqueros, personal susceptible de contaminarlos, hasta que demuestre su inocuidad.

Si en el manejo de los recursos pesqueros capturados se usan guantes, se deberán mantener íntegros, limpios y en condiciones sanitarias. Los guantes deberán ser de un material impermeable.

El uso de guantes no eximirá al operario (tripulante o pescador) de lavarse las manos adecuadamente.

El personal (tripulante o pescador) encargado de la manipulación y operaciones asociadas de los recursos pesqueros capturados, deberá contar con capacitación por SERNAPESCA

8.3.5. CLASIFICACIÓN DE NAVES Y EMBARCACIONES SEGÚN DEFICIENCIAS

Producto de la evaluación sanitaria realizada por el funcionario de Sernapesca habilitado, la nave pesquera industrial o embarcación transportadora, quedará categorizada en la clasificación que se observa en la Tabla 4: Clasificación de naves industriales y embarcaciones transportadoras.

El funcionario evaluador emitirá un informe de la visita al interesado, el que deberá incluir número de inscripción en la nómina de lanchas transportadoras que lleva Sernapesca, verificación de la instalación y funcionamiento del VMS, las deficiencias observadas y la categoría en la cual fue clasificada la embarcación.

Tabla 4: Clasificación de naves industriales

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

8.3.6. VARIOS

Realizada la evaluación, el funcionario evaluador procederá a:

- ↳ Informar al DPA, con el fin de incorporar la información en la NHS, los viernes de cada semana.
- ↳ Cada evaluación sanitaria deberá tener sus respectivos medios verificadores, los que estarán en una carpeta digital para cada embarcación, la que será objeto de auditorías.

9. SEGUIMIENTOS

Tiene por fin monitorear las naves pesqueras habilitadas, para verificar el cumplimiento del PSE, tanto a nivel regional (operacional), como central (documentario).

9.1. SEGUIMIENTO CENTRAL

El encargado del PSE de la Dirección Nacional, realizará las acciones que a continuación se detallan:

- ↳ Periódicamente el DPA informará a regiones de las naves pesqueras cuya habilitación sanitaria está próxima a vencer en los 30 y 60 días siguientes.
- ↳ Anualmente seleccionará aleatoriamente las regiones, a lo menos un 30 %, a las cuales se les solicitará los medios verificadores de las acciones de habilitación sanitaria realizada, para auditar el funcionamiento del PSE.
- ↳ Las naves pesqueras a auditar serán cuantificadas acorde a lo que establece la Tabla 5: Monitoreos anuales por cantidad de naves habilitadas.
- ↳ Las naves pesqueras que no posean toda la documentación que avale la habilitación sanitaria, serán retiradas temporalmente de la NHS, hasta constatar la documentación que avala su inclusión en ella.

9.2. SEGUIMIENTO REGIONAL

- ↳ Cada DRPA llevará un control aleatorio en terreno de las embarcaciones ya habilitadas, lo que se incluirá en la planificación regional, resguardando los medios de verificación, frente a futuras auditorías.

- ↳ Los monitoreos regionales a realizar, para cada tipo de flota, en función del universo regional habilitado, se muestra en Tabla 5: Monitoreos anuales por cantidad de naves habilitadas.

Tabla 5: Monitoreos anuales por cantidad de naves habilitadas

Cantidad naves pesqueras habilitadas	Monitoreos anuales
1 - 20	2
21 - 40	4
41 - 200	7
201 - 500	10
501 - 1.000	13
1001 - 2000	16
> 1.000	30

10.ANEXOS

MMV/

Valparaíso, junio de 2018

SPP/Pesca Artesanal/Sanitario embarcaciones/Manual PSE 06.18

Anexo N° 1: Solicitud de habilitación sanitaria



SOLICITUD DE HABILITACIÓN SANITARIA DE NAVE PESQUERA

HABILITACIÓN		SEGUIMIENTO		NÚMERO SOLICITUD	
--------------	--	-------------	--	------------------	--

ANTECEDENTES DEL SOLICITANTE/ARMADOR					
NOMBRE					
DIRECCIÓN					
CIUDAD		CORREO ELECTRÓNICO			
TELÉFONO BASE		TELÉFONO CELULAR		RUT	

ANTECEDENTES DE LA EMBARCACIÓN									
BOTE REMOS		BOTE MOTOR		LANCHA MENOR		LANCHA MEDIA		LANCHA MAYOR	
TIPO	EMBARCACIÓN ARTESANAL		NAVE INDUSTRIAL		EMBARCACIÓN TRANSPORTADORA				
NOMBRE					PUERTO				
CÓDIGO HPA/HPURET				MATRÍCULA					
ESPECIES CAPTURA/TRANSPORTA <small>(Códigos SERNAPESCA)</small>									
INDUSTRIA 1 QUE ABASTECE									
INDUSTRIA 2 QUE ABASTECE									
INDUSTRIA 3 QUE ABASTECE									
INDUSTRIA 4 QUE ABASTECE									

ACTIVIDADES					
CAPTURA		CAPTURA Y EISCERADO		ALMACENADO Y TRANSPORTE	
RECURSO VIVO		RECURSO MUERTO SIN HIELO		RECURSO MUERTO CON HIELO	
OTROS <small>(especificar)</small>					

NOMBRE Y RUT SOLICITANTE	NOMBRE FUNCIONARIO SERNAPESCA	OFICINA/REGIÓN
FIRMA SOLICITANTE	FIRMA FUNCIONARIO SERNAPESCA	FECHA SOLICITUD

Anexo N° 2: Formulario de evaluación sanitaria embarcación artesana/lancha transportadora

PAUTA DE EVALUACIÓN PROGRAMA SANITARIO DE EMBARCACIONES INFORME DE HABILITACIÓN SANITARIA ARTESANAL - TRANSPORTADORA															
ANTECEDENTES GENERALES															
NOMBRE INSPECTOR		N° INSPECCIÓN													
OFICINA:		LUGAR DE INSPECCIÓN:													
FECHA:	1° INSPECCIÓN	SEGUIMIENTO													
ANTECEDENTES DE LA EMBARCACIÓN Y OPERACIÓN															
NOMBRE NAVE PESQUERA:		CÓDIGO R.P.A. - R.L.T.	ESTADO												
N° MATRÍCULA DE LA NAVE:	PUERTO	REGIÓN BASE RPA	TECNOLOGÍA DE NO CONTAMINACIÓN												
ARMADOR:		RUT/CELULAR													
EMBARCACIONES QUE TRANSPORTAN LA PESCA EN MENOS DE 24 HORAS.															
1 DE LA MATERIA PRIMA															
1.1.	My	CUMPLE CON EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA													
1.2.	My	LA PROTECCIÓN DE LA PESCA ES CON ELEMENTOS LIMPIOS Y ADECUADOS PARA SU CORRECTA CONSERVACIÓN.													
1.3.	Cr	EL VISCERADO SE REALIZA EN PLAYA.													
1.4.	My	DESDE LA CAPTURA, LA PESCA ES PROTEGIDA DE FUENTES CONTAMINANTES, EFECTOS DEL SOL U OTRA FUENTE DE CALOR													
1.5.	My	EL DESCAJEADO Y VISCERADO A BORDO SE REALIZA DE FORMA HIGIÉNICA, LO ANTES POSIBLE DESPUÉS DE LA CAPTURA.													
2 DEL PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA															
2.1.	Se	LOS ELEMENTOS DE ALMACENAMIENTO Y MANIPULACIÓN DE LA PESCA SE CONSERVAN LIMPIOS Y EN BUEN ESTADO.													
2.2.	Se	NO EXISTE CONTAMINACIÓN DE LAS SUPERFICIES DE CONTACTO (POR EJEMPLO CON LUBRICANTES Y ACEITES)													
2.3.	Se	BODEGAS PARA ALMACENAR PRODUCTOS DE LA PESCA, SE ENCUENTRAN LIMPIAS, BIEN MANTENIDAS Y NO CONTAMINADAS.													
2.4.	My	INSTALACIONES, BODEGAS, RECIPIENTES, IMPLEMENTOS, EQUIPOS, MÁQUINAS, ETC., ESTÁN LIMPIOS AL MOMENTO DE SER UTILIZADOS													
2.5.	Se	LIMPIEZA DE SUPERFICIE PARA ALMACENAR Y MANIPULAR LA PESCA, SE HACE CON AGUA LIMPIA. NO SE USA AGUA CONTAMINADA.													
3 DE LA EMBARCACIÓN															
3.1.	Cr	EL DISEÑO, INCLUIDA TOMA DE AGUA, EVITA LA CONTAMINACIÓN DE LA PESCA POR AGUAS RESIDUALES, HUMO, LUBRIC, COMBUST. O SUSTANCIAS NOCIAS.													
3.2.	Se	LA SUPERFICIE EN CONTACTO CON LA PESCA ES FRÍO, DE LIMPIAR, RESISTENTE A LA CORROSIÓN Y ES DE MATERIALES APROPIADOS.													
3.3.	Se	LAS BODEGAS ESTÁN SEPARADAS DE LA SALA DE MÁQUINAS													
3.4.	My	BODEGAS Y CONTENEDORES USADOS PARA ALMACENAR LA PESCA, GARANTIZA SU CONSERVACIÓN EN CONDICIONES HIGIÉNICAS SATISFACTORIAS													
3.5.	My	LOS EQUIPOS E IMPLEMENTOS USADOS EN LA MANIPULACIÓN ESTÁN HECHOS DE MATERIALES RESISTENTES A LA CORROSIÓN, FÁCILES DE LIMPIAR.													
4 PERSONAL															
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	EL PERSONAL QUE MANIPULA LA PESCA Y ACCIONES ASOCIADAS A LA MATERIA PRIMA, POSEE CAPACITACIÓN EN ASPECTOS SANITARIO- PESQUEROS.													
EMBARCACIONES QUE TRANSPORTAN LA PESCA MÁS DE 24 HORAS															
A.	My	MANIPULADORES DE LA PESCA NO USAN ELEMENTOS PUNZANTES PARA MOVER PICES GRANDES O QUE PUEDAN HIRRIRES, SIEMPRE QUE LA CARNE DE ESOS PRODUCTOS NO SE DETERIORE													
B.	My	SE MANTIENEN LIMPIAS Y DESINFECTADAS LAS INSTALACIONES UTILIZADAS EN RELACIÓN CON LAS MATERIAS PRIMAS Y OPERACIONES ASOCIADAS.													
C.	My	SE DESINFECTA ADECUADAMENTE LAS EMBARCACIONES, UTENSILIOS, CONTENEDORES O BANDEJAS.													
D.	My	LA PESCA ENTERA Y VISCERADA QUE SE TRANSPORTA A GRAN EL O EN BANDEJAS, SE TRANSPORTA CON HIELO Y AGUA REFRIGERADA.													
E.	My	LAS VISCERAS Y DESPERDICIOS QUE REPRESENTAN PELIGRO PARA LA SALUD PÚBLICA, SE EVACUAN INMEDIATAMENTE.													
F.	Cr	EL VISCERADO SE REALIZA EN PLAYA.													
G.	Se	EL AGUA DE DESHIELO DE LA PESCA SE ENCUENTRA EN CONTACTO CON OTROS PRODUCTOS.													
H.	Se	LAS BODEGAS ESTÁN TOTALMENTE SEPARADAS DE LA SALA DE MÁQUINAS.													
I.	Se	BODEGAS O CONTENEDORES DE LA PESCA ESTÁN SEPARADOS DE ESPACIOS DE LA TRIPULACIÓN, PARA IMPEDIR CONTAMINACIÓN CRUZADA.													
J.	Se	EL HIELO SE ELABORA CON AGUA LIMPIA.													
K.	Se	EL ALMACENAMIENTO Y MANIPULACIÓN DEL HIELO SE REALIZA DE MANERA ADECUADA													
L.	Se	SÓLO SE UTILIZA AGUA LIMPIA.													
SITUACIÓN FINAL DE LA EVALUACIÓN															
Tabla 1: Clasificación nave pesquera que mantiene pesca menos de 24 Hrs <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>CLASIFICACIÓN</th> <th>MAJOR</th> <th>SERIA</th> <th>CRÍTICA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>APROBADA</td> <td style="text-align: center;">≤ 6</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td>RECHAZADA</td> <td style="text-align: center;">≥ 7</td> <td style="text-align: center;">≥ 2</td> <td style="text-align: center;">≥ 1</td> </tr> </tbody> </table>		CLASIFICACIÓN	MAJOR	SERIA	CRÍTICA	APROBADA	≤ 6	1	0	RECHAZADA	≥ 7	≥ 2	≥ 1	OBSERVACIONES	
CLASIFICACIÓN	MAJOR	SERIA	CRÍTICA												
APROBADA	≤ 6	1	0												
RECHAZADA	≥ 7	≥ 2	≥ 1												
Tabla 2: Clasificación nave pesquera que mantiene pesca por más de 24 Hrs <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>CLASIFICACIÓN</th> <th>MAJOR</th> <th>SERIA</th> <th>CRÍTICA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>APROBADA</td> <td style="text-align: center;">≤ 15</td> <td style="text-align: center;">≤ 3</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td>RECHAZADA</td> <td style="text-align: center;">≥ 16</td> <td style="text-align: center;">≥ 4</td> <td style="text-align: center;">≥ 1</td> </tr> </tbody> </table>		CLASIFICACIÓN	MAJOR	SERIA	CRÍTICA	APROBADA	≤ 15	≤ 3	0	RECHAZADA	≥ 16	≥ 4	≥ 1		
CLASIFICACIÓN	MAJOR	SERIA	CRÍTICA												
APROBADA	≤ 15	≤ 3	0												
RECHAZADA	≥ 16	≥ 4	≥ 1												
RESUMEN DEFICIENCIAS															
ITEM EVALUADO	MAJOR	SERIA	CRÍTICA												
1 DE LA MATERIA PRIMA															
2 DEL PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA															
3 DE LA EMBARCACIÓN															
4 REQUISITOS RELATIVOS AL PERSONAL															
5 EMBARCACIÓN TRANSPORTA PESCA MAS DE 24 HRS.															
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center; padding: 5px;">APROBADO</td> <td style="width: 50px;"></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; padding: 5px;">RECHAZADO</td> <td style="width: 50px;"></td> </tr> </table>		APROBADO		RECHAZADO		FECHA PRÓXIMA INSPECCIÓN: _____ FIRMAR EN SU FAVOR FINAL: _____									
APROBADO															
RECHAZADO															
NOMBRE, FIRMA Y TIMBRE FUNCIONARIA(Í) EVALUADOR		NOMBRE Y FIRMA ARMADOR O RESPONSABLE EMBARC. ARTES./LANCHA TRANSPORT.													

Anexo N° 3: Formulario de evaluación sanitaria nave industrial

PAUTA DE EVALUACIÓN PROGRAMA SANITARIO DE EMBARCACIONES INFORME DE HABILITACIÓN SANITARIA INDUSTRIAL				
ANTECEDENTES GENERALES				
NOMBRE INSPECTOR			N° INSPECCIÓN	
OFICINA			LUGAR DE INSPECCIÓN	
FECHA	1ª INSPECCIÓN		SEGUIMIENTO	
ANTECEDENTES DE LA EMBARCACIÓN Y OPERACIÓN				
NOMBRE NAVE PESQUERA			CÓDIGO RUT	
ARMADOR			RUT	
N° MATRÍCULA DE LA NAVE	PUERTO	TELÉFONO		
EMBARCACIONES QUE TRANSPORTAN LA PÉSCA EN MENOS DE 24 HORAS.				
1 NAVE INDUSTRIAL				
1.1	Se construye 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	Se la toma de agua usada en la pesca, se utiliza para evitar contaminación durante en varias contenedores o en el momento de deshechos.			
1.5	Se las bocanetas están separadas de la sala de máquinas.			
1.6	Se las bocanetas están separadas de espacios para la tripulación, mediante mamparas estancas, para evitar contaminación.			
1.7	Se las bocanetas y contenedores usados para almacenar la pesca, se lavan su conservación en condiciones higiénicas a temperatura.			
1.8	Se en naves que refrigeran la pesca con agua de mar limpia y refrigerada, los sistemas tienen dispositivos homogenizar la temperatura.			
1.9	Se dispositivos garantizan que mezcla agua mar - pesca, no llegue a 3°C o más por debajo de 0°C post-embalaje. Temp. son superiores a 0°C.			
2 MATERIA PRIMA				
2.1	Se cumple con evaluación organoléptica.			
2.2	Se desde la captura, la pesca es protegida de fuentes de contaminación, efectos del sol u otra fuente de calor.			
2.3	Se la protección de la pesca es con elementos limpios y adecuados para su correcta conservación.			
2.4	Se la organización y el desarrollo de bordo se realiza de forma higiénica, lo antes posible después de la captura.			
2.5	Se la manipulación de la pesca antes y después del embarque, se realiza de forma higiénica.			
2.6	Se el lavado posterior al desembarco se realiza con agua limpia, no se usa de secciones cercanosa una línea o fuentes de contaminación.			
2.7	Se superficies y objetos peligrosos para la salud se lavan lo antes posible, y se mantienen en frío del destino a consumo humano.			
2.8	Se higiénicos y cómodos destinados consumo humano se conservan en hielo, a temperatura cercana a su punto de fusión, o congelados.			
2.9	Se equipos y aparatos para embarque están hechos de materiales resistentes a la corrosión, impermeables, fáciles de desinfectar y limpiar.			
2.10	Se equipos y aparatos están limpios al momento de la inspección.			
2.11	Se se manipula y almacenamiento de materia prima que se evitan heces y magulladuras.			
2.12	Se quienes la manipulan no usan elementos punzantes para desplazar pescas de gran tamaño, para evitar que su carne seña deteriorado.			
2.13	Se la pesca, excepto la que se consume viva, y la destinada para acetre de pescado, se refrigeran lo antes posible post-captura.			
2.14	Se si lo anterior no es posible, se refrigeran lo antes posible tras su desembarque a temperatura cercana a la de fusión del hielo.			
2.15	Se materia prima está protegida de cualquier tipo de contaminación, dado que será procesada posteriormente.			
2.16	Se productos de la pesca, enteros o desmenuzados se transportan o almacenan en agua refrigerada a bordo de las naves.			
2.17	Se productos de la pesca que se mantienen vivos, se mantienen de manera que no afecten la inocuidad de los alimentos o su validez.			
2.18	Se productos de la pesca que se mantienen en hielo, se evita su contacto con agua residual de fusión.			
3 PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA				
3.1	Se los equipos, implementos de almacenamiento y manipulación de la pesca se conservan limpios y en buen estado.			
3.2	Se los equipos e implementos usados para manipular la pesca son de elementos resistentes a la corrosión, fáciles de limpiar y desinfectar.			
3.3	Se la limpieza de superficie para almacenamiento y manipular la pesca, se hace con agua limpia, no se usa agua contaminada.			
3.4	Se si hay proceso de lavado hay instalaciones de lavado para el personal, con productos de limpieza, desinfección y equipo adecuado de manos.			
3.5	Se se mantienen limpios todas las instalaciones usadas con materia prima y operaciones asociadas, como el desembarco.			
3.6	Se las bocanetas para almacenar productos de la pesca, son limpias, bien mantenidas y no con mangueras por agua residual, lubricante, combustible.			
3.7	Se se mantienen limpias, y de ser necesario se desinfectan las instalaciones, naves, equipos contenedores y mangueras.			
3.8	Se hay registros escritos de operaciones de limpieza de instalaciones, bocanetas, recipientes, implementos, equipos, mangueras, etc.			
3.9	Se instalaciones, bocanetas, recipientes, implementos, equipos, mangueras, etc., están limpias al momento de ser utilizados.			
3.10	Se sustancias peligrosas se almacenan y manipulan de manera de evitar la contaminación.			
4 PERSONAL				
4.1	Se la vestimenta del personal es adecuada, y se mantiene limpia y en forma íntegra (guantes, ropa de agua, etc.).			
4.2	Se el personal no afecta negativamente la pesca y su descarga (pasar, escotar, beber, comer).			
4.3	Se hay número suficiente de vestuarios y se almacenan higiénicos, en salas limpias, impermeables, los lavamanos tiene productos de lavado y secado.			
4.4	Se el personal que manipula la pesca y acciones asociadas a la materia prima, pose capacidad en aspectos sanitarios personales.			
5 HIELO Y CONGELACIÓN				
5.1	Se el hielo usado con productos de la pesca es de un origen 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 se utiliza el pescado entero para ser enlatado, se mantiene a una temperatura a 0°C.			
5.5	Se si 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	Se el agua de deshielo de la pesca se encuentra en contacto con otros productos.			
SITUACIÓN FINAL DE LA EVALUACIÓN				
Tabla 1: Clasificación nave pesquera.			OBSERVACIONES	
	CLASIFICACIÓN	MAYOR	SERIA	CRÍTICA
APROBADA		≤ 10	≤ 2	0
RECHAZADA		≥ 11	≥ 3	≥ 1
FECHA PRÓXIMA INSPECCIÓN				
RESUMEN DEFICIENCIAS			APROBADO	
TEM EVALUADO			RECHAZADO	
1	DE LA MATERIA PRIMA			
2	DEL PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA			
3	DE LA EMBARCACIÓN			
4	REQUISITOS RELATIVOS AL PERSONAL			
5	HIELO Y CONGELACIÓN			
NOMBRE, FIRMA Y TIMBRE FUNCIONARIO EVALUADOR			NOMBRE Y FIRMA RESPONSABLE NAVE INDUSTRIAL	