

**CONTENIDO B**

Establecimiento	Apartado	Página
Todos los Establecimientos (excepto: acuicultura y moluscos bivalvos)	A. <a href="#">Obligaciones de los establecimiento</a> (Artículo 5)	4
	B. <a href="#">Higiene del personal: formación, conducta y salud</a> (Artículo 6)	4
	C. <a href="#">Abastecimiento de agua</a> (Artículo 7)	4
	D. <a href="#">Superficies, equipos, recipientes y utensilios</a> (Artículo 8)	5
	E. <a href="#">Mantenimiento, limpieza y desinfección</a> (Artículo 9)	5
	F. <a href="#">Control de plagas</a> (Artículo 10)	5
	G. <a href="#">Desechos y subproductos no comestibles</a> (Artículo 11)	5
	H. <a href="#">Condiciones generales de estructura</a> (Artículo 13)	5
	I. <a href="#">Requisitos estructurales específicos de las áreas de manipulación y almacenamiento de los establecimientos</a> (Artículo 14)	6
	T. <a href="#">Manipulación de los productos pesqueros</a> (Artículo 29)	8
7 <a href="#">Seguimiento de resultados violatorios</a>	16	

Establecimiento	Apartado	Página
<a href="#">Plantas de Proceso</a> (CAPITULO IV)	J. <a href="#">Registros</a> (Artículo 16)	6
	1. <a href="#">APPCC (Exclusivo para plantas de exportación)</a>	9
	2. <a href="#">Esterilidad comercial</a> (RTC 461: 2011 Esterilidad Comercial para Conservas de Productos Pesqueros N° 37828-MAG)	10
	3. <a href="#">Requisitos para el doble sello</a> (RTCR 459: 2011 Requisitos para el Doble Sello N° 37714-MAG)	11
	4. <a href="#">Requisitos para barnices sanitarios</a> (RTCR 460: 2011 Requisitos para Barnices Sanitarios N°37713-MAG)	11

Establecimiento	Apartado	Página
<a href="#">Pescaderías</a> (CAPÍTULO V)	K. <a href="#">Requisitos de higiene</a> (Artículo 17)	7
	L. <a href="#">Manipulación de los productos pesqueros</a> (Artículo 18)	7
	M. <a href="#">Registros</a> (Artículo 19)	7

Establecimiento	Apartado	Página
<a href="#">Vehículos de transporte</a> (CAPITULO VI)	N. <a href="#">Requisitos de higiene</a> (Artículo 20)	7
	O. <a href="#">Registros</a> (Artículo 22)	7

Establecimiento	Apartado	Página
<a href="#">Centros de recibo y muelles</a> (CAPITULO VII)	P. <a href="#">Registros</a> (Artículo 25)	7

Establecimiento	Apartado	Página
<a href="#">Embarcaciones de pesca</a> (CAPITULO VIII)	Q. <a href="#">Requisitos de higiene</a> (Artículo 26)	8
	R. <a href="#">Manipulación de los productos pesqueros</a> (Artículo 27)	8
	S. <a href="#">Registros</a> (Artículo 28)	8


Establecimiento	Apartado	Página
<a href="#">Fincas de acuicultura</a>	5.1. <a href="#">Autorizaciones</a>	11
	5.2. <a href="#">Documentación y trazabilidad</a>	11
	5.3. <a href="#">Instalaciones, equipos y utensilios</a>	11
	5.4. <a href="#">Calidad del agua de cultivo</a>	12
	5.5. <a href="#">Operaciones de producción</a>	12
	5.6. <a href="#">Condiciones del personal</a>	12
	5.7. <a href="#">Transporte de peces vivos</a>	12

Establecimiento	Apartado	Página
<a href="#">Moluscos Bivalvos</a>	6.1. <a href="#">Autorizaciones</a>	13
	6.2. <a href="#">Clasificación y vigilancia de las zonas de cría</a>	13
	6.3. <a href="#">Recolección y transporte de moluscos bivalvos vivos</a>	13
	6.4. <a href="#">Reinstalación</a>	13
	6.5. <a href="#">Purificación</a>	13
	6.6.1. <a href="#">Recepción</a>	14
	6.6.2. <a href="#">Acondicionamiento y almacenamiento de moluscos bivalvos</a>	14
	6.6.3. <a href="#">Lavado, separación, eliminación del bisco y clasificación</a>	14
	6.6.4. <a href="#">Envasado y etiquetado de moluscos bivalvos vivos</a>	14
	6.6.5. <a href="#">Almacenamiento final de los moluscos bivalvos</a>	15
	6.6.6. <a href="#">Distribución de los moluscos bivalvos</a>	15
	6.7. <a href="#">Elaboración para reducir o limitar organismos</a>	15
	6.8.1. <a href="#">Desconchado y lavado a mano y mecánico</a>	15
	6.8.2. <a href="#">Desconchado térmico de moluscos bivalvos seguido de envasado</a>	15
	6.9. <a href="#">Documentación</a>	15
6.10. <a href="#">Buenas prácticas de higiene y manufactura</a>	16	


**Búsqueda: Reglamento General para la Inspección Veterinaria de los Establecimientos de Productos Pesqueros N° 39010-MAG C**

PALABRA	ÍTEM	PALABRA	ÍTEM
Aditivos	<a href="#">C7 - H9 - T10 - T24 - 7.3</a>	Histamina	<a href="#">A11 - S1</a>
Agua	<a href="#">C1 - C2 - C3 - C4 - C5 - C6 - C7 - C8 - C9 - C12 - H18 - H19 - J1 - K4 - N6 - Q2 - T18 - T27 - T30 - T32 - 2.1</a>	Iluminación	<a href="#">H15 - H18a - N5</a>
Agua de fusión	<a href="#">K4 - N6 - T30</a>	Indumentaria	<a href="#">B9 - B10 - B15</a>
Alhajas	<a href="#">B14</a>	Insumos	<a href="#">E5 - E9 - H7 - T8 - T10 - 1.3.1 - 7.3</a>
Alrededores	<a href="#">H2</a>	Jabón	<a href="#">H18a - H19c</a>
Antigüedad	<a href="#">T7</a>	Lavamanos	<a href="#">H18 - H19</a>
APPCC	<a href="#">A9 - A10 - B2 - J2 - J3 - 1</a>	Limpieza	<a href="#">C5 - E3 - E4 - E6 - E7 - E8 - E9 - F4 - H11 - J1b - T34</a>
Áreas	<a href="#">B10 - B14 - B15 - F2 - H14 - H18b - H19a - I2 - 13 - T2 - 7.10</a>	Mantenimiento	<a href="#">D4 - E1 - E4 - E6 - E7 - E8 - E9 - F4 - H12 - J1 - L5</a>
Aseo personal	<a href="#">B7</a>	Manos limpias	<a href="#">B11</a>
Cabello	<a href="#">B8</a>	Materias primas	<a href="#">H9 - T3 - T5 - T7</a>
Calibrado	<a href="#">D8 - 2.10</a>	Maquillaje	<a href="#">B8</a>
Carga	<a href="#">T1 - K1</a>	Microbiológicas	<a href="#">A11</a>
Capacitación	<a href="#">B1 - J1f</a>	Neveras	<a href="#">N2 - N3</a>
Cadena de frio	<a href="#">T1 - T28</a>	Organoléptico	<a href="#">A11</a>
Cantidad de hielo	<a href="#">L3</a>	Parásitos	<a href="#">A11 - T3 - T29c</a>
Contaminación	<a href="#">C7 - C10 - C11 - C12 - E9 - F7 - G1 - H6 - H13 - I6 - K5 - L1 - Q2 - T1 - T4 - T8 - T11 - T19 - T26 - T33</a>	Paredes	<a href="#">F6 - H10 - I4 - I8</a>
Contaminación cruzada	<a href="#">H6 - L1 - T4</a>	Piso	<a href="#">H10 - I5 - I8 - N6 - T10</a>
Condensación	<a href="#">I7</a>	Pisar	<a href="#">T9</a>
Contacto con el piso	<a href="#">T10</a>	Pieles	<a href="#">T23</a>
CVO	<a href="#">A1 - A6 - O2 - 7.5</a>	Puertas	<a href="#">H18b - I9 - K7 - T11</a>
Daño físico	<a href="#">T12 - T31</a>	Plagas	<a href="#">F1 - F3 - F4 - F5 - F6 - G1 - I10 - J1d</a>
Desechos	<a href="#">E3 - G1 - G2 - H12 - H13 - I6</a>	Residuos	<a href="#">A11</a>
Desembarque	<a href="#">Q2 - T1</a>	Recipientes	<a href="#">D1 - D2 - D3 - D7 - E6 - F6 - F8 - G2 - H11 - T9 - T15 - T34</a>
Descarga	<a href="#">T1</a>	Sal / salmuerado	<a href="#">T25 - T29bi - T29bii - T29biii - T29c - T29di</a>
Drenajes	<a href="#">D3 - H13 - I6 - N6</a>	Sanitarios	<a href="#">H18</a>
Equipos	<a href="#">D1 - D2 - D4 - D5 - D6 - D8 - E1 - E2 - H11 - 2.10</a>	Techos	<a href="#">I7 - H12</a>
Empaque	<a href="#">T10 - 1.3.1 - 7.3</a>	Temperaturas	<a href="#">C2 - D6 - H8 - K2 - L3 - L5 - T1 - T28 - T29 - T31 - 2.3 - 2.9 - 2.10</a>
Enfermedades	<a href="#">B3</a>	Trazabilidad	<a href="#">A12</a>
Exámenes	<a href="#">B5</a>	Ubicación	<a href="#">D6 - H1 - T32 - C5 - 7.9</a>
Vísceras	<a href="#">T16 - T17 - T18 - T21</a>	Uñas	<a href="#">B8</a>
Fileteo / Troceado / Picado	<a href="#">T19 - T21 - T22 - T29di</a>	Utensilios	<a href="#">C10 - D1 - D2 - D5 - E1 - E2 - E7 - H11</a>
Frescura	<a href="#">A11</a>	Venenosos	<a href="#">A11</a>
Fuentes de calor	<a href="#">T8</a>	Ventanas	<a href="#">I10 - T11</a>
Gases	<a href="#">T2</a>	Ventilación	<a href="#">H14 - H18a - I10</a>
Guantes	<a href="#">B12</a>	Vestidores	<a href="#">H18</a>
Hielo	<a href="#">C9 - C10 - K4 - L3 - T14 - T15 - T30</a>	Vitrinas / Urnas	<a href="#">K1 - K2 - K3 - L4 - L5</a>

REGLAMENTO GENERAL PARA LA INSPECCIÓN VETERINARIA DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE PRODUCTOS PESQUEROS N° 39010-MAG	
DISPOSICIONES GENERALES (CAPITULO I)	
A. Obligaciones de los establecimiento (Artículo 5) <b>C B</b>	
Ítems a evaluar	Inciso
A1. Cuenta el establecimiento con CVO y el mismo está disponible ante el SENASA	2
A2. El registro se encuentra actualizado y se informa al SENASA de cambios en el mismo	2
A3. Los establecimiento aprobados para exportar cuentan con su respectiva autorización de exportación	3
A4. Se permite el ingreso a personal del SENASA al establecimiento, además se le facilita la información solicitada	4
A5. Los productos pesqueros comercializados en los establecimiento están autorizados por el SENASA	5
A6. Los establecimiento reciben productos de otros establecimiento con CVO y registro vigente	6
A7. Cuentan con procedimientos y registros actualizados. Los mismos se conservan durante la vida útil del producto	7
A8. Los responsables de los establecimiento garantizan la instrucción, capacitación (según actividad laboral) y supervisión del personal en temas de higiene-inocuidad	8
A9. Cuentan con sistemas APPCC (Plantas de proceso autorizadas para exportar)	9
A10. El sistema APPCC es acorde a los estipulado por el CODEX ALIMENTARIUS y/o procedimientos o manuales del SENASA	9
A11. El establecimiento garantiza que sus productos pesqueros cumplen con:	10
a. Propiedades organolépticas	
b. Indicadores de frescura (TVBN)	
c. Pruebas de Histamina	
d. Pruebas microbiológicas, residuos y contaminantes	
e. Control de parásitos	
f. El no procesamiento de productos pesqueros venenosos	
A12. Los establecimiento garantizan la rastreabilidad y cuando aplica el adecuado etiquetado e identificación de los productos	11
A13. Productos sospechosos o considerados no seguros se retiran del mercado e informa al SENASA y cuando aplica al consumidor	12
REQUISITOS DE HIGIENE GENERALES PARA TODOS LOS ESTABLECIMIENTOS (CAPITULO II)	
B. Higiene del personal: formación, conducta y salud (Artículo 6) <b>C B</b>	
Ítems a evaluar	Inciso
B1. El personal cuenta con capacitación en manipulación e inocuidad de productos pesqueros, impartida por el INA	1
B2. El personal a cargo o responsable de implementar sistemas APPCC está debidamente capacitado	2
B3. Se excluye de las actividades de proceso al personal con lesiones o enfermedades que puedan afectar la inocuidad de los productos	3
B4. Los empleados están capacitados para reportar inmediatamente cualquier caso de enfermedad o sus síntomas	4
B5. Se implementan exámenes médicos en las personas que según razones clínicas o epidemiologas lo indican	5
B6. Cortes o heridas leves que no comprometen la inocuidad de los productos se mantienen adecuadamente protegidas y bajo supervisión	6
B7. Las personas manipuladoras de alimentos mantienen un grado elevado de aseo personal	7
B8. El personal mantiene las uñas cortas, limpias y sin esmalte. Además no cuenta con maquillaje, el cabello se mantiene cubierto (cuando aplique), el bigote y la barba se encuentran recortados y cuando sea necesario cubiertos	8
B9. El manipulador de alimentos cuenta con ropa protectora (delantales, gabachas, calzado, abrigos), todos de fácil limpieza y desinfección	9
B10. La ropa protectora (B9) es de uso exclusivo para las áreas y labores realizadas. Se cuenta con un área predestinada para su almacén	10
B11. El personal se lava las manos de manera adecuada, frecuente o cuando las condiciones lo ameriten	11
B12. En caso de utilizar guantes, éstos son apropiados, se mantienen y conservan limpios e íntegros; además se cambian frecuentemente	12
B13. Los manipuladores de alimentos evitan prácticas que puedan contaminar los productos (fumar, escupir, masticar, comer, beber, estornudar o toser)	13
B14. En las áreas de manipulación de alimentos se evita el ingreso de joyas, relojes, broches, celulares u objetos que afecten la inocuidad	14
B15. Se les proporciona la indumentaria adecuada a los visitantes que ingresan a las áreas de manipulación	15
B16. Se implementan controles a nivel del personal para verificar el cumplimiento del aseo e higiene del personal	16
C. Abastecimiento de agua (Artículo 7) <b>C B</b>	
Ítems a evaluar	Inciso
C1. Se cuenta con abastecimiento de agua potable o limpia	1
C2. El volumen, la temperatura y la presión del agua son adecuadas para los procesos operacionales utilizados	2
C3. Sistema de abastecimiento de agua no potable, es independiente y está identificado. Además no existen reflujos hacia el agua potable	3
C4. Los tratamientos utilizados para la obtención de agua potable o limpia son adecuados y se encuentran vigilados y documentados	4
C5. Los depósitos de agua potable o limpia y las cañerías están contruidos, diseñados, identificados y ubicados adecuadamente. Además se someten a limpieza y desinfección frecuente. Los depósitos de agua deben contar con desagües.	5
C6. El agua utilizada para procesos de glaseo es agua potable o limpia	6
C7. Los roseadores en aerosol (deseccación) se utilizan higiénicamente, no cuentan con aditivos y utilizan agua potable o limpia	7

	DIRECCION DE INOCUIDAD DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL	Rige a partir de: 15-06-15	Código: DIPOA-PG-002-IN-001 (PP)
	REQUISITOS SANITARIOS EN PRODUCTOS PESQUEROS SECCIÓN: Completa	Versión 04	Página 5 de 16

C8. El agua reutilizada es tratada y no es fuente de contaminación de los productos. Las tuberías son independientes y se encuentran identificadas. Los tratamientos son monitoreados y documentados	8
C9. El hielo es producido a partir de agua potable o limpia, además proviene de un establecimiento autorizado	9
C10. Los contenedores utilizados para mantener el hielo, están identificados, son adecuados y evitan la contaminación externa. Además los utensilios empleados para su manipulación son adecuados y exclusivos para dicho fin	9
C11. Se cuenta con un suministro y presión adecuada de vapor. En contacto directo con los productos no es una fuente de contaminación	10
C12. El agua empleada para enfriar los productos pesqueros, posterior a los tratamientos térmicos no son una fuente de contaminación	11
<b>D. Superficies, equipos, recipientes y utensilios (Artículo 8) C B</b>	
<b>Ítems a evaluar</b>	<b>Inciso</b>
D1. Las superficies de los establecimientos, equipos, recipientes y utensilios están construidas con materiales apropiados, son lisas, no absorbentes, duraderas, sin óxido, de fácil limpieza y desinfección. No se utiliza la madera	1
D2. Los equipos, recipientes y utensilios están diseñados y contruidos de manera que se puedan limpiar y desinfectar	2
D3. Los recipientes y envases reutilizables para los productos pesqueros, cuentan con drenajes adecuados	3
D4. Los equipos son duraderos y permiten el mantenimiento, la limpieza, la desinfección y la vigilancia	4
D5. Los equipos y utensilios se utilizan adecuadamente para lo que fueron concebidos en relación a los proceso productivos	5
D6. Equipos de refrigeración o congelación alcanzan temperaturas regulatorias, cuentan con dispositivos automáticos de medición de temperatura (almacenamiento y transporte congelado) ubicados en el sitio más caliente y con dispositivos visibles de lectura de temperatura	5
D7. Los recipientes utilizados en los establecimiento se encuentran rotulados en el propio recipiente o por otro tipo de codificación visible ubicada en un lugar del establecimiento	6
D8. Los equipos de medición se encuentran calibrados y verificados adecuadamente	7
<b>E. Mantenimiento, limpieza y desinfección (Artículo 9) C B</b>	
<b>Ítems a evaluar</b>	<b>Inciso</b>
E1. Cuenta con mantenimiento preventivo en instalaciones, equipos, utensilios y superficies de contacto	1
E2. Cuenta con instalaciones, superficies de contacto, equipos y utensilios debidamente limpios y desinfectados	2
E3. Los procesos de limpieza y desinfección garantizan la eliminación de desechos y suciedad	3
E4. Biocidas para la limpieza y desinfección y químicos de mantenimiento que puedan entrar en contacto directo con los productos, están autorizados para su uso en los establecimiento	4
E5. Los productos químicos se encuentran almacenados bajo llave, separados de los productos e insumos	5
E6. Los recipientes químicos para la limpieza, desinfección y mantenimiento están rotulados adecuadamente	6
E7. Los productos químicos y utensilios de limpieza, desinfección y mantenimiento se utilizan en concordancia con las especificaciones del fabricante	7
E8. El personal o responsable de manipular los químicos o de realizar la limpieza y desinfección y mantenimiento se encuentra capacitado	8
E9. Los procesos de limpieza, desinfección y mantenimiento no son fuente de contaminación para los productos o insumos	9
<b>F. Control de plagas (Artículo 10) C B</b>	
<b>Ítems a evaluar</b>	<b>Inciso</b>
F1. Se cuenta con BPH enfocadas en evitar la proliferación e ingreso de plagas	1
F2. Se evita el ingreso de animales domésticos a las áreas donde se encuentran los productos alimenticios	2
F3. Se revisan los materiales introducidos a los establecimientos, para evitar la infestación por plagas	3
F4. Las instalaciones se mantienen en buenas condiciones de limpieza, desinfección y mantenimiento (evitar plagas)	4
F5. Los agujeros, desagües y lugares con posibilidades de ingresar plagas se mantienen cerrados con dispositivos adecuados	5
F6. Los alimentos se almacenan en recipientes a prueba de plagas y por encima del nivel del suelo y lejos de las paredes	6
F7. Los biocidas plaguicidas se encuentran autorizados y almacenados por separado, bajo llave y no son fuente de contaminación	7
F8. Los recipientes que contienen biocidas plaguicidas se encuentran rotulados en todo momento y se utiliza según etiqueta	7
F9. El personal a cargo de aplicar los biocidas plaguicidas se encuentra debidamente capacitado para el uso y manejo de este producto	7
<b>G. Desechos y subproductos no comestibles (Artículo 11) C B</b>	
<b>Ítems a evaluar</b>	<b>Inciso</b>
G1. Se evita la acumulación de desechos y subproductos no comestibles en zonas donde puedan ser un foco de contaminación para los productos pesqueros u atracción de plagas	1
G2. Los recipientes de desechos y subproductos no comestibles son lisos, resistentes, de fácil de limpieza, cuentan con tapa y rotulación	2
<b>REQUISITOS DE HIGIENE GENERALES PARA LOS ESTABLECIMIENTOS (CAPÍTULO III)</b>	
<i>(NOTA: No aplica para las embarcaciones de pesca artesanal pequeña o mediana escala, avanzadas y semiindustriales, además de los vehículos de transporte terrestre)</i>	
<b>H. Condiciones generales de estructura (Artículo 13) C B</b>	
<b>Ítems a evaluar</b>	<b>Inciso</b>
H1. Los establecimientos se encuentran ubicados en lugares apropiados y una distancia adecuada de posibles contaminantes	1
H2. Los alrededores están en buenas condiciones físicas y sanitarias; protegidos de olores, humo, polvo o cualquier contaminante	1

	DIRECCION DE INOCUIDAD DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL	Rige a partir de: 15-06-15	Código: DIPOA-PG-002-IN-001 (PP)
	REQUISITOS SANITARIOS EN PRODUCTOS PESQUEROS SECCIÓN: Completa	Versión 04	Página 6 de 16

H3. Los negocios de comidas para el personal se encuentra convenientemente separados del establecimiento	1
H4. Se cuenta con una o varias áreas específicas y adecuadas para cada tipo de proceso, para garantizar que las operaciones se realizan de forma higiénica.	2
H5. Sus áreas cuentan con tamaños adecuados, están diseñadas y construidas para facilitar las operaciones de proceso, la limpieza y desinfección	3
H6. La organización del proceso evita la contaminación cruzada de áreas limpias a sucias	4
H7. Se cuenta con áreas de recepción de materia prima o insumos, separa de las áreas de despacho producto final y con rampas techadas	5
H8. Cuenta con áreas adecuadas y separadas para la elaboración, enfriamiento o refrigeración, congelación, descongelación, transformación y almacenamiento a temperatura controlada	6
H9. Cuenta con áreas separadas y de suficiente capacidad para el almacenamiento de materias primas de productos pesqueros, productos intermedios del proceso productivo, productos finales, material de envasado y embalado y para el almacenamiento de las especias y condimentos y aditivos utilizados en el proceso, cuando aplique	6
H10. Las instalaciones de almacenamiento mencionadas en el apartado H9 utilizan tarimas u otros medios, que permiten mantener dichos materiales separados del piso, separados entre sí y de la pared, dejando pasillos o espacios libres para la inspección	6
H11. Cuenta con áreas adecuadas para la limpieza, desinfección y almacenamiento de equipos, recipientes y utensilios	7
H12. Las zonas de almacenamiento de desechos o subproductos no comestible se encuentran identificadas, aisladas, separadas del resto de las áreas, bajo techo o debidamente cubiertas, y con una estructura lavable que facilite la recolección de lixiviados. Además, cuenta con sistema de refrigeración para el mantenimiento de los desechos orgánicos o subproductos no comestibles en caso de que sea necesario almacenarlos por tiempos prolongados	8
H13. Cuenta con drenajes adecuados en número, no son fuente de contaminación y evitan el paso de desechos del área sucia al área limpia	9
H14. Se dispone de medios de ventilación natural o mecánica. El sistema de ventilación está diseñado y construido de manera que el aire nunca fluya de áreas contaminadas a áreas limpias. En el caso de ventilación artificial, los filtros se limpian y desinfectan periódicamente	10
H15. Cuenta con iluminación artificial o natural adecuada (intensidad, protectores) y no altera el color de los productos	11
H16. La luz solar no incide directamente sobre los productos pesqueros y los materiales auxiliares dentro de las instalaciones	12
H17. Las instalaciones eléctricas se encuentran empotradas o recubiertas	13
H18. Las áreas de servicios sanitarios cumplen como mínimo con: <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Instalaciones separadas según sexo, limpias y en buen estado, con ventilación al exterior y suficiente iluminación, provistos de inodoros y con abastecimiento de papel higiénico. Los lavamanos son de accionar no manual, provistos con agua potable o limpia, jabón sin olor, con dispositivos para el secado de manos, basureros de accionar no manual y rótulos informativos de cómo lavarse las manos</li> <li>b. Puertas de cierre automático que no abran directamente hacia las áreas de manipulación</li> <li>c. Vestidores según sexo, separados de los servicios sanitarios y provistos de casilleros</li> </ul>	14
H19. Las estaciones de lavado de manos: <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Distribuidas en las áreas de manipulación, así como en las zonas de acceso a éstas</li> <li>b. Disponen de medios para el lavado y secado de manos, con lavamanos de accionar no manual y abastecidos con agua potable o limpia</li> <li>c. Cuentan con jabón líquido, sin olor, ubicado en su respectivo dispensador</li> <li>d. Cuentan con toallas de papel o secadores de aire y con rótulos informativos de cómo lavarse las manos</li> </ul>	15

**I. Requisitos estructurales específicos de las áreas de manipulación y almacenamiento de los establecimientos (Artículo 14) C B**

Ítems a evaluar	Inciso
I1. Las áreas de manipulación y almacenamiento se encuentran rotuladas o identificadas	1
I2. Las áreas de manipulación y almacenamiento están dispuesta de manera que evitan contra flujos (de sucio a limpio)	2
I3. Las superficies de las áreas de manipulación y almacenamiento son adecuadas (solidas, sin oxido, lisas, no absorbentes, no toxicas)	3
I4. Las paredes, columnas y separaciones son adecuadas (lisas, no toxicas, no absorbentes, solidas, permiten en tránsito, fácil de limpiar)	4
I5. Las superficies de los pisos son adecuados (materiales duraderos, no cuentan con grietas, adecuado desnivel, fácil de limpiar)	5
I6. Los drenajes son adecuados (diámetro y pendiente adecuado, cuenta con rejillas, los desechos no generan una contaminación)	5
I7. Los techos y estructuras aéreas son adecuadas (se encuentran limpias, sin condensación, no contaminan, fáciles de limpiar)	6
I8. Las uniones pared-piso y pared-pared son adecuados (materiales duraderos y redondeados)	7
I9. Las puertas son adecuadas (lisas, fácil de limpiar, si dan al exterior ajustan apropiadamente y evitan aberturas)	8
I10. Ventanas y sistemas ventilación evitan el ingreso de plagas o contaminantes, se encuentran limpios y cuentan con protección en caso de rupturas	9


**REQUISITOS ESPECIFICOS EN PLANTAS DE PROCESO (CAPITULO IV)**  
(NOTA: le aplican además los Capítulos II, III y IX)

**J. Registros (Artículo 16) C B**

Ítems a evaluar	Inciso
J1. Los programa de requisitos previos incluyen lo siguiente:	1




a. Diseño y construcción de los establecimientos	f. Suministro de agua, hielo y vapor	
b. Diseño y construcción de los equipos y utensilios	g. Gestión de desechos	
c. Programa de control de la higiene	h. Higiene y la salud del personal	
d. Programa de mantenimiento de las instalaciones, equipos y utensilios	i. Transporte	
e. Sistema de control de plagas	j. Rastreo y recuperación de los productos	
	k. Capacitación	
J2. Las plantas de proceso cuentan con sistema APPCC		2
J3. Las plantas de proceso reciben productos pesqueros de otras plantas de proceso con igual estatus sanitario (APPCC)		2
J4. Los productos pesqueros se encuentra adecuadamente identificados y etiquetados		3
<b>REQUISITOS ESPECIFICOS DE PESCADERIAS (CAPÍTULO V)</b> (NOTA: le aplican además los Capítulos II, III y IX)		
<b>K. Requisitos de higiene (Artículo 17) C B</b>		
<b>Ítems a evaluar</b>		<b>Inciso</b>
K1. Se cuenta con una línea de carga máxima de las vitrinas de exposición		2
K2. Las vitrinas cuentan con termómetro para registrar la temperatura		2
K3. Las lámparas de las vitrinas de exposición no calientan los productos		3
K4. Los expositores cuentan con desagües y se evita el contacto del producto con el agua de fusión del hielo		4
K5. Productos sin empacar expuestos para la venta, cuenta con barreras que evitan la posible contaminación		5
K6. Las bandejas utilizadas para almacenar o exponer el producto garantiza que el aire llegue a todos ellos		6
K7. Los expositores en congeladores o refrigeradores verticales cuentan con puertas con cierre o cortinas de aire para mantener el frío		7
<b>L. Manipulación de los productos pesqueros (Artículo 1) C B</b>		
<b>Ítems a evaluar</b>		<b>Inciso</b>
L1. Se evita la contaminación cruzada entre los productos listos para consumo y los crudos, en las zonas de recepción, elaboración, almacenamiento, o por contaminación con equipos, utensilios o personal		2
L2. Los productos pesqueros crudos se almacenan en estantes por debajo de los productos listos para consumo		3
L3. Se controla la temperatura en cámaras y mostradores de refrigeración o la cantidad de hielo utilizada para conservar el producto		4
L4. Se almacena producto por debajo de la línea de refrigeración o congelación en las urnas de almacenamiento		5
L5. Los productos no se exponen a temperaturas altas por tiempos prolongados durante actividades de llenado o mantenimiento de urnas		6
<b>M. Registros (Artículo 19) C B</b>		
<b>Ítems a evaluar</b>		<b>Inciso</b>
M1. Los productos pesqueros se mantienen etiquetados según la regulación nacional		
M2. Se mantiene evidencia escrita de la lista de proveedores de materia prima		
<b>VEHÍCULOS DE TRANSPORTE (CAPITULO VI)</b> (NOTA: le aplican además los Capítulos II y IX)		
<b>N. Requisitos de higiene (Artículo 20) C B</b>		
<b>Ítems a evaluar</b>		<b>Inciso</b>
N1. El vehículo esta rotulado con el número de autorización y está ubicado en un lugar visible		2
N2. Los productos son transportados en vehículos cerrados o en neveras		3
N3. El personal durante la manipulación no ingresa dentro del recipiente o nevera		3
N4. El medio de transporte cuenta con dispositivos de seguridad que impida la abertura de los mismos por parte de personas no autorizadas		4
N5. Los vehículos refrigerados con contenedores incorporados tienen iluminación con sus respectivos protectores		5
N6. Cuentan con drenajes provistos de una llave de paso, colocada al nivel del piso, que evita el contacto del producto con el agua de fusión		6
<b>O. Registros (Artículo 22) C B</b>		
<b>Ítems a evaluar</b>		<b>Inciso</b>
O1. Los vehículos cuentan con el CVO original y registro actualizado y está disponible en el momento solicitado		
<b>REQUISITOS PARA CENTROS DE RECIBO Y MUELLES (CAPITULO VII)</b> (NOTA: le aplican además los Capítulos II, III y IX)		
<b>P. Registros (Artículo 25) C B</b>		
<b>Ítems a evaluar</b>		<b>Inciso</b>
P1. Cuenta con el documento oficial de recibo de producto		
P2. Se cuenta con un registro de proveedores de materia prima y un registro de compradores o distribuidores para la salida de producto		
<b>REQUISITOS PARA LAS EMBARCACIONES DE PESCA (CAPITULO VIII)</b> <b>NOTA:</b> a) <b>Embarcaciones en general:</b> además le aplican los Capítulos II y IX b) <b>Barcos Congeladores:</b> además le aplican los Capítulos II, III y IX		
<b>Q. Requisitos de higiene (Artículo 26) C B</b>		

	DIRECCION DE INOCUIDAD DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL	Rige a partir de: 15-06-15	Código: DIPOA-PG-002-IN-001 (PP)
	REQUISITOS SANITARIOS EN PRODUCTOS PESQUEROS SECCIÓN: Completa	Versión 04	Página 8 de 16

Ítems a evaluar		
Q1. Las artes de pesca se utilizan de manera que se reduzca al mínimo el deterioro y daño de los productos		
Q2. Las embarcaciones están diseñadas y construidas para evitar la contaminación por el agua de sentinas, aguas residuales, humo, carburantes, aceite, grasas, y otras sustancias nocivas, desde su recolección hasta el almacenamiento previo al desembarque		
<b>R. Manipulación de los productos pesqueros (Artículo 27) C B</b>		
Ítems a evaluar		
R1. Las partes del barco o los contenedores para almacenamiento y manipulación de productos, están limpios, no contaminados y en buen estado		
<b>S. Registros (Artículo 28) C B</b>		
Ítems a evaluar		Inciso
S1. Los barcos que transportan por más de 24 horas, productos pesqueros frescos formadores de histamina, cuentan con un registro de captura de embarcaciones		1
CONSIDERACIONES GENERALES PARA LOS PRODUCTOS PESQUEROS (CAPÍTULO IX)		
<b>T. Manipulación de los productos pesqueros (Artículo 29) C B</b>		
Ítems a evaluar		Inciso
T1. Se efectúan rápidamente las operaciones de desembarque, recepción, descarga o carga en los establecimientos evitando la exposición a temperaturas altas, la pérdida de la cadena de frío, la desecación del producto pesquero y su contaminación física, química y microbiológica		1
T2. En las áreas por donde circulan los productos no ingresan vehículos que emiten gases perjudiciales para la calidad de los mismos		2
T3. No se reciben materias primas o materiales auxiliares, si se sabe que están contaminados con parásitos, bacterias patógenas o sustancia tóxicas, o en descomposición		3
T4. Las actividades de proceso se realizan adecuadamente (en disposición y organización) evitando la contaminación cruzada		4
T5. Existe una adecuada organización y separación entre materias primas, productos intermedios y finales		5
T6. Los productos no conformes están separados e identificados en las instalaciones; además se retiran rápidamente del establecimiento		5
T7. Las materias primas, productos intermedios y finales se utilizan tomando en consideración su antigüedad		6
T8. Los productos de la pesca y/o insumos se protegen de la contaminación o cualquier fuente de calor en todas las etapas de producción		7
T9. No se pisa el pescado, ni se suben sobre él o los recipientes que los contienen		8
T10. Los productos pesqueros, materiales de empaque o insumos (condimentos, aditivos) no se encuentran en contacto directo con el piso		8
T11. Puertas y ventanas se mantienen cerradas durante los procesos productivos si existe una posible fuente de contaminación		8
T12. Se evitan las magulladuras o daños de los productos durante el almacenamiento		9
T13. Los productos de la pesca son sometidos a un proceso de refrigeración o congelación lo antes posible después de su recepción		10
T14. El hielo utilizado no causa daño a nivel de los productos pesqueros, además se evita la reutilización del mismo		11
T15. Los recipientes utilizados para almacenar los productos permiten una adecuada disposición y espesor de las capas de hielo		12
T16. Los procesos de evisceración o eliminación de la cabeza se realizan higiénicamente y rápidamente posterior a la muerte del pescado		13
T17. Las vísceras y partes no aptas para consumo humano se retiran lo antes posibles de las zonas de trabajo		13
T18. Los productos descabezados y eviscerados se lavan inmediatamente con agua potable o limpia, previo al envasado, embalado, o antes de la refrigeración o congelación		13
T19. Las operaciones de fileteo y troceado no son fuente de contaminación para los productos		14
T20. Los productos en mesas de proceso se mantienen únicamente el tiempo necesario y no por periodos prolongados. Una vez culminado este proceso se envasan, embalan y refrigeran o congelan lo antes posibles		14
T21. Los productos picados provienen de pescados enteros sin vísceras ni espinas, lavados y fileteados		14
T22. El picado de producto se realiza sin demora una vez fileteado y con la máxima rapidez posible se refrigera, congela o transforma		14
T23. Pieles destinadas a la elaboración de gelatina o colágeno provienen de pieles y espinas de productos pesqueros aptos para consumo y se manipulan, almacenan y transportan como productos de la pesca refrigerados o congelados		15
T24. Los tratamientos químicos con aditivos a los productos pesqueros, se realizan según instrucciones del fabricante		16
T25. En procesos de salazón o salmuera, la sal es grado alimentaria y de primer uso (no se permite reutilizarla)		17
T26. Los procesos de ahumado utilizan maderas, aserrines u otros materiales que no son fuente de contaminación para los productos		18
T27. El secado y ahumado se realiza en condiciones higiénicas y rápidamente. El agua de drenado generada de las operaciones no contamina los productos		19
T28. No se interrumpe la cadena de frío. Los tiempos de exposición a temperaturas no regulatorias (si el proceso lo amerita) son justificados y en lapsos de tiempo cortos		20
T29. Se cumplen con las siguientes temperaturas:		20
T29.a. Frescos o refrigerados $\leq 4\text{ }^{\circ}\text{C}$		20
T29.b. Congelado:		20
i. Temperatura interna del pescado $\leq -18\text{ }^{\circ}\text{C}$ / Temperatura interna del Pescado entero congelado en salmuera $\leq -9\text{ }^{\circ}\text{C}$ .		20
T29.b. Congelado:		20
ii. Temperaturas de almacenamiento $\leq -18\text{ }^{\circ}\text{C}$ / Temperaturas de almacenamiento $\leq -9\text{ }^{\circ}\text{C}$ en pescados enteros congelados en salmuera.		20
T29.b. Congelado:		20




	DIRECCION DE INOCUIDAD DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL	Rige a partir de: <b>15-06-15</b>	Código: <b>DIPOA-PG-002-IN-001 (PP)</b>
	REQUISITOS SANITARIOS EN PRODUCTOS PESQUEROS <i>SECCIÓN: Completa</i>	Versión <b>04</b>	Página 9 de 16

iii. Temperaturas de transporte $\leq -18^{\circ}\text{C}$ (fluctuación máxima de $+3^{\circ}\text{C}$ ) / Temperatura de transporte en pescado congelado en salmuera destinado a conservas $\leq -9^{\circ}\text{C}$ . Transportado a temperatura ambiente previo visto bueno del SENASA (productos pesqueros que se transporten de un establecimiento hacia otro para ser descongelados a su llegada, a efectos de una preparación o transformación, siempre que el trayecto sea corto).	
T29.b. <b>Congelado:</b> iv. Productos congelados almacenados en urnas de congelación presentan desviaciones por periodos cortos de tiempo de $6^{\circ}\text{C}$ , en el punto de venta del consumidor final.	20
T29.c. Los productos a consumirse crudos o prácticamente crudos, marinados, en escabeche, salados o sometidos a un proceso térmico ( $\leq 60^{\circ}\text{C}$ ), si existe indicios de parásitos patógenos se efectúan procesos de congelación a temperaturas $\leq -20^{\circ}\text{C}/24$ horas.	20
T29.d. <b>Los procesos de descongelado cumplen con:</b> i. Se eleva la temperatura por periodos de tiempo cortos para procesos autorizados (despiece, troceado, pelado, salazón, etc).	20
T29.d. <b>Los procesos de descongelado cumplen con:</b> ii. Temperaturas de descongelado reducen al mínimo el riesgo de crecimiento de microorganismos y toxinas.	20
T29.d. <b>Los procesos de descongelado cumplen con:</b> iii. Posterior al descongelado las operaciones se realizan de manera higiénica y rápida, procediéndose al mantenimiento de la temperatura que corresponda según las características propias del producto final.	20
T29.e. <b>Transformados con tratamiento térmico:</b> i. Los procesos térmicos en recipientes herméticamente cerrados cumplen con temperaturas y tiempos reconocidos internacionalmente.	20
T29.e. <b>Transformados con tratamiento térmico:</b> ii. Los tratamientos térmicos reducen al mínimo el riesgo de multiplicación de microorganismos patógenos o la formación de toxinas.	20
T29.e. <b>Transformados con tratamiento térmico:</b> iii. Finalizado los tratamientos térmicos los productos se someten inmediatamente a un descenso de la temperatura.	20
T29.e. <b>Transformados con tratamiento térmico:</b> iv. Los productos pesqueros con tratamiento térmico se mantienen a la temperatura que corresponde según el tipo de producto final.	20
T29.f. Los transformados sin tratamiento térmico se mantienen a una temperatura que evita el crecimiento de microorganismos y toxinas.	20
T30. Se evita que el agua de fusión del hielo entre en contacto con los productos pesqueros. Los líquidos del descongelado se drenan.	21
T31. Se evita el daño físico en los productos pesqueros almacenados o transportados a temperaturas de refrigeración o congelación y la disposición de los mismos permite que el aire frío llegue a todos ellos	22
T32. Las densidades de productos pesqueros ubicados en agua refrigerada no provoca y evita daños al producto	23
T33. El material utilizado y las operaciones de embalado o envasado no son una fuente de contaminación	24
T34. En caso de recipientes de vidrio, el establecimiento garantiza la integridad de la construcción del recipiente y su limpieza	24


### CONTROLES ESPECIFICOS

CODEX ALIMENTARIUS	
<b>1. PLAN APPCC <u>C</u> <u>B</u></b>	
<b>1.1. Compromiso Gerencial y Conformación del Equipo APPCC</b>	
1.1.1.	Se cuenta con un documento APPCC escrito e incluye la última revisión anual al día (re-evaluación de la implementación del Plan APPCC)
1.1.2.	Existe compromiso gerencial del establecimiento para implementar el Sistema APPCC (documento firmado, nota de compromiso)
1.1.3.	Existe un equipo APPCC conformado con nombres, cargos y firmas en el documento y se incluye a los inspectores que conforman el equipo
1.1.4.	El equipo APPCC se encuentra capacitado en relación al sistema APPCC
1.1.5.	Se cuenta con un Coordinador y un comité multidisciplinario y se reúne periódicamente (bitácora de reuniones, frecuencia, otros)
1.1.6.	El equipo valora los cambios del proceso, producto o condiciones para evaluar nuevos peligros y se registran en la bitácora
<b>1.2. Descripción del producto e identificación del uso planeado</b>	
1.2.1.	El nombre del producto se registra adecuadamente
1.2.2.	Se incluye la procedencia de la materia prima (describir el origen del pescado)
1.2.3.	Las características del producto se describen de manera apropiada (clase, tipo, especie, otros)
1.2.4.	Se incluyen los ingredientes utilizados en los productos
1.2.5.	Se describe apropiadamente las características de envasado
1.2.6.	Está descrito el modo de consumo del producto
1.2.7.	Se determina la vida útil del producto (cuenta con estudios que validen la vida útil)
1.2.8.	Se describe donde se venderá el producto (indicar el mercado de destino)
1.2.9.	Se describe en la etiqueta las instrucciones para el almacenamiento y preparación sin riesgo del producto
1.2.10.	Se describe los controles especiales de distribución
<b>1.3. Diagrama de Flujo del Proceso</b>	
1.3.1.	El diagrama de flujo está completo (incluye todas las etapas del proceso, los PCC's, los insumos- materia prima, ingredientes, material de

	DIRECCION DE INOCUIDAD DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL	Rige a partir de: 15-06-15	Código: DIPOA-PG-002-IN-001 (PP)
	REQUISITOS SANITARIOS EN PRODUCTOS PESQUEROS SECCIÓN: Completa	Versión 04	Página 10 de 16

empaquetado, el reproceso de producto). Las etapas están debidamente numeradas.
1.3.2. La verificación in situ del diagrama de flujo es concordante con lo estipulado en el plan APPCC
1.3.3. Se cuenta con una descripción de las etapas consideradas en el flujo de proceso
<b>1.4. Identificación y análisis de los peligros y determinación de puntos críticos de control (PCC).</b>
1.4.1. Se identifican apropiadamente los peligros químicos, físicos y biológicos en todas las etapas del diagrama de flujo
1.4.2. Los peligros identificados son específicos. Ejemplo: Salmonella spp, metales, preservantes, entre otros
1.4.3. Se consideran los peligros específicos establecidos en la regulación oficial
1.4.4. Los peligros identificados están acorde con la etapa del proceso analizada
1.4.5. Las razones para descartar un peligro están sustentadas
1.4.6. Los peligros significativos o potenciales están científicamente justificados
1.4.7. Las medidas preventivas establecidas para los diferentes peligros son correctas y están completas
1.4.8. Los PCC están debidamente sustentados mediante la aplicación del árbol de decisiones del Codex Alimentarius y está completo
<b>1.5. Evaluación de los Límites Críticos para los Puntos Críticos de Control (PCC)</b>
1.5.1. Existen límites críticos para cada medida preventiva establecida en cada PCC
1.5.2. Cada límite crítico del PCC es un valor absoluto y no un rango, Ejemplo: "mayor o igual a", "menor o igual a" excepto para concentraciones de productos químicos en solución.
1.5.3. Los límites críticos cumplen con requisitos regulatorios
1.5.4. Los límites críticos que no son regulatorios, están validados
1.5.5. Los métodos de validación de los límites críticos, están validados científicamente y/o por evidencia histórica
<b>1.6. Determinación de los procedimientos de monitoreo</b>
1.6.1. Existe monitoreo para cada PCC, se registra adecuadamente
1.6.2. Se enlistan los procedimientos de monitoreo y define claramente Qué, Cómo, Cuándo (frecuencia) y Quién monitorea cada procedimiento
1.6.3. Los procedimientos y condiciones de monitoreo garantizan que se tiene un control sobre el PCC
1.6.4. Personal que monitorea los PCC está capacitado para estas funciones
<b>1.7. Aplicación de Acciones Correctivas en los PCC (Principio N°5)</b>
1.7.1. Existe un procedimiento de acciones correctivas cuando hay una desviación en un PCC, son adecuadas y previenen la recurrencia
1.7.2. Las acciones correctivas cumplen con el principio Qué, Cómo, Cuándo y Quién las hace
1.7.3. La causa de desviación se identifica adecuadamente y se toman las acciones correctivas sobre el proceso para eliminarla.
1.7.4. Las acciones correctivas tomadas hacen que el PCC esté bajo control
1.7.5. Se indica la debida disposición de los productos contaminados o adulterados como resultado de una desviación en un PCC
<b>1.8. Determinación de procedimientos de Verificación de PCC y Re-evaluación (Principio N°6)</b>
1.8.1. El procedimiento de verificación define claramente Qué, Cómo, Cuándo y Quién la realiza
1.8.2. El procedimiento de verificación garantiza que el PCC se encuentra bajo control
1.8.3. Se tienen procedimientos de re evaluación del Plan APPCC
1.8.4. Se cuenta con documentos científicos de apoyo para la validación, es explícita y correcta
<b>1.9. Hoja Maestra del Plan APPCC</b>
1.9.1. La hoja maestra contempla la etapa, N° de PCC, tipo de peligro, límite crítico, monitoreo donde indique qué, cómo, cuándo y quién, acciones correctivas, verificación y Registros, cumpliendo con los principios 3, 4, 5, 6 y 7.

RTC 461: 2011 ESTERILIDAD COMERCIAL PARA CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS N° 37828-MAG	
2. ESTERILIDAD COMERCIAL	
Especificaciones y Requisitos (Sección 5) <b>C B</b>	
Ítems a evaluar	Apartado
2.1. El agua empleada para el proceso de esterilidad comercial es potable.	5.1
2.2. El tratamiento térmico garantiza la destrucción e inactivación de gérmenes y esporas patógenos	5.2
2.3. El equipo para el sistema de tratamiento térmico cuenta con dispositivos de control y registro de temperatura, tiempo y presión.	5.3
2.4. Se cuentan con gráficas con identificación, registros o datos de cada lote del proceso por lo menos por un año después de lo que se establezca como vida útil del alimento.	5.3
2.5. El establecimiento cuenta con acciones correctivas y medidas preventivas para las desviaciones a los procesos térmicos programados para un lote.	5.4
2.6. El personal responsable de los procesos térmicos se encuentra capacitado en los procesos que realiza.	5.5
2.7. Se realizan de rutina pruebas de esterilidad comercial, con el fin de determinar la presencia de microorganismos viables.	5.6
2.8. El establecimiento cuenta con una autoridad interna o externa de proceso que cumpla con lo solicitado en este Reglamento.	5.7
2.9. El establecimiento cuenta con estudios de distribución de temperatura y penetración de calor, debidamente validados y realizados por la autoridad de proceso, que garanticen la inocuidad de los alimentos en conserva.	5.8
2.10. Los equipos utilizados en la recolección de los datos y los sensores de temperatura están calibrados y en buen estado.	5.9

	DIRECCION DE INOCUIDAD DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL	Rige a partir de: 15-06-15	Código: DIPOA-PG-002-IN-001 (PP)
	REQUISITOS SANITARIOS EN PRODUCTOS PESQUEROS SECCIÓN: Completa	Versión 04	Página 11 de 16

**RTCR 459: 2011 Requisitos para el Doble Sello N° 37714-MAG**


<b>3. REQUISITOS PARA EL DOBLE SELLO</b>	
<b>Especificaciones y Requisitos (Sección 6) C B</b>	
<b>Ítems a evaluar</b>	<b>Apartado</b>
3.1. El doble sello en los envases metálicos garanticen la hermeticidad del sello, de conformidad con el tipo de envase y formato	<b>6.1</b>
3.2. El doble sello es evaluado mediante micrómetro del sello, proyector de sellos, magnificador de sellos o cualquier otra reconocida y validada	<b>6.2</b>
3.3. La evaluación del doble sello se realiza a intervalos $\leq 30$ minutos por personal capacitado, mediante inspección visual. Los aspectos a evaluar mediante la inspección visual son: sellos cortados o afilados, sellos defectuosos por patinaje, sellos falso, sello con pendientes en el traslape o empalme y la condición del interior de la pared de la depresión del fondo de la tapa para determinar si la mordaza está quebrada.	<b>6.3</b>
3.4. Se realiza inspecciones visuales adicionales a los sellos en casos de atascamiento en una máquina selladora después de un ajuste de una maquina selladora, o después de arrancar una máquina luego de un paro prolongado.	<b>6.4</b>
3.5. Los desmontajes (inspección destructiva) de los sellos dobles se realiza por personal capacitado con una frecuencia $\leq 4$ horas. Los resultados de las evaluaciones quedan por escritos, además de las acciones correctivas tomadas, si las hubiera	<b>6.5</b>
3.6. Las medidas obligatorias con micrómetro, en los sellos dobles son: a. Gancho de la tapa b. Gancho del cuerpo c. Ancho (largo y altura) d. Grado de ajuste (observación por arrugas) e. Grosor	<b>6.6</b>
3.7. Las medidas obligatorias con proyector o magnificador de sellos, en los sellos dobles son: a. Gancho del cuerpo b. Traslape c. Grosor del micrómetro d. Grado de ajustes (observación por arrugas)	<b>6.6</b>
3.8. Al utilizar el proyector o magnificador de sellos se realiza dos medidas en diferentes puntos, excluyendo el sello lateral, para cada característica del doble sello. Cuando se usa un micrómetro, tendrá que realizarse tres mediciones en puntos a una separación de aproximadamente $120^\circ$ , excluyendo el sello lateral	<b>6.7</b>

**RTCR 460: 2011 REQUISITOS PARA BARNICES SANITARIOS N°37713-MAG**

<b>4. REQUISITOS PARA BARNICES SANITARIOS</b>	
<b>Especificaciones y Requisitos (Sección 6) C B</b>	
<b>Ítems a evaluar</b>	<b>Apartado</b>
4.1. El barniz interior, debe ser inocuo al ser humano	<b>6.1</b>
4.2. El barniz interior, presenta un aspecto homogéneo, es decir no debe presentar fracturas, desprendimientos o deterioro visible	<b>6.2</b>
4.3. El barniz exterior, presenta un aspecto homogéneo, es decir debe ser uniforme y estar bien adherido	<b>6.3</b>


**CODEX ALIMENTARIUS-CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS 2ª EDICIÓN**

<b>5. FINCAS DE ACUICULTURA C</b>	
<b>5.1. Autorizaciones (Reglamento General para el Otorgamiento del Certificado Veterinario de Operación N° 34859-MAG) C B</b>	
<b>Ítems a evaluar</b>	<b>Artículo</b>
5.1.1. Cuenta el establecimiento con CVO y el mismo está disponible ante el SENASA	<b>Art. 6</b>
5.1.2. El registro se encuentra actualizado y se informa al SENASA de cambios en el mismo	<b>Art. 8</b>
<b>5.2. Documentación y trazabilidad C</b>	
<b>Ítems a evaluar</b>	<b>Sección</b>
5.2.1. Las producciones cuentan con documentación para registrar eventos, acciones correctivas o controles (E.j: Bitácoras, formularios)	<b>3</b>
5.2.2. Las producciones cuentan con un manual de buenas prácticas acuícolas	<b>3</b>
5.2.3. El establecimiento cuenta con documentación de la procedencia de los productos postlarvales, semillas y alevines	<b>6.1.3</b>
5.2.4. Se cuenta con documentos de trazabilidad que incluyan y no se limiten a piensos, ingredientes de piensos, productos, entre otros)	<b>6.3.1</b>
5.2.5. Cuando aplica se cuenta con registros del uso de medicamentos veterinarios en la producción acuícola	<b>6.3.1</b>
<b>5.3. Instalaciones, equipos y utensilios C</b>	
<b>Ítems a evaluar</b>	<b>Sección</b>
5.3.1. Las producciones se ubican en zonas con riesgos mínimos de contaminación por sustancias químicas, físicas o microbiológicas	<b>6.1.1</b>
5.3.2. Los suelos de los estanques de tierra no presentan sustancias químicas que puedan contaminar los productos acuícolas.	<b>6.1.1</b>

	DIRECCION DE INOCUIDAD DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL	Rige a partir de: 15-06-15	Código: DIPOA-PG-002-IN-001 (PP)
	REQUISITOS SANITARIOS EN PRODUCTOS PESQUEROS SECCIÓN: Completa	Versión 04	Página 12 de 16

5.3.3. Cuenta con instalaciones para el tratamiento de los efluentes (sedimentos y lodos orgánicos), previo al descargue en el agua pública	6.1.1
5.3.4. Los canales de alimentación y de descarga de agua (efluentes) de los estanques se encuentran separados, no mezclándose entre sí	6.1.1
5.3.5. Las entradas y salidas de agua de los estanques cuentan con filtros que evitan la entrada de especies indeseadas	6.1.1
5.3.6. Los fertilizantes, materiales de encalado u otras sustancias químicas y biológicas se utilizan adecuadamente	6.1.1
5.3.7. Los equipos, tales como jaulas y redes están diseñados de forma para minimizar el daño físico de los peces durante la fase de cría	6.3.1
5.3.8. El equipo y las instalaciones donde se mantienen los animales están construidas de manera que pueden ser limpiadas y desinfectadas	6.3.1
5.3.9. El equipo y las instalaciones donde se mantienen los animales son limpiadas y desinfectados	6.3.1
5.3.10. Cuenta con bodegas separas para el almacenamiento de insumos (piensos, medicamentos, químicos, etc.)	3
5.3.11. Las bodegas de almacenamiento de piensos cuenta con un adecuado control de plagas	3
<b>5.4. Calidad del agua de cultivo C</b>	
<b>Ítems a evaluar</b>	<b>Sección</b>
5.4.1. El agua utilizada para la crían de los peces garantiza que los productos son inocuos para el consumo humano	6.1.2
5.4.2. Se cuenta con análisis periódicos que demuestren la calidad del agua utilizada para la cría de los productos acuícolas	6.1.2
5.4.3. El diseño, la construcción y la ubicación de las producciones evitan el riesgo de contaminación de las aguas de cultivo	6.1.2
<b>5.5. Operaciones de producción C</b>	
<b>Ítems a evaluar</b>	<b>Sección</b>
5.5.1. Los piensos y alimentos frescos son utilizados dentro de su fecha de vencimiento	6.3.1
5.5.2. Los piensos completos e ingredientes de piensos producidos industrialmente se encuentran debidamente etiquetados	6.3.1
5.5.3. Los piensos cuenta con su respectivo registro sanitario, según proceda	6.3.1
5.5.4. Los piensos medicados se encuentran en envases claramente identificados y se mantienen separados (misma bodega) de los no medicados	6.3.1
5.5.5. El uso de piensos medicados se aplican según las instrucciones del profesional responsable y se cuenta con controles de tratamiento, lotes tratados y periodos de retiro	6.3.1
5.5.6. Los medicamentos veterinarios se almacenan según especificaciones del fabricante	6.3.1
5.5.7. Los animales muertos son eliminados inmediatamente y en forma higiénica	6.3.1
5.5.8. Las técnicas de cosecha son apropiadas y reducen al mínimo los daños físicos	6.3.4
5.5.9. Durante la cosecha los animales no son expuestos a condiciones extremas de calor o variaciones repentinas de la temperatura y la salinidad	6.3.4
5.5.10. Los productos de cultivo quedan libres de fango y algas en exceso poco después de haber sido cosechados	6.3.4
5.5.11. Durante la cosecha los productos de cultivo son manipulados de manera higiénica	6.3.4
<b>5.6. Condiciones del personal C</b>	
<b>Ítems a evaluar</b>	<b>Sección</b>
5.6.1. El personal manipulador cuenta con capacitación en buenas prácticas acuícolas	3.5.2
5.6.2. Se excluye de las actividades de manipulación al personal con lesiones o enfermedades que puedan afectar la inocuidad	3.5.2
5.6.3. Los empleados están capacitados para reportar inmediatamente cualquier caso de enfermedad en ellos o sus síntomas	3.5.2
5.6.4. Cortes o heridas leves que no comprometen la inocuidad de los productos se mantienen adecuadamente protegidas y bajo supervisión	3.5.2
5.6.5. El manipulador cuenta con vestimenta limpia y adecuada	3.5.2
5.6.6. El personal no cuentan con alhajas (joyas, relojes, etc.) y evitan malas prácticas que puedan contaminar los productos (fumar, escupir, masticar, comer, beber, estornudar o toser).	3.5.2
<b>5.7. Transporte de peces vivos C</b>	
<b>Ítems a evaluar</b>	<b>Sección</b>
5.7.1. El equipo de transporte del pescado vivo, está diseñado de forma que permita una manipulación rápida y eficaz sin causar daños físicos o estrés a los animales.	6.3.5
5.7.2. No se transportan peces enfermos o dañados. Los animales dañados, enfermos y muertos son eliminados antes de introducirlos en los tanques o antes de su acondicionamiento.	6.3.6
5.7.3. Los tanques son monitoreados periódicamente durante el transporte. Los animales dañados, enfermos y muertos son eliminados inmediatamente cuando se detecten.	6.3.6
5.7.4. El agua limpia utilizada para llenar los tanques, o para lavar el pescado entre las cubetas o acondicionarlo, es similar, en cuanto a sus propiedades y composición, al agua de la que procedía el pescado	6.3.6
5.7.5. El agua utilizada no está contaminada por residuos cloacales humanos o contaminación industrial.	6.3.6
5.7.6. Tanques y sistemas de transporte están diseñados y son utilizados de forma higiénica evitando la contaminación del agua y del equipo	6.3.6
5.7.7. El agua contenida en los tanques de depósito y acondicionamiento es airada adecuadamente antes de transferir a ellas los animales	6.3.6
5.7.8. Los peces no son alimentados durante el transporte en vivo	6.3.6
5.7.9. Los peces cuentan con un ayuno (24 horas) previo al transporte	6.3.6
5.7.10. El material de los tanques de depósito y acondicionamiento, bombas, filtros, tuberías, sistemas de control de la temperatura,	6.3.6




	DIRECCION DE INOCUIDAD DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL	Rige a partir de: 15-06-15	Código: DIPOA-PG-002-IN-001 (PP)
	REQUISITOS SANITARIOS EN PRODUCTOS PESQUEROS SECCIÓN: Completa	Versión 04	Página 13 de 16

envases o recipientes de envasado intermedio y final no son perjudiciales para el pescado	
5.7.11. Todo el equipo y las instalaciones son limpiadas y desinfectarse periódicamente, según sea necesario	6.3.6


**CODEX ALIMENTARIUS-CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS 2<sup>DA</sup> EDICIÓN**

<b>6. MOLUSCOS BIVALVOS C</b>	
<b>6.1. Autorizaciones (Reglamento General para el Otorgamiento del Certificado Veterinario de Operación N° 34859-MAG) C</b>	
<b>Ítems a evaluar</b>	<b>Artículo</b>
6.1.1. Cuenta la depuradora y los establecimientos de proceso con CVO, además el mismo está disponible ante el SENASA	Art. 6
6.1.2. El registro de CVO se encuentra actualizado y se informa al SENASA de cambios en el mismo	Art. 8
<b>6.2. Clasificación y vigilancia de las zonas de cría C</b>	
<b>Ítems a evaluar</b>	<b>Sección</b>
6.2.1. La zona de cría no está expuesta a contaminación que pueda suponer un peligro efectivo o potencial para la salud humana	7.2.2
6.2.2. Se realiza análisis de <i>E. coli</i> con una frecuencia apropiada para clasificación y reclasificación de las zonas de cría (según probabilidad de contaminación)	7.2.2
6.2.3. Se realiza análisis de patógenos ( <i>Salmonella spp.</i> , <i>Vibrio cholera</i> ) con una frecuencia apropiada para clasificación y reclasificación de las zonas de cría (según probabilidad de contaminación)	7.2.2
6.2.4. Se realiza con frecuencia análisis de biotoxinas en los moluscos bivalvos, además de vigilancia del fitoplancton en el agua de mar para determinar el cierre o reapertura de las zonas de cría	7.2.2
6.2.5. Se realiza en las zonas de cría análisis de contaminantes químicos en los moluscos bivalvos y en las aguas de las zonas de cría	7.2.2
<b>6.3. Recolección y transporte de moluscos bivalvos vivos C</b>	
<b>Ítems a evaluar</b>	<b>Sección</b>
6.3.1. Las dragas y otros aparejos de captura, cubiertas, bodegas y recipientes que resultan contaminadas por el uso en una zona contaminada se limpian y, si procede, se desinfectan antes de ser empleados para moluscos de una zona no contaminada	7.3
6.3.2. Las bodegas o recipientes mantienen a los moluscos por encima del nivel del suelo y permite el escurrido de los mismos, de forma que no entre en contacto con el líquido de la concha, el agua de lavado o de sentina	7.3
6.3.3. Se protege los moluscos de la contaminación de deyecciones de aves marinas, agua contaminada, calzado que pueda haber entrado en contacto con material fecal o por material contaminado	7.3
6.3.4. Las naves o estructuras que se hallen en zonas de cría no emiten descargas de desperdicios y materia fecal humana.	7.3
6.3.5. Se evita el ingreso de animales en las naves o estructuras de recolección	7.3
6.3.6. Las bombas de lavado toman agua marina no contaminada	7.3
6.3.7. Los moluscos se recolectan y almacenan en zonas de cría o de reinstalación debidamente autorizadas	7.3
6.3.8. Durante la extracción, manipulación y transporte de los moluscos se evita la exposición directa a los rayos del sol o al contacto con superficies calentadas por el sol, o al contacto directo con hielo o con otras superficies refrigerantes, ni tampoco se mantienen en recipientes cerrados con bióxido de carbono sólido	7.3
6.3.9. Se evita el almacenamiento de los moluscos a temperaturas superiores a 10 °C o inferiores a 2 °C	7.3
6.3.10. Los moluscos inmediatamente después de su recolección son lavados con agua de mar limpia o agua potable a presión idónea, eliminando el exceso de fango o hiervas	7.3
6.3.11. Se evita que el agua del lavado de los moluscos caiga sobre los productos ya lavados	7.3
6.3.12. Las aguas de lavado recirculadas cumplen con la definición de agua limpia	7.3
6.3.13. El intervalo de tiempo entre la recolección y la inmersión de los moluscos en agua para la reinstalación, almacenamiento, acondicionamiento o purificación es breve. Los tiempos son breves entre la recolección final y la entrega en el centro de depuración	7.3
6.3.14. Se utiliza agua de mar limpia para aquellos moluscos bivalvos que deban ser sumergidos de nuevo después de la recolección	7.3
<b>6.4. Reinstalación C</b>	
<b>Ítems a evaluar</b>	<b>Sección</b>
6.4.1. Los límites de las zonas de reinstalación están identificados claramente mediante boyas, postes u otros elementos fijos	7.4
6.4.2. Se previene la contaminación cruzada y la mezcla entre zonas de reinstalación y otras zonas de cría adyacentes	7.4
6.4.3. Se respetan los períodos de retención y la temperatura mínima en la zona de recolección	7.4
6.4.4. Los sitios de reinstalación son monitoreados y vigilados durante su utilización	7.4
6.4.5. Los moluscos bivalvos se disponen con una densidad que les permita abrirse y desarrollar el proceso de purificación natural	7.4
<b>6.5. Purificación C</b>	
<b>Ítems a evaluar</b>	<b>Sección</b>
6.5.1. Los moluscos bivalvos sometidos al proceso de purificación no cuentan con iones metálicos, plaguicidas, residuos industriales o biotoxinas marinas en cantidades que representen un riesgo para la salud del consumidor	7.5
6.5.2. Los moluscos bivalvos muertos o dañados se eliminan antes del proceso de purificación	7.5
6.5.3. Las superficies de las conchas están exentas de lodo y organismos comensales blandos. Cuando aplique, el lavado de los moluscos se realiza utilizando agua de mar limpia o agua potable	




	DIRECCION DE INOCUIDAD DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL	Rige a partir de: 15-06-15	Código: DIPOA-PG-002-IN-001 (PP)
	REQUISITOS SANITARIOS EN PRODUCTOS PESQUEROS SECCIÓN: Completa	Versión 04	Página 14 de 16

6.5.4. El agua utilizada en los tanques de purificación se cambia continuamente, o a intervalos adecuados, y en caso de recircularse se somete al tratamiento apropiado. La corriente de agua por hora es suficiente (cantidad de moluscos tratados vrs grado de contaminación)	7.5
6.5.5. Los moluscos quedan sumergidos en agua de mar limpia por periodos de tiempo interrumpidos durante el proceso de purificación	7.5
6.5.6. El proceso de depuración cuenta con una densidad de moluscos que le permita abrirse y desarrollar el proceso de purificación natural	7.5
6.5.7. Los tanques de purificación se encuentra protegidos de la acción directa de los rayos solares. Además se evita cambios bruscos de temperatura que alteren los procesos de purificación	7.5
6.5.8. El equipo que está en contacto con el agua, es decir, tanques, bombas, tuberías, etc. están contruidos con materiales que no sean porosos ni tóxicos (cobre, zinc, plomo, ni sus aleaciones)	7.5
6.5.9. Los moluscos ya sometidos a un proceso de purificación no se encuentran en un mismo tanque con moluscos bivalvos no purificados	7.5
6.5.10. Los moluscos extraídos del sistema de purificación son lavados con agua potable corriente o agua de mar limpia. Además se eliminan los moluscos bivalvos muertos, con la concha quebrada o que de otro modo no estén sanos	7.5
6.5.11. El agua de los tanques es escurrida del sistema previo a la extracción de los moluscos de los tanques	7.5
6.5.12. Los tanques de purificación se limpian después de cada uso y se desinfectan a intervalos adecuados	7.5
6.5.13. El proceso de purificación permite satisfacer los requisitos de las especificaciones del producto	7.5
<b>6.6. Elaboración de moluscos bivalvos en un centro o establecimiento de distribución C</b>	
<b>6.6.1. Recepción C</b>	
<b>Ítems a evaluar</b>	
<b>Sección</b>	
6.6.1.1. Se evita el estrés y los golpes excesivos a los moluscos que se despachen vivos	7.6.1
6.6.1.2. Los centros de distribución y otros establecimientos que preparan moluscos bivalvos vivos reciben moluscos que cumplen con los requisitos de la especificación para el producto final y proceden directamente de zonas de cría aprobadas, o después de la reinstalación en zonas de reinstalación aprobadas, o después de la purificación en centros o tanques de purificación aprobados.	7.6.1
<b>6.6.2. Acondicionamiento y almacenamiento de moluscos bivalvos C</b>	
<b>Ítems a evaluar</b>	
<b>Sección</b>	
6.6.2.1. Los tanques, cubetas, flotadores, balsas o sitios naturales de agua marina con la intención de eliminar el fango, la arena y el limo, utilizadas como métodos de acondicionamiento o almacenamiento se encuentran autorizados por la autoridad competente	7.6.2
6.6.2.2. Se utiliza agua de mar limpia (parámetros de salinidad y calidad física) en los tanques, flotadores y sitios naturales o balsas	7.6.2
6.6.2.3. Los sitios naturales para el acondicionamiento se encuentran aprobados por la autoridad competente	7.6.2
6.6.2.4. Se lavan los moluscos bivalvos (eliminar fango y comensales blandos) y se eliminan los muertos o dañados, previo al acondicionamiento o almacenamiento	7.6.2
6.6.2.5. Se disponen los moluscos bivalvos en densidad y condiciones que permitan funcionar normalmente (abrirse)	7.6.2
6.6.2.6. El contenido de oxígeno del agua marina se mantiene en todo momento en niveles adecuados	7.6.2
6.6.2.7. Se mantiene temperaturas adecuadas durante el almacenamiento y se evita la exposición directa de los rayos del sol	7.6.2
6.6.2.8. Se escurra el agua de los tanques y éstos se someten a limpieza y desinfección	7.6.2
6.6.2.9. Los sistemas de recirculación de almacenamiento húmedo cuentan con sistemas aprobados de tratamiento del agua	7.6.2
<b>6.6.3. Lavado, separación, eliminación del biso y clasificación C</b>	
<b>Ítems a evaluar</b>	
<b>Sección</b>	
6.6.3.1. Todas las operaciones de proceso, incluido el envasado, se realizan sin excesivas demoras y en condiciones que impidan toda posibilidad de contaminación, deterioro o proliferación de microorganismos patógenos o causantes de putrefacción	7.6.3
6.6.3.2. Durante el proceso se reduce al mínimo el número de manipulaciones y traumas excesivos de los moluscos bivalvos	7.6.3
6.6.3.3. Las distintas fases del proceso son supervisadas por personal técnico competente	7.6.3
6.6.3.4. Se elimina de la superficie exterior de las conchas el lodo y los organismos blandos adheridos a ellas	7.6.3
6.6.3.5. Se evita astillar los bordes de las conchas durante el lavado de los organismos duros	7.6.3
6.6.3.6. Durante el lavado se utiliza agua (de mar) limpia a presión	7.6.3
6.6.3.7. Los moluscos aglomerados son separados y privados del biso (cuando aplique). Los equipos utilizados para este proceso reducen al mínimo el riesgo de dañar las conchas	7.6.3
<b>6.6.4. Envasado y etiquetado de moluscos bivalvos vivos C</b>	
<b>Ítems a evaluar</b>	
<b>Sección</b>	
6.6.4.1. El envasado y etiquetado se realiza sin excesivas demoras, evitando la posibilidad de contaminación, deterioro o proliferación de microorganismos patógenos o causantes de putrefacción	7.6.4
6.6.4.2. El material de envasado es apropiado para el producto, para las condiciones de almacenamiento, no transmite sustancias nocivas, olores o gustos nocivos u objetables, además protege al producto de posibles daños y contaminantes	7.6.4
6.6.4.3. Previo al envasado, se realiza una inspección visual. Se eliminan moluscos muertos, con conchas rotas, con tierra adherida, o que no estén sanos	7.6.4.1
6.6.4.4. Las etiquetas están impresas con claridad, se ajusta a la reglamentación de etiquetado y especifica la fecha de envasado	7.6.4.1
6.6.4.5. Se cuenta con una bodega para el almacenamiento de material de empaque, la misma se encuentra en condiciones higiénicas	7.6.4.1

	DIRECCION DE INOCUIDAD DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL	Rige a partir de: 15-06-15	Código: DIPOA-PG-002-IN-001 (PP)
	REQUISITOS SANITARIOS EN PRODUCTOS PESQUEROS SECCIÓN: Completa	Versión 04	Página 15 de 16

6.6.4.6. El material de empaque se inspecciona previo a su utilización	7.6.4.1
6.6.4.7. En la zona de envasado o llenado sólo se almacena el material de empaque necesario para uso inmediato	7.6.4.1
6.6.4.8. El producto desconchado y tratado después de la recolección se envasa y refrigerara o congela tan pronto como sea posible	7.6.4.2
6.6.4.9. Se declara en la etiqueta el peligro eliminado o reducido en caso de utilizar tratamientos de inocuidad específicos	7.6.4.2
<b>6.6.5. Almacenamiento final de los moluscos bivalvos C</b>	
<b>Ítems a evaluar</b>	<b>Sección</b>
6.6.5.1. Los moluscos bivalvos se almacenan en condiciones que evitan su contaminación y/o proliferación de microorganismos	7,6,5,1
6.6.5.2. El material de envase del producto final no está en contacto directo con el suelo	7,6,5,1
6.6.5.3. No se sumergen o rocían con agua los moluscos vivos envasados que han salido del centro o establecimiento de distribución, salvo en el caso de venta al por menor en el centro de distribución o en los puntos de venta al por menor	7,6,5,1
<b>6.6.6. Distribución de los moluscos bivalvos C</b>	
<b>Ítems a evaluar</b>	<b>Sección</b>
6.6.6.1. El producto se expide siguiendo el orden de numeración de los lotes	7,6,6,4
6.6.6.2. Se mantiene la temperatura durante la distribución para controlar la proliferación microbiana (refrigeración o congelación)	7,6,6,4
6.6.6.3. Los moluscos bivalvos destinados al consumo humano salen del centro de distribución únicamente en envases cerrados	7,6,6,4
6.6.6.4. Los medios de transportes protegen de posibles contaminantes a los moluscos y evitan daños por golpes a las conchas. No se transportan moluscos bivalvos junto con otros productos que pudieran contaminarlos	7,6,6,4
<b>6.7. Elaboración para reducir o limitar organismos C</b>	
<b>Ítems a evaluar</b>	<b>Sección</b>
6.7.1. Los tratamientos utilizados para eliminar patógenos están validados científicamente y se garantiza la eficiencia del proceso	7,7
6.7.2. Se vigilan los tratamientos de control (calor, presión, etc.), garantizando que la carne es apta para consumo humano	7,7
6.7.3. Los tratamientos utilizados para reducir o limitar la presencia de patógenos están aprobados por el SENASA	7,7
6.7.4. La depuración térmica cuenta con un programa de proceso y control que incluye y no se limita a:	7,7
a) Especie y tamaño de los moluscos bivalvos	
b) Período de contacto con el calor, temperatura interna de los moluscos bivalvos	
c) Tipo de elaboración térmica utilizada	
d) Proporciones de agua/vapor por moluscos bivalvo	
e) Dispositivos de medición y su calibración	
f) Operaciones de refrigeración post tratamiento térmico	
g) Limpieza e higiene del equipo de elaboración térmica	
<b>6.8. Desconchado C</b>	
<b>6.8.1. Desconchado y lavado a mano y mecánico C</b>	
<b>Ítems a evaluar</b>	<b>Sección</b>
6.8.1.1. El moluscos bivalvo es lavado (eliminando tierra, fango y detritos) previo a su elaboración ulterior	7.8.1
6.8.1.2. El exceso de fango, detrito y arena es eliminado cuidadosamente de las mesas de desconchado	7.8.1
6.8.1.3. Se examina el producto para asegurar que los cortes y desgarrones se reducen al mínimo	7.8.1
6.8.1.4. Los moluscos desconchados se enjuagan o lavan para eliminar aún más el fango, arena y el detrito	7.8.1
<b>6.8.2. Desconchado térmico de moluscos bivalvos seguido de envasado C</b>	
<b>Ítems a evaluar</b>	<b>Sección</b>
6.8.2.1. Los moluscos se lavan con agua potable o agua de mar limpia a presión y antes del tratamiento térmico se eliminan los moluscos dañados o muertos	7.8.2
6.8.2.2. Los moluscos desconchados térmicamente se refrescan a 7°C o menos, dentro de las dos horas post-tratamiento (este tiempo incluye el proceso desconchado)	7.8.2
6.8.2.3. Los moluscos se mantienen a una temperatura igual o menor a los 7 °C durante el transporte, almacenamiento y distribución	7.8.2
6.8.2.4. Los moluscos desconchados térmicamente son envasados sin demora y examinados en busca de objetos indeseables (trozos de concha)	7.8.2
<b>6.9. Documentación C</b>	
<b>Ítems a evaluar</b>	<b>Sección</b>
6.9.1. Se cuenta con un documento que identifique los moluscos bivalvos vivos desde una zona de cría a un centro de distribución, centro de purificación, o establecimiento de reinstalación.	7.9
6.9.2. Se indica las temperaturas de almacenamiento y de transporte	7.9
6.9.3. Se mantienen registros permanentes legibles y fechados de la reinstalación y depuración con respecto a cada lote. Dichos registros se mantienen por un período mínimo de un año	7.9
6.9.4. Los centros o tanques de purificación y centros y establecimientos de distribución aceptan sólo lotes de moluscos con la documentación oficial o aceptado por el mismo	7.9
6.9.5. Los documentos deben contener la siguiente información:	7.9

	DIRECCION DE INOCUIDAD DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL	Rige a partir de: 15-06-15	Código: DIPOA-PG-002-IN-001 (PP)
	REQUISITOS SANITARIOS EN PRODUCTOS PESQUEROS SECCIÓN: Completa	Versión 04	Página 16 de 16

<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Identidad y firma del recolector</li> <li>b) Fecha de la recolección</li> <li>c) Nombre común y/o científico y cantidad de moluscos bivalvos</li> <li>d) Localidad de la zona de cría y estatus de la zona (adecuada a fines de recolección par el consumo humano, adecuada a fines de reinstalación, adecuada a fines de purificación, adecuada para tratamiento aprobado para reducir o limitar los organismos determinados)</li> <li>e) Centros y establecimientos de distribución (según proceda), la fecha y duración de reinstalación, la localidad de la zona de reinstalación y la identidad y firma del responsable.</li> </ul>	
6.9.6. El centro o establecimiento de distribución mantiene registros completos de la zona de cría, fecha de recolección y plazo de la reinstalación o depuración de cada lote durante un período designado por el organismo oficial competente.	7.9
6.9.7. El número de lote incluye un código de identificación, el número del establecimiento, el país de origen, el día y mes de envasado	7.9
6.9.8. La depuradora cuenta con validación (microbiología del agua empleada en el proceso y de la carne de los moluscos bivalvos) que permita establecer la duración del período de purificación	7.9
<b>6.10. Buenas prácticas de higiene y manufactura C</b>	
<b>Ítems a evaluar</b>	<b>Sección</b>
6.10.1. El personal manipulador está capacitado, no tiene lesiones o enfermedades, cuenta con vestimenta adecuada y limpia, sin alhajas y evita malas prácticas (fumar, escupir, masticar, comer, beber, estornudar o toser).	3
6.10.2. Las superficies de los establecimientos, equipos, recipientes y utensilios están construidas con materiales apropiados, son lisas, no absorbentes, duraderas, sin oxido, de fácil limpieza y desinfección.	3
6.10.3. Cuenta con mantenimiento preventivo en instalaciones, equipos, utensilios y superficies de contacto	3
6.10.4. Cuenta con instalaciones, superficies de contacto, equipos y utensilios debidamente limpios y desinfectados	3

<b>7. SEGUIMIENTO DE RESULTADOS VIOLATORIOS C B</b>	
7.1. Se encuentra definido el punto de contacto (correo electrónico, teléfono y celular) dentro del establecimiento	
7.2. Se cuenta con una lista de los establecimientos y/o producciones proveedoras de los animales y/o productos (un paso atrás)	
7.3. Se cuenta con una lista de los insumos utilizados (alimentos, medicamentos, ingredientes, aditivos, material de empaque, químicos) y la procedencia de los mismo.	
7.4. Se cuenta con una lista de los establecimiento y/o producciones a las que se les comercializo los animales y/o productos (un paso adelante)	
7.5. Cuenta con un procedimiento de selección de proveedores (CVO vigente y/o Certificado de Exportador)	
7.6. Se realizan controles a nivel de proveedores (inspecciones, análisis de laboratorio, certificaciones, copia de análisis de laboratorio)	
7.7. Se verifica el plan APPCC y se consideran los peligros pertinentes en relación a los resultados violatorios	
7.8. Se cuenta con el código o lote de los animales y/o productos violatorios	
7.9. Se tienen información sobre la ubicación actual del lote o sublote y cantidad en kilos	
7.10. Se cuenta con las áreas de distribución de los animales y/o productos	
7.11. Se cuenta con información sobre el modo de conservación (refrigerado, congelado, ambiente, animal vivo) del lote o sublote violatorio	
7.12. La disposición y proceder con los animales y/o alimentos violatorios es adecuada según el resultado y tipo de producto	
7.13. Los animales y/o productos considerados como un riesgo potencial son sacados del mercado y destruidos en su totalidad	
7.14. Cuenta con oficios, cartas o comunicados escritos, a las personas a las cuales se comercializo o cedieron los animales y/o productos	
7.15. Se cuenta con comunicados de prensa en aquellos casos donde el establecimiento no logra el 100% del retiro de los productos	
7.16. Cuando aplique se establecen acciones preventivas enfocadas a evitar la recurrencia	