

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

INDUSTRIA PESQUERA

Resolución 1989/2000

Apruébanse los Manuales de Procedimientos para los establecimientos vinculados con la industria de la pesca.

Bs. As., 7/11/2000

VISTO el Expediente N° 10544/99 del registro del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, la Ley N° 22.375, el Decreto N° 4238 del 19 de julio de 1968, y

CONSIDERANDO:

Que el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA tiene el ineludible deber de extremar sus esfuerzos para mantener sobre los productos que controla, un elevado nivel de seguridad alimentaria.

Que el personal profesional y auxiliar que presta funciones en el control y fiscalización de productos de origen animal, debe tener compendiado en cuerpos independientes de los regulatorios de forma, la metodología de los procedimientos que deben realizar ante las distintas situaciones, sean éstas corrientes o inusuales.

Que se deben reducir las diferencias en el criterio que aplican los funcionarios actuantes ante hechos análogos que ocurren en los diversos puntos de control.

Que es necesaria la redacción de documentos que instruyan adecuadamente y tiendan a la unificación de los criterios que corresponda aplicar.

Que se encomendó la redacción de dichos documentos a diversos profesionales de este Organismo especializados en temas vinculados con la industria de la pesca y que así lo han hecho y presentado.

Que estos documentos son conocidos como Manuales de Procedimientos que se estima representarán una herramienta útil en la concreción de los objetivos expuestos.

Que el Consejo de Administración ha tomado la debida intervención.

Que la Dirección de Asuntos Jurídicos ha tomado la intervención que le compete, no encontrando reparos de orden legal que formular al dictado del presente acto.

Que el suscripto es competente para resolver en esta instancia de acuerdo a lo previsto en el artículo 8°, inciso m) del Decreto N° 1585 de fecha 19 de diciembre de 1996.

Por ello,

EL PRESIDENTE DEL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

RESUELVE:

Artículo 1° — Aprobar los Manuales de Procedimientos para los establecimientos vinculados con la industria de la pesca que cuentan con habilitación del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, que como Anexo forman parte integrante de la presente resolución.

Art. 2° — La presente resolución entrará en vigencia a partir de los NOVENTA (90) días de su publicación en el Boletín Oficial.

Art. 3° — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.
— Víctor E. Machinea.

ANEXO

(Anexo sustituido por art. 1° de la [Resolución N° 49/2006](#) del SENASA B.O. 17/2/2006)

MANUAL DE PROCEDIMIENTOS

PARA LA INSPECCION VETERINARIA

Supervisión en Establecimientos Procesadores de Pescados y Mariscos Flotantes y Terrestres

Manual MP16

INTRODUCCION

Que al ser responsabilidad del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA garantizar, por medio de instrumentos metódicos y sistemáticos, la sanidad y calidad tanto de las carnes como de los productos, subproductos y derivados de origen animal, se consideró indispensable la redacción de Manuales de Procedimientos que describan todas las operaciones que deben cumplir los Servicios de Inspección Veterinaria en su tarea de control en los establecimientos donde se faenen animales o elaboren productos.

En esta oportunidad se procede al lanzamiento del presente Manual de Procedimientos que, conjuntamente con otros Manuales ya editados y/o en vías de edición, establece unidad de criterio en la aplicación de las reglamentaciones vigentes, con el objetivo no sólo de mejorar la protección de la salud del consumidor sino también para la preservación de la sanidad animal.

Este Manual no reemplaza las normas vigentes ni deroga resoluciones ni circulares, sino que en aquellos tópicos más importantes, pretende dar uniformidad a las operaciones que le corresponde desarrollar al Supervisor y al Jefe de Area.

Todos estos procedimientos serán revisados en la medida que sean instrumentados, por lo que los agentes del Organismo que consideren conveniente su modificación o ampliación, deberán presentar una nota dirigida a la Dirección de Fiscalización de Productos de Origen Animal, indicando el carácter de la propuesta, acompañando los antecedentes técnicos, reglamentarios y/o bibliográficos del caso y un proyecto de redacción.

Con la finalidad expuesta, es que le hacemos llegar a los integrantes de los Servicios de Inspección Veterinaria este Manual de Procedimientos.

OBJETIVO DEL PRESENTE MANUAL DE PROCEDIMIENTOS

Es objetivo del presente Manual de Procedimientos describir la tarea que deben cumplir los Supervisores y/o Jefes de Area toda vez que concurran a los distintos establecimientos pesqueros, debiendo a tal efecto satisfacer todos los ítems que correspondan.

En él están compendiados en forma ordenada y secuencial los distintos componentes que deben ser tenidos en consideración al efectuar la supervisión de las plantas y que, indefectiblemente, los Supervisores y/o Jefe de Area deberán tomar en cuenta.

AMBITO DE APLICACIÓN

El presente Manual será de aplicación obligatoria en toda supervisión que se realice en los establecimientos terrestres o flotantes dedicados al acondicionamiento de pescados y mariscos, enteros o trozados y a la preparación de filetes refrigerados y/o congelados y no reemplaza lo establecido en toda regulación que en la materia se encuentre vigente. Asimismo, en los

establecimientos exportadores se tendrán en cuenta las normas de los países con convenios o exigencias, para los cuales está destinada la producción.

Se establece como trimestral la frecuencia mínima de confección del Parte de Supervisión.

DESCRIPCION DE LAS OPERACIONES PARA LA CONFECCION DEL "PARTE DE SUPERVISION"

En el Parte de Supervisión se indicará, en primer término, la fecha en que se efectúa la tarea. Seguidamente se identificará:

1. El establecimiento por su Razón Social y por su N° Oficial (plantas terrestres), incluyendo su dirección.
2. El nombre del barco y la Razón Social del armador y su N° Oficial (plantas flotantes), incluyendo el puerto donde se realice la Supervisión.
3. El Supervisor o Jefe de Area actuante.
4. El Inspector Veterinario destacado en la planta.
5. Las actividades del establecimiento (p.e.: Fileteado de Pescado, Dador de frío, etc.).

A continuación figura el código, este se insertará en el casillero correspondiente para cada uno de los ítems analizados. Para definir la aceptación, marginalidad o la no aceptabilidad, deberán tomarse en consideración las siguientes características:

ACEPTABLE: cuando se cumplen las condiciones particulares de ese punto.

MARGINAL: cuando el defecto no perjudica la integridad de los productos allí elaborados y admite tomar acciones correctivas.

NO ACEPTABLE: cuando las acciones correctivas deben tomarse de inmediato o merece una intervención o clausura total o parcial, como consecuencia del defecto identificado.

NO CORRESPONDE: cuando en atención a la actividad que se ejerce, no corresponde evaluar este punto en el establecimiento.

El llenado del PARTE DE SUPERVISION se efectúa tomando en cuenta para cada punto, el INSTRUCTIVO DEL PARTE DE SUPERVISION, que desarrolla la interpretación que se tendrá para cada uno.

Al reverso del PARTE DE SUPERVISION o en hoja aparte, pero conformando parte del mismo, se indicará, para cada ítem calificado como marginal o no aceptable, una síntesis de la deficiencia detectada.

Para la evaluación final debe asumirse el siguiente criterio:

1. **SATISFACTORIO:** significa la aprobación de la planta para elaborar productos comestibles. Puede darse el caso de que un establecimiento tenga puntos marginales, pero que éstos no perjudican la integridad del producto que se elabora ni expone a riesgos al consumidor. Los puntos marginales deben solucionarse en los plazos que se establezcan en la reunión final entre el Supervisor o Jefe de Area, el Inspector Veterinario y la Empresa, y ser verificada su satisfactoria concreción en el término acordado por el Inspector Veterinario destacado en la planta. En los establecimientos flotantes se verificará su concreción al ingreso de la siguiente marea.
2. **SATISFACTORIO SUJETO A REINSPECCION:** significa que la planta puede continuar operando, pero debido a los defectos encontrados, se debe realizar una nueva supervisión dentro de los TREINTA (30) días subsiguientes, a los efectos de evaluar la reacción de la Empresa a los puntos

observados en el PARTE DE SUPERVISION. Para los ítems reconocidos como marginales o no aceptables, se actuará de forma semejante a lo establecido para el punto anterior. En los establecimientos flotantes se verificará su concreción previo a la salida a la siguiente marea.

3. **INSATISFACTORIO:** es cuando la cantidad de defectos críticos detectados, representan un riesgo inminente para la salud del consumidor. En ese caso, se clausurará el sector y en caso que el defecto sea generalizado y persistente, el Supervisor queda facultado para efectuar la suspensión del Servicio de Inspección o la clausura preventiva del establecimiento, poniendo de inmediato a consideración de sus superiores jerárquicos las actuaciones. En caso de suspender el Servicio de Inspección se deberá dar cumplimiento a lo dispuesto en la Circular N° 3515 de la Dirección de Fiscalización de Productos de Origen Animal (DFPOA).

4. En hoja aparte se indicará si, teniendo en cuenta los defectos encontrados en la Supervisión, corresponde el retiro de la autorización para exportar a todos o a alguno de los destinos para los que se encuentre habilitado.

Finalmente, firmarán el Supervisor o Jefe de Area y el Inspector Veterinario, CUATRO (4) ejemplares de igual tenor. UN (1) ejemplar será entregado al Representante de la Empresa, que firmará la recepción del mismo en los TRES (3) ejemplares restantes. El original del Parte será remitido a la Coordinación de Pesca, otro quedará archivado en la Inspección Veterinaria y el último, en poder del Supervisor o Jefe de Area.

El Supervisor deberá también emitir opinión acerca del desempeño del Servicio de Inspección destacado en el establecimiento. Para ello deberá utilizar el Parte de Supervisión de Evaluación de las Acciones del Servicio indicando en la columna Código, si el personal del Servicio realiza o no las actividades enunciadas (C: cumple o NC: no cumple). De este Parte se firmarán TRES (3) ejemplares de igual tenor. Un ejemplar será entregado a la Inspección Veterinaria que firmará su recepción en los DOS ejemplares restantes. El original del Parte será remitido a la Coordinación de Pesca y el último, quedará en poder del Supervisor o Jefe de Area.

PARTE DE SUPERVISION - ESTABLECIMIENTOS TERRESTRES

Fecha de Relevamiento: / /

Razón Social:		Nº Oficial:
Domicilio:		
C.P.:	Localidad:	Provincia:
Supervisor:		Inspector Veterinario:
Actividades:		

Códigos	A: Aceptable	M: Marginal	X: No Aceptable	O: no corresponde
---------	--------------	-------------	-----------------	-------------------

Nº	Sector	Código	Nº	Sector	Código
1	EXTERIORES:		6	RECEPCION DE MATERIA PRIMA	
1.1	Cerco perimetral		6.1	Inspección al recibo	
1.2	Zonas adyacentes		6.2	Lavado de pescado	
1.3	Control de insectos y roedores		7	FILETEADO Y ENVASADO	
2	DISEÑO Y CONSTRUCCIONES:		7.1	Filtro sanitario	
2.1	Hermeticidad del edificio		7.2	Desagües sifonados	
2.2	Pisos y desagües reglamentarios		7.3	Iluminación	
2.3	Iluminación		7.4	Presencia de Condensación	
2.4	Mantenimiento		7.5	Lavamanos	
2.5	Circulación de personal y productos		7.6	Higiene personal	
2.6	Elementos de higiene personal		7.7	Operatividad	
2.7	Carteles indicadores		7.8	Empaque primario	
2.8	Separación física entre sectores incompatibles		7.9	Empaque secundario	
2.9	Instalaciones para aseo de equipos		8	DEPOSITOS FRIGORIFICOS	
3	BAÑOS Y VESTUARIOS:		8.1	Higiene y mantenimiento	
3.1	Mantenimiento e higiene		8.2	Sensores de temperatura	
3.2	Sectorización de la indumentaria		8.3	Disposición de la mercadería	
3.3	Elementos de higiene personal		8.4	Iluminación	
3.4	Aseo del personal		9	DEPOSITOS	
4	AGUA E HIELO		9.1	Tóxicos	
4.1	Agua: análisis, origen, registros		9.2	Químicos	
4.2	Clorinación		9.3	Contenedores primarios y etiquetas	
4.3	Hielo: fabricación y almacenamiento		9.4	Contenedores secundarios	
5	CAMARAS DE MATERIA PRIMA		10	PROGRAMAS DE GMP Y SSOP	
5.1	Higiene y mantenimiento		10.1	Programa GMP y capacitación	
5.2	Sensores de temperatura		10.2	Programa SSOP y registros	
5.3	Presencia de condensación		10.3	Libretas sanitarias	
5.4	Disposición de la mercadería		11	PROGRAMA HACCP	
5.5	Iluminación		11.1	Control de PCC y registros	

EVALUACION FINAL DEL ESTABLECIMIENTO:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....
Firma y Aclaración
Supervisor/Jefe de Area

.....
Firma y Aclaración
Inspector Veterinario

En la fecha recibo copia del Parte de Supervisión:

.....
Firma y Aclaración
Por la empresa

PARTE DE SUPERVISION – ESTABLECIMIENTOS FLOTANTES

Fecha de Relevamiento: / /	Puerto:
----------------------------	---------

Nombre:	Nº Oficial:
Armador:	Arte de pesca:
Nº de operarios en planta:	Clasificación UNION EUROPEA:
Supervisor:	Inspector Veterinario:

Códigos	A: Aceptable	M: Marginal	X: No Aceptable	O: no corresponde
---------	--------------	-------------	-----------------	-------------------

Nº	Sector	Código	Nº	Sector	Código
1.	Pozo de pesca/canaletas de recepción		7.	Filtro sanitario	
1.1.	Mantenimiento general		7.1.	Equipamiento	
1.2.	Higiene general		7.2.	Higiene general	
2.	Parque de pesca		8.	Sanitarios	
2.1.	Equipamiento		8.1.	Instalaciones	
2.2.	Mantenimiento general: pisos, paredes, techos, cableados, luminarias		8.2.	Mantenimiento general	
2.3.	Mantenimiento de equipos: bandejas, mesadas, fileteadoras, etc.		8.3.	Higiene general	
2.4.	Higiene general		9.	Cocina	
3.	Túneles/Placas		9.1.	Mantenimiento general	
3.1.	Mantenimiento general: Puertas, burletes, estanterías.		9.2.	Higiene general	
3.2.	Higiene general		10.	Gambuzas	
4.	Bodegas		10.1.	Mantenimiento general	
4.1.	Mantenimiento general		10.2.	Higiene general	
4.2.	Higiene general		11.	Verificación de documentación	
4.3.	Registros termográficos		11.1.	Programas GMP, SSOP y HACCP	
5.	Entrepuesto		11.2.	Registros	
5.1.	Mantenimiento general (Puertas, burletes)		11.3.	Control de plagas (Certificado)	
5.2.	Higiene general		11.4.	Certificados de salud de operarios	
6.	Depósito de envases primarios		12.	Control de producción y rótulos	
6.1.	Mantenimiento general		12.1.	Integridad de envases	
6.2.	Higiene general		12.2.	Temperatura de los productos	
6.3.	Registros		12.3.	Autoclave	

PARTE DE SUPERVISION - ESTABLECIMIENTOS TERRESTRES EVALUACION DE LAS ACCIONES DEL SERVICIO DE INSPECCION VETERINARIA

Fecha de Relevamiento: / /

Razón Social:		Nº Oficial:
Domicilio:		
C.P.:	Localidad:	Provincia:
Supervisor:		Inspector Veterinario:
Actividades:		

Códigos	C: Cumple	NC: No cumple
---------	-----------	---------------

Nº	ACTIVIDADES	Código
1	ACCIONES DEL SERVICIO	
1.1	Deficiencias higiénico sanitarias: acciones y registros	
1.2	Asientos en el Libro de Novedades	
1.3	Verificación cumplimiento programas GMP, SSOP y HACCP	
1.4	Cumplimiento COORPEZ Nº 1	
1.5	Cumplimiento Plan CREHA y archivo	
1.6	Cumplimiento Circular DFPOA Nº 3595	
1.7	Archivo de monografías y rótulos de productos aprobados	
1.8	Planimetría	
1.9	Control de pago de tasas de inspección	

EVALUACION ACCIONES DEL SERVICIO DE INSPECCION VETERINARIA:

.....

.....
 Firma y Aclaración
 Supervisor/Jefe de área

En la fecha recibo copia del Parte de Supervisión

.....
 Firma y Aclaración
 Inspector Veterinario

INSTRUCTIVO PARA LA CONFECCION DE LOS PARTES DE SUPERVISION

PLANTAS TERRESTRES

1. EXTERIORES:

1.1. ¿Existe un cerco perimetral completo que separe físicamente la planta de los sectores ajenos al establecimiento (Decreto N° 4238 de fecha 19 de julio de 1968, apartado 3.1.2)?

1.2. Las dependencias auxiliares (comedores, lavandería, vestuarios, ascensores, depósitos no especificados, etc.), ¿se encuentran limpias? ¿Los andenes de carga y descarga están convenientemente protegidos y con buen drenaje de efluentes? ¿Las calles internas están limpias? ¿Los sectores exteriores están libres de desperdicios, materiales y equipos en desuso?

1.3. ¿En el control de insectos y roedores se utilizan productos aprobados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA? ¿Están correctamente depositados? ¿Existen instrucciones para el uso correcto? ¿La Empresa mantiene un plan escrito de los procedimientos para combatir insectos y roedores, fechado y firmado por el responsable de la planta o del programa?

2. DISEÑO Y CONSTRUCCIONES:

2.1. Todos las aberturas al exterior: ¿Son herméticas? ¿Existe protección antiinsectos?

2.2. Los pisos son impermeables, antideslizantes, sin grietas, con buen declive que impida la acumulación de líquidos? ¿Los desagües son de buenas dimensiones con sifones y rejillas desmontables que impidan el rebalse de los líquidos y son fáciles de limpiar?

2.3. ¿Hay disponible un luxómetro para uso del personal oficial? ¿Existe iluminación adecuada en los distintos sectores? ¿Los artefactos lumínicos cuentan con protectores? ¿Se mantienen limpios?

2.4. ¿Los distintos sectores están bien mantenidos (descascamiento de pintura, óxido, condensación de humedad, acumulación de agua, etcétera.), a fin de evitar potenciales contaminaciones del producto? ¿La empresa presentó un plan de mantenimiento preventivo?

2.5. ¿El diseño de los locales impide que en la circulación entre las distintas áreas se contamine el producto elaborado? ¿En el almacenamiento y movimiento de productos, se toma adecuada previsión para con las contaminaciones potenciales? ¿El ingreso de personal desde los vestuarios y los sanitarios a los sectores de manipulación de pescado, es indirecto? Las zorras y otros elementos utilizados para el transporte, hacia y desde la planta, ¿están limpios y mantenidos correctamente para evitar la contaminación?

2.6. En los sectores de manipuleo de pescado ¿existen elementos para la higiene del personal? ¿Los grifos de los equipos lavamanos están concebidos para impedir que se propague la contaminación? ¿Tienen una ubicación correcta y cómoda para el uso por el operario? ¿Están bien ubicados? ¿Son suficientes [mínimo UNO (1) cada VEINTE (20) operarios]? ¿Cuentan con los implementos necesarios para la higienización del operario?

2.7. ¿Existen carteles indicadores que insten al personal al lavado frecuente de sus manos? ¿Están correctamente ubicados? ¿Son de fácil lectura?

2.8. ¿Existe separación física entre los sectores donde se manipulan pescados o filetes y las áreas incomedibles, o donde se opere con cajas de cartón? ¿La separación impide cualquier riesgo de contaminación?

2.9. ¿Existe un sector adecuado para el lavado de zorras y utensilios? ¿Se encuentra separado de los sectores donde se manipula pescado? ¿Se dispone de grifos de agua fría y caliente para el aseo de los sectores y equipos? ¿Existe separación entre sector de utensilios limpios y sucios?

3. BAÑOS Y VESTUARIOS:

3.1. ¿Los servicios sanitarios están bien mantenidos (descascamiento de pintura, óxido, condensación, acúmulo de agua, etc.)? ¿Los equipos funcionan correctamente? ¿Cuentan con agua fría y caliente en cantidad suficiente? ¿Dispone de equipos para la correcta limpieza de estas dependencias? ¿La empresa presentó un plan de mantenimiento preventivo?

3.2. ¿Se encuentran correctamente sectorizados los vestuarios, evitando todo contacto entre la ropa de calle y la de trabajo?

3.3. ¿El personal cuenta con todos los elementos necesarios para su higiene personal? ¿Se encuentra presente en los vestuarios personal de la empresa que garantice el orden y la higiene de dicho sector?

3.4. ¿El personal mantiene un nivel adecuado de limpieza personal? ¿Realiza su trabajo respetando las normas de higiene para evitar la contaminación de los productos? ¿Higieniza sus manos y los utensilios? ¿Ingresa con delantal a los retretes? ¿Padece algún signo evidente de enfermedad? ¿Las heridas están convenientemente protegidas?

4. AGUA Y HIELO:

4.1. ¿El agua y el hielo responden a las condiciones de potabilidad? ¿Se cumple con el programa de envío de muestras oficiales a Laboratorios Oficiales o de la Red Oficial del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA y se archivan los protocolos? Si se dispone de uso de agua no potable, ¿las cañerías están identificadas para evitar conexiones inadecuadas? ¿Las válvulas de reflujo están sometidas a un control por parte de la Empresa y se informa de ello a la Inspección Veterinaria? Ante una fuente hídrica no apta, ¿se han tomado medidas correctivas? ¿Se han archivado los resultados?

4.2. ¿Se realizan procedimientos de clorinación? ¿existen alarmas sonora y lumínica?. El personal oficial, ¿dispone de elementos para investigar la presencia de cloro libre en agua? ¿Se llevan registros?

4.3. Hielo, Fabricación, almacenamiento y abastecimiento: ¿Existe un sector convenientemente identificado para la fabricación y el almacenamiento de hielo? ¿Las condiciones edilicias y de equipamiento son satisfactorias? ¿La higiene es satisfactoria? ¿Existe abastecimiento de hielo en cantidad suficiente a los sectores donde éste se necesita? ¿El hielo está convenientemente protegido de las contaminaciones?

5. CAMARAS:

5.1. ¿El estado de conservación e higiene de las cámaras se adecua a lo determinado en el apartado 5.5 del Decreto Nº 4.238/68? Las puertas y sus burletes, así como las estructuras metálicas en general, ¿presentan marcas de óxido? ¿Se encuentran bien lubricados?

5.2. ¿Los sensores de temperatura se encuentran ubicados en el sector más frío del local? ¿Los termómetros y termógrafos funcionan correctamente?

5.3. ¿Se detecta agua de condensación en las diferentes superficies y equipos?

5.4. ¿El acondicionamiento y la disposición de los productos son los correctos?

5.5. ¿Se cumple con los requisitos de iluminación entre CUARENTA (40) y SESENTA (60) unidades Lux? ¿Los artefactos poseen protección? ¿Se mantienen limpios?

6. RECEPCION DE MATERIAS PRIMAS

6.1. ¿Efectúa la empresa controles de la materia prima al momento de su ingreso? ¿Se lleva una planilla donde se asienta cada partida que se recibe, con indicación de su origen, sus condiciones, y la documentación que la ampara? ¿Esta planilla está a disposición de la Inspección Veterinaria?

6.2. Lavado del pescado: ¿Existe un recambio permanente del agua? ¿El caño de drenaje del lavado se encuentra conectado al desagüe? ¿Cuenta con desagües con cierre sifónico? ¿La empresa realiza verificaciones periódicas sobre la condición de higiene del pescado inmediatamente antes de su fileteado o acondicionamiento? ¿Se registra en algún protocolo? ¿Está a disposición de la Inspección Veterinaria?

7. AREA DE FILETEADO Y ENVASADO:

7.1. Existe el equipamiento adecuado en los filtros sanitarios en el acceso a los sectores de manipulación de pescados? ¿Es correcto su utilización y mantenimiento?

7.2. ¿Son efectivos los cierres sifónicos de la red de efluentes de las áreas donde se manejan productos?

7.3. ¿Hay disponible un luxómetro para uso del personal de la Inspección Veterinaria? ¿Existe iluminación adecuada en los distintos sectores?

7.4. En las paredes y especialmente en los techos, ¿se observan gotas o manchas debidas a la condensación de humedad?

7.5. ¿La cantidad de lavamanos es suficiente para asegurar su uso por parte de los operarios? ¿Los lavamanos tienen caudal de agua apropiado? ¿Los grifos de los equipos lavamanos están concebidos para impedir que se propague la contaminación?

7.6. ¿El personal posee indumentaria reglamentaria completa? ¿El personal está correctamente vestido? ¿Tiene hábitos higiénicos (no fumar, no escupir, no comer en áreas de producción, no usar alhajas ni cosméticos, no usar el cabello suelto, etc.)?

7.7. Evaluar la operatividad del sector teniendo en cuenta si: ¿hay un efectivo programa de limpieza y desinfección de locales y equipos durante las operaciones? ¿Es minimizado el cúmulo de productos sobre las mesas de trabajo, máquinas de llenado y líneas de envasamiento? ¿Los pisos están libres de acumulación de grasa, restos de pescados, papel, cartón, etc.? ¿Las salidas de desperdicios se mantienen limpias y cerradas de forma tal que evite el ingreso de insectos, malos olores y riesgos para el producto? ¿Los elementos de trabajo de los operarios son mantenidos en sus vainas o quedan apoyados sobre las mesas o sobre el producto? ¿Son higienizados y esterilizados adecuadamente?

¿Los pasillos y los lugares de trabajo son adecuados para evitar la contaminación del producto? ¿El movimiento de material comestible tiene posibilidades de tomar contacto con el incomedible? ¿Los distintos continentes utilizados permiten reconocer el destino de los productos depositados en ellos (comedibles, para elaboración de harinas, material de decomiso, etc.)?

7.8. ¿Cómo llegan los envoltorios primarios al sector? ¿Dónde se depositan? ¿Se encuentran partículas extrañas en éstos? Las etiquetas que se colocan ¿corresponden al producto y a las exigencias del mercado al que están destinadas? ¿Se colocan y controlan las fechas de producción o de aptitud para consumo, según corresponda?

7.9. ¿El mantenimiento higiénico-sanitario del sector es satisfactorio? ¿El ingreso del material de empaque secundario es el conveniente? Las cajas ya armadas ¿dónde se depositan? ¿Existe acumulación excesiva de las mismas?

8. DEPOSITOS DE FRIO:

8.1. ¿El estado de conservación e higiene de los mismos se adecua a lo establecido en el apartado 5.5 del Decreto N° 4.238/68?

8.2. ¿La temperatura de los termómetros de las cámaras coincide con la de los termorregistradores, si es que se cuenta con éstos? ¿El sensor está colocado en el sector más frío del depósito?

8.3. ¿Están estibadas correctamente las cajas? ¿Se encuentran en contacto con las paredes? ¿Permite una correcta visualización de las mercaderías almacenadas? ¿Se permite la circulación entre las estibas?

8.4. ¿La iluminación corresponde a la exigida para el sector? ¿Las lámparas cuentan con los protectores respectivos? ¿El mantenimiento higiénico de los artefactos lumínicos es satisfactorio?

9. DEPOSITOS:

9.1. y 9.2. ¿Los elementos químicos y/o tóxicos usados en la planta tienen aprobación oficial? ¿Esta información está siempre a disposición de la Inspección Veterinaria?

¿Los elementos químicos y/o tóxicos están identificados en los recipientes que los contienen en forma transitoria o definitiva? ¿Se utilizan bajo el control de personal previamente capacitado? ¿El uso es vigilado por el Control de Calidad de la planta y por la Inspección Veterinaria? ¿Tienen un local de almacenamiento específico? Las proporciones o diluciones, ¿son manejadas por una persona especialmente capacitada?

9.3. ¿Es correcto el lay out del material de empaque primario, desde y hasta el depósito? ¿Se encuentra éste en buenas condiciones de mantenimiento e higiene?

¿Los polietilenos utilizados como envase primario están aprobados por la Autoridad Sanitaria competente? El documento que lo aprueba, ¿está a disposición de la Inspección Veterinaria?

9.4. ¿Es correcto el lay out del material de empaque secundario desde y hasta el depósito? ¿Se encuentra éste en buenas condiciones de mantenimiento e higiene? ¿Las cajas de cartón se encuentran protegidas y correctamente estibadas?

10. Programa de Buenas Prácticas de Manufacturas (BMP) y Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES):

10.1. Existe un programa escrito de Buenas Prácticas de Manufactura? ¿Existen registros de capacitación del personal en este programa?

10.2. ¿Existe un efectivo programa de limpieza y desinfección de locales y equipos, antes y durante las operaciones? ¿Se registran las verificaciones efectuadas por la empresa? ¿Se corrigen los desvíos? ¿Se cumplimenta con el Capítulo XXXI del Decreto Nº 4238/68?

10.3. ¿La empresa mantiene las Libretas Sanitarias del Personal actualizadas?

11. Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP):

11.1. Existe un programa escrito de HACCP? ¿Se controlan correctamente los Puntos Críticos de Control (PCC)? ¿Ante la presencia de desvíos de los límites críticos se toman acciones correctivas? ¿Se llevan correctamente los registros correspondientes del programa?

PLANTAS FLOTANTES:

1. POZO DE PESCA/CANALETAS DE RECEPCION:

1.1. ¿Las estructuras del pozo de pesca y las canaletas de recepción presentan sectores oxidados o deteriorados? ¿Se observa presencia de madera o materiales no autorizados que pudieran tomar contacto con la materia prima?

1.2. ¿Se encuentran limpios y sin presencia de elementos ajenos y/o residuos de materia prima?

2. PARQUE DE PESCA:

2.1. ¿El equipamiento se corresponde con las actividades desarrolladas por la embarcación? ¿la disposición del equipamiento está concebida para impedir que se propague una posible contaminación?

2.2. ¿Los pisos, las paredes, los techos, el cableado, las luminarias, etcétera, se encuentran en buen estado de mantenimiento?

2.3. ¿Los elementos que toman contacto directo con el producto, se encuentran en buen estado de mantenimiento?: bandejas rotas, óxido, exceso de lubricantes en máquinas fileteadoras.

2.4. ¿Se observan elementos ajenos al sector? ¿La higiene es aceptable?

3. TUNELES/PLACAS:

3.1. ¿Es correcto el estado de conservación e integridad de puertas y burletes? ¿Se observa presencia de óxido en estanterías?

3.2. ¿La higiene de los sectores es aceptable?

4. BODEGAS:

4.1. ¿El enjaretado de las bodegas es completo? ¿Las maderas del enjaretado no representan un riesgo físico para los productos depositados? ¿Las bocas de bodega se encuentran en buen estado de conservación? ¿La iluminación corresponde a la exigida para el sector? ¿Las lámparas cuentan con los protectores respectivos? ¿El mantenimiento higiénico de los artefactos lumínicos es satisfactorio?

4.2. ¿Se observan elementos ajenos al sector? ¿La higiene es aceptable?

4.3. ¿La temperatura de los termómetros de las bodegas coincide con la de los termorregistradores? ¿El sensor está colocado en el sector más frío de la bodega?

5. ENTREPUESTO:

5.1. ¿Es correcto el estado de conservación e integridad de paredes, puertas y burletes? ¿Se observa presencia de óxido, pintura descascarada?

5.2. ¿Se observan elementos ajenos al sector? ¿La higiene es aceptable?

6. DEPOSITO ENVASES PRIMARIOS:

6.1. ¿Es correcto el estado de conservación e integridad de paredes y puertas? ¿Se observa presencia de óxido, pintura descascarada?

6.2. ¿Se observan elementos ajenos al sector? ¿La higiene es aceptable? ¿Existen tarimas para el apoyo del material de empaque?

6.3. ¿La sectorización del sector es correcta? ¿Posee la cartelería identificatoria correspondiente?

7. FILTRO SANITARIO:

7.1. ¿Existe el equipamiento adecuado en los filtros sanitarios en el acceso a los sectores de manipulación de pescados? ¿Es correcto su mantenimiento? ¿Los grifos de los equipos lavamanos están concebidos para impedir que se propague la contaminación?

7.2. ¿La higiene es aceptable?

8. SANITARIOS:

8.1. ¿Existe el equipamiento adecuado en los sanitarios? ¿Los inodoros son de pedestal? ¿Dispone de equipos para la correcta limpieza de estas dependencias?

8.2. ¿Los servicios sanitarios están bien mantenidos (descascamiento de pintura, óxido, condensación, acúmulo de agua, etc.)? ¿Los equipos funcionan correctamente? ¿Cuentan con agua en cantidad suficiente?

8.3. ¿La higiene es aceptable?

9. COCINA:

9.1. ¿Es correcto el estado de conservación y la integridad del sector? ¿Se observa presencia de óxido, pintura descascarada, cables expuestos, etc.?

9.2. ¿La higiene es aceptable?

10. GAMBUZAS:

10.1. ¿Es correcto el estado de conservación y la integridad del sector? ¿Se observa ordenamiento en la disposición de los insumos?

10.2. ¿La higiene es aceptable?

11. VERIFICACION DE DOCUMENTACION:

11.1. ¿Existe un programa escrito de Buenas Prácticas de Manufactura? ¿Existen registros de capacitación del personal en este programa? ¿Existe un efectivo programa de limpieza y desinfección de locales y equipos, antes y durante las operaciones? ¿Se registran las verificaciones efectuadas por la empresa? ¿Se corrigen los desvíos? ¿Se cumplimenta con el Capítulo XXXI del Decreto Nº 4238/68? ¿Existe un programa escrito de HACCP? ¿Se controlan correctamente los PCC? ¿Ante la presencia de desvíos de los límites críticos se toman acciones correctivas? ¿Se llevan correctamente los registros correspondientes del programa?

11.2. ¿Se encuentran disponibles a bordo los programas y registros mencionados en el numeral anterior?

11.3. ¿Se encuentra disponible a bordo la certificación de control de plagas?

11.4. ¿La empresa mantiene las Libretas Sanitarias del Personal actualizadas (Libreta de Embarque)? ¿Se encuentran disponibles a bordo?

12. CONTROL DE PRODUCCION Y ROTULOS:

12.1. ¿Se observan cajas rotas, húmedas, manchadas o deterioradas? ¿En que proporción?

12.2. ¿La temperatura de los productos en bodega es la correcta?

12.3. Los rótulos utilizados ¿se encuentran aprobados ante este Organismo?

12.4. En los envases secundarios ¿Se encuentra identificado claramente el número oficial del establecimiento así como el código del lote?

12.5. ¿Se encuentra claramente visible la fecha de producción o de vencimiento del producto?

EVALUACION DE LAS ACCIONES DE LA INSPECCION VETERINARIA OFICIAL:

1. ACCIONES DEL SERVICIO

1.1. ¿Ante la detección de deficiencias higiénico-sanitarias ¿se adoptan las medidas correspondientes? ¿Se registran y controlan las acciones correctivas?

- 1.2. ¿Se documenta en el Libro de Novedades la actuación del Servicio de Inspección?
- 1.3. ¿Verifica el cumplimiento de los programas de BPM, POES y HACCP?
- 1.4. ¿Se cumplimenta la Coorpez N° 1?
- 1.5. ¿Se cumplimenta el Plan CREHA y se archivan los resultados?
- 1.6. ¿Se controla el cumplimiento por parte de la empresa de la Circular DFPOA N° 3515 con relación a ingreso de materia prima, producción, existencia y salidas de productos?
- 1.7. ¿La Inspección Veterinaria cuenta con un archivo de las monografías y rótulos de los productos aprobados por el SENASA?
- 1.8. ¿Las instalaciones y sus modificaciones cumplen con lo establecido en el Capítulo II del Decreto N° 4238/68? Los planos aprobados por el SENASA, ¿están disponibles y UNA (1) copia está archivada en la Inspección Veterinaria?
- 1.9. ¿Se solicita a la empresa, el día 11 de cada mes, el comprobante del pago de tasa por inspección veterinaria? ¿Se actúa en consecuencia?