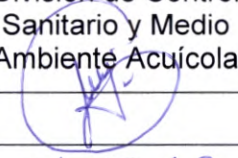
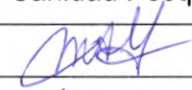
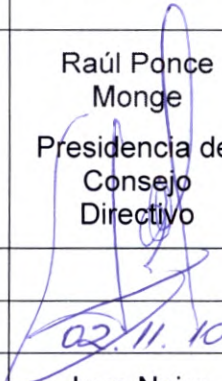
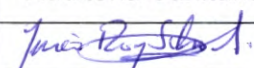

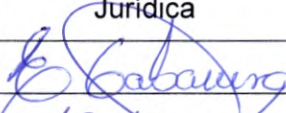


	<b>DIRECCION (e) DEL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA</b>	<b>DIVISIÓN DE CONTROL SANITARIO DEL MEDIO AMBIENTE ACUICOLA</b>	
		<b>PR-DSANIPES/CSMAA/PCMB-08</b>	
	<b>PROCEDIMIENTO: CONTROL OFICIAL RELATIVO A LA TRAZABILIDAD DE LOS MOLUSCOS BIVALVOS</b>	Revisión: 01 Octubre 2010	Página 1 de 18

	Elaborado por:	Revisado por:	Propuesto por:	Aprobado por:
	Marcelina Leyton Gordillo  División de Control Sanitario y Medio Ambiente Acuicola	María Estela Ayala Galdós  Dirección (e) del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera	Raúl Ponce Monge  Presidencia del Consejo Directivo	Consejo Directivo  Acuerdo N° 029 - 015 2010-ITP/CD
Firma				
Fecha	11.10.10	12.10.10	02.11.10	15.11.10
		Roy Silva Alamo  División de Normatividad y Auditoria Sanitaria	Juan Neira Granda  Dirección Ejecutiva del ITP	
Firma				
Fecha		12.10.10	02.11.10	
		Enrique Caballero Elcorrobarrutia  Oficina de Asesoría Jurídica		
Firma				
Fecha		12.10.10		

	<b>DIRECCION (e) DEL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA</b>	<b>DIVISIÓN DE CONTROL SANITARIO DEL MEDIO AMBIENTE ACUICOLA</b>	
	<b>PROCEDIMIENTO: CONTROL OFICIAL RELATIVO A LA TRAZABILIDAD DE LOS MOLUSCOS BIVALVOS</b>	<b>PR-DSANIPES/CSMAA/PCMB-08</b>	Revisión: 01 Octubre 2010

## **TABLA DE CONTENIDO**

1. Objetivo.
2. Alcance.
3. Referencias.
4. Definiciones.
5. Responsabilidades.
6. Procedimiento
7. Formatos
8. Anexos
9. Control de Cambios

	<b>DIRECCION (e) DEL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA</b>	<b>DIVISIÓN DE CONTROL SANITARIO DEL MEDIO AMBIENTE ACUICOLA</b>	
	<b>PROCEDIMIENTO: CONTROL OFICIAL RELATIVO A LA TRAZABILIDAD DE LOS MOLUSCOS BIVALVOS</b>	Revisión: 01 Octubre 2010	Página 3 de 18

## 1. OBJETIVOS:

*Implementar acciones de vigilancia de los sistemas de trazabilidad aplicados por los operadores en las diferentes etapas de la cadena de producción y comercio de moluscos bivalvos vivos.*

## 2. ALCANCE

*Este procedimiento será aplicado por los inspectores ITP/SANIPES, en los desembarcaderos, puntos de desembarque, concesiones, plantas de procesamiento (incluye plantas de depuración, plantas de procesamiento primario, artesanal e industrial) y mercados mayoristas de moluscos bivalvos vivos.*

## 3. REFERENCIAS

- 3.1 *Decreto Supremo 07-2004-PRODUCE Norma Sanitaria de Moluscos Bivalvos Vivos.*
- 3.2 *Ley 28559 Ley del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES.*
- 3.3 *Decreto Supremo 025-2005-PRODUCE Reglamento de la Ley del SANIPES.*
- 3.4 *Decreto Legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de los Alimentos*
- 3.5 *Decreto Supremo N° 034-2008-AG. Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.*
- 3.6 *SGC-MAI/SANIPES Manual Indicadores o Criterios de Seguridad Alimentaria e Higiene para Alimentos y Piensos de Origen Pesquero y Acuicola*
- 3.7 *Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.*
- 3.8 *Reglamento 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria*

## 4. DEFINICIONES

### **Programa de Control de Moluscos Bivalvos (PCMB)**

*Programa para el control y vigilancia sanitaria de los moluscos bivalvos en todas las etapas del proceso productivo.*

### **Moluscos Bivalvos**


*Los moluscos lamelibranquios que se alimentan por filtración.*

### **Control Oficial**

*Toda forma de control que efectúe la autoridad competente para verificar el cumplimiento de la legislación sanitaria vigente.*

### **Verificación**

*La comprobación, mediante examen y estudio de pruebas objetivas, del cumplimiento de los requisitos especificados.*

	<b>DIRECCION (e) DEL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA</b>	<b>DIVISIÓN DE CONTROL SANITARIO DEL MEDIO AMBIENTE ACUICOLA</b>	
	<b>PROCEDIMIENTO: CONTROL OFICIAL RELATIVO A LA TRAZABILIDAD DE LOS MOLUSCOS BIVALVOS</b>	Revisión: 01 Octubre 2010	Página 4 de 18

### **Inspección**

*Examen de todos los aspectos relativos a los moluscos bivalvos vivos, gasterópodos, tunicados y equinodermos, a fin de verificar que dichos aspectos cumplen los requisitos legales establecidos en las normas sanitarias vigentes.*

### **Control**

*La realización de una serie programada de observaciones o mediciones a fin de obtener una visión general del grado de cumplimiento de las normas sanitarias vigentes.*

### **Vigilancia**

*La atenta observación de uno o varios extractores, operadores, exportadores y de cualquier participante del PCMB.*

### **Biotoxinas marinas**

*Las sustancias tóxicas acumuladas en los moluscos bivalvos por ingestión de plancton que contenga dichas toxinas.*

### **DER**

*Declaración de Extracción o Recolección de Moluscos Bivalvos Vivos.*

### **Depuración**

*Eliminación o reducción de carga bacteriana a niveles permisibles aptos para consumo humano en los moluscos bivalvos vivos procedentes de zonas de producción clasificadas como condicionalmente aprobadas o tipos B o C.*

### **Trazabilidad**

*Es la capacidad de seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución de los moluscos bivalvos destinados a consumo humano.*


## **4.1 SIMBOLOS Y ABREVIATURAS**

<b>ASPN</b>	: Autoridad Sanitaria Pesquera de Nivel Nacional.
<b>DCSMAA</b>	: División de Control Sanitario del Medio Ambiente Acuicola.
<b>DER</b>	: Declaración de extracción o recolección
<b>ITP</b>	: Instituto Tecnológico Pesquero del Perú
<b>JCSMAA</b>	: Jefe de la División de Control Sanitario del Medio Ambiente Acuicola.
<b>JDNAS</b>	: Jefe de la División de Normatividad y Auditoría Sanitaria.
<b>JOAJ</b>	: Jefe de la Oficina de Asesoría Jurídica.
<b>SANIPES</b>	: Dirección (e) del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera.
<b>PCMB</b>	: Programa de Control de Moluscos Bivalvos.

## **5. RESPONSABILIDAD**

- 5.1 El Consejo Directivo**, es responsable de la aprobación del presente procedimiento
- 5.2 La Dirección Ejecutiva** del ITP es responsable de autorizar y alcanzar elevar el procedimiento al Consejo Directivo para su aprobación y/o modificación. Asimismo, una vez aprobado es responsable de velar por su cumplimiento.
- 5.3 El Director (e) del SANIPES**, es responsable de hacer cumplir el presente procedimiento así como presentarlo a la Dirección Ejecutiva.
- 5.4 La JCSMAA**, es responsable de la implementación, ejecución y verificación del presente programa.

CONFIDENCIAL: Prohibida la reproducción de este documento sin autorización de la División de Normatividad y Auditoría Sanitaria

	<b>DIRECCION (e) DEL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA</b>	<b>DIVISIÓN DE CONTROL SANITARIO DEL MEDIO AMBIENTE ACUICOLA</b>	
	<b>PROCEDIMIENTO: CONTROL OFICIAL RELATIVO A LA TRAZABILIDAD DE LOS MOLUSCOS BIVALVOS</b>	Revisión: 01 Octubre 2010	Página 5 de 18

**5.5 Inspectores del ITP/SANIPES**, son responsables de la aplicación del presente procedimiento.

## **6. DESCRIPCION DEL PROCEDIMIENTO DE INSPECCION Y VERIFICACIÓN**

### **6.1 DE LAS ETIQUETAS**

#### **6.1.1 REQUISITOS**

##### **a. Presencia**

Como condición previa para la comercialización del producto se inspeccionará la presencia, en lugares visibles, de las etiquetas adheridas en todos los envases (sacos, bolsas, cajas) u otros recipientes que contengan moluscos bivalvos vivos.

##### **b. Tamaño y Color**

Dimensión: Todas las etiquetas deberán tener dimensiones no menores a: Largo: 12 cm. y ancho 7 cm.

Color: Las etiquetas de los moluscos provenientes de áreas aprobadas tendrán los siguientes colores:

Azul y letras blancas para moluscos de áreas aprobadas tipo A.

Rojo y letras blancas, para moluscos de áreas aprobadas tipo B.

Verde y letras blancas, para moluscos depurados.

##### **c. Información**

La etiqueta para los envases/recipientes conteniendo los moluscos bivalvos vivos deberá contener la información como se presenta en el punto 1 del Anexo N°1.

La etiqueta diseñada para los lotes de moluscos bivalvos desvalvados deberá contener la información como se presenta en el punto 1 del Anexo N°1.

#### **6.1.2 OTROS MEDIOS QUE REEMPLACEN LA ETIQUETA**

Cualquier otro medio que reemplace el uso de etiquetas en los recipientes conteniendo moluscos bivalvos vivos o desvalvados deberá ser aprobados por la ASPNN, e incorporados al sistema de control de trazabilidad de los operadores.


El uso de los precintos para el cerrado de los vehículos de transporte de moluscos bivalvos vivos o desvalvados en vez de las etiquetas, deberá ser previamente acordado con la ASPNN e inspeccionados por los inspectores del ITP/SANIPES para tener un control de su emisión y para determinar los datos a registrar.

#### **6.1.3 LUGAR DE INSPECCIÓN**

A la salida de los desembarcaderos o puntos de desembarque públicos y privados aprobados por la ASPNN y al ingreso a las plantas de depurado, procesamiento primario, artesanal o industrial. Para el caso de recursos de la línea costera se realizará la inspección al momento de la carga en los medios de transporte isotérmico ubicados en los lugares de recolección y extracción.

#### **6.1.4 RESPONSABLES DE LA INSPECCION**

Para el caso de desembarcaderos y puntos de desembarque, será verificada cuando corresponda por los inspectores del ITP/SANIPES, lo que será considerado para dar la conformidad o visto bueno del formato de Declaración de Extracción ó Recolección de

	<b>DIRECCION (e) DEL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA</b>	<b>DIVISIÓN DE CONTROL SANITARIO DEL MEDIO AMBIENTE ACUICOLA</b>	
		<b>PR-DSANIPES/CSMAA/PCMB-08</b>	
	<b>PROCEDIMIENTO: CONTROL OFICIAL RELATIVO A LA TRAZABILIDAD DE LOS MOLUSCOS BIVALVOS</b>	Revisión: 01 Octubre 2010	Página 6 de 18

*Moluscos Bivalvos (Anexo 4 del D.S. N° 07 – 2004 – PRODUCE) a la salida de los desembarcaderos o en los lugares de recolección.*

## **6.2 DE LA DECLARACIÓN DE EXTRACCIÓN Y RECOLECCIÓN (DER)**

### **6.2.1 REQUISITOS**

#### **a. Presencia**

*Se inspeccionará la correspondencia entre etiqueta y DER en todos los lotes de moluscos bivalvos vivos a ser entregados, a los operadores de las áreas de reinstalación, plantas de procesamiento, depuración o centros de comercialización.*

*La presencia del DERs, constituye un requisito para que los lotes de moluscos bivalvos vivos puedan ser liberados para su transporte y enviados a lugares de destino como áreas de reinstalación, plantas de procesamiento, depuración o centros de comercialización.*

#### **b. Rotulado y llenado del DER**

*Se inspeccionará o verificará que el DER, según el lugar donde es verificado, se encuentre de acuerdo a Anexo N° 2.*

### **6.2.2 LUGAR DONDE SERAN INSPECCIONADOS Y VERIFICADOS**

#### **a. Inspección/verificación en los lugares de emisión**

*Los inspectores del ITP/SANIPES inspeccionarán la presencia y llenado de los Registros de los DER en los lugares donde son emitidos tales como: desembarcaderos, concesiones, puntos de salida de las áreas de la línea costera. Los Registros de la copia del DER (Copia color amarillo) verificados deberán mostrar el nombre, sello de la filial y firma de un inspector del ITP/SANIPES.*

#### **b. Inspección/verificación en los lugares de destino**

*Los inspectores del ITP/SANIPES inspeccionarán la presencia y llenado de los Registros de los DER en los lugares de destino como plantas de depuración, procesamiento primario, artesanal o industrial y en los mercados mayoristas. Los Registros de los DER (original color blanco) verificados deberán mostrar el nombre, sello de la filial y firma del Inspector del ITP/SANIPES.*

## **6.3 REGISTROS DE LOS PROGRAMAS DE CONTROL DE LOS OPERADORES**

### **6.3.1 REQUISITOS DE LOS REGISTROS**

#### **a. Presencia**


*Se inspeccionará la presencia de registros, llenados correctamente, legibles y disponibles a inspección.*

#### **b. Tipo de registros**

*Registros de acciones de monitoreo rutinario y de verificación provenientes de los programas de control como higiene y saneamiento, buenas prácticas de manufactura, sistemas de aseguramiento de calidad, certificación, etiquetado y rotulado, envío de lotes, control de calidad, control de proveedores entre otros que permitan evidenciar la trazabilidad.*

### **6.3.2 LUGAR DONDE SERAN INSPECCIONADOS Y VERIFICADOS**

*Los inspectores ITP/SANIPES de las Filiales Descentralizadas inspeccionarán o verificarán los Registros mantenidos por los operadores, según corresponda:*

	<b>DIRECCION (e) DEL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA</b>	<b>DIVISIÓN DE CONTROL SANITARIO DEL MEDIO AMBIENTE ACUICOLA</b>	
	<b>PROCEDIMIENTO: CONTROL OFICIAL RELATIVO A LA TRAZABILIDAD DE LOS MOLUSCOS BIVALVOS</b>	Revisión: 01 Octubre 2010	Página 7 de 18

- a. Desembarcaderos y Puntos de desembarque públicos y privados
- b. Centros de acuicultura
- c. Plantas de depuración/acondicionado
- d. Plantas de procesamiento primario
- e. Plantas industriales.

#### 6.4 DE LA INSPECCIÓN/VERIFICACION

Donde corresponda, se empleará los Listados de Inspección/Verificación de los Anexos- N° 03 y N° 04.

Estos Listados son también válidos para la inspección (detección de actos prohibidos) o para inspeccionar el cumplimiento de las condiciones sanitarias de desembarque de lotes de moluscos bivalvos vivos destinados a la exportación.

#### 6.5 FRECUENCIA

La frecuencia será semanal u otra que establezca el ITP/SANIPES, cuando se presenten eventos que puedan significar riesgo de seguridad alimentaria.

#### 6.6 ACCIONES COMO RESULTADO DE LA INSPECCIÓN/VERIFICACION

**Ante incumplimiento crítico:** Levantamiento de Acta por la que se aplican medidas sanitarias de seguridad o se propone el inicio de un procedimiento administrativo sancionador.

**Ante incumplimiento mayor:** Levantamiento de Acta por la que se aplican medidas sanitarias de seguridad y solicitud de Acciones Correctivas.

### 7. FORMATOS


Los resultados de las acciones de inspección son registrados en el Informe de Inspección (Anexo 05), el original es para la ITP/SANIPES y una copia es entregada a los inspeccionados.

### 8. ANEXOS

1. Anexo 1 : Modelo de Etiquetas
2. Anexo 2 : Modelo de DER correctamente llenado
3. Anexo 3 : Listado de Inspección/Verificación de Trazabilidad Desembarcaderos Artesanales de Moluscos Bivalvos
4. Anexo 4 : Listado de Inspección/Verificación de Trazabilidad Plantas de Procesamiento de Moluscos Bivalvos
5. Anexo 5 : Informe de Inspección de Cumplimiento con las Normas Sanitarias

### 9. CONTROL DE CAMBIOS

NUMERAL	REVISIÓN ANTERIOR	REVISION ACTUALIZADA
Encabezado	DIRECCIÓN NACIONAL DEL SERVICIO DE SANIDAD PESQUERA Revisión 00 ABRIL 2008	DIRECCIÓN (e) DEL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA Revisión 01 Octubre 2010
1-9	Ver Revisión 00 ABRIL 2008	Se ha actualizado completamente los Item del 1-9

	<b>DIRECCION (e) DEL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA</b>	<b>DIVISIÓN DE CONTROL SANITARIO DEL MEDIO AMBIENTE ACUICOLA</b>	
	<b>PROCEDIMIENTO: CONTROL OFICIAL RELATIVO A LA TRAZABILIDAD DE LOS MOLUSCOS BIVALVOS</b>	Revisión: 01 Octubre 2010	Página 8 de 18

## ANEXO 1

### MODELO DE ETIQUETAS

#### 1. PARA LOS ENVASES/RECIPIENTES (SACOS, CAJAS O MALLAS) DE MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS


(Sólo para Ilustración)

Código de Clasificación del Area de Producción:	012-VICHAYO SEC-09
Fecha de Extracción:	15.06.06
Especie:	CONCHA DE ABANICO
Nombre del Extractor ó Recolector de la Declaración: PEPE FIESTAS MIRO	
Número de Carné del Extractor:	1520-SECH

#### 2. PARA LOS ENVASES/RECIPIENTES DE MOLUSCOS DESVALVADOS


Especie:	CONCHAS DE ABANICO <i>Argopecten purpuratus</i>
Presentación:	MEDIA VALVA
Código del Lote:	SEC-09-CAMV 03.05.06
Fecha de Envasado o Procesado:	16.06.06
Peso Neto del Envase/Recipiente:	5 Kg
Nombre del Establecimiento o Planta:	PALABRITAS SAC
Numero de Licencia de Operación de Planta:	RM N° 210-2006-PRODUCE/DNEPP



	<b>DIRECCION (e) DEL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA</b>	<b>DIVISION DE CONTROL SANITARIO DEL MEDIO AMBIENTE ACUICOLA</b> <b>PR-DSANIPES/CSMAA/PCMB-08</b>	
	<b>PROCEDIMIENTO:</b> <b>CONTROL OFICIAL RELATIVO A LA TRAZABILIDAD DE LOS MOLUSCOS BIVALVOS</b>	Revisión: 01 Octubre 2010	Página 9 de 18

**ANEXO 2**

**MODELO DE DER CORRECTAMENTE LLENADO**



SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA - SANIPES  
 REGION ~~08~~ **PIURA**  
 ANEXO N° 4  
 FORMATO DE DECLARACION  
 DE EXTRACCION O RECOLECCION DE MOLUSCOS BIVALVOS

PARA MUESTRA  
 N° ~~00111~~

Marcar y llenar lo que corresponda


DATOS DE LA EXTRACCION O RECOLECCION		CONCESION NEMO CORPORATION S.A.C	
1. Area de Producción / Reinstalación Nombre: <u>NONURA</u> Código: <u>010</u>		2. Cantidad / N° Sacos, cajas Bolsas, Kg. <u>1.00</u> <u>Sacos</u>	
3. Especie Nombre Común: <u>CONCHA BANCOS</u> Nombre Científico: <u>Argopecten purpuratus</u>		4. Hora Extracción / Recolección Inicio: <u>6 a.m</u> Término: <u>10 a.m</u>	
5. Fecha Extracción / Recolección: <u>10.05.06</u>		6. Embarcación Nombre: <u>CARITA BUENA</u> N° Matrícula: <u>60-2000</u>	
DATOS DEL DESEMBARQUE			
7. Desembarcadero (puerto / muelle) Nombre: <u>DPA PARASHIQUE</u> Utilización: <u>SECURA</u>		8. De la descarga Fecha: <u>10.05.06</u> Hora: <u>13.00 hrs</u>	
9. Del V° B° del Representante del Desembarcadero Nombre del Inspector: <u>HAROLD BENITES</u> Firma: <u>[Firma]</u> Sello: <u>[Sello]</u>			
DATOS DEL DESTINO			
<b>Colocar a la llegada a destino</b>			
10. Tipo de Actividad Reinstalación: <input type="checkbox"/> Decuración: <input type="checkbox"/>		11. Nombre <u>PESQUERA INDUSTRIAL EL ANGEL - PIANGESA SAC</u>	
12. N° Licencia / concesión <u>RD N° 232 - 98 - PE / DNPP</u>		13. CULBRA	
14. Mercado Mayorista			

Lo que declaro en cumplimiento con los requisitos de Extracción o Recolección y manipuleo, exigidos por la Norma Sanitaria de Moluscos Bivalvos Vivos

DEL DECLARANTE

Colocar Firma Coloco en el momento de la verificación

11. Firma: [Firma] 12. Nombre del Declarante con letra de imprenta: CARLOS PINO DENA HERRERA 13. N° de carne / DN: 10744644 14. Dirección de Declarante: Avda 22 DE AGOSTO N° 1366 - STA LUZBELA CAYMA S. L 1176

  
[Firma]  
 Avda 22 DE AGOSTO N° 1366 - STA LUZBELA CAYMA S. L 1176

Original: Planta de Producción, reinstalación, separación, Mercado Mayorista. Primera Copia: Administración del Desembarcadero / Autoridad Sanitaria. Segunda Copia: Documento de extracción o deposición, reinstalación y/o depurado.



DIRECCION (e) DEL SERVICIO NACIONAL  
DE SANIDAD PESQUERA

DIVISIÓN DE CONTROL SANITARIO  
DEL MEDIO AMBIENTE ACUICOLA  
PR-DSANIPES/CSMAA/PCMB-08

PROCEDIMIENTO:  
CONTROL OFICIAL RELATIVO A LA  
TRAZABILIDAD DE LOS MOLUSCOS  
BIVALVOS

Revisión:  
01  
Octubre 2010

Página 10 de 18

### ANEXO 3

#### LISTADO DE INSPECCION/VERIFICACION DE TRAZABILIDAD DESEMBARCADEROS ARTESANALES DE MOLUSCOS BIVALVOS N° ..... – AÑO-SANIPES-PCMB

VÁLIDOTAMBIÉN PARA INSPECCIÓN (DETECCIÓN DE ACTOS PROHIBIDOS) O PARA INSPECCIONAR  
CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES SANITARIAS DE DESEMBARQUE DE LOTES DE MOLUSCOS VIVOS  
DESTINADOS A LA EXPORTACIÓN

Fecha:.....Hora inicio.....Hora fin:.....

Denominación Desembarcadero:.....

Ubicación:.....


Administrador:.....

Dirección:.....


Teléfono:..... Fax:..... E-Mail:.....

N°	REQUERIMIENTO	CUMPLE	NO CUMPLE			OBSERVACIONES
			m	M	C	
I.	<b>REGISTROS DE DESEMBARQUE</b>					
1.1	Embarcaciones se encuentran identificadas (Nombre Matricula). Registro de permiso de pesca					
1.2	Están los DERs llenados satisfactoriamente (Anexo N° 4)					
1.3	Registro de Desembarque Como mínimo deberá contener:					
	a) Lotes de Moluscos Bivalvos (cajas, sacos, mallas) se encuentran identificados.					
	b) Registros de medios de transporte están identificados y registrados por los operadores.					
	c) Registro de destino (Plantas depuración, Procesamiento o Mercado Mayorista)					
	d) Registro de estibadores.					
1.4	Registros de extractores, buzos, armadores y procesadores de moluscos bivalvos.					
	Registro de Asociaciones y Gremios de Extractores.					

CONFIDENCIAL: Prohibida la reproducción de este documento sin autorización de la División de Normatividad y Auditoría Sanitaria

	<b>DIRECCION (e) DEL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA</b>	<b>DIVISIÓN DE CONTROL SANITARIO DEL MEDIO AMBIENTE ACUICOLA</b>	
	<b>PROCEDIMIENTO: CONTROL OFICIAL RELATIVO A LA TRAZABILIDAD DE LOS MOLUSCOS BIVALVOS</b>	Revisión: 01 Octubre 2010	Página 11 de 18

<b>II.</b>	<b>REQUERIMIENTOS OPERATIVOS</b>				
2.1	Tienen registros actualizados de buenas prácticas de descarga.				
2.2	Registro actualizado de evacuación de residuos sólidos				
2.4	Registro actualizado de capacitación de personal sobre manipuleo y higiene.				
2.5	Registros actualizados del suministro de agua potable.				
<b>III.</b>	<b>REGISTROS DE CONTROL DE HIGIENE</b>				
3.1	Cuentan con registros de control diario de higiene y saneamiento.				
	3.1.1 Higiene y salud del personal				
	3.1.2 Superficies				
	3.1.3 Calidad sanitaria de agua y hielo				
	3.1.4 Control de Plagas y desratización				
	3.1.5 Contaminación cruzada				
	3.1.6 Etiquetado y uso de detergentes y sanitizantes				
	3.1.7 Mantenimiento de locales y equipos				
3.2	Cuentan con registros de verificación del programa de higiene y saneamiento.				
	3.2.1 Del control del personal				
	3.2.2 De la calidad sanitaria del agua potable y de mar. Control microbiológico				
	3.2.3 Del control de la higiene de las superficies				
	3.2.4 Del control de plagas				
<b>IV.</b>	<b>ETIQUETADO</b>				
4.1	Pueden demostrar que los moluscos vivos se transportan, etiquetados.				
4.2	Los productos desembarcados son etiquetados, identificados los extractores y proviene de las áreas de producción clasificadas y abiertas a la extracción/recolección. Cuando corresponda.				

	<b>DIRECCION (e) DEL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA</b>	<b>DIVISIÓN DE CONTROL SANITARIO DEL MEDIO AMBIENTE ACUICOLA</b>	
	<b>PROCEDIMIENTO: CONTROL OFICIAL RELATIVO A LA TRAZABILIDAD DE LOS MOLUSCOS BIVALVOS</b>	<b>PR-DSANIPES/CSMAA/PCMB-08</b>	Revisión: 01 Octubre 2010

**RESULTADOS:**

- A) No cumplimientos de tipo crítico puede dar lugar a la aplicación de medidas cautelares o sanciones estipuladas en la legislación sanitaria pesquera.
- B) No cumplimientos mayores pueden ocasionar la aplicación de medidas cautelares que pueden comprometer la disposición de lotes de productos para exportación (Certificación oficial).


**OBSERVACIONES:**

Espacio para ofrecer información de procedencia de moluscos bivalvos (áreas de producción) u otros datos relevantes.

**INSPECTOR**

Nombre:.....

Firma:.....

	<b>DIRECCION (e) DEL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA</b>	<b>DIVISIÓN DE CONTROL SANITARIO DEL MEDIO AMBIENTE ACUICOLA</b>	
	<b>PROCEDIMIENTO: CONTROL OFICIAL RELATIVO A LA TRAZABILIDAD DE LOS MOLUSCOS BIVALVOS</b>	Revisión: 01 Octubre 2010	Página 13 de 18

**ANEXO N° 04**

**LISTADO DE INSPECCION/VERIFICACION DE TRAZABILIDAD  
PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE MOLUSCOS BIVALVOS  
N° ..... -AÑO-SANIPES-PCMBV**

VÁLIDO PARA INSPECCIÓN (DETECCIÓN DE ACTOS PROHIBIDOS) O PARA INSPECCIONAR CUMPLIMIENTO DE LAS  
CONDICIONES SANITARIAS DE PROCESO DE LOTES DESTINADOS A LA EXPORTACIÓN

Fecha:..... Hora inicio:..... Hora fin:.....  
 Denominación Planta:.....  
 Ubicación:.....  
 Representante legal:.....  
 Jefe de Aseguramiento de la Calidad:.....  
 Teléfono:..... Fax:..... E-Mail:.....

N°	REQUERIMIENTO	CUMPLE	NO CUMPLE			OBSERVACIONES
			m	M	C	
<b>I.</b>	<b>REGISTROS DE PRODUCCION</b>					
1.1	Se encuentran las DER.					
1.2	Están llenados satisfactoriamente los DER					
1.3	Registros de medios de transporte de moluscos bivalvos					
	a) Están identificados y se encuentran registros de sus ingresos a planta					
	b) Condiciones de higiene de los medios de transporte					
	c) Registros de los precintos de seguridad.					
1.4	Registro de Producción Como mínimo deberán contener a) Fechas de producción b) Materia Prima (DER)/Desvalvado/Producto terminado, considerar mermas y rendimiento. c) Registros de control de temperatura durante el proceso. d) Lotes de productos codificados					



**DIRECCION (e) DEL SERVICIO NACIONAL  
DE SANIDAD PESQUERA**


**DIVISIÓN DE CONTROL SANITARIO  
DEL MEDIO AMBIENTE ACUICOLA  
PR-DSANIPES/CSMAA/PCMB-08**

**PROCEDIMIENTO:  
CONTROL OFICIAL RELATIVO A LA  
TRAZABILIDAD DE LOS MOLUSCOS  
BIVALVOS**

Revisión:  
01  
Octubre 2010

Página 14 de 18

1.5	Registros de control de calidad durante el proceso y en producto terminado. Vivos (donde corresponda), olor, sabor, color, textura, humedad, forma presentación, calibración, uso de aditivos (controlados por BPM)					
<b>II. REGISTROS DE CONTROL DE PCC</b>						
2.1	Cuentan con registros del PCC recepción de materia prima					
2.2	Cuentan con registros al día del proceso de depuración (donde corresponda) PCC					
2.3	Cuentan con registros de uso de aditivos permitidos, pero con potencial de peligro					
2.4	Cuentan con registros al día de otros PCC					
<b>III. REGISTROS DE CONTROL DE HIGIENE</b>						
3.1	Cuentan con registros de control diario de higiene y saneamiento.					
	3.1.1 Higiene y salud del personal					
	3.1.2 Superficies					
	3.1.4 Calidad sanitaria de agua y hielo					
	3.1.4 Plagas					
	3.1.5 Contaminación cruzada					
	3.1.6 Etiquetado y uso de detergentes y sanitizantes					
	3.1.7 Mantenimiento de locales y equipos					
3.2	Cuentan con registros de verificación del programa de higiene y saneamiento.					
	3.2.1 Del control del personal					
	3.2.2 De la calidad sanitaria del agua potable y de mar. Control microbiológico y químico.					
	3.2.3 Del control de la higiene de las superficies					
	3.2.4 Del control de plagas					

	<b>DIRECCION (e) DEL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA</b>	<b>DIVISIÓN DE CONTROL SANITARIO DEL MEDIO AMBIENTE ACUICOLA</b>	
	<b>PROCEDIMIENTO: CONTROL OFICIAL RELATIVO A LA TRAZABILIDAD DE LOS MOLUSCOS BIVALVOS</b>	Revisión: 01 Octubre 2010	Página 15 de 18

<b>IV.</b>	<b>ETIQUETADO</b>				
4.1	Pueden demostrar que los moluscos vivos o desvalvados ingresaron etiquetados.				
4.2	Pueden demostrar que los productos depurados o desvalvados son adecuadamente etiquetados.				
4.3	Pueden demostrar que el producto terminado se encuentra etiquetado como lo dispone la Norma Sanitaria respectiva.				
<b>V.</b>	<b>ALMACENAMIENTO</b>				
5.1	Tienen registros de los productos en proceso				
5.2	Tienen registros del ingreso y salida de productos				
5.3	Tienen registros del control de la temperatura de los almacenes, donde corresponda.				
<b>VI.</b>	<b>CERTIFICACION</b>				
6.1	Tiene registros de evaluación de producto terminado				
6.2	Cuentan con los certificados sanitarios				
6.3	Tiene registros de expedición y destino de los lotes expedidos o exportados.				

**RESULTADOS:**

- a) No cumplimiento de tipo crítico pueden dar lugar a la aplicación de medidas cautelares o sanciones estipuladas en la Legislación Sanitaria Pesquera
- b) No cumplimientos mayores pueden ocasionar la aplicación de medidas cautelares que pueden comprometer la disposición de lotes de productos para exportación (Certificación oficial).

**OBSERVACIONES:**

Espacio para ofrecer información del tipo y presentación de producto en proceso o terminado comprometido con la inspección, lotes u otros datos relevantes.



**DIRECCION (e) DEL SERVICIO NACIONAL  
DE SANIDAD PESQUERA**

**DIVISIÓN DE CONTROL SANITARIO  
DEL MEDIO AMBIENTE ACUICOLA  
PR-DSANIPES/CSMAA/PCMB-08**

**PROCEDIMIENTO:  
CONTROL OFICIAL RELATIVO A LA  
TRAZABILIDAD DE LOS MOLUSCOS  
BIVALVOS**

Revisión:  
01  
Octubre 2010

Página 16 de 18

--

**INSPECTOR**

Nombre:.....

Firma:.....







**DIRECCION (e) DEL SERVICIO NACIONAL  
DE SANIDAD PESQUERA**

**DIVISIÓN DE CONTROL SANITARIO  
DEL MEDIO AMBIENTE ACUICOLA  
PR-DSANIPES/CSMAA/PCMB-08**

**PROCEDIMIENTO:  
CONTROL OFICIAL RELATIVO A LA  
TRAZABILIDAD DE LOS MOLUSCOS  
BIVALVOS**

Revisión:  
01  
Octubre 2010

Página 18 de 18

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

REPRESENTANTE DE LA ORGANIZACIÓN	INSPECTOR
FIRMA.....	FIRMA.....
NOMBRE.....	NOMBRE.....