

Sernapesca lleva riguroso sistema de fiscalización en plantas certificadas para exportación

El Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura (Sernapesca) de la región de Aysén informó que en lo que va del año ha fiscalizado al total de plantas pertenecientes a empresas pesqueras y a un barco fábrica que cuentan con el Programa de Aseguramiento de Calidad (PAC), lo que les permite exportar los productos que elaboran.

De total de inspecciones realizadas, solo una planta tuvo observaciones, las que posteriormente fueron subsanadas y verificadas en una nueva fiscalización.

La implementación del Programa de Aseguramiento de Calidad se basa en el sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), estándar internacional que es fundamental para garantizar la seguridad alimentaria en la industria pesquera.

Este sistema preventivo permite identificar y controlar los peligros físicos, químicos y biológicos en puntos críticos de los procesos, minimizando los riesgos que pueden afectar la seguridad de los alimentos mediante un monitoreo constante, lo que permite que las empresas puedan tomar medidas correctivas de manera rápida y efectiva en caso de detectar observaciones.

Daniela Leiva, directora regional de Sernapesca en Aysén, destacó el funcionamiento de este sistema preventivo: “La importancia de contar con estos programas radica en la capacidad para prevenir riesgos y garantizar la inocuidad de los productos pesqueros. Además, estos programas son requisitos indispensables para exportar a diversos mercados, especialmente a la Unión



Europea, que exige altos estándares de seguridad y calidad en los productos alimentarios”.

Respecto a exportaciones de productos pesqueros y acuícolas regionales, durante el primer semestre del presente año alcanza-

ron un total de 13.890 toneladas.

Desde Sernapesca informaron que mantendrán las fiscalizaciones en las plantas de procesos, con el fin de asegurar la inocuidad alimentaria de los productos del mar.