

**RECONOCE COMO LABORATORIO DE SERVICIOS
AL LABORATORIO QUALIFIED SPA, RECONOCE
ALCANCES RESPECTIVOS Y TIENE PRESENTE LO
QUE INDICA.**

RESOLUCIÓN EXENTA N°

5213

VALPARAÍSO

15 NOV. 2019

VISTOS: La HE/SCE/N° 158508, de 30 de septiembre de 2019, que acompaña Informe Técnico favorable sobre solicitud de reconocimiento como Laboratorio de Servicios, de la Subdirectora de Inocuidad y Certificación; el correo electrónico de la Subdirección Jurídica de fecha 29 de octubre de 2019 mediante el cual se solicita documentación complementaria; correo electrónico de fecha 5 de noviembre de 2019, mediante el cual se remiten antecedentes solicitada; el D.S. 430, de 1991, que fija el texto refundido, coordinado y sistematizado de la Ley General de Pesca y Acuicultura, la ley N° 20.657; lo dispuesto en la Ley N° 19.880, de 2003, sobre Bases de los Procedimientos Administrativos que rigen los actos de los Órganos de la Administración del Estado y la Resolución N°6, de 2019, y sus modificaciones de la Contraloría General de la República.

CONSIDERANDO:

1° Que, el artículo 25 del D.F.L. N°5, de 1983, dispone que: *"Corresponde en general al Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura ejecutar la política pesquera nacional y fiscalizar su cumplimiento y, en especial, velar por la debida aplicación de las normas legales y reglamentarias sobre pesca, caza marítima y demás formas de explotación de recursos hidrobiológicos".*

2° Que, por su parte, el artículo 122 letra c) del D.S N° 430, de 1991, del Ministerio de Economía, Fomento y Reconstrucción, en la actualidad, Ministerio de Economía, Fomento y Turismo, dispone que *"El Servicio estará facultado para: Efectuar los controles sanitarios, zoonosanitarios y fitosanitarios de las especies vivas de exportación e importación y otorgar los certificados oficiales correspondientes; (...). La labor de análisis, para efectos de control, podrá ser encomendada a las entidades que cumplan con los requisitos que fije el Reglamento."*

3° Que, asimismo, la norma ya referida, en su letra r) indica que *"En ejercicio de la función fiscalizadora, el Servicio estará facultado para controlar la inocuidad de los productos pesqueros y de acuicultura de exportación y otorgar los certificados oficiales correspondientes, cuando así lo requieran los peticionarios. Las*

labores de inspección, muestreo, análisis y cobro de estos procedimientos, podrán ser encomendadas a las entidades que cumplan con los requisitos que fije el Reglamento."

4° Que, por su parte, según el artículo 32 J letra b), del D.F.L. N°5, ya referido, *"corresponderá al Departamento de Gestión de Programas de Fiscalización de Procesamiento y Comercialización, dependiente de la Subdirección de comercio Exterior de este Servicio, efectuar las labores de control de las entidades en las cuales el servicio ha delegado las funciones de inspección, muestreo, análisis y cobro de estos procedimientos en relación a los productos pesqueros de exportación"*.

5° Que, atendido que a la fecha no se ha dictado el Reglamento a que alude la letra r) del artículo 122, ya mencionado, y ante la obligación legal que pesa sobre este Servicio de delegar en entidades de análisis, las funciones de inspección, muestreo y cobro que los programas de verificación y controles oficiales requieren, se ha hecho necesario regular, de todos modos, los requisitos que dichas entidades deben cumplir para efectos de su reconocimiento e incorporación al Sistema de Certificación de Productos Pesqueros de Exportación.

6° Que, en este sentido, mediante la resolución exenta N° 5124, de 29 de Junio de 2016, este Servicio aprobó el Manual de Inocuidad y Certificación, en cuya parte II, Sección IV, se establecen los requisitos para el reconocimiento y control de entidades de análisis, tanto en la categoría de laboratorios de Servicios como de Laboratorios de Verificación Sernapesca.

7° Que, según lo dispuesto en el Manual antes referido, los Laboratorios de Servicio corresponden a todo *"Laboratorio privado, autorizado por SERNAPESCA, que presta servicios de análisis a centros de cultivos, plantas pesqueras y comercializadoras de productos pesqueros."*

8° Que, en ese entendido, el Laboratorio Qualified SPA, sede Concepción, ha presentado ante este Servicio solicitud para ser reconocido en la calidad de Laboratorio de Servicio, y de esta forma, ser incorporado al Sistema de Certificación de Productos Pesqueros de Exportación, acompañando a dicha solicitud, todos los antecedentes necesarios y acreditando el cumplimiento de los requisitos técnicos respectivos, según así se detalla en Informe Técnico remitido mediante Hoja de Envío N°158508, de la Subdirección de Inocuidad y certificación.

Análisis/Muestreo (Área)	Método/Norma	Producto al que aplica (Sub área)
Determinación de Índice de Peróxido	MQQ-001 Determinación de Índice de Peróxido AOCS Official Methods Cd 8b-90, Edition 2009 "Índice de Peróxido - ácido acético - Iso-octano". NCh 2758.of 2002 Aceite de pescado - Determinación de índice de peróxido NCh 105:2018 Aceites y grasas de origen animal y vegetal - Determinación del índice de peróxido - Determinación del punto final yodométrico (visual).	Productos Hidrobiológicos (vivos y procesados) Aceite de pescado
Determinación de Ácidos grasos Libres	MQQ-002 Determinación de Ácidos grasos Libres. NCh 2759. Of 2002 - Determinación de ácidos grasos libres en aceite de pescado. NCh 95. Of 81 - Determinación de acidez libre en cuerpos grasos de origen animal y vegetal.	Productos Hidrobiológicos (vivos y procesados) Aceite de pescado
Determinación de Nitrógeno Básico Volátil Total (NBVT)	MQQ-040 Determinación de nitrógeno básico volátil total (NBVT)	Productos Hidrobiológicos (vivos y procesados)



Análisis/Muestreo (Área)	Método/Norma	Producto al que aplica (Sub área)
	NCh 2668 of 2001	
Determinación de pH	MQQ-039 Determinación de pH en productos hidrobiológicos NCh 2738. Of 2002	Productos Hidrobiológicos (vivos y procesados) Aceite de pescado

3. **TÉNGASE PRESENTE QUE**, el laboratorio individualizado en el resuelvo anterior, se encuentra habilitado para las siguientes funciones:

- a) Prestar servicios de análisis de los productos pesqueros de exportación al Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura en el contexto de, verificaciones de producto de plantas pesqueras con HACCP, verificaciones de producto de plantas pesqueras sin HACCP y control del Programa de Sanidad de Moluscos Bivalvos.
- b) Realizar el montaje de técnicas analíticas actualizadas, según las exigencias que formule el Servicio.
- c) Participar en ensayos de aptitud en los distintos alcances autorizados, en la medida que haya disponibilidad de estos y el Servicio lo solicite.
- d) Cualquier otra actividad que el Servicio estime como necesaria para dar cumplimiento a sus funciones de control de inocuidad para asegurar la certificación sanitaria de los productos pesqueros de exportación.

4. **TÉNGASE PRESENTE QUE**, el Laboratorio referido, deberá realizar las actividades señaladas en la cláusula anterior dando cumplimiento a la totalidad de las disposiciones establecidas en el Manual de Inocuidad y Certificación, y sus respectivas modificaciones, documento que se entiende conocido por éste.

5. **TÉNGASE PRESENTE QUE**, el Laboratorio estará facultado para cobrar por los servicios que preste a las empresas pesqueras, las tarifas que estime pertinente. En este sentido, se deja constancia que SERNAPESCA carece de facultades para intervenir en el establecimiento de tarifas así como en el cobros de las mismas, acorde a lo indicado en el artículo 122 letra r) de la Ley de Pesca y Acuicultura, según el cual las labores de inspección, muestreo y análisis así como el cobro de estos procedimientos, será encomendado a las entidades que cumplan con los requisitos respectivos.

6. TÈNGASE PRESENTE QUE, el Servicio estará

facultado para:

- a) Inspeccionar y evaluar el desempeño del Laboratorio en la ejecución de los análisis/ensayos para los cuales se encuentra autorizado, el cual deberá facilitar y cooperar en las acciones de Inspección.
- b) Suspender el reconocimiento otorgado al Laboratorio o a algunos de sus alcances, de conformidad con lo dispuesto en la Parte II, Sección IV, Capítulo I, Punto 2.3 del Manual de Inocuidad y Certificación, en caso de incumplimiento de dispuesto en dicho Capítulo. Esta medida se sujetará a la aplicación previa del procedimiento establecido en la Ley N° 19880.
- c) Ordenar el cese inmediato de las prestaciones de servicios del Laboratorio sí, con ocasión de las acciones de inspección, el Servicio detecta faltas en su desempeño que incidan en la confiabilidad de los análisis efectuados por este.

7. TÈNGASE PRESENTE QUE, la presente resolución

podrá ser impugnada por la interposición de los recursos de reposición y jerárquico, contemplados en el artículo 59 de la Ley 19.880, ante este Servicio y dentro del plazo de 5 días hábiles contado desde la respectiva notificación, sin perjuicio de la aclaración del acto dispuesta en el artículo 62 del citado cuerpo legal y de las demás acciones y recursos que correspondan de acuerdo a la normativa vigente.

ANÓTESE Y NOTIFÍQUESE



ALICIA GALLARDO LAGNO
DIRECTORA NACIONAL
SERVICIO NACIONAL DE PESCA Y ACUICULTURA

JFO/PLM/plm

DISTRIBUCIÓN:

- Laboratorio
- Subdirección de Inocuidad y Certificación
- Oficina de Partes



ORD.Nº : DN - 02143/2022

ANT. : NO HAY

MAT. : ANULA Y REEMPLAZA ORD. Nº DN-02091/2022 DEL 04.05.2022

VALPARAÍSO, 05/05/2022

DE: SUBDIRECTOR DE INOCUIDAD Y CERTIFICACIÓN

SERVICIO NACIONAL DE PESCA Y ACUICULTURA

A : GLADYS VARELA

JEFA DE CALIDAD

LABORATORIO QUALIFIED SPA, SEDE CONCEPCIÓN

Por medio del presente, comunico a Ud., que de acuerdo a los antecedentes presentados y al estado de acreditación, este Servicio ha resuelto autorizar las siguientes metodologías:

Análisis	Método/Norma	Producto al que aplica
Determinación de Histamina	MQC-004: Determinación de Aminas Biogénicas NCh2637:2001 Determinación de histamina y otras aminas biógenas - Método HPLC con detector UV	Productos hidrobiológicos (incluye harina de pescado, no incluye aceite de pescado)
Detección Listeria monocytogenes	MQM-003: Detección Listeria monocytógenes NCh 2657 Microbiología de los alimentos de consumo humano y animal - Método horizontal para la detección y enumeración de Listeria monocytogenes	Productos hidrobiológicos (incluye harina y aceite de pescado)
Detección Listeria monocytogenes	MQM-004: Detección Listeria monocytogenes Método VIDAS Material BioMérieux. Protocolo validado por AFNOR nº BIO-12-11-03/04 REF 30704	Productos hidrobiológicos (incluye harina y aceite de pescado)
Detección Listeria monocytogenes	MQM-049: Detección Listeria Monocytogenes Método vida Express Validación AFNOR N°BIO-12/27-02/10	Productos hidrobiológicos (incluye harina y aceite de pescado)
Detección de aerobios y anaerobios mesófilos y termófilos	MQM-005: Detección de mesófilos y termófilos aerobios y anaerobios. NCh 2731 Productos hidrobiológicos - Conservas - Determinación de mesófilos y termófilos aerobios y anaerobios	Productos hidrobiológicos (incluye harina y aceite de pescado)

Análisis	Método/Norma	Producto al que aplica
Detección de Salmonella spp	MQM-007: Detección Salmonella - Presencia/ Ausencia ISO 6579 Microbiología de la cadena alimentaria. Método horizontal para la detección, enumeración y serotipificación de Salmonella. Parte 1: Detección de Salmonella spp.	Productos hidrobiológicos (incluye harina y aceite de pescado)
Detección de Salmonella spp	MQM-008: Detección Salmonella Método VIDAS - Presencia/ Ausencia Protocolo BioMérieux REF 30702 VIDAS, VALIDADO ISO 16140 por AFNOR, N°BIO 12/16-09/05	Productos hidrobiológicos (incluye harina y aceite de pescado)
Determinación Bacillus cereus	MQM-010: Determinación Bacillus cereus – UFC Bacteriological Analytical Manual online (BAM), Cap.14	Productos hidrobiológicos (incluye harina y aceite de pescado)
Determinación de Clostridium perfringens	MQM-011: Determinación Clostridium Perfringens – UFC Bacteriological Analytical Manual online (BAM). Cap.16	Productos hidrobiológicos (incluye harina y aceite de pescado)
Determinación Coliformes totales	MQM-012: Determinación Coliformes totales UFC en alimentos NCh 2635/2 Productos hidrobiológicos - Determinación de coliformes - Parte 2: Técnica de recuento en placa	Productos hidrobiológicos (incluye harina y aceite de pescado, no incluye moluscos bivalvos vivos)
Determinación Coliformes totales	MQM-013: Determinación Coliformes totales NMP en alimentos NCh 2635/1 Productos hidrobiológicos - Determinación de coliformes - Parte 1: Determinación de coliformes y coliformes fecales - Técnica del número más probable (NMP)	Productos hidrobiológicos (incluye harina y aceite de pescado)
Determinación Enterobacteriaceae	MQM-016: Determinación Enterobacterias – UFC NCh 2676 Productos hidrobiológicos - Determinación de Enterobacteriaceae sin resucitación - Técnica NMP y técnica de recuento en placa	Harina de Pescado y aceite de pescado
Determinación de hongos y levaduras	MQM-018: Determinación de Hongos y levaduras UFC NCh 2734 Productos hidrobiológicos - Determinación de hongos y levaduras - Técnica de recuento en placa	Productos hidrobiológicos (incluye harina y aceite de pescado)
Determinación de Listeria monocytogenes	MQM-019: Determinación de Listeria monocytogenes UFC en Agar Cromogénico NCh2657/2 ISO 11290-2	Productos hidrobiológicos (incluye harina y aceite de pescado)
Determinación de Aerobios mesófilos	MQM-021: Determinación Aerobios mesófilos ufc NCh 2659 Productos hidrobiológicos - Determinación de microorganismos aerobios mesófilos - Técnica de recuento en placa a 35°C	Productos hidrobiológicos (incluye harina y aceite de pescado)
Determinación Staphylococcus aureus	MQM-023: Determinación de Staphylococcus aureus coagulasa positiva- Recuento en placa UFC NCh 2671 Productos hidrobiológicos - Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva - Técnica de recuento en placa en agar Baird-Parker	Productos hidrobiológicos (incluye harina y aceite de pescado)
Determinación Vibrio parahaemolyticus	MQM-055: Determinación de Vibrio parahaemolyticus FDA - Bacteriological Analytical Manual on line, Enero 2001, capítulo 9., desde punto D.2 hasta E. (D.3.c hasta TSI.).	Productos hidrobiológicos (incluye harina y aceite de pescado)
Detección de Coliformes UEE	MQM-060: Determinación Coliformes UEE P/A GOST R 52816-2007.	Productos hidrobiológicos (incluye harina y aceite de pescado)
Detección S. Aureus UEE	MQM-062 Detección de Staphylococcus aureus UEE ISO 6888 3:2003 GOST 31746-2012	Productos hidrobiológicos (incluye harina y aceite de pescado)

Análisis	Método/Norma	Producto al que aplica
Determinación de microorganismos aerobios mesófilos y anaerobios facultativos. (Recuento total UEE)	MQM-063 Determinación de aerobios mesófilos y anaerobios facultativos UEE – UFC. GOST 10444.15-94	Productos hidrobiológicos (incluye harina y aceite de pescado)
Detección V. parahaemolyticus	MQM-067 Detección de Vibrio parahaemolyticus ISO 21872-1:2017	Productos hidrobiológicos (incluye harina y aceite de pescado)
Determinación de Escherichia coli, β -glucuronidasa positiva	MQM-078 Determinación E. coli - Alimento, manipuladores y superficies ISO 16649/3 Microbiología de los alimentos de consumo humano y animal - Método horizontal para la enumeración de Escherichia coli B-glucuronidasa positiva - Técnica del número más probable utilizando 5-bromo-4-cloro-3-indolil-B-D-glucuronido	Productos hidrobiológicos (incluye harina y aceite de pescado)

Sin otro particular, saluda atentamente a Ud.,



HÉCTOR ESCOBAR CANDIA
SUBDIRECTOR DE INOCUIDAD Y CERTIFICACIÓN
SERVICIO NACIONAL DE PESCA Y ACUICULTURA

c.c.: DE LA FUENTE STEVENS CONSTANZA ANGÉLICA (Secretaria Subdirección de Inocuidad y Certificación)



Código: 1651782891728 validar en <https://www3.esigner.cl:8543/EsignerValidar/verificar.jsp>



ORD.Nº : DN - 04729/2022

ANT : NO HAY

MAT. : OTORGA AUTORIZACIÓN AMPLIACIÓN DE ALCANCE PARA ANÁLISIS FSCO. ORGANOLÉPTICOS

VALPARAÍSO, 11/10/2022

DE: SUBDIRECTOR DE INOCUIDAD Y CERTIFICACIÓN

SERVICIO NACIONAL DE PESCA Y ACUICULTURA

A : GLADYS VARELA

JEFA DE CALIDAD

LABORATORIO QUALIFIED SPA, SEDE CONCEPCIÓN

Por medio del presente, comunico a Ud., que de acuerdo a los antecedentes presentados, este Servicio ha resuelto autorizar la siguiente metodología:

Análisis	Método/Norma	Producto al que aplica
Físico organoléptico: Presentación Especie Aspecto Sabor Color Olor Textura Detección de presencia de parásitos visibles y sus quistes	MQM-077: Evaluación sensorial en productos hidrobiológicos y confirmación de parásitos.	Productos Hidrobiológicos vivos y procesados (no incluye aceite de pescado, harina de pescado ni conservas)

Saluda atentamente a Ud.



HÉCTOR ESCOBAR CANDIA
SUBDIRECTOR DE INOCUIDAD Y CERTIFICACIÓN
SERVICIO NACIONAL DE PESCA Y ACUICULTURA

c.c.: DE LA FUENTE STEVENS CONSTANZA ANGÉLICA (Secretaria Subdirección de Inocuidad y Certificación)



Código: 1665507479040 validar en <https://www3.esigner.cl:8543/EsignerValidar/verificar.jsp>



ORD.Nº : DN - 05524/2022

ANT : NO HAY

MAT. : AUTORIZA AMPLIACION DE ALCANCE ANALISIS

VALPARAÍSO, 29/11/2022

DE: SUBDIRECTOR DE INOCUIDAD Y CERTIFICACIÓN

SERVICIO NACIONAL DE PESCA Y ACUICULTURA

A : SEÑORA GLADYS VARELA SANCHEZ

JEFE DE CALIDAD

QUALIFIED SPA

Por medio del presente, comunico a Ud., que de acuerdo a los antecedentes presentados, este Servicio ha resuelto autorizar provisoriamente las siguientes metodologías para la sede Concepción:

Análisis	Método/Norma	Productos al que aplica
Detección de <i>Shigella spp.</i>	ISO 21567:2004	Productos hidrobiológicos
Detección de tetraciclinas	HPLC MS-MS	Productos hidrobiológicos
Detección de colorantes (VM, LVM, CV, LCV, VB)	HPLC MS-MS	Productos hidrobiológicos

La presente autorización se extiende a partir del 29 de noviembre del presente año, no obstante ésta queda sujeta a la corrección de las observaciones que puedan surgir posterior a esta notificación, así como al avance y oportuna presentación de los antecedentes que den cuenta del proceso de acreditación.

Saluda atentamente a Ud.

HÉCTOR ESCOBAR CANDIA
SUBDIRECTOR DE INOCUIDAD Y CERTIFICACIÓN
SERVICIO NACIONAL DE PESCA Y ACUICULTURA

CRA

c.c.: DE LA FUENTE STEVENS CONSTANZA ANGÉLICA (Secretaria Subdirección de Inocuidad y Certificación)
MEJIAS ARENAS ROCIO (Funcionario)
CANQUET PEREZ DENNISE ANDREA (Funcionario)
MANQUEZ GODOY ARIEL ALEJANDRO (Encargado Inocuidad y Certificación)
MOYA LEON PABLO HERNAN (Encargado/a Inocuidad)



Código: 1669751320456 validar en <https://www3.esigner.cl:8543/EsignerValidar/verificar.jsp>



ORD.Nº : DN - 00487/2024

ANT : ORD.Nº : DN - 04729/2022 DEL 11.10.2022

MAT. : OTORGA AUTORIZACIÓN NUEVOS ANÁLISIS

VALPARAÍSO, 25/01/2024

DE: SUBDIRECTOR DE INOCUIDAD Y CERTIFICACIÓN

A : GLADYS VARELA

JEFA DE CALIDAD

LABORATORIO QUALIFIED SPA, SEDE CONCEPCIÓN

Por medio del presente, comunico a Ud., que de acuerdo a los antecedentes presentados, este Servicio ha resuelto autorizar las siguientes metodologías:

Análisis	Método/Norma	Producto al que aplica
Determinación de Antioxidantes (BHA, BHT, TBHQ)	MQC-017 Determinación de Antioxidantes en Aceites y Materias Primas de Origen Animal.	Harina y aceite de pescado
Evaluación físico organoléptica (Especie, Presentación, Dermestes spp, Apariencia, Olor, Color, Sabor)	MQM-077 Evaluación Sensorial en Productos Hidrobiológicos y procesados, Harinas, Aceites y sus derivados, Dermestes spp, Detección de Parásitos y sus Quistes	Harina y aceite de pescado

Saluda atentamente a Ud.

**HECTOR ESCOBAR CANDIA
SUBDIRECTOR DE INOCUIDAD Y CERTIFICACIÓN
SERVICIO NACIONAL DE PESCA Y ACUICULTURA**

c.c.: DE LA FUENTE STEVENS CONSTANZA ANGÉLICA (Secretaria Subdirección de Inocuidad y Certificación)
GONZALEZ SALINAS ERNESTO (Funcionario)
MEJIAS ARENAS ROCIO (Funcionario)
SUAZO SANDOVAL FERNANDA PILAR (Funcionario)



Documento firmado con Firma Electrónica Avanzada, el documento original disponible en:
<https://zeropapel.sernapesca.cl/validar/?key=25585446&hash=46b7e>



ORD.Nº : DN - 05127/2024

ANT : NO HAY

MAT. : ANULA Y REEMPLAZA ORD. Nº DN - 04949/2024 07.11.2024

VALPARAÍSO, 18/11/2024

DE: SUBDIRECTOR DE INOCUIDAD Y CERTIFICACIÓN

A : ÁNGELA HORMAZABAL NIETO

ENCARGADA DE CALIDAD

LABORATORIO QLF LABS SPA, SEDE CONCEPCIÓN

Por medio del presente, comunico a Ud. que, de acuerdo con los antecedentes presentados, este Servicio ha resuelto autorizar la siguiente metodología:

Análisis	Método/Norma	Producto al que aplica
Detección de <i>Listeria monocytógenes</i>	MQM-079 Ed. 4 ISO 11290/1: Microbiología de la cadena alimentaria-Método horizontal para la detección, enumeración de <i>Listeria monocytógenes</i> y <i>Listeria</i> spp – Parte 1: Método de detección	Productos hidrobiológicos (incluye harina y aceite de pescado)

Saluda atentamente a Ud.,

HECTOR ESCOBAR CANDIA
SUBDIRECTOR DE INOCUIDAD Y CERTIFICACIÓN
SERVICIO NACIONAL DE PESCA Y ACUICULTURA

c.c.: DE LA FUENTE STEVENS CONSTANZA ANGÉLICA (Secretaria Subdirección de Inocuidad y Certificación)
GONZALEZ SALINAS ERNESTO (Inocuidad y Certificación)
MEJIAS ARENAS ROCIO (Inocuidad y Certificación)
SUAZO SANDOVAL FERNANDA PILAR (Inocuidad y Certificación)



Documento firmado con Firma Electrónica Avanzada, el documento original disponible en:
<https://zeropapel.sernapesca.cl/validar/?key=27024285&hash=3707d>



ORD.Nº : DN - 03671/2025

ANT : NO HAY

MAT. : OTORGA AUTORIZACIÓN NUEVOS ANÁLISIS

VALPARAÍSO, 07/08/2025

DE: SUBDIRECTOR DE INOCUIDAD Y CERTIFICACIÓN

A : GLADYS VARELA

JEFA DE CALIDAD

LABORATORIO QLF LABS SPA, SEDE CONCEPCIÓN

Por medio del presente, comunico a Ud., que, de acuerdo con los antecedentes presentados, este Servicio ha resuelto autorizar las siguientes metodologías a partir de la fecha del presente documento:

Análisis	Método/Norma	Producto al que aplica
Mercurio	MQQ-033 basado en norma NCh 2667	Productos hidrobiológicos (incluye harina y aceite de pescado)
Plomo	MQQ-035 basado en norma NCh 2751	Productos hidrobiológicos (incluye harina y aceite de pescado)
Arsénico	MQQ-026 basado en norma NCh 3140	Productos hidrobiológicos (incluye harina y aceite de pescado)
Cadmio	MQQ-027 basado en norma NCh 2638	Productos hidrobiológicos (incluye harina y aceite de pescado)
Cromo	MQQ-107 basado en norma NCh 2751	Productos hidrobiológicos (incluye harina y aceite de pescado)
Evaluación físico-organoléptica (Tipo de envase (hojalata), Aspecto Externo (hojalata), Aspecto interno (hojalata))	MQM-077 basado en Manual de inocuidad y Certificación SERNAPESCA, Parte II: Normas y Procedimientos - Sección III: Control de Exportación y Certificación y Parte II: Normas y Procedimientos - Sección IV: Autorización y Control de Entidades de Análisis, Muestreo y Muestreadores	Envases de hojalata

Análisis	Método/Norma	Producto al que aplica
Evaluación físico-organoléptica (Tipo de envase (flexible), Prueba incubación (flexible), Examen visual de sello (flexible))	MQM-077 basado en Manual de inocuidad y Certificación SERNAPESCA, Parte II: Normas y Procedimientos - Sección III: Control de Exportación y Certificación y Parte II: Normas y Procedimientos - Sección IV: Autorización y Control de Entidades de Análisis, Muestreo y Muestreadores	Envases flexibles
Evaluación físico-organoléptica (Presentación, especie, aspecto, olor, sabor, textura)	MQM-077 basado en Manual de inocuidad y Certificación SERNAPESCA, Parte II: Normas y Procedimientos - Sección III: Control de Exportación y Certificación y Parte II: Normas y Procedimientos - Sección IV: Autorización y Control de Entidades de Análisis, Muestreo y Muestreadores	Envases de hojalata y flexibles
Cloruro como cloruro de sodio	MQQ-064 basado en NCh2739/2	Productos hidrobiológicos en conserva y, productos hidrobiológicos y subproductos secos y seco salados (incluye harina, no incluye aceite de pescado)

Saluda atentamente a Ud.,

HECTOR ESCOBAR CANDIA
SUBDIRECTOR DE INOCUIDAD Y CERTIFICACIÓN
SERVICIO NACIONAL DE PESCA Y ACUICULTURA

c.c.: DE LA FUENTE STEVENS CONSTANZA ANGÉLICA (Secretaria Subdirección de Inocuidad y Certificación)
GONZALEZ SALINAS ERNESTO (Inocuidad y Certificación)
MEJIAS ARENAS ROCIO (Inocuidad y Certificación)
SUAZO SANDOVAL FERNANDA PILAR (Inocuidad y Certificación)



Documento firmado con Firma Electrónica Avanzada, el documento original disponible en:
<https://zeropapel.sernapesca.cl/validar/?key=28427644&hash=5ce64>