



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

RESOLUCIÓN EXENTA N°: DN - 01999/2022

VALPARAÍSO, 27/ 09/ 2022

VISTOS:

El memo interno número 3562 de 2022 que acompaña Informe Técnico favorable sobre solicitud de reconocimiento como Laboratorio de Servicios que indica, de la Subdirección de Inocuidad y Certificación del Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura; el D.S. 430, de 1991, que fija el texto refundido, coordinado y sistematizado de la Ley General de Pesca y Acuicultura; 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, zoonosarios 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, 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.

6° 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.”*

7° Que, en ese entendido, el Laboratorio Qualified SpA, sede Puerto Montt, 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 da cuenta Informe de la Subdirección de Inocuidad y certificación.

RESUELVO:

Artículo primero: RECONÓCESE a la entidad de análisis “**QUALIFIED SPA**”, R.U.T N° 76.135.018-8, **Sede Puerto Montt**, en adelante, el “Laboratorio”, como Laboratorio de Servicios.

Artículo segundo: RECONÓCESE los siguientes **ALCANCES** al Laboratorio:

Análisis/Muestreo (Área)	Método/Norma	Producto al que aplica(Sub área)
Detección <i>Listeria monocytógenes</i>	MQM-003: Detección <i>Listeria monocytógenes</i> .NCh 2657	Productos Hidrobiológicos (incluye productos vivos, harina y aceite de pescado)
Detección <i>Listeria monocytógenes</i>	MQM-004: Detección <i>Listeria monocytógenes</i> Método VIDAS.Material BioMérieux. Protocolo validado por AFNOR n° BIO-12-11-03/04 REF 30704	Productos Hidrobiológicos (incluye productos vivos, harina y aceite de pescado)
Detección de mesófilos y termófilos aerobios y anaerobios	MQM-005: Detección de mesófilos y termófilos aerobios y anaerobios.NCh 2731	Productos Hidrobiológicos (incluye productos vivos, harina y aceite de pescado)
Detección <i>Salmonella spp</i>	MQM-006: Detección <i>Salmonella</i> - Presencia/ Ausencia.NCh 2675	Productos Hidrobiológicos (incluye productos vivos, harina y aceite de pescado)
Detección <i>Salmonella spp</i>	MQM-008: Detección <i>Salmonella</i> Método VIDAS - Presencia/ Ausencia Protocolo BioMérieux REF 30702 VIDAS, VALIDADO ISO 16140 porAFNOR, N°BIO 12/16-09/05	Productos Hidrobiológicos (incluye productos vivos, harina y aceite de pescado)
Determinación <i>Bacillus cereus</i>	MQM-010: Determinación <i>Bacillus cereus</i> – Ufc.Bacteriological Analytical Manual online (BAM), Cap.14	Productos Hidrobiológicos (incluye productos vivos, harina y aceite de pescado)
Determinación <i>Clostridium Perfringens</i>	MQM-011: Determinación <i>Clostridium Perfringens</i> – Uf.Bacteriological Analytical Manual online (BAM). Cap.16	Productos Hidrobiológicos (incluye productos vivos, harina y aceite de pescado)
Determinación Coliformes totales	MQM-012: Determinación Coliformes totales UFC en alimentos.NCh 2635/2	Productos Hidrobiológicos (incluye productos vivos, harina y aceite de pescado)
Determinación Coliformes totales	MQM-013: Determinación Coliformes totales NMP en alimentos.NCh 2635/1	Productos Hidrobiológicos (incluye productos vivos, harina y aceite de pescado)
Determinación Enterobacterias	MQM-016: Determinación Enterobacterias – Ufc.NCh 2676	Productos Hidrobiológicos (incluye productos vivos, harina y aceite de pescado)
Determinación de Hongos y levaduras	MQM-018: Determinación de Hongos y levaduras <i>ufc</i> . NCh 2734	Productos Hidrobiológicos (incluye productos vivos, harina y aceite de pescado)

Análisis/Muestreo (Área)	Método/Norma	Producto al que aplica(Sub área)
Determinación de <i>Listeria monocytógenes</i>	MQM-019: Determinación de <i>Listeria monocytógenes</i> UFC en Agar Cromogénico.NCh2657/2. ISO 11290-2	Productos Hidrobiológicos (incluye productos vivos, harina y aceite de pescado)
Determinación Aerobios mesófilos	MQM-021: Determinación Aerobios mesófilos <i>ufc</i> .NCh 2659	Productos Hidrobiológicos (incluye productos vivos, harina y aceite de pescado)
Determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva	MQM-023: Determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva- Recuento en placa <i>ufc</i> NCh 2671	Productos Hidrobiológicos (incluye productos vivos, harina y aceite de pescado)
Detección <i>Listeria Monocytógenes</i>	MQM-049: Detección <i>Listeria Monocytógenes</i> Método vida Express.Validación AFNOR N°BIO-12/27-02/10	Productos Hidrobiológicos (incluye productos vivos, harina y aceite de pescado)
Determinación de <i>Vibrio parahaemolyticus</i>	MQM-055: Determinación de <i>Vibrio parahaemolyticus</i> .FDA - Bacteriological Analytical Manual on line, Enero 2001, capítulo 9., desde punto D.2 hasta E. (D.3.c hasta TSI.).	Productos Hidrobiológicos (incluye productos vivos, harina y aceite de pescado)
Determinación Coliformes totales UEE	MQM-060:Determinación Coliformes UEE P/A .GOST R 52816-2007.	Productos Hidrobiológicos (incluye productos vivos, harina y aceite de pescado)
Detección de <i>Staphylococcus aureus</i> UEE	MQM-062:Detección de <i>Staphylococcus aureus</i> UEE.ISO 6888 3:2003.GOST 31746-2012	Productos Hidrobiológicos (incluye productos vivos, harina y aceite de pescado)
Determinación de aerobios mesófilos y anaerobios facultativos UEE	MQM-063:Determinación de aerobios mesófilos y anaerobios facultativos UEE – UFC.GOST 10444.15-94	Productos Hidrobiológicos (incluye productos vivos, harina y aceite de pescado)
Detección de <i>Vibrio parahaemolyticus</i>	MQM-067:Detección de <i>Vibrio parahaemolyticus</i> .ISO 21872-1:2017	Productos Hidrobiológicos (incluye productos vivos, harina y aceite de pescado)
Evaluación sensorial:Especie, presentación, aspecto, detección de parásitos, olor, color, textura	MQM-077:Evaluación sensorial en productos hidrobiológicos.Manual de Inocuidad y Certificación Parte II, Sección III y IV	Filete de Salmón, Pescados y Cefalópodos frescos o procesados, Pescados y Cefalópodos congelados Crudos y cocidos
Evaluación sensorial:Especie, presentación, aspecto, detección de parásitos, olor, color, sabor, textura	MQM-077:Evaluación sensorial en productos hidrobiológicos.Manual de Inocuidad y Certificación Parte II, Sección III y IV	Productos pesqueros ahumados
Evaluación sensorial:Especie, presentación, aspecto, olor, color, textura	MQM-077:Evaluación sensorial en productos hidrobiológicos. Manual de Inocuidad y Certificación Parte II, Sección III y IV	Moluscos bivalvos crudos o cocidos

Artículo tercero: TÉNGASE PRESENTE QUE, el laboratorio individualizado en el resuelvo anterior, se encuentra habilitado para las siguientes funciones:

- 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 y verificaciones de producto de plantas pesqueras sin HACCP.
- Realizar el montaje de técnicas analíticas actualizadas, según las exigencias que formule el Servicio.
- Participar en ensayos de aptitud en los distintos alcances autorizados, en la medida que haya disponibilidad de estos y el Servicio lo solicite.

- 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.

Artículo cuarto: 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.

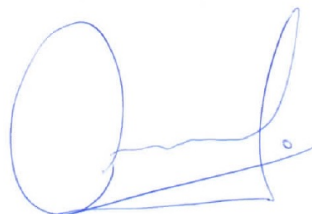
Artículo quinto: TÉNGASE PRESENTE QUE, el Laboratorio estará facultado para cobrar por los servicios que preste a las empresas pesqueras, las tarifas que estime pertinente. En este sentido, se deja constancia que SERNAPESCA carece de facultades para intervenir en el establecimiento de tarifas así como 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.

Artículo sexto: TÉNGASE PRESENTE QUE, el Servicio estará facultado para:

- 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.
- 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.
- 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.

Artículo séptimo: TÉNGASE 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 COMUNIQUESE



FERNANDO NARANJO GATICA
DIRECTOR NACIONAL (S)
SERVICIO NACIONAL DE PESCA Y ACUICULTURA

JFO/EMS

Distribución:

Subdirección de Inocuidad y Certificación



Código: 1664310086075 validar en <https://www3.esigner.cl:8543/EsignerValidar/verificar.jsp>



ORD.Nº : DN - 05126/2024
ANT : NO HAY
MAT. : ANULA Y REEMPLAZA ORD. Nº DN - 05060/2024 DEL
14.11.2024

VALPARAÍSO, 18/11/2024

DE: SUBDIRECTOR DE INOCUIDAD Y CERTIFICACIÓN

A : ÁNGELA HOMAZABAL NIETO

ENCARGADA DE CALIDAD

LABORATORIO QLF LABS SPA, SEDE PUERTO MONTT

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

Análisis	Método/Norma	Producto al que aplica
Detección de <i>Listeria monocytógenas</i>	MQM-079 Ed. 4 ISO 11290/1: Microbiología de la cadena alimentaria-Método horizontal para la detección, enumeración de <i>Listeria monocytógenas</i> y <i>Listeria spp</i> – Parte 1: Método de detección	Productos hidrobiológicos (incluye harina y aceite de pescado)
Detección de <i>Salmonella spp</i>	MQM-007 Ed. 08 ISO 6579-1:2017: Microbiología de la cadena alimentaria: método horizontal para la detección, enumeración y serotipificación de <i>Salmonella</i> - Parte 1: Detección de <i>Salmonella spp</i> .	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)
MEJIAS ARENAS ROCIO (Inocuidad y Certificación)
SUAZO SANDOVAL FERNANDA PILAR (Inocuidad y Certificación)
GONZALEZ SALINAS ERNESTO (Inocuidad y Certificación)



Documento firmado con Firma Electrónica Avanzada, el documento original disponible en:
<https://zeropapel.sernapesca.cl/validar/?key=27024167&hash=3633d>