



Programa de Sanidad de Moluscos Bivalvos (PSMB)

Virtual Regional Workshop on Bivalve Molluscs
Sanitation for FAO Latin America

Rodrigo Dougnac F.

02 de noviembre 2021

Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura

Quiénes son los responsables del control y vigilancia?

PSMB y ejecución del Repla

Manual de Inocuidad y Certificación, Parte II, Sección I, Capítulo I Control de Origen

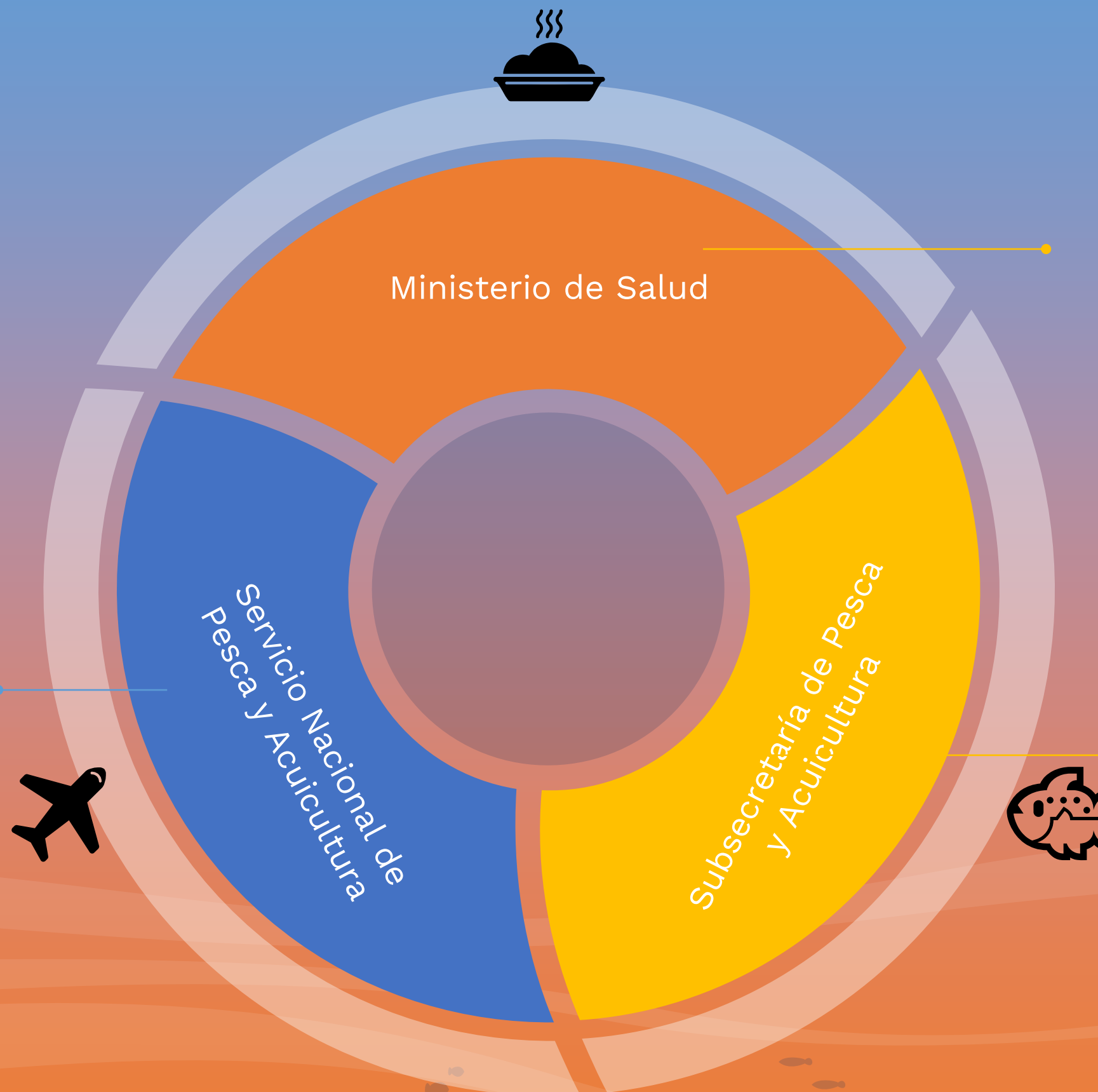
Clasificar áreas de extracción de acuerdo a su condición microbiológica.

Monitorear áreas de extracción clasificadas de acuerdo a su programa específico.

Aplicar medidas de contingencia frente a situaciones que pongan en riesgo la inocuidad de los recursos extraídos y la salud de las personas.

Mantener un sistema de trazabilidad efectivo, que permita determinar eficazmente el origen y destino de los recursos.

Basado en requisitos establecidos en la Reglamentación comunitaria (CE) N° 627/2019



Programa Nacional de Marea Roja

Resolución Exenta N° 24 del 20/01/2009

Prevenir las intoxicaciones de la población derivadas del consumo de productos del mar contaminados con biotoxinas marinas producto de Floraciones Algales Nocivas

Reglamento de Plagas Hidrobiológicas (Repla)

Decreto Supremo N° 345 del 19/12/2005

El presente reglamento tiene por objeto establecer las medidas de protección y control para evitar la introducción de especies que constituyan plagas hidrobiológicas, aislar su presencia, evitar su propagación y propender a su erradicación.

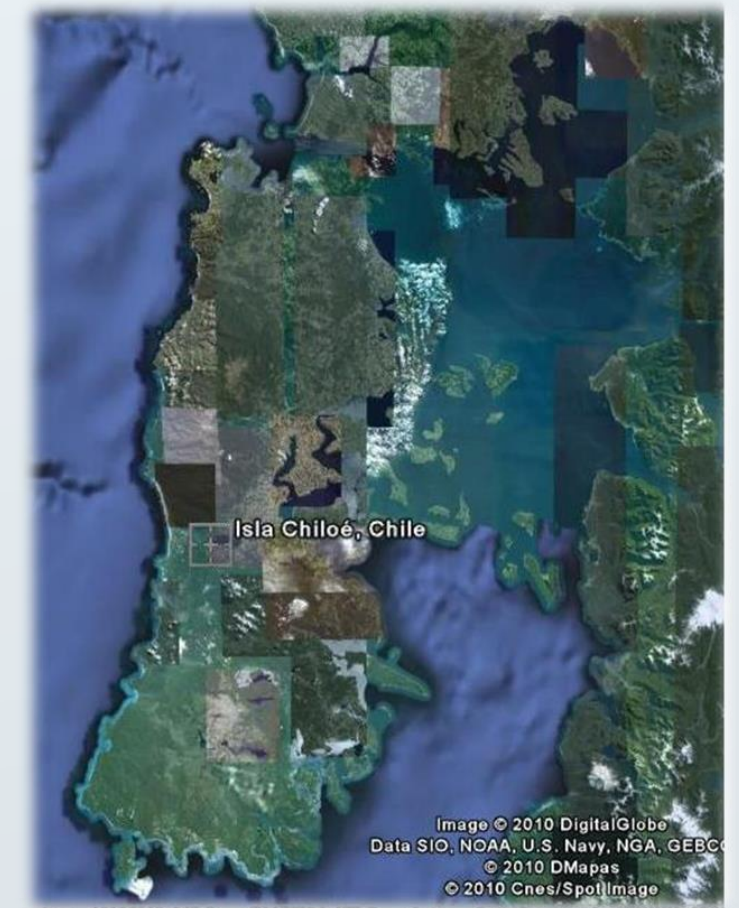


Cobertura del PSMB

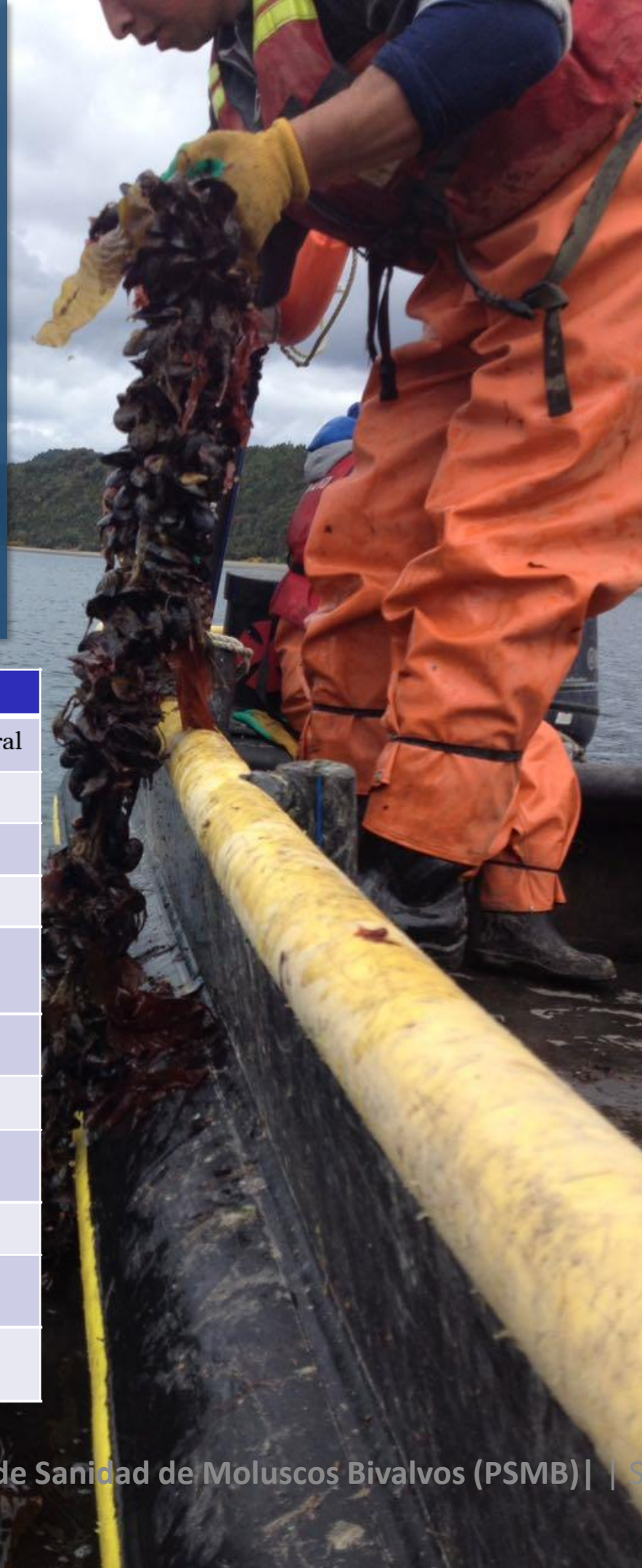
120 áreas de extracción

11 bancos naturales

96 % de las áreas de extracción
ubicadas en la región de Los Lagos
(65% en Isla de Chiloé)



Programa de Clasificación del Programa de Sanidad de Moluscos Bivalvos (PSMB)



Parámetros		Periodicidad			
		Semanal	Quincenal	Bimestral	Cuatrimestral
Toxinas	Lipofílicas	√			
	VPM	√			
	VAM	√			
Fitoplancton	Cualitativo	√ (Isla de Chiloé)	√ (resto del país)		
	Cuantitativo				
Microbiológicos	E. coli	√			
	Salmonella	√			
	Vibrio parahaemolyticus		√		
	Norovirus	√ (ostras)			
Pesticidas y metales pesados (Mercurio, Cadmio y Plomo)					√
Oceanográficos (Oxígeno disuelto, pH, salinidad)				√	



Programa de Sanidad de Moluscos Bivalvos (PSMB)

Categoría	Estándar microbiológico	Tratamiento requerido post-Cosecha
A	Las muestras de moluscos bivalvos provenientes de estas áreas no deben sobrepasar, en un 80% de las muestras recolectadas durante el período de clasificación, 230 NMP de E. coli por 100 gr de carne y líquido intervalvar. El restante 20% de las muestras no deben exceder los 700 NMP de E. coli por 100 gr de carne y líquido intervalvar.	Ninguno
B	Los moluscos bivalvos vivos de estas áreas no deben exceder, en un 90% de las muestras, los 4600 NMP de E. coli por 100 gr de carne y líquido intervalvar. En el 10% restante de las muestras, no deben superar los 46000 NMP de E. coli por 100 gr de carne y líquido intervalvar.	Depuración, reinstalación o cocido bajo un proceso térmico aprobado.
C	Los moluscos bivalvos vivos de estas áreas no deben superar los 46000 de E. coli por 100 gr de carne y líquido intervalvar.	Reinstalación o cocido bajo un proceso térmico aprobado.
Prohibida	>460000 de E. coli por 100 gr de carne y líquido intervalvar.	La cosecha no está permitida.



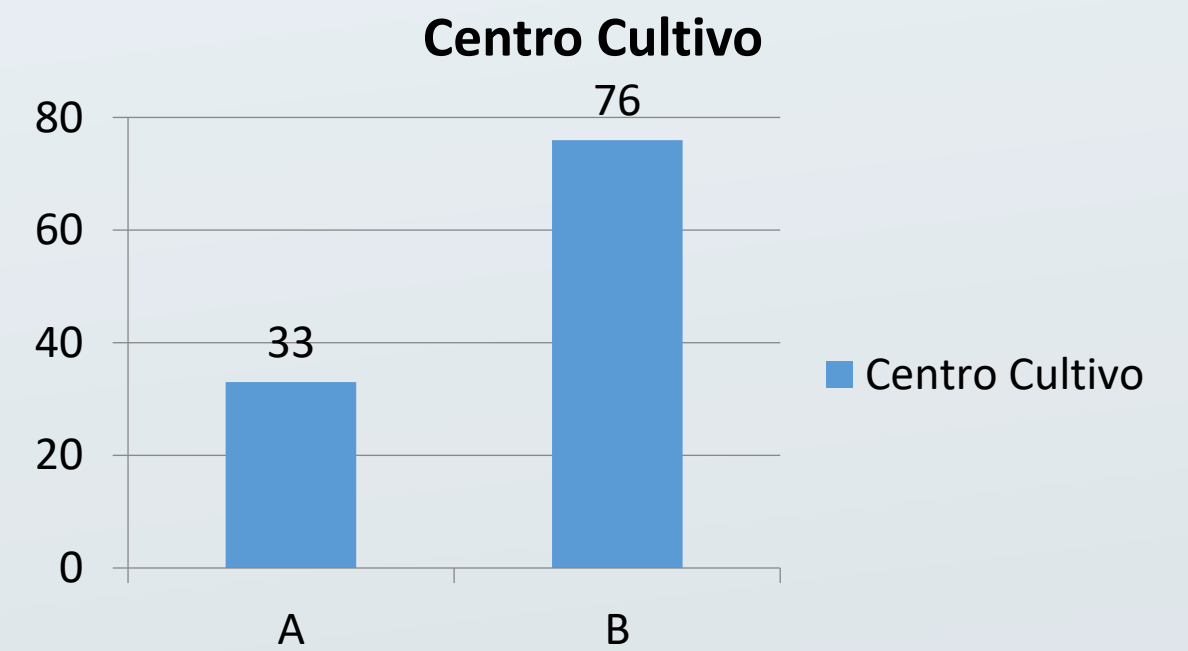
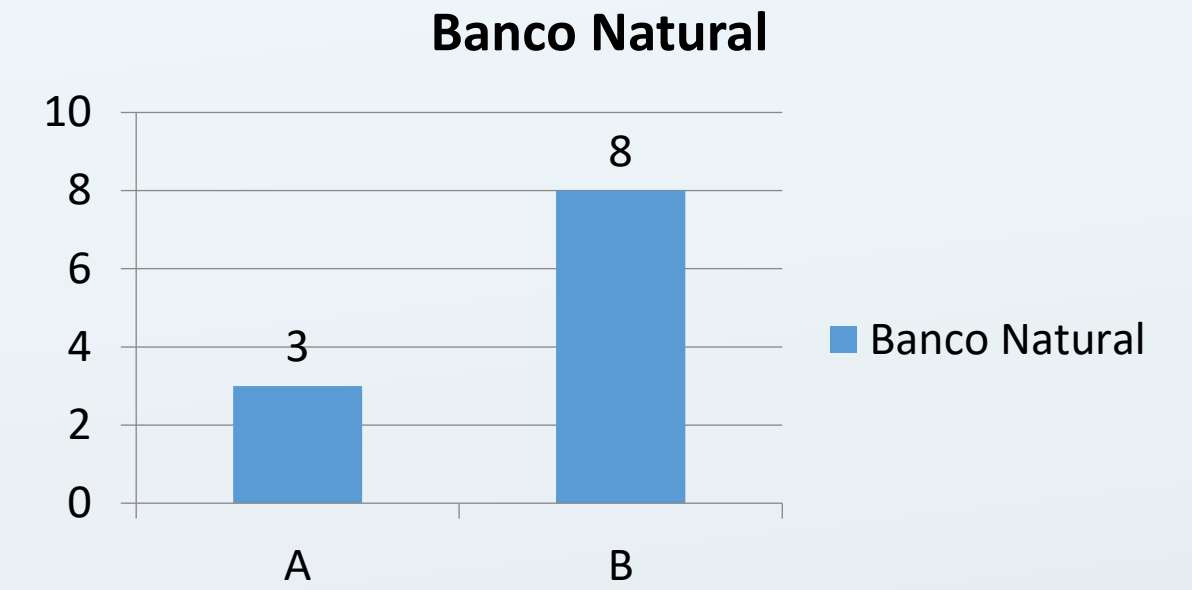
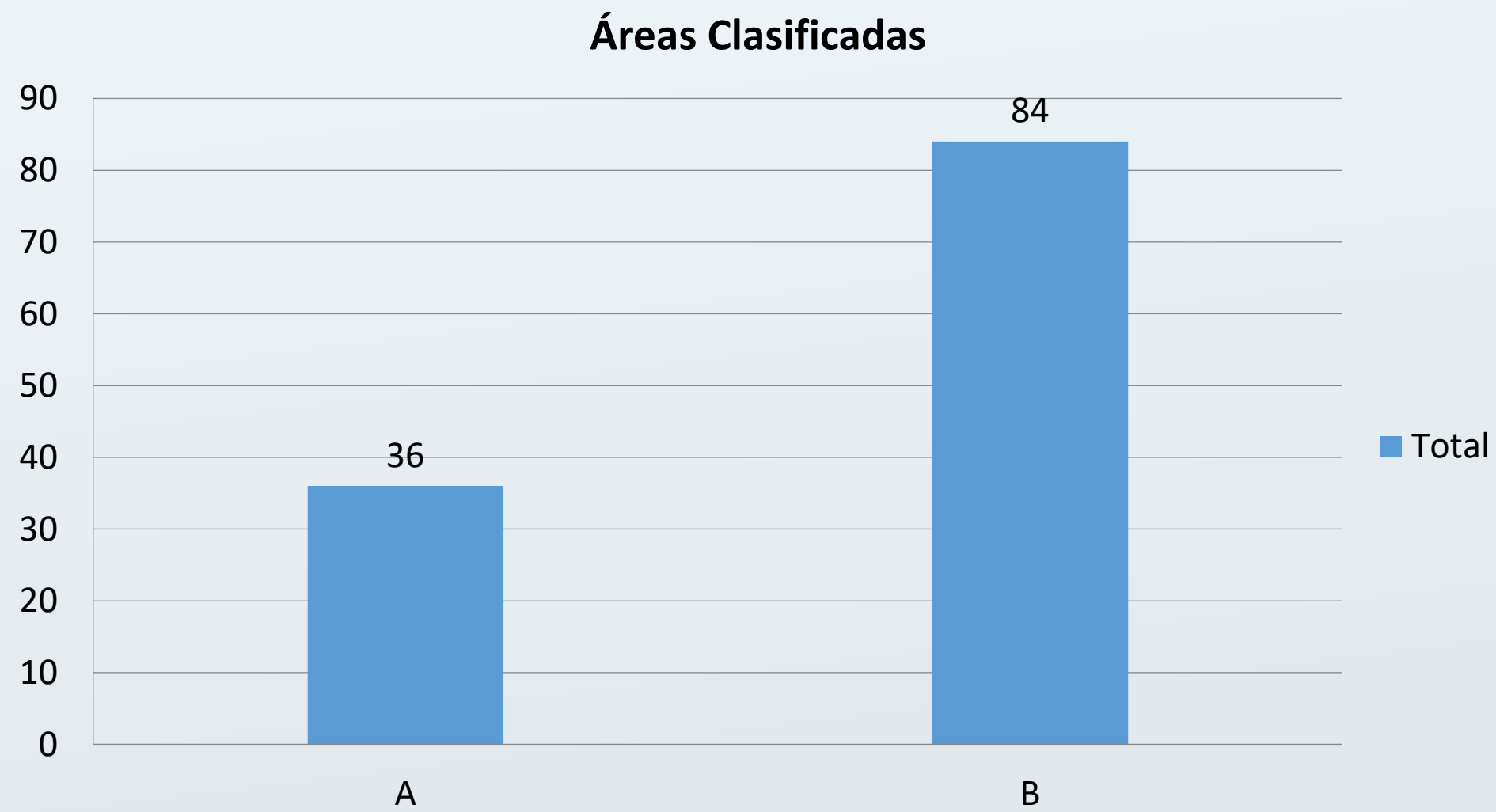
Programa de Monitoreo del Programa de Sanidad de Moluscos Bivalvos (PSMB)



Parámetros		Periodicidad				
		Semanal	Quincenal	Mensual	Bimestral	Semestral
Toxinas	Lipofílicas	√				
	VPM	√				
	VAM	√				
Fitoplancton	Cualitativo	√ _(Isla de Chiloé)	√ _(resto del país)			
	Cuantitativo					
Microbiológicos	E. coli			√ _(A y B)		
	Salmonella			√ _(A)		
	Vibrio parahaemolyticus			√ _(A)		
	Norovirus	√ _(A, ostras)				
Pesticidas y metales pesados (Mercurio, Cadmio y Plomo)						√
Oceanográficos (Oxígeno disuelto, pH, salinidad)					√	

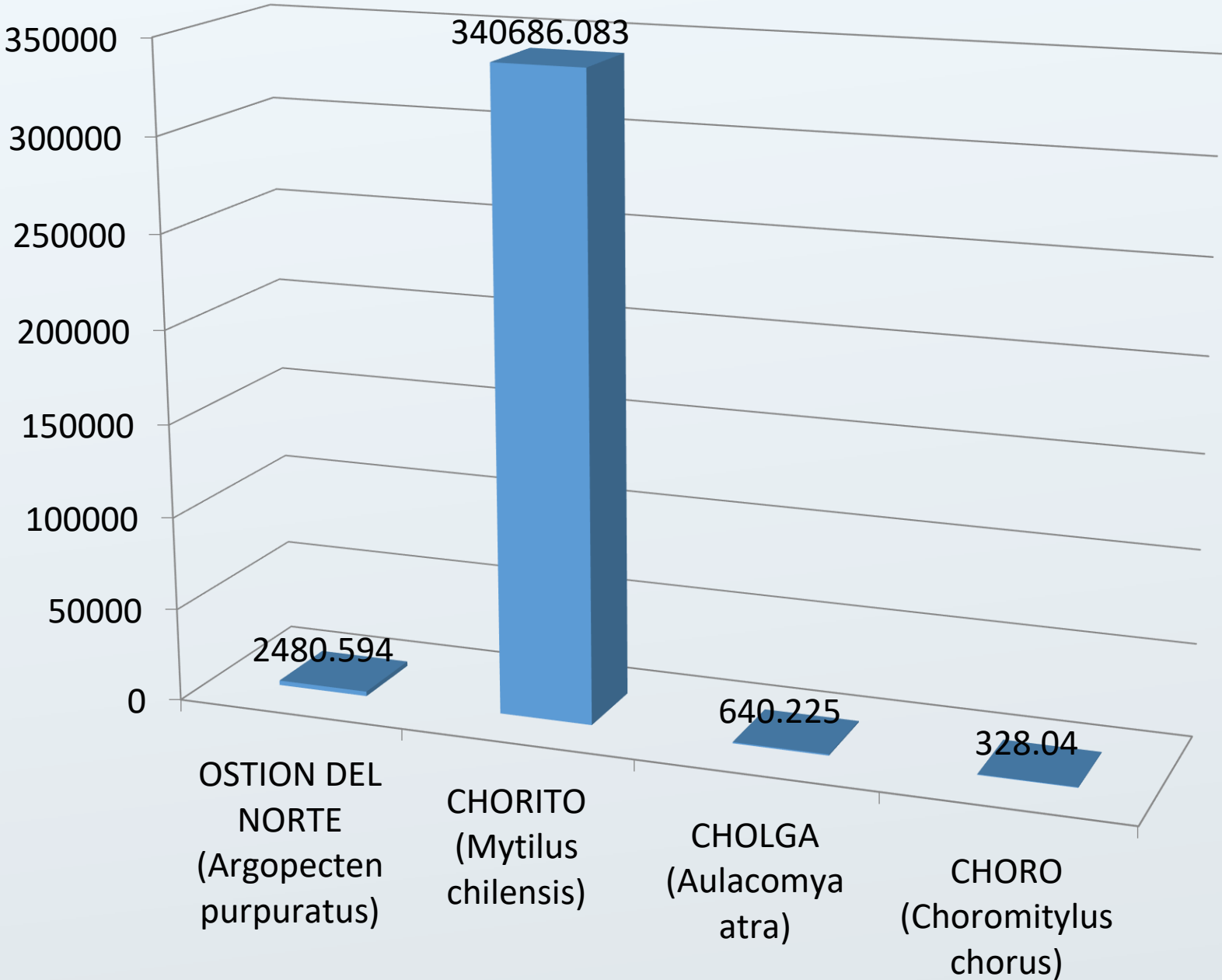


Áreas Clasificadas



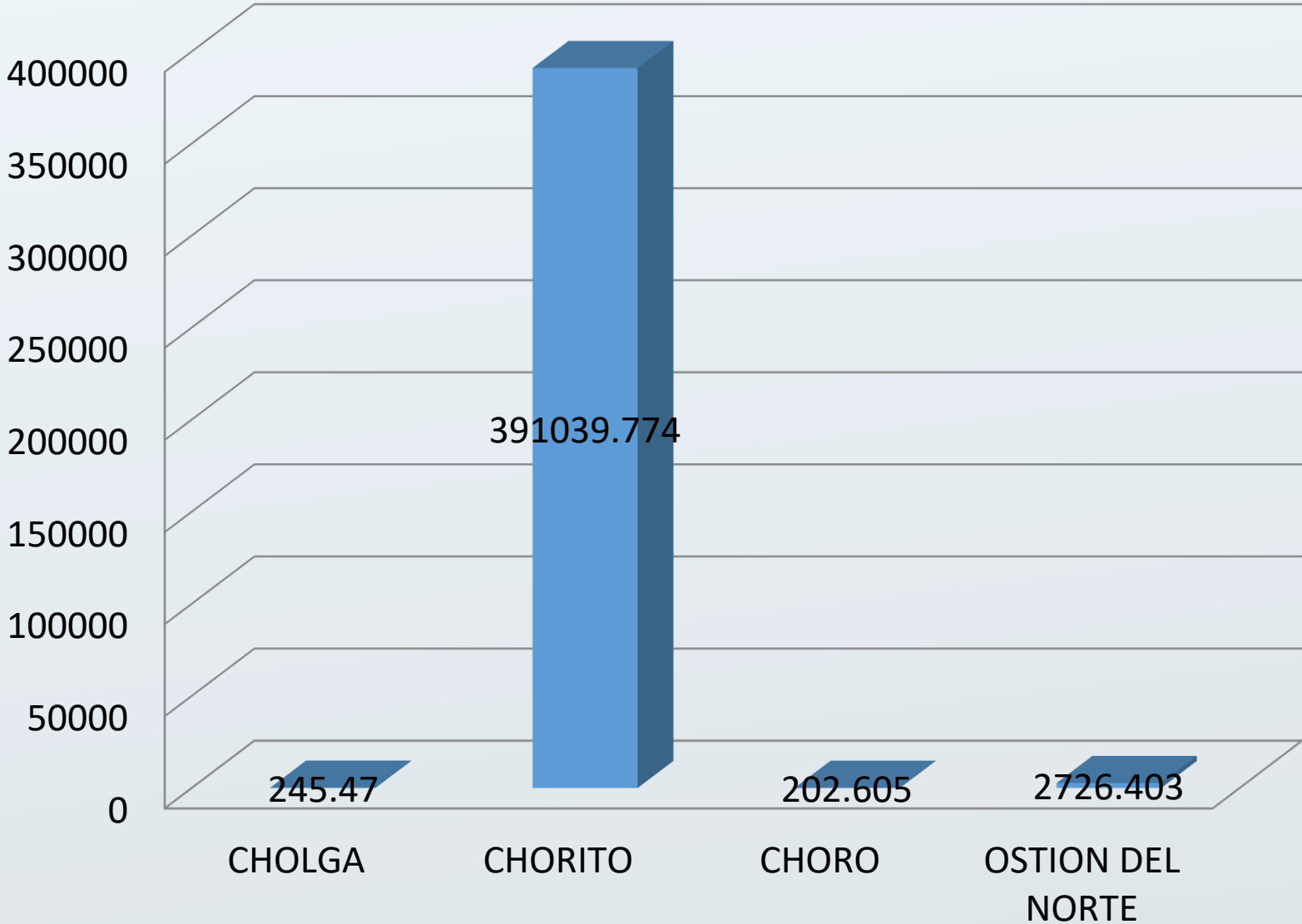
Cosechas 2019 - 2020

Toneladas Cosechadas desde áreas clasificadas 2019



Total 344134,942 Toneladas

Toneladas Cosechadas desde áreas clasificadas 2020

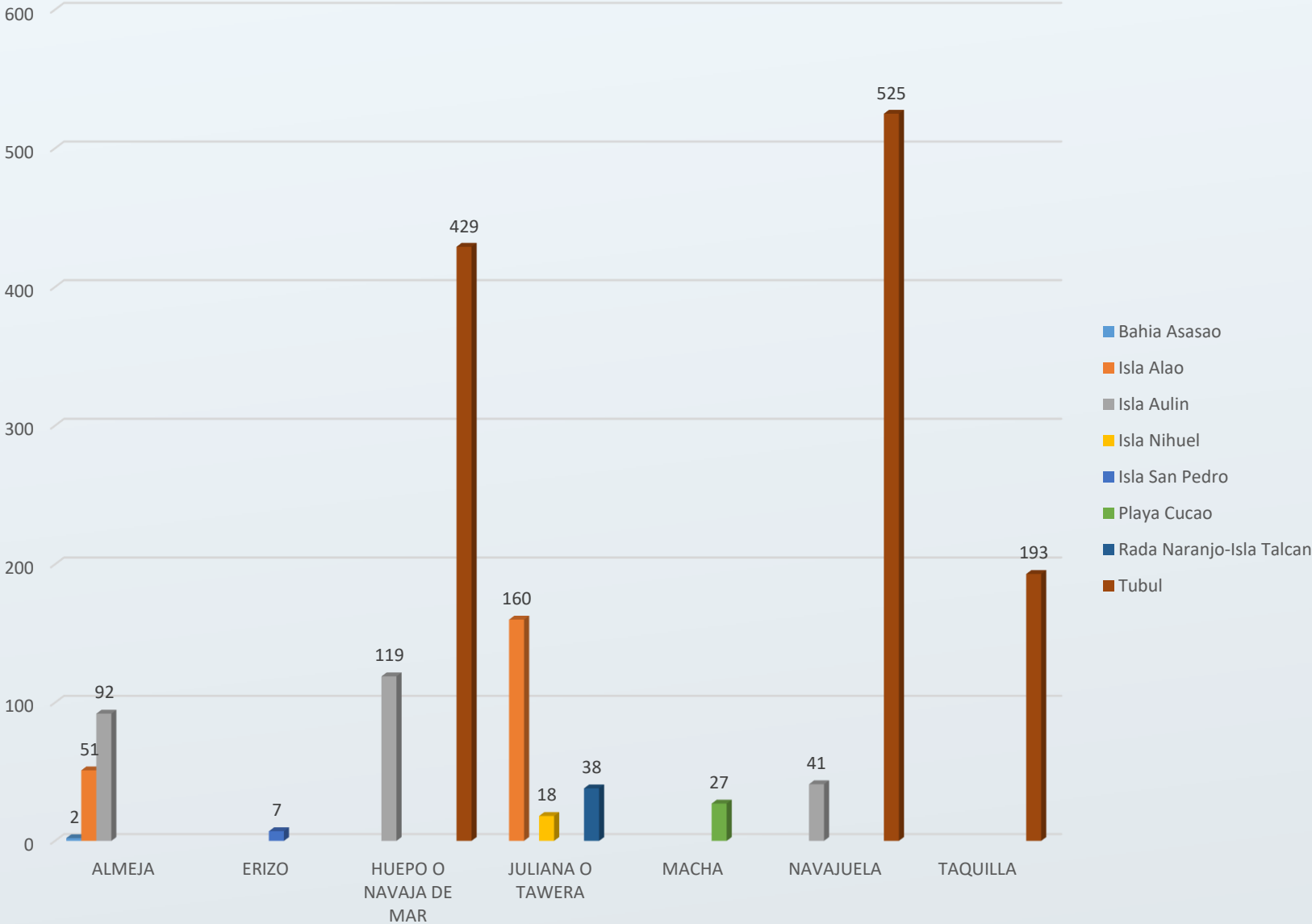


Total 394214,252 Toneladas



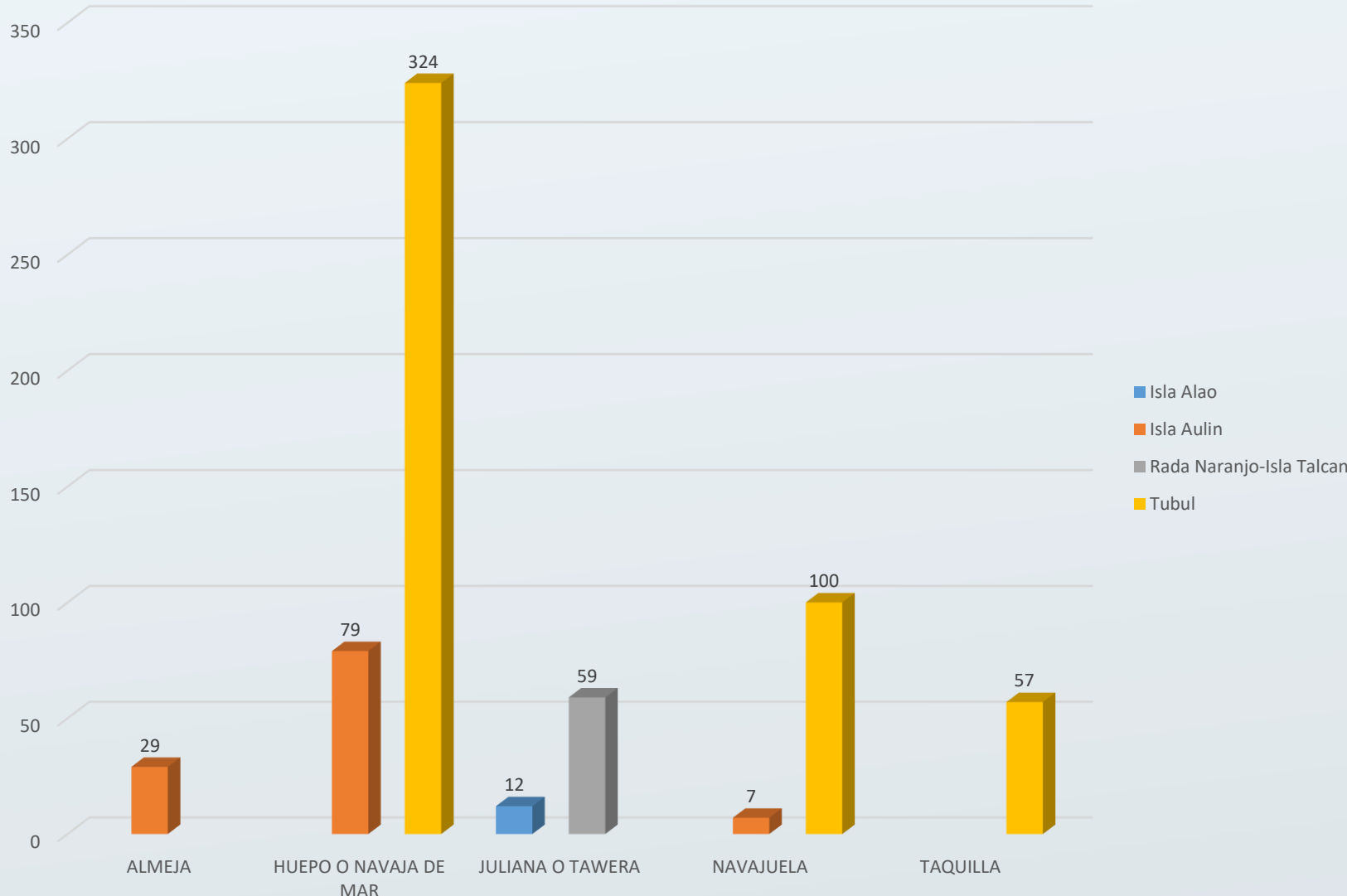
Extracciones Banco Natural 2019 - 2020

Extracciones de Bancos Naturales 2019



Total 1702 Toneladas

Extracciones de Bancos Naturales 2020

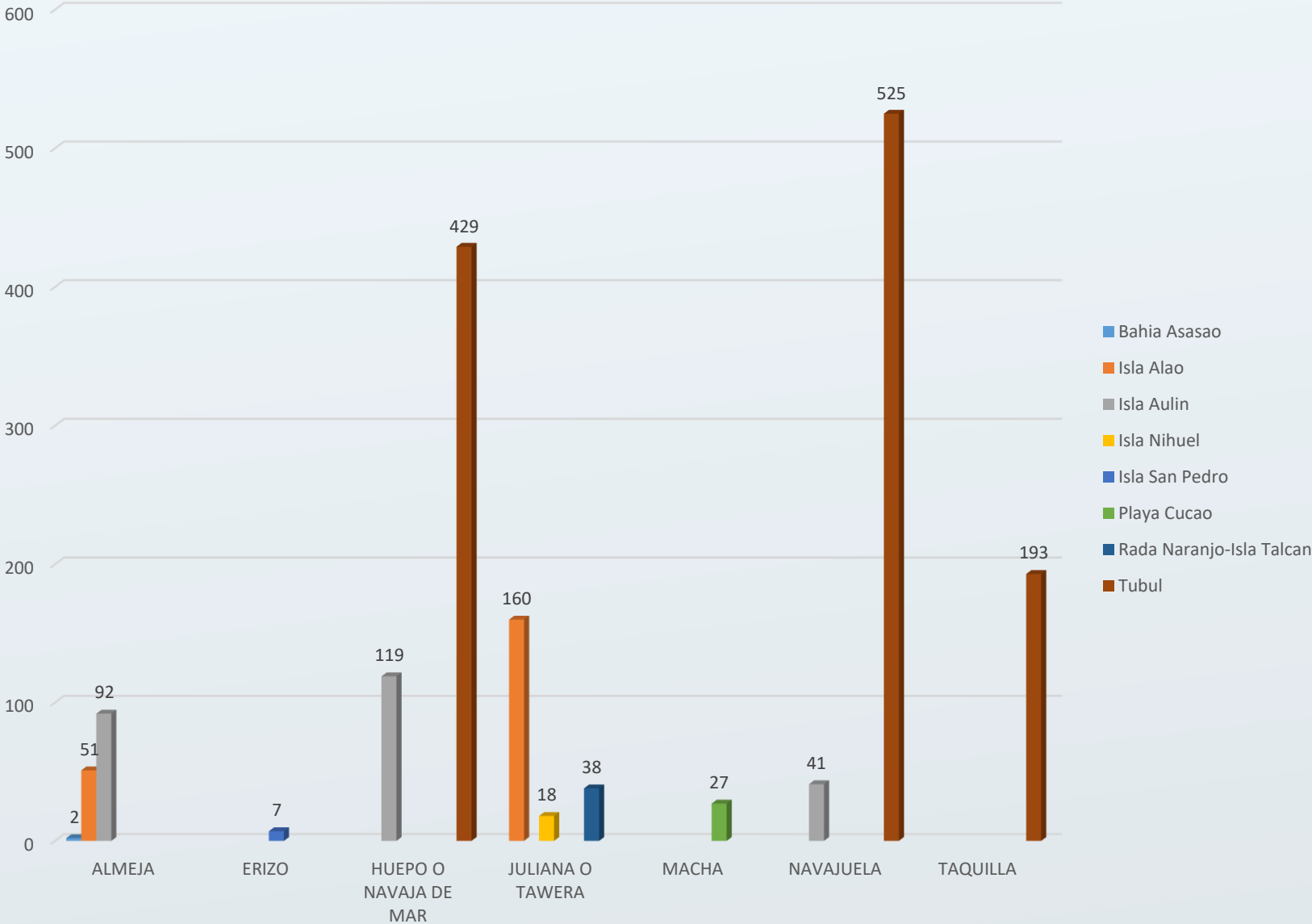


Total 667 Toneladas



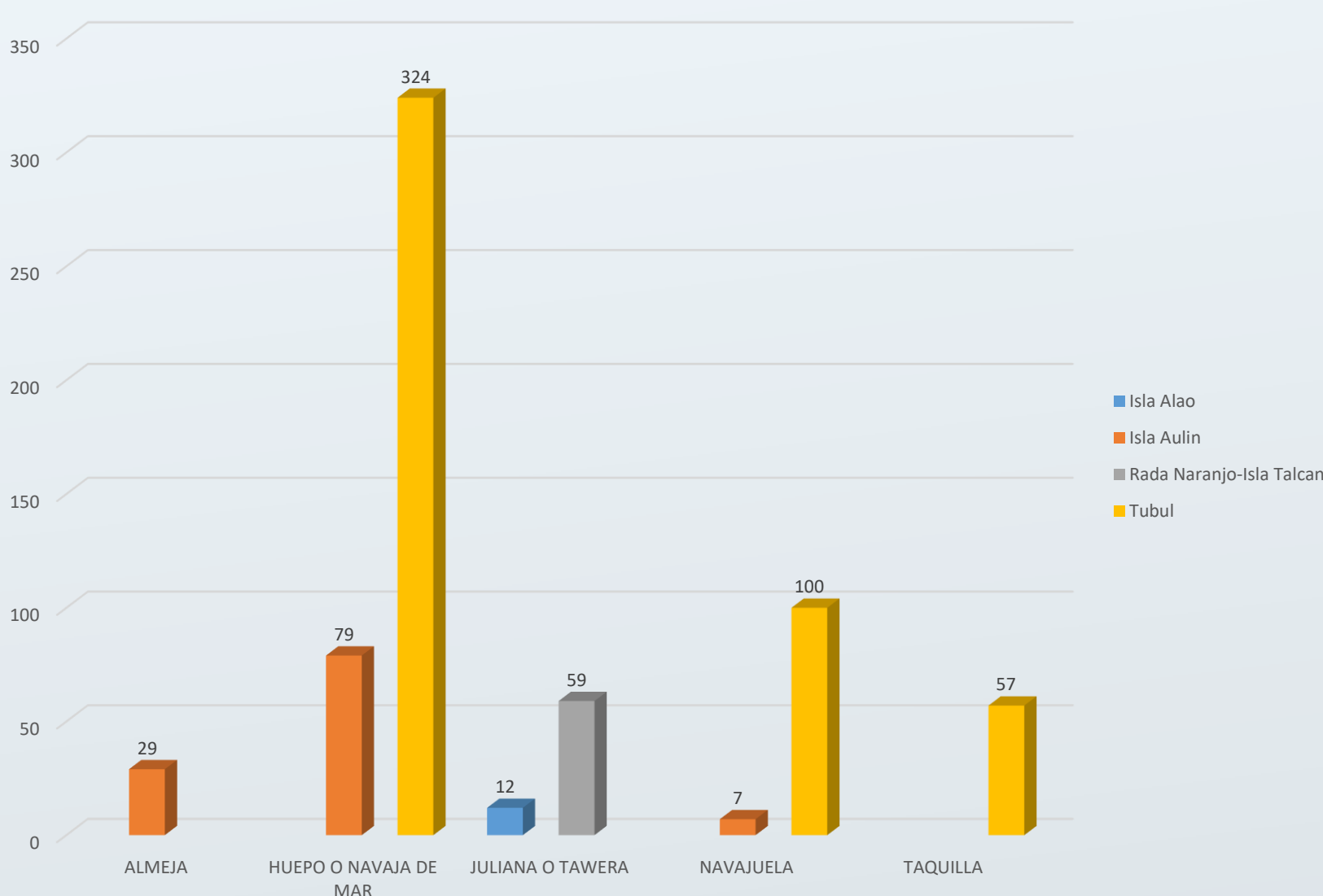
Extracciones Banco Natural 2019 - 2020

Extracciones de Bancos Naturales 2019



Total 1702 Toneladas

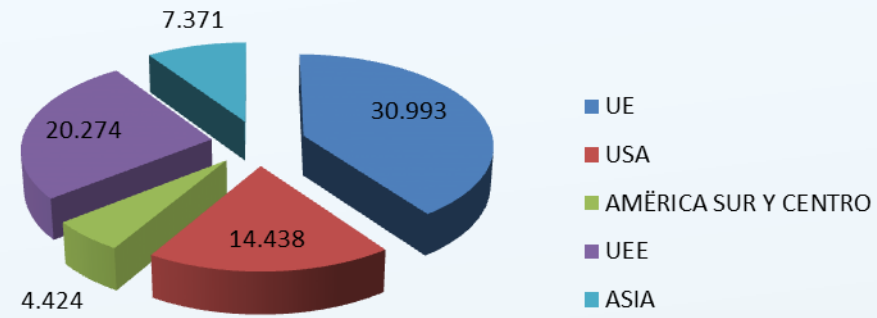
Extracciones de Bancos Naturales 2020



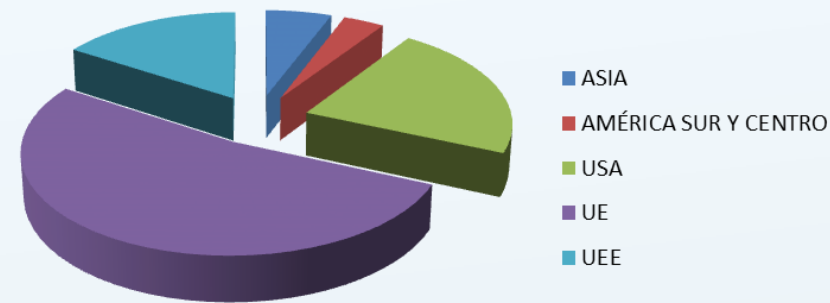
Total 667 Toneladas



Exportaciones 2018 (ton)



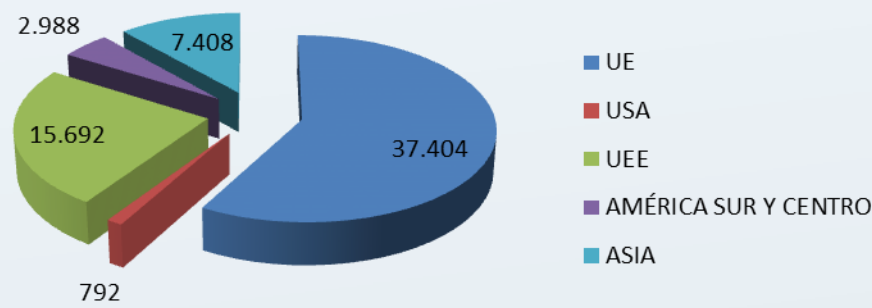
Exportaciones 2020



Total exportado: 95600 tons

Total exportado: 111164 tons

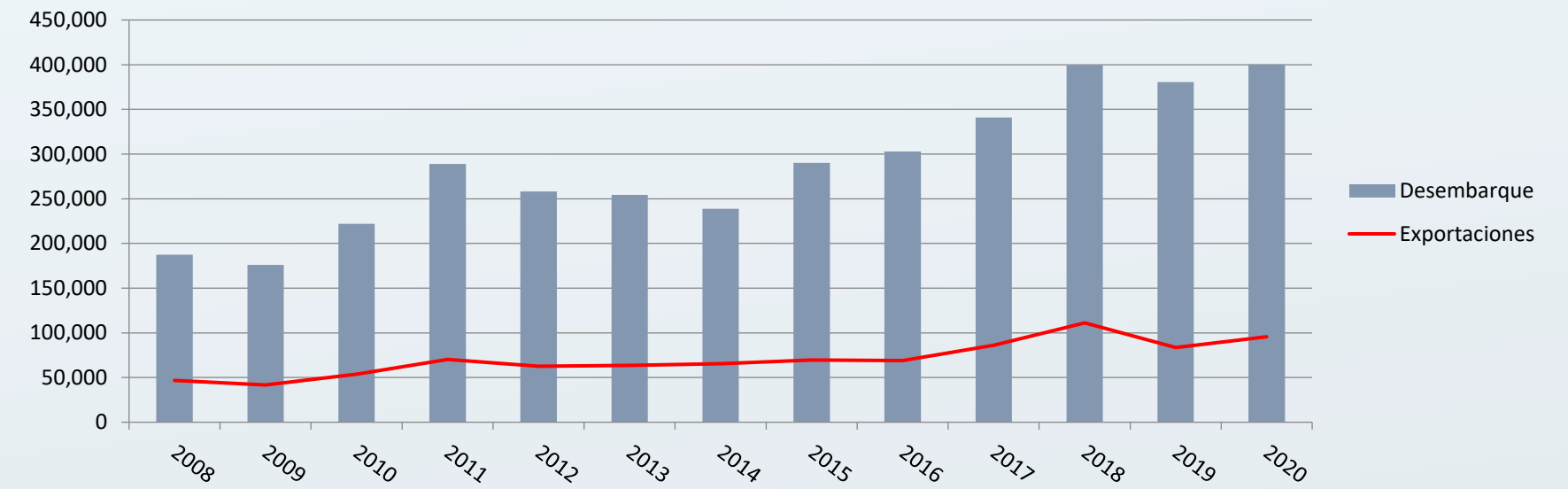
Exportaciones 2019 (ton)



Total exportado 83661 tons

Fuente: Sernapesca

Desembarque especies de cultivo vs exportaciones 2008-2011

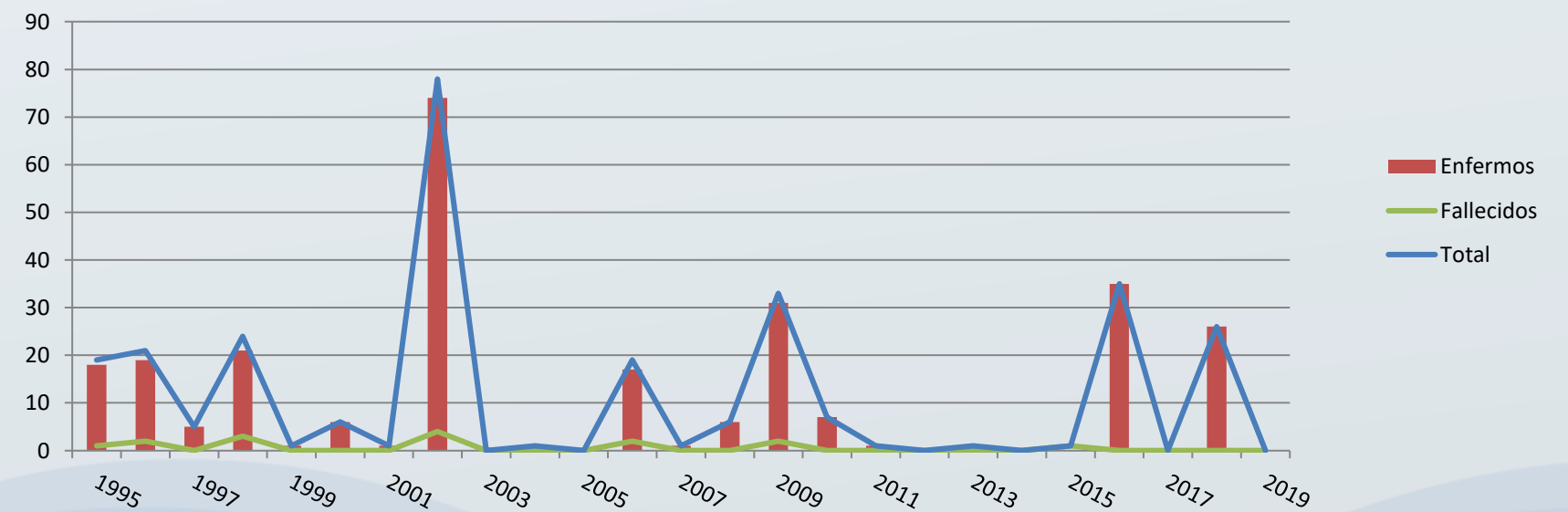


Fuente: Subpesca/Sernapesca

Productos de la pesca	Brotos		Enfermos		Hospitalizados		Muertos
	N°	%	N°	N°	N°	%	N°
Crustáceos	35	0,5	165	0,3	5	0,5	0
Moluscos	749	10,3	3338	6,5	35	3,6	0
Otro producto en base a pescados y productos de la pesca	162	2,2	760	1,5	9	0,9	0
Pescado fresco	389	5,4	1762	3,4	43	4,4	2
Pescados y mariscos crudos	417	5,8	1860	3,6	21	2,2	0
Pescados y mariscos precocidos, cocidos o ahumados	277	3,8	1254	2,4	27	2,8	1
Subtotal	2029	28,0	9139	17,8	140	14,4	3

Fuente: Minsal, Gobierno de Chile

Casos de intoxicación por VPM/PSP 1995 - 2019



Fuente: Minsal, Gobierno de Chile



Muchas Gracias!

