





Ord/RM/No

Ant

Mat.

Santiago. 2 C JUN 2005

DE: DIRECTOR REGIONAL DE PESCA, R.M.

: SRS. FRIGORÍFICO FRIOFORT S.A.

En el ámbito del aseguramiento de calidad de los productos pesqueros con destino a mercados que exigen que las plantas procesadoras cumplan con normas HACCP y considerando que existen plantas que no cuentan con suficiente capacidad de cámara de frio, el Sernapesca ha permitido que puedan recurrir a terceros, siempre que estos cumplan con los requisitos establecidos para ello.

Conforme con lo anterior, se procedió a la inspección de las instalaciones del Figorífico Friofort S.A., el día 14 de junio de 2005. A continuación se informan las deficiencias observadas:

Deficiencias Mayores:

Cámaras Nº 1 y 2 presentan deterioro en zócalos.

Deficiencias Menores:

- 1.- Estanterías de Cámara Nº 2, no son metálicas o de material impermeable de fácil lavado.
- 2.- Lamas de Cámaras Nº 1, 2 y 3 se encuentran parcialmente rotas.

En consecuencia el frigorífico queda en categoría de APROBADO, para almacenar productos pesqueros de plantas que cuenten con Programa de Aseguramiento de Calidad.

Observaciones: el frigorífico deberá enviar mensualmente el registro gráfico de temperatura de cámara, via fax o correo electrónico, a la oficina del Servicio del Aeropuerto A.M.B.

Saluda atentamente a Ud.,

Distribución: Srs. Frigorifico Friofort S.A. Semapesca Reg. Metropolitana Sanidad Pesquera Aeropuerto

Director Regional de Pesca Región Metropolitana