

SECRETARIA DE AGRICULTURA Y GANADERIA

ACUERDO No. 1081-99

Tegucigalpa, M.D.C., 23 de septiembre, 1999.

EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA

CONSIDERANDO: Que por Decreto del Congreso de la República No. 157-94 del 4 de noviembre de 1994, publicado en el Diario Oficial La Gaceta No. 27, 552 el 13 de enero de 1995, fue promulgada la Ley Fito Zoosanitaria; la cual en su Artículo 3, establece que corresponde al Poder Ejecutivo, a través de la Secretaría de Agricultura y Ganadería (SAG), la planificación, normalización y coordinación de todas las actividades a nivel nacional, regional, departamental y local relativas a la Sanidad Vegetal y Salud Animal.

CONSIDERANDO: Que Honduras es firmante del Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Zoosanitarias de acuerdo a Técnicas Comerciales, que son parte del anexo 1 del Acuerdo, por el que se establece la Organización Mundial del Comercio, en donde se adquiere el compromiso de armonizar su Legislación Interna a la Internacional.

CONSIDERANDO: Que según los Artículos 9, incisos b), c) y f), 20 inciso a), 22, inciso e) de la Ley Fito Zoosanitaria, la Secretaría de Agricultura y Ganadería (SAG) a través del Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria (SENASA), será la encargada de aplicar y controlar el cumplimiento de las disposiciones de dicha Ley y sus reglamentos, relacionados con la Inspección Higiénico Sanitarias y Tecnológica de los productos de origen animal, la Inspección y Certificación de los Productos de Origen Animal, así como la precertificación de los establecimientos que los elaboran, el control cuarentenario de las importaciones, exportaciones y tránsito de animales, productos y subproductos de origen animal, de medios de transporte, así como la adopción, normatización y aplicación de las medidas Zoosanitarias para el Comercio Nacional, Regional e Internacional de Animales, sus productos e insumos agropecuarios.

POR TANTO: En aplicación de los Artículos 245 numeral 11 de la Constitución de la República, Artículos 116 y 118 de la Ley General de la Administración Pública y Artículos 9, 20, 22 y 43 de la Ley Fito Zoosanitaria, Decreto Legislativo No. 157-94 de fecha 4 de noviembre de mil novecientos noventa y cuatro.

ACUERDA:

1. Emitir el siguiente:

REGLAMENTO PARA LA INSPECCION Y CERTIFICACION ZOOSANITARIA DE PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUICOLAS. Que literalmente dice:

CAPITULO I

DE LAS DISPOSICIONES GENERALES, OBJETIVOS

Artículo 1. El presente Reglamento tiene como objetivo principal, establecer normas bajo las cuales se rijan todos los procedimientos de Inspección Higiénico Sanitarios y Tecnología de los productos de la Pesca y de la Acuicultura, de cualquier especie, en los establecimientos donde se procesan o comercializan y que están destinados al consumo interno o a la exportación.

Artículo 2. Corresponde a la Secretaría de Agricultura y Ganadería (SAG), la supervisión, ejecución y control de todos los aspectos normativos que contiene el Artículo anterior. Este Reglamento tiene vigencia en todo el territorio de la República de Honduras y su aplicación se hará de acuerdo a lo establecido en la Ley Fito Zoosanitaria (Decreto No. 157-94).

Artículo 3. Estarán sujetos a la Inspección Oficial, todos los establecimientos donde se preparen, transformen, refrigieren, congelen,

embalados, empaquen, depositen, acopien o capturen productos de la pesca y de la acuicultura.

Artículo 4. Los productos de la pesca y de la acuicultura que quedarán sujetos a lo dispuesto en el presente Reglamento son: Los pescados, crustáceos, moluscos, batracios, reptiles y mamíferos de especies comestibles, de agua dulce o de agua salada, destinados a la alimentación humana, ya sea que se consuman íntegramente o se destinen a la exportación. Quedarán además, sujetas a lo dispuesto en el presente Reglamento, las algas marinas y las distintas especies provenientes de la pesca y de la acuicultura destinadas a la alimentación humana. Para la denominación correcta de cada una de las diferentes especies, se tendrá en cuenta la nomenclatura básica, aconsejada por la Dirección General de Pesca (DIGEPESCA). Por extensión quedan comprendidos dentro de las disposiciones de este Reglamento los subproductos obtenidos a partir de los productos de la pesca y de la acuicultura antes mencionados.

Artículo 5. Sólo podrán vender localmente o exportar productos de la pesca y de la acuicultura, aquellos establecimientos que se encuentran registrados y bajo inspección oficial del SENASA.

Artículo 6. Todos los productos de la pesca y de la acuicultura que ingresen y sean procesados en un establecimiento oficial, serán inspeccionados conforme lo especifica o describe este Reglamento y otras normas técnicas que emita el SENASA.

Artículo 7. Todos los establecimientos que procesen o elaboren especies provenientes de la pesca y de la acuicultura, deben delimitar sus áreas de proceso dentro de la planta.

CAPITULO II

DE LAS DEFINICIONES DE TERMINOS

Artículo 8. Para los fines del presente Reglamento se entenderá por:

1. **ABONO DE PRODUCTO PESQUERO:** Es el subproducto que no atiende las especificaciones fijadas para las harinas de estos productos.
2. **ACEITE DE PRODUCTO PESQUERO:** Es el subproducto de la pesca, constituido por el glicérido líquido, obtenido por el tratamiento de materias primas por cocimiento a vapor, u otro método aprobado por el SENASA, separado por decantación o centrifugación y luego filtrado. También se acepta el tratamiento por simple prensado y decantación u otros procesos aprobados por el SENASA.
3. **ACREDITACION:** Acto por el cual el SENASA autoriza a un profesional veterinario, en el Registro de Veterinarios Acreditables, para realizar las actividades de Inspección Veterinaria en un establecimiento elaborador de productos de la pesca o acuícola. Se aplica además a la autorización concedida por el SENASA a los laboratorios privados para realizar los controles analíticos de productos de la pesca o el material (órgano, tejidos, etc.) proveniente de peces, u otros productos de la pesca y acuícolas, declarados sospechosos por la Inspección Veterinaria.
4. **AGUA DE MAR:** Se entiende por agua de mar o salobre apta para la industria pesquera y productos de la acuicultura aquella agua de ese origen que no presente contaminación microbiológica, sustancias nocivas o plancton marino tóxico en cantidades que puedan alterar la calidad sanitaria de los productos pesqueros.

5. **AGUA DE MAR REFRIGERADA:** Es el agua de mar, apta para el uso de la industria pesquera y acuícola enfriada a cero grado centígrados (0 °C - 32 °F). Su temperatura no debe superar los cinco grados centígrados (5 °C-41 °F).
6. **ALIMENTO:** Se entiende por alimento, cualquier sustancia o mezcla de sustancias nutritivas destinadas al consumo del hombre o de los animales.
7. **ALIMENTO APTO PARA EL CONSUMO HUMANO:** Es todo aquel que, habiendo sido inspeccionado, ha sido aprobado por el Inspector Veterinario para el consumo humano sin restricción alguna.
8. **ALIMENTO DE ORIGEN ANIMAL:** Es el que ha sido elaborado total o parcialmente con tejidos o partes provenientes de los animales y cuya industrialización ha sido autorizada por este Reglamento.
9. **ALIMENTO MANUFACTURADO PARA ANIMALES:** Es todo producto, subproducto o derivado de origen animal destinado para la alimentación de los animales y que ha recibido un procesamiento por calor directo, indirecto u otro procedimiento aprobado por el SENASA. En ningún caso podrá ser destinado al consumo humano.
10. **ALIMENTO PARA ANIMALES:** Es todo producto, subproducto o derivado de origen animal destinado para la alimentación de los animales y que no ha sido sometido a tratamientos térmicos durante su elaboración. En ningún caso podrá ser destinado al consumo humano.

11. **ALIMENTOS ALTERNADOS, ADULTERADOS Y FALSIFICADOS:** Son aquellos que no responden en su composición química y caracteres organolépticos a su nomenclatura y a las denominaciones legales y reglamentarias establecidas.
12. **ANIMAL:** Es la unidad viva de cualquier especie aprobada por el SENASA para su industrialización con destino al consumo humano o animal, quedan incluidos los peces.
13. **ASISTENTE DE VETERINARIO OFICIAL:** El Asistente de Veterinario Oficial es el empleado del SENASA idóneo que secunda en sus tareas al Inspector Veterinario o al Veterinario Acreditado. Dicho personal deberá cumplir con las obligaciones previstas en el Artículo 12 (capítulo III) de este Reglamento.
14. **ASISTENTE DE VETERINARIO ACREDITADO:** El Asistente de Veterinario Acreditado es el empleado contratado por el establecimiento para secundar en sus tareas al Inspector Veterinario Oficial o al Veterinario Acreditado. Dicho personal deberá cumplir con las obligaciones previstas en el Artículo 12 (capítulo III) de este Reglamento.
15. **AUDITORIA DEL SISTEMA HACCP:** Es la comprobación, mediante evaluaciones sistemáticas, del cumplimiento práctico de lo establecido en la documentación del sistema HACCP y si sus resultados se ajustan a los objetivos previstos.
16. **CALDO DE PRODUCTO PESQUERO:** Es el líquido obtenido por el cocimiento del producto pesquero en agua, adicionado o no de sustancias aromáticas, envasado y esterilizado. Cuando el caldo sea adicionado con otras sustancias o productos recibirá diferentes denominaciones.
 - a) Sopa de producto pesquero, cuando se adicionen vegetales y fideos.
 - b) Jalea de producto pesquero, cuando se adicione gelatina comestible.
 - c) Extracto de productos pesqueros, cuando se concentra el caldo hasta alcanzar una consistencia pastosa.
17. **CENTRO DE ACOPIO:** Es el lugar o edificio empleado para el recibo, la conservación y distribución de alimentos de origen animal.
18. **CONDICIONES O REQUISITOS:** Son las exigencias a las que deben ajustarse los establecimientos y vehículos de transporte para ser autorizado por el SENASA.
19. **CONDENADO:** Es todo producto, subproducto o derivado de origen animal que, habiendo sido inspeccionado, es declarado impropio para la alimentación humana y debe ser eliminado para tankaje o para incineración. Inclúyese en esta definición a los animales vivos y sus partes.
20. **CONGELACION:** Es el proceso que se realiza con equipos apropiados, consistente en bajar rápidamente la temperatura de los productos pesqueros o acuícolas, hasta que la misma haya alcanzado -18°C (menos dieciocho grados centígrados) en su centro técnico, después de la estabilización térmica.
21. **CONSERVA:** Es el procedimiento consistente en envasar los productos en recipientes herméticamente cerrados y someterlos a un tratamiento térmico suficiente para destruir o inactivar cualquier microorganismo que pudiera proliferar, cualquiera sea la temperatura en el que el producto esté destinado a ser almacenado.
22. **CONSERVAS DE MARISCOS:** Es la conserva elaborada con mariscos, desprovistos de sus valvas cuando corresponda, adicionada de salmuera o caldo. La salmuera o caldo no podrán hallarse en proporción superior al 50% del peso neto total del producto terminado.
23. **CONTAMINACION:** Es la transmisión directa o indirecta de materias extrañas o desagradables a los producto y subproductos de origen animal.
24. **CUADERNO DE BITACORA:** Es el cuaderno inscrito en el Colegio de Médicos Veterinarios de Honduras, y autorizado por el SENASA, en el cual el Jefe de Servicio o Inspector Veterinario responsable consigna el movimiento total de las actividades que se realizan en el establecimiento. Es el principal medio de comunicación entre el Servicio de Inspección Veterinaria y los propietarios o responsables del establecimiento y tiene validez y eficacia jurídica.
25. **DESHIDRATAACION:** Es la pérdida de los líquidos del producto pesquero y acuícola
26. **DESINFECCION:** Es la aplicación de agentes y procesos químicos o físicos higiénicamente satisfactorios para limpiar las superficies y con ello eliminar los microorganismos.
27. **ENVIO:** Es la cantidad de productos pesqueros destinada a uno o varios clientes y distribuido por un único medio de transporte.
28. **ESTABLECIMIENTO:** Es el total del predio con sus instalaciones declaradas y autorizadas por el SENASA.
29. **ESTABLECIMIENTO PESQUERO:** Es el local donde se prepara, transforma, refrigera, congela, embala o depositan productos y subproductos de la pesca o provenientes de la acuicultura. Se extiende esta definición a los barcos pesqueros, centros de acopio y establecimientos que capturen, acopien, industrialicen y empaquen productos pesqueros. Estos establecimientos deben contar con la correspondiente aprobación del SENASA para cada actividad.
30. **FABRICA:** Es el establecimiento en el cual se realiza cualquiera de las operaciones siguientes preparación, transformación, fabricación, envasado, almacenamiento, transporte, manipulación y venta o suministro de materias primas o alimentos de origen animal.
31. **FILETE O FILET:** Es la lonja de carne de forma y dimensiones irregulares que ha sido separada del cuerpo del pescado mediante cortes paralelos a la columna vertebral.
32. **FRIGORIFICO:** Es el establecimiento autorizado que posee cámaras frigoríficas.
33. **GLACIADO:** Es la capa delgada protectora de hielo que se forma en la superficie de un producto congelado al rociarlo o sumergirlo con agua potable, adicionado o no con otros aditivos aprobados por el SENASA.

34. **HARINA DE PRODUCTO PESQUERO:** Es el subproducto obtenido por el cocimiento de los animales o de sus residuos mediante el empleo de vapor, convenientemente prensado, secado y molido. Las harinas se clasificarán en:
- Primera calidad, deben contener no menos de 60% de proteínas, no más del 10% de humedad, no más del 8% de grasa y no más del 5% de cloruros expresados en cloruro de sodio y un tenor máximo de arena del 2%.
 - Segunda calidad, deben contener no menos del 40% de proteínas, no más de 10% de humedad, no más del 10% de grasa, no más del 10% de cloruros expresados en cloruro de sodio y como máximo el 3% de arena.
35. **HIGIENE:** Es el conjunto de medidas necesarias, durante la elaboración, tratamiento, almacenamiento, transporte y comercialización de los alimentos, para garantizar su seguridad e inocuidad.
36. **INDUSTRIALIZACION:** Comprende las operaciones (preparación, transformación, fabricación, envasado, almacenamiento, transporte, manipulación, enfriado, calentamiento, reducción de tamaño, etc.) a que se somete a los productos de la pesca, sus partes y fluidos y las materias primas para obtener alimentos.
37. **INSPECCION:** Es el conjunto de acciones y procedimientos de naturaleza física y anátomo-patológica que el Médico Veterinario utiliza para examinar y reconocer con la vista, olfato, tacto y gusto las condiciones y propiedades organolépticas de los alimentos de origen animal o sus materias primas.
38. **INSPECCION-FUNCIONARIOS:** El SENASA, a través del Servicio de Inspección Oficial de Productos de Origen Animal (SIOPOA), ejerce el control de los productos, subproductos y derivados de origen animal en todas sus etapas mediante el Inspector Veterinario Oficial, el Veterinario Acreditado y los Asistentes de Inspección destinados en cada establecimiento, los Supervisores Veterinarios Regionales y los Supervisores Veterinarios Nacionales.
39. **INSPECCIONADO:** Es la palabra que se inscribe en las carnes u otros productos alimenticios o no, para indicar que se ha cumplido la acción de control (inspección) fijada por este Reglamento.
40. **INSPECTOR VETERINARIO OFICIAL:** Es el profesional veterinario que, perteneciendo al SENASA, se encuentra destinado en un establecimiento para realizar tareas de inspección. Dicho profesional deberá cumplir con las obligaciones previstas en el Artículo 11 (capítulo II) de este Reglamento.
41. **LIMPIEZA:** Es la eliminación de materias extrañas, residuos o impurezas de las superficies de las instalaciones, equipos, utensilios, etc.
42. **LOTE DE ALIMENTOS:** Es el conjunto de alimentos fabricados en un establecimiento industrial autorizado, bajo las mismas condiciones de proceso, durante un período determinado de tiempo, e identificado bajo la misma numeración.
43. **LOTE DE ANIMALES:** Es el conjunto de animales que, perteneciendo a un mismo propietario y teniendo un mismo origen, ingresa al establecimiento amparado por la misma documentación y marca.
44. **MATERIAL RESISTENTE A LA CORROSION:** Material impermeable, atóxico y resistente al agua de mar, al hielo, a las sustancias liberadas por el producto u otras sustancias corrosivas con las que pueda entrar en contacto. Su superficie será lisa y resistente a la acción repetida de los medios de limpieza aprobados por el SENASA.
45. **MEDIO DE TRANSPORTE:** Es todo sistema utilizado para el traslado de carnes, productos y subproductos fuera del establecimiento. Estos medios deben ser aprobados por el SENASA, para lo cual deben reunir las condiciones higiénico-sanitarias establecidas en el presente Reglamento.
46. **NUMERO DE LOTE:** Número que identifica al lote de alimentos. Deberá estar señalado en cada una de las unidades que lo componen, de manera que permita reconocer el lote de procedencia.
47. **PASTA O PASTE DE PESCADO O DE MARISCOS:** Es la conserva de pescado elaborada con trozos procedentes de la industrialización, que después de cocido y despojado de huesos y espinas, es reducido a pasta, condimentado, adicionado o no de farináceos. Cuando los mariscos formen parte de la pasta, deberá especificarse en la etiqueta. Si la pasta está preparada nada más con mariscos deberá etiquetarse "Pasta de Mariscos". Las pastas se clasificarán en:
- Extra, cuando en su preparación no llevan adicionadas harinas, pudiendo recibir cloruro de sodio hasta en un 18%.
 - Primera calidad, cuando en su preparación se adicionan harinas en una proporción máxima de hasta un 10% y cloruro de sodio hasta en un 18%.
 - Segunda calidad, cuando en su preparación se adicionan harinas en una proporción máxima de hasta un 15% y cloruro de sodio hasta en un 18%.
 - En las viñetas de las pastas de los productos pesqueros deberá aparecer el nombre de la especie animal y la clasificación de calidad, además de otra información contemplada en este Reglamento.
48. **PEGAMENTO DE PRODUCTO PESQUERO:** Es el subproducto de la pesca obtenido por el tratamiento de materias primas ricas en sustancias colágenas por la cocción al vapor o en agua caliente, seguida de una concentración adecuada.
49. **PELIGRO:** Es todo agente biológico, químico o físico que pueda resultar perjudicial para la salud humana (microorganismos, parásitos, toxinas, productos metabólicos intermedios, sustancias químicas presentes en la materia prima o sus metabolitos de degradación, objetos físicos, etc.).
50. **PESCADO:** Es todo animal vertebrado acuático de sangre fría. El término comprende peces, elasmobranquios y ciclóstomos. Están excluidos los mamíferos acuáticos, los animales invertebrados y los anfibios.
51. **PESCADO CONGELADO:** Es el pescado que ha sido objeto de un proceso de congelación adecuado para reducir la temperatura en todo el producto a un grado suficientemente bajo para asegurar

- su calidad y ha sido mantenido a dicha temperatura durante el transporte, almacenamiento y distribución, incluido el momento de la venta final.
52. **PESCADO EN RODAJAS:** Es una sección de pescado obtenida mediante cortes efectuados aproximadamente en ángulo recto con la columna vertebral.
 53. **PESCADO ENTERO:** Es el pescado tal como se captura con vísceras.
 54. **PESCADO ESCARIFICADO:** Es el pescado en que las partes espesas del músculo han sido abiertas por cortes, con el objeto de que la sal pueda penetrar con rapidez suficiente para impedir el deterioro.
 55. **PESCADO EVISCERADO:** Es el pescado al cual se le han extraído las vísceras.
 56. **PESCADO FRESCO:** Es aquel que no ha sido objeto de ningún tratamiento de conservación o que ha sido conservado solamente por enfriamiento o por la simple adición de hielo.
 57. **PESCADO SALADO:** Es el que ha sido tratado por salazón en seco, curado en salmuera, o combinación de estos tratamientos, aumentando la cantidad de sal en el pescado más allá de los límites observados en el pescado fresco. Su contenido de humedad no debe ser superior al 35% y su residuo mineral fijo no será superior al 25%.
 58. **PESCADO SECCIONADO:** Es el pescado que ha sido cortado a lo largo de la espina dorsal.
 59. **PLAN HACCP:** Es el documento escrito, basado en los principios del sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), que define los procedimientos formales que deben seguirse, de acuerdo a los principios generales, para garantizar la seguridad de los alimentos.
 60. **PREPARACIONES ELABORADAS A PARTIR DE PRODUCTOS DE LA PESCA:** Puede realizarse todo tipo de preparaciones especiales a partir de los productos de la pesca siempre que el establecimiento autorizado cuente con la aprobación del producto y del proceso de elaboración por parte del SENASA.
 61. **PRODUCTO AHUMADO:** Es el producto de la pesca o de la acuicultura que después de salado o desecado total o parcialmente, se somete a la acción del humo. De acuerdo a las características del proceso utilizado el ahumado puede ser:
 - a) Ahumado en caliente, cuando se aplican temperaturas y períodos tales como se logra también la coagulación térmica de la proteína.
 - b) Ahumado en frío, cuando se aplican temperaturas a las que no se observan señales de coagulación de la proteína.
 62. **PRODUCTO COCIDO:** Es el producto tratado por el calor hasta que en su centro térmico las proteínas están coaguladas.
 63. **PRODUCTO CONGELADO:** Es el producto tratado por procesos adecuados de congelación hasta alcanzar una temperatura en su interior de por lo menos -18°C (menos dieciocho grados centígrados) tras su estabilización térmica.
 64. **PRODUCTO CURADO:** Es el que se elabora a partir de producto pesquero íntegro y es tratado con sal (cloruro de sodio) adicionado de azúcar, nitratos, nitritos y condimentos. Estos productos podrán ser sometidos a otros procesos adicionales para obtener otros:
 - a) **Producto curado ahumado,** es el producto curado que ha sido sometido a un proceso de ahumado.
 - b) **Producto curado desecado,** es el producto curado que se elabora por desecación natural o artificial.
 - c) **Producto curado deshidratado,** es el producto curado que ha sido sometido a una desecación profunda en equipos especiales.
 - d) **Producto curado en salmuera,** es el producto curado que se envasa en salmuera.
 65. **PRODUCTO DE LA PESCA:** Es la especie extraída del medio acuático, destinada al consumo humano o animal o como materia prima para la industria. Los productos de la pesca deben venderse con su denominación correcta. Se tendrá en cuenta la nomenclatura básica aconsejada por la Dirección General de Pesca (DIGEPESCA). Quedan prohibidas todas las designaciones que puedan inducir a error o engaño.
 66. **PRODUCTO DE LA ACUICULTURA:** Son todos los productos pesqueros nacidos y criados bajo control humano, o capturados durante la fase de juveniles y mantenidos en cautividad, hasta alcanzar tamaño comercial y puestos en el mercado como productos alimenticios.
 67. **PRODUCTO DESECADO:** Es aquel que después de la pesca se deshidrata al sol, al aire o en estufa. Su humedad será del 20%, sobre base seca y desengrasada.
 68. **PRODUCTO EMPANIZADO:** Es el producto cubierto totalmente por una capa de harina comestible. La capa de harina no debe representar más del 65% del peso total del producto.
 69. **PRODUCTO ENTERO:** Es el producto tal como ha sido capturado, sin eviscerar.
 70. **PRODUCTO FRESCO:** Son los productos pesqueros enteros o trozados, incluidos los productos envasados al vacío o en atmósfera modificada que no hayan sido sometidos a ningún tratamiento destinado a garantizar su conservación distinto de la refrigeración o de la simple adición de hielo.
 71. **PRODUCTO PESQUERO EN CONSERVA:** Es aquel que, siendo elaborado a partir de un producto de la pesca, ha sido sometido al proceso descrito en el numeral 21 (Artículo 8, capítulo II) del presente Reglamento y envasado con un líquido de cobertura. De acuerdo al líquido utilizado el producto recibirá diferentes denominaciones:
 - a) **Conserva al natural,** cuando se utilice una salmuera suave, adicionada o no de sustancias aromáticas. La salmuera o caldo no podrá hallarse en proporción superior al treinta y tres (33) por ciento ni inferior al cinco (5) por ciento del peso total del producto terminado. En la etiqueta se declara expresamente el "peso escurrido" y el "peso neto".
 - b) **Conserva en aceite,** cuando se utilice aceite de oliva u otro aceite comestible, adicionado o no de sustancias aromáticas.

- La proporción de aceite será del 33% como máximo y 10% como mínimo. Cuando razones tecnológicas así lo indiquen el SENASA autorizará proporciones diferentes; debiéndose declarar expresamente el peso escurrido. Esta cantidad se determinará en el producto terminado. Se permite la utilización de una mezcla de varios tipos de aceites comestibles para elaborar las conservas. En dichos casos la etiqueta deberá indicar. En aceite comestible y el tipo o en aceites comestibles y los tipos.
- c) **Conserva en escabeche**, cuando el líquido principal sea vinagre, adicionado o no de sustancias aromáticas.
- d) **Conserva en salsa**, cuando el líquido de cobertura sea una salsa con base en medio acuoso o grasoso. La salsa no puede hallarse en proporción superior al 50% ni inferior al 15% del peso neto total del producto terminado. En el rótulo se declarará las proporciones de pescado y salsa en el producto terminado.
- e) **Conserva en vino blanco**, cuando se utilice vino blanco como líquido de cobertura, adicionado o no de sustancias aromáticas.
- f) **Conserva mixta**, es la que ha sido preparada con productos de la pesca y vegetal conjuntamente, cualquiera sea la proporción en que dichos productos intervengan. No comprende esta definición el agregado a las conservas de pescado y mariscos de salsas o aditivos de origen vegetal.
72. **PRODUCTO REFRIGERADO**: Es el producto mantenido a una temperatura entre cero a cinco grado centígrado (0 y 5 °C - 32 - 41 °F), por medio de la refrigeración.
73. **PUNTO CRITICO DE CONTROL**: Es todo punto, etapa o procedimiento en el que puede evitarse, eliminarse o reducirse a un nivel aceptable cualquier peligro para la seguridad alimentaria mediante un control adecuado.
74. **RECHAZADO**: Es todo producto, subproducto, derivado, envase o vehículo que, por sus condiciones, no estuviera de acuerdo con lo establecido por este Reglamento, sin dar lugar a que sea condenado.
75. **REFRIGERACION**: Es el procedimiento por el cual se baja la temperatura de los productos pesqueros y acuícolas hasta aproximarla a la de fusión del hielo.
76. **RETENIDO, DETENIDO O INTERVENIDO**: Es todo producto que será reservado para posterior examen, o tratamiento, hasta que recaiga la decisión sobre las causas que motivaron el procedimiento, o dichas causas desaparezcan.
77. **SALMUERA**: Es la solución de sal calidad alimentaria (cloruro de sodio) preparada con agua potable, que se utiliza para la conservación o tratamiento de los productos de origen animal o sus materias primas.
78. **SISTEMA HACCP**: Es el resultado de la adopción, actualización y cumplimiento del plan HACCP definido en el numeral 59 (Artículo 8, capítulo II).
79. **SISTEMA DE SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS**: Es el conjunto de procedimientos que deben definir, adoptar, actualizar y cumplir las fábricas, mataderos, centros de acopio y todo otro establecimiento autorizado por el SENASA para manipular alimentos de origen animal, con el fin de garantizar la seguridad de dichos alimentos.
80. **SOLUBLE CONCENTRADO DE PRODUCTO PESQUERO**: Es el producto obtenido por la evaporación y concentración, en aparato adecuado, de la parte que resulta después de la separación del aceite.
81. **SUBPRODUCTOS DE LA PESCA**: Es el resultante de la elaboración de los productos de la pesca. Estos subproductos pueden ser:
- a) Elaborados (aceites y harinas de pescado).
- b) Sin elaborar (vísceras u otras partes anatómicas).
- Los subproductos de la pesca, independientemente de la clasificación anterior y de acuerdo al proceso empleado, a las condiciones higiénico-sanitarias de fabricación y al dictamen del Servicio de Inspección Oficial, se dividen en:
- a) Comestibles para la especie humana (cartílagos, aceites y harinas comestibles de pescado).
- b) No comestibles para la especie humana (alimento para consumo de los animales, cartílagos, aceites y harinas no comestibles de pescado).
82. **SUPERVISOR VETERINARIO NACIONAL**: Es el profesional veterinario que, perteneciendo a SENASA, realiza la coordinación general de los Servicios de Inspección de los establecimientos y de las actividades a desarrollar por los Supervisores Regionales.
83. **SUPERVISOR VETERINARIO REGIONAL**: Es el profesional veterinario que, perteneciendo al SENASA, realiza las auditorías de los servicios de Inspección Veterinaria de los establecimientos ubicados en la región que le sea asignada. Dicho profesional deberá cumplir con las obligaciones previstas en el Artículo 13 (capítulo III) de este Reglamento.
84. **TIEMPO DE CONSERVACION**: Es el pescado en el cual el alimento, en particular el producto de la Pesca y de la acuicultura mantendrá todas sus características organolépticas propias, así como de higiene, la calidad nutritiva y su aptitud para el consumo humano.
85. **VETERINARIO ACREDITADO**: Es el profesional veterinario contratado por el establecimiento para realizar tareas de inspección. Dicho profesional deberá cumplir con las obligaciones previstas en el Artículo 11 (capítulo III) de este Reglamento y será seleccionado por la firma de un Registro de profesionales Veterinarios que a tal efecto llevará el SENASA.
86. **VERIFICACION DEL SISTEMA HACCP**. El SENASA realizará la verificación periódica del sistema HACCP adoptado por los establecimientos mediante auditorías del sistema.
87. **VISCERAS**: Son cada uno de los órganos contenidos en las principales cavidades del cuerpo de los peces y otras especies de la pesca.

CAPITULO III

DE LAS OBLIGACIONES Y REQUISITOS DEL PERSONAL OFICIAL Y DE LA EMPRESA

Personal Oficial

Artículo 9. En cumplimiento de lo dispuesto por la Ley Fito Zoonosanitaria (Decreto No. 157-94) y su reglamentación, la Inspección Veterinaria de los productos de la pesca y la acuicultura la realizará el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria (SENASA), dependiente de la Secretaría de Agricultura y Ganadería, a través de Profesionales Veterinarios y sus asistentes idóneos. En aquellos establecimientos que requieran una inspección permanente y donde sea necesaria la actuación de más de un Inspector Veterinario, el SENASA designará un Jefe de Servicio en la forma y de conformidad a los requisitos que establezca.

Artículo 10. Son obligaciones del JEFE DE SERVICIO DE INSPECCION:

1. Controlar los servicios a fin de mantener en el personal la disciplina y dedicación necesarias para obtener una inspección eficiente.
2. Cumplir y hacer cumplir la Ley Fito Zoonosanitaria y las disposiciones del presente Reglamento.
3. Distribuir el personal a sus órdenes y dar cuenta a la superioridad de las fallas u omisiones en que incurrieran los empleados, indicando al mismo tiempo las medidas disciplinarias que a su juicio deben aplicarse.
4. Mantener el control sanitario en todas las dependencias del establecimiento a su cargo, siendo responsable de todas las deficiencias para los cuales no tome las acciones correctivas, ya sea por sí mismo, si ello entra en sus facultades, o poniéndolo en conocimiento de quien corresponda.
5. Resolver sobre el destino de los productos y subproductos de la pesca y de la Acuicultura que observe el personal de inspección.
6. Tener a su cargo y al día el cuaderno de bitácora, los libros y formularios que sean obligación llevar en cada establecimiento. Será responsable de la custodia y firma de los certificados.
7. Elevar a la superioridad en la fecha precisa que se le fije los formularios, reportes y toda otra documentación que tenga ese destino.
8. Presentar anualmente a la superioridad, antes del 31 de enero de cada año, los informes de los trabajos realizados el año anterior, así como de las mejoras que considere necesarias para el buen servicio de la Inspección.
9. Recibir y entregar la Inspección bajo inventario firmado, manteniéndolo actualizado y siendo responsable de la conservación del libro de inventarios y demás elementos asignados a la inspección bajo custodia.
10. En caso de necesidad debe tomar a su cargo parte del servicio de Inspección sin perjuicio de las funciones directas asignadas.
11. Disponer la extracción y el envío al laboratorio de las muestras de los productos elaborados para análisis, como así también de las materias primas que entran en su elaboración (productos, subproductos, insumos, envases, envolturas, etc.).

12. Disponer, cada 60 días como máximo, el análisis químico y bacteriológico del agua utilizada por el establecimiento en todas sus etapas operativas debiendo ser éste realizado en el laboratorio oficial o en su defecto, en laboratorios privados oficialmente acreditados por el SENASA. Las muestras deben ser extraídas por el personal del Servicio de Inspección Veterinaria destacado en el establecimiento.
13. Disponer la extracción y envío al laboratorio oficial de muestras de los peces y otros productos de la pesca sospechosas de padecer enfermedades cuyo diagnóstico macroscópico plantea dudas o dificultades.
14. Hacer cumplir las disposiciones vigentes sobre rotulados, etiquetados, envases y pesos declarados.
15. Establecer la vigilancia en los transportes de la carga de los productos bajo su control, así como el acondicionamiento de los productos destinados al comercio.
16. Mantener en forma directa las relaciones con la superioridad y con las autoridades del establecimiento que fiscaliza.
17. Controlar el pago de las tasas asignadas al establecimiento en el día posterior a su vencimiento y tomar las medidas reglamentarias en caso de falta de pago.
18. En los casos que la Inspección sanitaria del establecimiento fuera atendida sólo por un Inspector Veterinario Oficial o Acreditado dicho funcionario asumirá las responsabilidades consignadas para los Jefes del Servicio.

Artículo 11. INSPECTOR VETERINARIO OFICIAL O ACREDITADO. Los Inspectores Veterinarios Oficiales o Acreditados designados en los establecimientos autorizados por el SENASA estarán bajo la dirección de los Jefes de Servicio Superior Regional, y se registrarán por las siguientes obligaciones.

1. Cumplir y hacer cumplir la Ley Fito Zoonosanitaria y las disposiciones del presente Reglamento.
2. Comprobar los controles sanitarios en todas las dependencias del establecimiento.
3. Prestar servicio en el establecimiento en el horario que se le asigne.
4. Efectuar la inspección de los peces u otros productos de la pesca, previa revisión de la documentación sanitaria que los pudiera acompañar, a efectos de comprobar las correspondientes cantidades, coincidencia de marcas, procedencia de los lotes y toda otra verificación que haga al respecto.
5. Comprobar la recolección de material de estudio y de análisis.
6. Son responsables de controlar la destrucción de todo producto de la pesca que no fuera apto para el consumo humano.
7. Comprobar el examen de los productos de la pesca y de la acuicultura que reciba el establecimiento para su elaboración.
8. Están encargados de inspeccionar las elaboraciones y los distintos sistemas de conservación que se utilizan en el establecimiento, como también vigilar las cargas en los transportes y que se cumplan las disposiciones sobre exigencias sanitarias en los diversos departamentos.

9. Comprobar el etiquetado de los productos, e inscripciones reglamentarias antes de otorgar la documentación sanitaria.
10. Es obligatoria la asistencia a diario al establecimiento de acuerdo al honorario establecido.
11. Supervisar y controlar a los Asistentes Oficiales o Acreditados cuando los hubiere.
12. Tener a su cargo y al día el cuaderno de bitácora, los libros, formularios y reportes que sea obligación llevar en cada establecimiento.

Artículo 12. ASISTENTES DE VETERINARIOS OFICIALES O ACREDITADOS. Las obligaciones de los Asistentes de Veterinarios Oficiales o Acreditados son:

1. Cumplir su labor específica en el sitio y horario que le asigne el Jefe del Servicio de Inspección o el Inspector Veterinario a cargo del mismo.
2. Cuando el trabajo de la oficina lo requiera, desempeñar funciones administrativas.
3. Están obligados en todos los casos de comprobar alguna anomalía a comunicarla a sus superiores.

Artículo 13. SUPERVISORES VETERINARIOS REGIONALES. Las obligaciones de los Supervisores Veterinarios Regionales son:

1. Comprobar el cumplimiento de la Ley Fito Zoonosanitaria (Decreto No. 157-94) en todos los establecimientos autorizados por el SENASA y ubicados dentro de la región a la cual fue asignado.
2. Comprobar el control sanitario en todas las dependencias de los establecimientos ubicados en su región, siendo responsable de las deficiencias que le fueren comunicadas por los Jefes de Servicio o Inspectores Veterinarios a cargo y para los cuales no arbitre los medios a su alcance para subsanarlas, ya sea por él mismo si entra en sus facultades o poniéndolo en conocimiento de quien corresponda.
3. Comprobar la normal concurrencia del personal asignado a los Servicios de Inspección Veterinaria de los establecimientos a su cargo, de acuerdo a las fechas y horas previstas para los mismos.
4. Informar al Supervisor Veterinario Nacional sobre las normalidades verificadas en los establecimientos a su cargo.
5. Informar al Supervisor Veterinario Nacional sobre la existencia de establecimientos no autorizados por el SENASA que desarrollen actividades industriales contempladas en la Ley Fito Zoonosanitaria y su reglamentación.
6. Elevar a la superioridad los informes que oportunamente le sean solicitados.
7. Realizar las auditorías correspondientes a los procedimientos de seguridad de alimentos (planes de autocontrol) que los establecimientos pongan en funcionamiento (Sistemas de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control -HACCP).

Artículo 14. Todos los integrantes del Servicio de Inspección Veterinaria, Oficiales o Acreditados, así como también sus superiores en

línea directa, tendrán libre acceso a todas las dependencias del establecimiento autorizado por el SENASA, a cualquier hora del día o de la noche, esté trabajando o no.

Artículo 15. Los sellos y certificados del SENASA estarán en todo momento bajo custodia y, responsabilidad exclusiva del Jefe de Servicio de Inspección Veterinaria o del Inspector a cargo del mismo.

Artículo 16. Los elementos y materiales necesarios para señalar los productos inspeccionados o sus envases, sean éstos adheridos o estampados, deben ser provistos por los establecimientos.

Artículo 17. Cuando el establecimiento se encuentre ubicado en lugares aislados o donde no hubiere medios regulares de comunicación, será por cuenta de las empresas proporcionar adecuado traslado al personal de Inspección Sanitaria.

Artículo 18. REGISTRO DE VETERINARIOS ACREDITABLES. El SENASA creará un registro con los datos y antecedentes personales del profesional veterinario que se postule para ser acreditado a un establecimiento autorizado. Los profesionales aspirantes a ser incorporados al Registro deberán:

1. Estar inscritos en el Colegio de Médicos Veterinarios de Honduras y cumplir con las exigencias que establezca este Organismo.
2. Haber realizado los cursos de capacitación que el SENASA organice para tal fin, aprobando los exámenes correspondientes.
3. No tener vinculación directa o indirecta de índole familiar o comercial con la empresa donde desempeñe sus funciones.
4. No poseer causa penal pendiente o exoneración de la Administración Pública de Honduras.
5. Solicitar al SENASA, mediante los formularios correspondientes, su incorporación al padrón de VETERINARIOS ACREDITABLES.

La incorporación del profesional al Registro de Veterinarios no implica su acreditación automática.

Artículo 19. ACREDITACION DE LOS PROFESIONALES VETERINARIOS:

1. El SENASA notificará a los establecimientos autorizados, o que solicitan nueva autorización, la necesidad de incorporar un Inspector Veterinario Acreditado cuando las necesidades del Servicio de Inspección así lo justifiquen. En dicha notificación se adjuntará el Registro de Veterinarios Acreditables.
2. El responsable del Establecimiento comunicará por nota al SENASA, en un plazo no mayor de cinco días hábiles, el nombre y apellido del profesional Veterinario seleccionado del Registro y solicitará su acreditación.
3. El SENASA notificará, dentro de los cinco días hábiles siguientes, al profesional seleccionado que está en condiciones de ser acreditado, indicando los datos del establecimiento solicitante.
4. El profesional notificado deberá, dentro de los cinco días hábiles siguientes a la recepción de la notificación, comunicar al SENASA su conformidad para la acreditación en el establecimiento solicitante.

5. El SENASA acreditará oficialmente al Profesional Veterinario dentro de los cinco días hábiles siguientes a la recepción de su conformidad y cursará la notificación correspondiente al interesado, quien deberá hacerse cargo de sus funciones en un plazo no mayor a quince días calendario desde la recepción de dicha notificación.
6. El Jefe del Servicio Veterinario o el Supervisor Regional en su ausencia, es el responsable de asignar funciones al Inspector Veterinario Acreditado.
7. La acreditación del Inspector Veterinario implica su adhesión al Servicio de Inspección Veterinaria del establecimiento, estando imposibilitado de cumplir otras funciones en dicho establecimiento. El no cumplimiento de esta obligación será causa suficiente para cancelar la acreditación y sancionar al establecimiento si correspondiera.

Artículo 20. VETERINARIO ACREDITADO-INCUMPLIMIENTO.

Toda vez que se determine el incumplimiento de sus obligaciones por parte del Veterinario Acreditado, el Servicio analizará la falta pudiendo ser cancelada su acreditación, e incluso, dado de baja del REGISTRO. Tal circunstancia será notificada al interesado, a la empresa y al Colegio de Médicos Veterinarios de Honduras. Si la falta cometida por el Veterinario Acreditado fuera compartida por la empresa demandante de esos servicios, se considerará la responsabilidad de ésta y de la eventual aplicación de las penalidades correspondientes.

Artículo 21. PERSONAL DE LA EMPRESA: El personal perteneciente a la empresa que esté dedicado a la manipulación de los productos y subproductos de la pesca y la acuicultura y sus materias primas, deberá cumplir con los siguientes requisitos:

1. Los obreros y empleados deberán proveerse de un Certificado Médico donde conste que no padecen enfermedades infecto-contagiosas y que son "aptos para la manipulación de alimentos", el que deberá ser extendido por la autoridad oficial que determine el SENASA y tendrá una validez máxima de 1 año.
2. No podrán trabajar en tareas que impliquen contacto con productos comestibles en cualquier etapa de su proceso, personas que padezcan enfermedades infecto-contagiosas o afecciones de piel. En aquellos casos en que se sospeche la existencia de una enfermedad infecto-contagiosa o una afección dérmica, se exigirá una Certificación Médica del estado de salud del obrero cuestionado.
3. Todo personal que trabaje en relación directa con productos alimenticios o actúe en ambientes de trabajo de los establecimientos, cámaras frigoríficas, fábricas, medios de transporte o lugares de carga, deberá estar vestido con batas u otras prendas de forma adecuada a sus tareas específicas, que cubran todas las partes de su ropa que puedan entrar en contacto con los productos alimenticios. Estas prendas serán de tela blanca, u otro color autorizado por el SENASA, y en los casos en que la índole de los trabajos lo requiera, llevarán por encima de esta prenda y no en sustitución de la misma, otra prenda de protección impermeable o delantal.
4. Las prendas usadas como ropa de trabajo, deberán estar limpias al comienzo de las tareas de cada día, siendo el Inspector Veterinario Oficial o Acreditado autoridad suficiente para el rechazo y obligación de cambio de las prendas que no se hallen en estas condiciones.

5. El personal que trabaja en contacto con los productos o subproductos de la pesca comestibles, en cualquier local o etapa del proceso, debe llevar la cabeza cubierta por gorros de tela o redecilla, según sean hombres o mujeres, que cubran la totalidad del cabello. Estas prendas serán confeccionadas con colores claros y estarán sometidas al mismo régimen de limpieza y eventualmente al de desinfección de las camisas y delantales.
6. Es obligatorio el uso de calzado de goma u otro material impermeable autorizado por el SENASA. Antes de comenzar las tareas de cada día el calzado deberá estar perfectamente limpio.
7. A toda persona que se encuentre normal o transitoriamente en cualquier local de los establecimientos donde se elaboren o depositen productos, sean o no funcionarios y cualquiera sea su cargo o condición, le está prohibido el uso del tabaco en cualquiera de sus formas. Asimismo, para permanecer en las secciones donde se elaboren o depositen productos o subproductos de la pesca comestibles, deberán estar equipados con la indumentaria reglamentaria.
8. Antes de comenzar las tareas de cada día o de cada turno los obreros pasarán obligatoriamente por los baños y deberán lavarse las manos, brazos y antebrazos. Lo mismo deberán hacer cada vez que, por exigencias fisiológicas, concurran a las dependencias sanitarias.
9. Todo personal destinado a las tareas de trozado, despiezado o porcionado de los productos o subproductos de la pesca, así como a la elaboración de productos y conservas, está obligado a lavarse las manos y las uñas con cepillo. El personal femenino y masculino deberá llevar las uñas recortadas hasta la yema del dedo y el personal femenino afectado a estas tareas no podrá usar las uñas pintadas durante su labor. Queda prohibido el uso de joyas y relojes.
10. El personal obrero de los establecimientos, deberá contar con un local apropiado para vestuarios y baños, el cual estará separado por sexos y construidos de acuerdo con las normas establecidas en el presente Reglamento.
11. Todo el personal, independientemente de su cargo o función, tendrá prohibido fumar, escupir, beber y comer en los locales de trabajo y almacenamiento de los productos alimenticios o sus materias primas.

CAPITULO IV

DEL REGIMEN DE APROBACIONES Y SISTEMAS DE AUTO CONTROL

Artículo 22. Las exigencias del Régimen de Aprobaciones y Sistemas de Auto Control y los Establecimientos destinados al procesamiento de los productos y subproductos de la pesca y de la acuicultura que cumplan las condiciones higiénico-sanitarias para obtener la aprobación deben solicitarla al SENASA mediante la presentación de la solicitud correspondiente. Dicha solicitud contendrá la siguiente información:

1. Nombre de las personas o sociedad que formulen el pedido, acompañando los datos correspondientes a su identidad y domicilio real o fotocopia de constitución.
2. Capital en giro.

3. Actividad o actividades para las que se solicita aprobación y servicio de inspección, declaración jurada de volumen presumible de materia prima a introducir durante un año.
4. Declaración jurada de la capacidad anual máxima de procesamiento, depósito y elaboración del establecimiento, detallada por actividades.
5. Compromiso de constituir un depósito en garantía por el valor fijado por el SENASA.
6. Permiso provisional o definitivo de construcción del establecimiento, otorgado por la autoridad local (municipalidad) o comprobante de pagos según corresponda.
7. Boleta de pago de tasa por derecho de aprobación.
8. Dictamen de la Dirección General de Pesca (DIGEPESCA) sobre explotación, comercialización e industrialización de productos de la pesca.
9. Dictamen de la Secretaría de Recursos Naturales y Ambiente.

Artículo 23. La solicitud deberá estar acompañada de la siguiente documentación:

1. Relación descriptiva del establecimiento, sus instalaciones y equipamiento.
2. Relación operativa de la planta, por especialidad y acompañada del diagrama de flujo general.
3. Relación descriptiva del desplazamiento de los operarios desde su ingreso a la planta, siguiendo por las distintas áreas de trabajo, hasta su egreso.
4. Dos juegos de planos de toda la planta en escala 1:2000, aprobados por Ingeniero o Arquitecto colegiado, con el conjunto del terreno, lugar que ocupa el establecimiento, vías de acceso, cursos de agua próximos, pozos de agua del establecimiento si los poseyera; principales edificios vecinos, indicando claramente la ubicación geográfica con respecto a puntos fácilmente identificables.
5. Dos juegos de planos de las obras en escala 1:100, aprobados por Ingeniero o Arquitecto colegiado, con el conjunto del terreno, de cada una de las plantas del edificio, con indicación de las aberturas, ramales principales de evacuación de aguas servidas, instalación sanitaria interna y disposiciones previstas para la evacuación final de los efluentes; indicación de la zona de recepción de materias primas y del recorrido seguido por las materias primas y los productos; ubicación de los equipos; ubicación y medidas de las tuberías de agua caliente y fría; comodidades sanitarias para el personal; distribución de los departamentos para las distintas operaciones; locales previstos para la Inspección Veterinaria.
6. Para la iluminación en los distintos lugares de trabajo la intensidad de la misma se expresará en Unidades Lux.
7. Dos juegos de planos en escala de 1:100, aprobados por Ingeniero o Arquitecto colegiado, con el conjunto del terreno, de cortes transversales del edificio mostrando las características

constructivas de los pisos, paredes y techos, altura libre de los ambientes, de trabajo y cámaras frigoríficas y perfil de los canales de evacuación de efluentes.

8. Sistema de eliminación de aguas servidas. Para cumplir este requisito deberá acompañarse también un certificado acreditando la aprobación del mismo por las autoridades nacionales, departamentales o municipales competentes.
9. Sistema de almacenamiento y eliminación de residuos sólidos.
10. Dictamen emitido por un laboratorio oficial, o acreditado oficialmente por el SENASA, sobre la calidad microbiológica y química del agua potable que se utilizará en el establecimiento, con fecha no mayor de 15 días de haberlo realizado.

Toda la documentación mencionada, deberá contar con la firma del solicitante o de su representante legal y la de los profesionales colegiados encargados de la proyección y cálculos, debiendo el representante legal acreditar su condición de tal.

Un profesional veterinario deberá avalar lo referente a los aspectos higiénico-sanitarios de la documentación presentada, bajo los requisitos que determine el SENASA.

La información técnica que presenten los interesados, podrá ser motivo de mayores aclaraciones cuando así lo solicite el SENASA. Asimismo, podrá rechazarse toda o parcialmente la documentación interpuesta, tanto en los aspectos edificios, operativos o de equipamiento, toda vez que no se ajusten en los aspectos higiénico-sanitarios y de funcionalidad a juicio de la autoridad de aplicación.

El establecimiento sólo podrá operar después de la inspección y aprobación para funcionamiento y cuando reciba el número que lo acredite como establecimiento autorizado.

El número de cada establecimiento, deberá ser usado siempre en la identificación de los productos elaborados que han superado favorablemente la inspección y aprobación por parte del Servicio de Inspección Veterinaria. No se asignará más de un número a cada establecimiento y los números que ya fueron usados no volverán a repetirse.

Artículo 24. PROCEDIMIENTOS DE SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS. Los establecimientos donde se procesen, elaboren o manipulen productos o subproductos de la pesca y de la acuicultura, incluidos los buques factorías, son los responsables de garantizar la higiene de los alimentos que producen o comercializan, debiendo poseer sistemas de autocontrol que garanticen y demuestren que cada producto pesquero ha sido procesado cumpliendo las disposiciones del presente Reglamento. Por tal motivo deben definir, poner en práctica, cumplir y actualizar los procedimientos de seguridad adecuados, en cada uno de los procesos, de industrialización que realizan, de acuerdo con los principios del sistema HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) que a continuación se detallan:

1. Identificación de los peligros, análisis de riesgos y determinación de las medidas necesarias para su control.
2. Localización, dentro de los procesos antes mencionados, de los puntos críticos e identificación de aquellos cuyo control resulta crítico para la seguridad de los alimentos (puntos críticos de control).

3. Establecimiento de límites críticos para cada punto crítico.
4. Definición y aplicación de procedimientos eficaces de vigilancia y control de cada punto crítico.
5. Establecimiento de las medidas correctivas que se tomarán en caso necesario.
6. Establecimiento de los procedimientos de comprobación y revisión periódica del sistema.
7. Establecimiento de la documentación correspondiente a todos los procedimientos y registros.

Para determinar el punto crítico para la seguridad de los alimentos, contemplado en el apartado, se tendrán en cuenta la naturaleza del producto, la forma en que es manipulado y envasado y cualquier otra operación a la que fuera sometido antes de ser entregado al consumidor, como así también los posibles usos a que fuera sometido por el usuario y los grupos de consumidores a los cuales está destinado el producto.

Cada establecimiento deberá, además, definir, poner en práctica, cumplir y actualizar los Procedimientos Normales de Operación en Materia Sanitaria (Sanitation Standards Operating Procedures - SSOPs) que aseguren la efectiva limpieza y desinfección de todas las instalaciones y equipos utilizados en el proceso de fabricación de los productos de la pesca. El conjunto de los procedimientos higiénicos estándar de la empresa constituirá su manual y deberá ser actualizado en forma permanente, describiendo los procedimientos a realizar, la frecuencia, los productos a utilizar, la persona responsable de su ejecución, la metodología de verificación de su eficiencia y las medidas a adoptar en caso de un resultado desfavorable.

Artículo 25. DOCUMENTACION DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL. La Empresa deberá presentar ante el SENASA, junto con la solicitud de aprobación del establecimiento, una copia de la documentación donde se exponga el conjunto de los datos referentes a la realización de los autocontroles y su comprobación de acuerdo al siguiente detalle:

1. Descripción del producto (composición, estructura y características físico-químicas, tratamientos, envasado y embalaje, condiciones de almacenamiento y distribución, duración o vida útil del producto, instrucciones de uso, criterios microbiológicos o químicos oficiales que puedan aplicarse, etc.).
2. Descripción de la utilización esperada (uso normal o previsto que el consumidor hará del producto, grupos específicos de consumidores a los que el producto está designado indicando grupos sensibles).
3. Descripción del procedimiento de fabricación indicando los puntos críticos, desde la llegada de las materias primas hasta la comercialización del producto terminado (tiempos de espera entre las etapas del proceso, preparaciones, tratamientos de fabricación, envasado, almacenamiento y distribución, especificando los datos técnicos concretos).
4. Para cada punto crítico deben indicarse los peligros probables (biológicos, químicos y físicos), evaluarse los riesgos y señalarse las medidas previstas para controlarlos haciendo expresa mención de los procedimientos y especificaciones detalladas para garantizar su aplicación efectiva.

5. Descripción de los métodos de vigilancia y control de cada punto crítico (sistema de vigilancia y control), indicando claramente quién es el responsable de realizarlo, los métodos utilizados, las frecuencias de las observaciones, el procedimiento de registro, los límites críticos de cada parámetro que debe controlarse y las medidas correctivas previstas en caso de pérdida del control.
6. Metodología de comprobación y revisión del sistema de autocontrol donde se expone claramente los procedimientos de comprobación a realizar (inspección de las operaciones, validación de límites críticos, examen de desviaciones, de las medidas correctivas aplicadas, de las disposiciones tomadas con los productos afectados, auditoría del sistema de autocontrol, examen de los registros, etc.) y la periodicidad con que se realizaran.
7. Manual de Procedimientos Normales de Operación en Materia Sanitaria (Sanitation Standards Operating Procedures-SSOPs) donde se especifiquen claramente los datos técnicos de los procedimientos a realizar, la frecuencia, los productos a utilizar los responsables de su ejecución, la metodología de verificación de su eficiencia y las medidas a adoptar en caso de un resultado desfavorable.

Artículo 26. Cuando el sistema de autocontrol corresponda a una empresa que se encuentra autorizada para su funcionamiento, y por lo tanto se encuentra en funcionamiento, deberá adjuntarse además:

1. Registro de las observaciones o medidas correspondientes a la vigilancia y control de los puntos críticos.
2. Resultados de las operaciones de comprobación que demuestran que el sistema de autocontrol responde eficazmente de acuerdo a lo previsto.
3. Informe de las medidas correctivas aplicadas y el destino de las partidas de producto elaborado mientras el sistema de producción estaba fuera de control.
4. Descripción del sistema de gestión de documentos que asegura encontrar fácilmente los registros de un lote o partida.

Artículo 27. Toda la documentación mencionada en los Artículos 25 y 26 debe estar disponible, en el establecimiento, para ser verificada por el Servicio de Inspección Veterinario o las autoridades del SENASA que lo soliciten.

Artículo 28. Los encargados de los establecimientos serán responsables de asegurar la adecuada capacitación de todo el personal que participe en el sistema de auto control.

Artículo 29. La asignación de las tasas por servicio de inspección se fijará de acuerdo con la naturaleza de la actividad para la cual se solicita la autorización, por el importe que establezca el acuerdo vigente y sobre la base de la declaración jurada a que se refiere el Artículo 22, inciso 4 (capítulo IV) del presente Reglamento.

Artículo 30. Las personas físicas o jurídicas titulares de los establecimientos deben constituir un depósito equivalente al importe de las tasas que el SENASA estime. Para ser eximidos del depósito de garantía los interesados deben acreditar ante el SENASA, mediante título suficiente, su carácter de propietario del inmueble.

Artículo 31. Cuando una firma comercial realice tareas en establecimientos separados, las tasas se pagarán en forma independiente y de acuerdo a lo que corresponda a cada uno de ellos.

Artículo 32. Las secciones de elaboración e industrialización que funcionen en los establecimientos faenadores, que abonen asignaciones por unidad inspeccionada, quedan exentas del pago de inspección, siempre que se utilicen exclusivamente para productos por los que se haya abonado la tasa respectiva.

Artículo 33. Las autorizaciones serán conferidas y revocadas por el SENASA. Acordada la aprobación e ingresado el depósito en garantía y el anticipo mensual de la asignación, si correspondiere, el SENASA o la dependencia competente que éste faculte, se hallan autorizadas para prestar el servicio de inspección sanitaria, suspenderlo y reponerlo a petición del interesado, o de oficio, según corresponda.

Artículo 34. Las autorizaciones se emitirán con carácter definitivo y por un lapso no mayor de 90 días, una vez comprobado que el establecimiento reúne los requisitos reglamentarios, tanto en el orden sanitario como en el administrativo. Vencido dicho término sin que el SENASA hubiese ratificado la citada aprobación, quedará sin efecto la misma.

Artículo 35. Comprobada la eficiencia del funcionamiento del establecimiento durante la aprobación provisional y dictada la disposición correspondiente por el SENASA, la aprobación pasará a tener carácter definitivo. EL SENASA elaborará y mantendrá actualizada, una lista de los establecimientos autorizados donde conste el producto para el cual se otorga dicha autorización. Una lista similar será elaborada con los bares autorizados.

Artículo 36. Las aprobaciones conferidas hasta la fecha de publicación del presente Reglamento, serán consideradas de carácter definitivo. La adecuación de los establecimientos ya aprobados, a las disposiciones de este Reglamento, se llevará a término dentro de los plazos que acuerde para cada caso en particular el SENASA, debiéndose presentar la documentación que la misma exija.

Artículo 37. La asignación que tribute por servicios de Inspección Sanitaria, deberá abonarse por adelantado del 1 al 10 de cada mes en el SENASA o en la entidad bancaria que éste indique al responsable del establecimiento. En los casos de tasas por unidad inspeccionada, se abonarán dentro de los 10 días subsiguientes al mes en que se hubieran inspeccionado y de la forma antes mencionada.

Artículo 38. Los establecimientos autorizados están obligados a comunicar inmediatamente todo aumento en el volumen de sus actividades, ampliación o modificación en el rubro de las mismas o en los locales o instalaciones y cualquier innovación en los procesos de elaboración e industrialización.

Artículo 39. La transferencia de la autorización se acordará a pedido conjunto del titular de la misma y del nuevo dueño o solamente a pedido de este último, cuando se acreditara fehacientemente el acto jurídico de transmisión del establecimiento. Mientras no se haya concedido la transferencia subsisten todas las obligaciones y responsabilidades a cargo del titular de la autorización. Junto a la solicitud de transferencia de la autorización se deberá acompañar el documento probatorio de haber depositado una nueva garantía.

Artículo 40. En los establecimientos donde se ejerzan actividades en más de uno de los rubros gravados con tasa fija de inspección veterinaria, la asignación se determinará sobre la base del rubro con la tasa más alta.

Artículo 41. En los establecimientos donde se ejerzan actividades correspondientes a rubros gravados con tasa fija y tasa por unidad, la determinación de las primeras deberá ajustarse a lo indicado en el punto anterior, abonándose además las que correspondan por cada uno de los rubros sujetos a las tasas por unidad inspeccionada.

Artículo 42. Las asignaciones serán actualizadas anualmente en el mes de enero, sobre la base de los datos estadísticos recabados en el lapso comprendido entre el 1.º de enero y el 31 de diciembre del año anterior y la nueva asignación resultante será abonada a partir del 1.º de enero de cada año, fijándose conjuntamente el monto del depósito en garantía. Si el establecimiento no hubiese alcanzado el período de 1 año de funcionamiento, el reajuste se efectuará sobre la base del promedio mensual y durante el lapso de funcionamiento efectivo. Cuando la rebaja o aumento obedezca a cambios de actividad que importen modificaciones del rubro, aquellos regirán desde la fecha en que se hubiere comenzado a prestar el servicio de inspección sanitaria, conforme al cambio de rubro.

Artículo 43. Para efecto de modificación o traslado de instalaciones, deberá solicitarse autorización al SENASA previo a:

- 1) El traslado de un establecimiento aprobado, sección o actividades del mismo a un nuevo local. Se requiere la aprobación previa del nuevo local.
- 2) La introducción de modificaciones o ampliaciones en los establecimientos, los locales o instalaciones de los mismos. Se dará cumplimiento a los Artículos 23, 24, 25, 26 y 27 (capítulo IV) de este Reglamento.
- 3) La construcción o modificación de locales anexos o independientes de los establecimientos aprobados, desde el punto de vista de la organización de la empresa revisten el carácter de accesorios o complementarios de los mismos.

Artículo 44. La aprobación de los establecimientos caducará automáticamente, cuando la Inspección Sanitaria hubiese permanecido suspendida a pedido de sus titulares o por inactividad del establecimiento, por un término que exceda de los 2 años ininterrumpidos.

Artículo 45. La nueva autorización en todos los casos sólo podrá acordarse previo cumplimiento de los requisitos, trámites, pagos de tasas, etc., previstos para la autorización original.

Artículo 46. El SENASA o la dependencia que ella faculte, dispondrá la suspensión inmediata del Servicio de Inspección Veterinaria y adoptará las medidas conducentes a impedir el funcionamiento del establecimiento en las siguientes circunstancias:

- 1) Ante cualquier transgresión a los Artículos 37, 38 y 44 (capítulo IV) de este Reglamento.
- 2) Incumplimiento de los Artículos 24, 25, 26 y 27 (capítulo IV) de este Reglamento.
- 3) Falta de Veterinario Acreditado a cargo de la inspección del establecimiento.
- 4) Cualquier transgresión a los preceptos legales o reglamentarios, Decretos, Resoluciones, Disposiciones, dictadas con fines de Inspección Veterinaria.

Artículo 47. Las autoridades civiles y de orden público (departamentales o municipales) prestarán a los funcionarios del SENASA

la colaboración necesaria para el cumplimiento de las disposiciones del presente Reglamento.

Artículo 48. Las autorizaciones de los establecimientos se acordarán en base a una estimación de su capacidad productiva, entendiéndose como tal la máxima cantidad de producto que puede ser elaborado en relación con la capacidad útil de las instalaciones, dependencias anexas y provisión de agua con su correspondiente evacuación en el mismo lapso. Para este concepto se tendrá en cuenta la receptividad de las salas de elaboración, superficie de locales, evaluación de instalaciones mecánicas, provisión de agua, evacuación de efluentes, capacidad en cámaras frías, servicios sanitarios y dependencias complementarias tales como estufas, secaderos, cocinas, depósitos, etc.

Artículo 49. Para los establecimientos elaboradores de productos de la pesca y de la acuicultura "no comestibles" se seguirá el mismo criterio, adaptándolo a su carácter específico.

Artículo 50. Todos los productos y subproductos de la pesca y de la acuicultura que se elaboren y utilicen en los establecimientos autorizados, deben contar con la aprobación del SENASA, teniendo en cuenta que:

- 1) El SENASA determinará las normas para la aprobación de productos y subproductos de la pesca y de la acuicultura, así como el lapso de validez de dichas aprobaciones.
- 2) El SENASA podrá disponer la revocación de las aprobaciones ya concedidas en los casos que lo estime necesario.
- 3) El SENASA determinará la documentación que deberá acompañar a toda solicitud de aprobación de los productos y subproductos de la pesca o de la acuicultura. Dicha documentación deberá ser avalada por la firma de un profesional veterinario, según las condiciones que determine el mencionado Servicio.
- 4) Los productos primarios que no hayan sido sometidos a transformación alguna, o que sólo hayan experimentado los efectos de procesos tales como limpieza y conservación por el frío y que no sean adicionados de sustancia alguna, sólo requerirán la aprobación de su embalaje y leyendas. El SENASA, toda vez que considere necesario podrá solicitar se tramite la aprobación integral del producto, conforme a lo establecido en el numeral 1 del presente Artículo.

Artículo 51. Los establecimientos están obligados a:

- 1) Cumplir y hacer cumplir en lo que les compete, las exigencias y disposiciones contenidas en el presente Reglamento.
- 2) Solicitar al SENASA, anualmente, la renovación de la autorización para procesar productos y subproductos de la pesca y de la acuicultura. El SENASA podrá, en casos especiales, prorrogar dicho período hasta por dos años.
- 3) Proporcionar el personal capacitado necesario, así como el material adecuado que se juzgue indispensable en los trabajos de inspección, inclusive para la obtención y acondicionamiento de muestras destinadas a análisis.
- 4) Proporcionar a la Inspección Veterinaria destacada en el establecimiento dentro de los cinco (5) primeros días calendario del mes siguiente al vencido, los datos estadísticos que ella requiera sobre producción, industrialización, almacenamiento,

transporte o comercialización de productos y subproductos de la pesca y de la acuicultura. Asimismo deberá presentar constancia de pago de la tasa de inspección, el primer día hábil siguiente a la fecha de vencimiento establecida en el Artículo 37 (capítulo IV) de este Reglamento.

- 5) El incumplimiento de lo establecido anteriormente, dará lugar a la aplicación del Artículo 47 (capítulo IV) de este Reglamento.
- 6) Dar aviso con anticipación de 12 horas como mínimo sobre la realización de cualquier actividad especificando su naturaleza, hora de inicio y probable duración de la labor.
- 7) Avisar con suficiente antelación, la llegada de los animales, productos o subproductos y proporcionar todos los datos referentes a los mismos que le fueran solicitados.
- 8) Adoptar medidas para que ninguna persona ajena o no al establecimiento, interfiera en forma alguna la labor de la Inspección Veterinaria.
- 9) El SENASA, teniendo en cuenta la producción, tipo de actividad y horario de las tareas, determinará el tiempo para realizar el control higiénico sanitario del establecimiento por parte de uno o más Veterinarios Acreditados.
- 10) Toda ruptura contractual entre la empresa y el o los Veterinarios Acreditados deberá ser comunicada por el establecimiento al SENASA antes de su ejecución, comunicación ésta que se realizará en forma fehaciente y con CINCO (5) días hábiles de anticipación a efecto que este Organismo pueda tomar las medidas que estime pertinentes y evaluar las causales que provocaron la ruptura del vínculo.
- 11) Cuando un Veterinario Acreditado renuncie a su vinculación con un establecimiento deberá comunicarlo al mismo y al SENASA con no menos de CINCO (5) días hábiles de anticipación, bajo pena de producir su baja del Registro respectivo.
- 12) Todas las comunicaciones antes mencionadas serán por escrito.

Artículo 52. Cuando el establecimiento cuente con inspección permanente y esté alejado del perímetro urbano debe proveer gratuitamente alojamiento adecuado a los funcionarios y trasladarlos en el caso de no haber transporte público fácil y accesible. Estas condiciones serán apreciadas en cada caso por el SENASA.

Artículo 53. Proporcionar gratuitamente alimentación al personal de la Inspección Veterinaria cuando los horarios involucren las horas de comer y no permitan a estos funcionarios hacerlo en su residencia. En todos los casos estas circunstancias serán apreciadas por el SENASA.

Artículo 54. Proveer el material apropiado, utensilios para la recepción, conservación y envío de materias primas, ya sea de productos normales o patológicos que deban ser remitidos para su análisis y estudio a los laboratorios del SENASA o que éste determine.

Artículo 55. Proveer a la Inspección Veterinaria para su uso exclusivo de una oficina con servicios sanitarios propios. Esta oficina deberá contar con los siguientes elementos: Armarios, escritorios, sillas, guardarropas, perchas, archivo y cualquier otro material necesario para el desempeño de la función de la Inspección Veterinaria, de conformidad a lo que establezca en cada caso el SENASA.

Artículo 56. Proporcionar locales adecuados, a juicio de la Inspección Veterinaria, para la recepción y depósito de materias primas procedentes de otros establecimientos que deban ser reinspeccionadas.

Artículo 57. Proveer de las sustancias apropiadas para la desnaturalización de los productos destinados a uso incomedible.

Artículo 58. Mantener al día la documentación de recepción de materias primas especificando su procedencia, calidad, así como la de los productos elaborados, salida y destino de los mismos.

Artículo 59. Deberá suministrar a la Inspección Veterinaria, sin cargo, las muestras de materias primas y de los productos con ellas elaborados, con destino a su análisis.

Artículo 60. Debe proveer al personal de la Inspección Veterinaria del vestuario y equipo apropiado para realizar su trabajo de inspección.

Artículo 61. Los establecimientos adoptarán y documentarán un sistema de control de insectos y roedores, el cual deberá estar aprobado por el Servicio de Inspección Veterinaria y tendrá en cuenta los siguientes aspectos:

- 1) La documentación correspondiente a dicho sistema (metodología, formatos de vigilancia, etc.) debe estar a disposición del Servicio de Inspección Veterinaria.
- 2) Se deberá exterminar sistemáticamente todo roedor, insecto o cualquier otro parásito en los locales y en los materiales.
- 3) Los productos químicos utilizados (cebos, insecticidas, etc.) deben ser aprobados por el SENASA.
- 4) Los raticidas, insecticidas, desinfectantes y demás sustancias potencialmente tóxicas deben almacenarse en habitaciones o armarios cerrados con llave; se utilizarán en forma que no existe riesgo de contaminación de los productos.

CAPITULO V

DE LOS REQUISITOS DE CONSTRUCCION E HIGIENICO SANITARIOS PARA ESTABLECIMIENTOS EN TIERRA

Artículo 62. Los establecimientos autorizados para la elaboración de productos y subproductos de la pesca y de la acuicultura, que se encuentren ubicados en el territorio, deben reunir los siguientes requisitos de construcción e higiénico sanitarios, sin perjuicio de otras condiciones específicas que para su actividad contemple el presente Reglamento:

- 1) Estar contruidos en terrenos firmes, normalmente no inundables. El SENASA considerará aquellos casos especiales que por razones de producción deben estar próximos al mar, o zonas destinadas a la piscicultura.
- 2) Alejados de industrias que produzcan olores o emanaciones perjudiciales.
- 3) Distantes 4 kilómetros como mínimo de zonas que por sus características deben considerarse como residenciales.
- 4) Contar con abastecimiento abundante de agua potable y servicios de electricidad.

5) Estar situados en las proximidades, sobre rutas pavimentadas o permanentemente transitables o vías fluviales o marítimas.

6) La ubicación quedará además supeditada al informe favorable del organismo correspondiente, respecto al cuerpo receptor de sus desagües industriales.

7) No deben existir dentro del ámbito enmarcado por el cerco perimetral, otras construcciones, industrias o viviendas, ajenas a la actividad del establecimiento.

8) Todos los caminos interiores del establecimiento deben ser pavimentados y poseer una capa de rodamiento impermeable. Los espacios adyacentes serán impermeabilizados o en su defecto revestidos de grama.

9) Los establecimientos deben estar circundados en todo el perímetro de su área por un cerco que encerrará todas las dependencias de la planta fabril. Deberá ser construido con materiales aprobados por el SENASA. Cuando no sea totalmente de bloques de concreto o ladrillos reforzados, deberá poseer un muro de este material de por lo menos 50 centímetros sobre el nivel del piso a los efectos de evitar la entrada de animales o alimañas. Su altura será como mínimo de 2 metros. Las puertas para vehículos o personas tendrán la misma altura que el cerco.

10) El perímetro del establecimiento deberá poseer iluminación artificial. El nivel de iluminación estará comprendida entre una y media a tres y media unidades Lux.

11) Permiso de Operación y Comercialización aprobado por la Dirección General de Pesca y Acuicultura (DIGEPESCA).

12) Autorización de Licencia Ambiental emitida por la Secretaría de Recursos Naturales y Ambiente.

Artículo 63. Para asegurar un correcto funcionamiento los establecimientos tendrán:

1) Como mínimo tres ambientes bien diferenciados para las operaciones de recepción, manipulación y empaque, además de las cámaras de almacenamiento y otras dependencias o depósitos que sean necesarias para su actividad.

2) Los lugares en los cuales se efectúen operaciones de carga y descarga de productos frescos y congelados deben cumplir con las condiciones generales de higiene similares a las áreas de elaboración y deben estar diseñados de tal manera que evite toda posible contaminación de la carga durante el traslado de la misma desde el vehículo de transporte a la planta y viceversa.

3) En los establecimientos en que se conserven animales vivos como peces, crustáceos y moluscos debe existir una instalación adecuada para mantenerlos vivos en las mejores condiciones posibles y que reciban agua de una calidad tal que no transmita organismos o sustancias nocivas a los animales.

Artículo 64. Los locales autorizados para la industrialización de productos y subproductos de la pesca y de la acuicultura deben reunir los siguientes requisitos:

- 1) Estar contruidos con materiales autorizados por el SENASA.
- 2) La disposición de los locales, su diseño, construcción y medidas deben:

- a) Permitir la limpieza y desinfección de áreas y equipos, evitando la acumulación o depósito de suciedad sobre los alimentos o superficies que con ellos contactan.
 - b) Evitar la formación de condensación o de mohos indeseables sobre las superficies de los equipos o de los alimentos.
 - c) Facilitar las prácticas de higiene de los alimentos y las de prevención de la contaminación cruzada debidas a equipos, utensilios, alimentos, personal, materiales, agua, materias primas o fuentes externas de contaminación (insectos, roedores, etc.).
 - d) Asegurar las condiciones de temperatura adecuadas para la manipulación o almacenamiento del producto y las materias primas.
 - e) Contar con dispositivos o instalaciones para la vigilancia de las condiciones adecuadas de la temperatura ambiental, ubicados en lugares accesibles y visibles.
- 3) Los lugares o locales de recepción de materias primas estarán separados de las salas de elaboración y la circulación del personal, materiales y equipos se realizará de forma que se evite la contaminación cruzada.
- 4) Las salas de elaboración estarán separadas de los lugares o locales de carga o distribución y la circulación del personal, materiales y equipos se realizará de forma que se evite la contaminación cruzada.
- 5) En los locales existirá un número suficiente de lavamanos individuales convenientemente distribuidos y señalizados, los cuales deben poseer las siguientes características:
- a) Estarán contruidos con acero inoxidable, resistentes a las corrosión y deben tener un diseño que facilite su limpieza.
 - b) Dispondrán de agua fría y caliente. El Servicio Oficial de Inspección podrá autorizar la omisión del agua caliente en aquellos locales que por razones de producción lo justifiquen y siempre que no representen un detrimento de los aspectos higiénico-sanitarios.
 - c) La salida del agua estará colocada aproximadamente a 30 centímetros sobre el borde superior del artefacto, debiendo ser accionado por pedal a rodilla o por sistema automático.
 - d) Estarán provistos de jabón líquido, toallas de un sólo uso y descartables o sistema eléctrico generador de aire caliente. En los casos que se utilicen toallas de papel se proveerá de un depósito, con tapa de abertura automática, para su recolección al ser desechadas.
 - e) La descarga de estos lavamanos será directa a la red de desagües mediante interposición de cierre sifónico.
 - f) Además de los lavamanos y equipos de desinfección de utensilios de uso general, antes mencionados, en cada zona operativa de la Inspección Veterinaria será obligatorio contar para uso exclusivo de la misma con uno de estos lavamanos y equipos de desinfección.
 - g) Los equipos destinados al lavado de manos no serán utilizados para el lavado de materias primas o alimentos.
- 6) Los pisos de los locales estarán contruidos con materiales impermeables, lavables, no absorbentes y no tóxicos, debidamente autorizados por el SENASA. No tendrán filtraciones al terreno natural o a pisos inferiores según se trate de local en planta baja o en pisos superiores. Serán antideslizantes y deben mantenerse en buen estado de conservación, sin baches, pozos, ni deterioros que permitan el estancamiento de líquidos. Tendrán una pendiente de caída de no menos del 2% hacia las bocas o canales de desagüe. Su diseño debe facilitar la limpieza y desinfección. Cada 50 metros cuadrados, como mínimo, existirá una boca de descarga con cañería de salida no inferior a 15 centímetros de diámetro.
- 7) Los conductos de aguas servidas descargarán al o a los conductos principales con interposición de sifón de cierre hidráulico.
- 8) Las paredes de los locales estarán contruidas con materiales impermeables, lavables, no absorbentes y no tóxicos, debidamente autorizados por el SENASA. Su superficie deberá ser lisa hasta una altura adecuada para la actividad que en ella se realiza, nunca menor a los 2 metros, y deben mantenerse en buen estado de conservación, sin deterioros que permitan el depósito de suciedades. Su diseño debe facilitar la limpieza y desinfección. Serán de color blanco o claro. La parte superior de las paredes, desde la zona lisa hasta el encuentro con el techo, será revocada en fino con cal e impermeabilizada con pintura de color blanco o claro autorizada por el SENASA.
- 9) En el encuentro de las paredes con los pisos y con los techos y de las paredes entre sí, el ángulo que forman éstos será redondeado para facilitar la limpieza y desinfección y evitar el depósito de suciedad.
- 10) Cuando en las paredes existieran salientes provocados por columnas, mochetas, etc., todos los ángulos de encuentro y esquinas serán igualmente redondeados (cóncavos).
- 11) Los techos, falsos techos y demás instalaciones suspendidas deben estar diseñados, contruidos y acabados de forma que impidan la acumulación de suciedad, reduzcan, impidan la condensación y la formación de mohos indeseables y el desprendimiento de partículas.
- 12) Las superficies, incluidas las mesas y equipos, que estén en contacto con los alimentos deben estar contruidas con materiales impermeables, lavables, no absorbentes y no tóxicos, debidamente autorizados por el SENASA. Deben ser lisas, para facilitar su limpieza y desinfección, y mantenerse en buen estado de conservación.
- 13) Las salas deben contar con medios apropiados y suficientes de ventilación mecánica o natural. Se evitará toda corriente de aire desde una zona contaminada a otra limpia. El diseño y construcción de los sistemas de ventilación deben permitir el fácil acceso a sus mecanismos para higiene y mantenimiento. Los extractores de aire mecánicos estarán provistos con persianas de cierre automático.
- 14) Las puertas metálicas deben presentar superficies lisas, no absorbentes, fáciles de limpiar y de desinfectar. Las aberturas que den al exterior, ya sean puertas, ventanas, tubos de ventilación, etc., deben contar con sistemas de protección

antiinsectos (mallas metálicas inoxidables, cortinas de aire, otros dispositivos aprobados por el SENASA). Los sistemas deben impedir el acceso de insectos incluso cuando el equipo no esté en funcionamiento. Las ventanas y demás huecos deben estar contruidos de manera que impidan la acumulación de suciedad.

- 15) Deberá contarse con luz artificial de color blanco. La intensidad será de 220 unidades Lux como mínimo en los puestos de trabajo; de 540 unidades Lux en los lugares donde se realicen actividades de inspección y clasificación y de un nivel equivalente a 150 unidades Lux como mínimo en todos los demás puntos. La luz de los sectores de inspección será de tipo localizada. Las lámparas estarán cubiertas por un sistema protector que evite la diseminación de vidrios en caso de rotura.
- 16) Las instalaciones eléctricas para luz y para los equipos estarán diseñados y contruidos con materiales aprobados por el SENASA, respetando las medidas de seguridad industrial correspondientes y asegurando que se impida la diseminación de vidrios, o cualquier otro material o componente de su estructura, en caso de rotura. Todos los equipos de trabajo, así como las máquinas y herramientas que sean accionadas eléctricamente, estarán conectadas a tierra con cable expreso.
- 17) Los equipos de frío dispuestos en las salas de elaboración serán ubicados de forma que no queden encima de las mesas de trabajo y, además, contarán con sistemas de recolección y desagüe del agua de condensación de forma que evite las posibles contaminaciones del producto.
- 18) Todas las instalaciones deben mantenerse en buen estado de limpieza y funcionamiento de manera que no constituya un foco de contaminación.

Artículo 65. Los equipos, utensilios e instalaciones accesorias utilizados para industrializar los productos y subproductos de la pesca y de la acuicultura, en particular aquellos que entren en contacto directo con los productos o sus materias primas, deben cumplir con los siguientes requisitos:

- 1) Estar contruidos con acero inoxidable, resistentes a la corrosión y de fácil limpieza.
- 2) El diseño e instalación de las maquinarias y equipos facilitará la limpieza y desinfección de todas sus partes y de las zonas circundantes donde se encuentren instaladas y evitará la contaminación de los productos alimenticios o sus materias primas.
- 3) Queda prohibido el uso de madera en las salas donde se procesa y manipulan alimentos o materias primas sin envasar.
- 4) Los equipos o fregaderos destinados al lavado de productos y subproductos de la pesca y de la acuicultura estarán provistos de agua potable fría y caliente, si es necesaria. Estarán contruidos con acero inoxidable aprobados por el SENASA y se limpiarán con la frecuencia necesaria para evitar el depósito de suciedad o el estancamiento del agua o líquidos. La descarga de estos fregaderos podrá ser directa a la red de desagües, mediante interposición de cierre sifónico, cuando a juicio del SENASA no resulte necesario un tratamiento previo de los líquidos y materiales vertidos.

5) Las plataformas de trabajo en las que actúen los obreros serán:

- a) A plano inclinado, escalonada o levadiza a efectos de facilitar un buen desempeño en la actividad a realizar.
- b) Estarán contruidas con materiales inoxidables autorizados por el SENASA.
- c) Su diseño facilitará la limpieza y desinfección de todas sus partes.
- d) El piso será antideslizante y a todo lo largo del frente estará dotado de una pestaña a modo de zócalo de 10 centímetros de altura ejecutada con iguales materiales que los empleados para el mismo.
- e) La escalera de acceso no podrá ser de madera, tendrá su superficie de apoyo de tipo antirresbaladizo y una baranda de seguridad metálica de tubo galvanizado.

6) Las bandejas, los recipientes y los carros destinados a contener o transportar productos y subproductos de la pesca y de la acuicultura serán de acero inoxidable u otro material autorizado por el SENASA y responderán a los siguientes requisitos:

- a) Su diseño facilitará su limpieza y desinfección.
- b) Todos sus ángulos interiores serán redondeados para evitar el depósito de suciedad.
- c) No podrán depositarse directamente en el suelo, sino que tendrán que hacerlo en tarimas contruidas con materiales autorizados por el SENASA, destinadas a ese único fin, y a una altura entre 12 y 15 centímetros del suelo.
- d) Se mantendrán siempre limpios y se evitará el depósito de residuos líquidos o sólidos en su interior.

7) Los materiales y la construcción de los carros para materiales condensados serán similares a los de uso general debiendo contar, además, con tapa, bisagra y una identificación especial con la palabra condensado bien visible, pintada en color violeta y una cruz del mismo color para indicar sanidad veterinaria.

8) Cuando los equipos o maquinarias efectúen un tratamiento térmico (frío/calor) sobre el alimento, deben contar con instalaciones o dispositivos que permitan la vigilancia de las condiciones del tratamiento (temperatura/tiempo), ubicados en lugares accesibles y visibles.

9) Todos los equipos y maquinarias deben mantenerse en buen estado de limpieza y funcionamiento de manera que no constituya un foco de contaminación para los productos.

10) Los equipos y utensilios de reserva se almacenarán en una bodega depositados sobre estanterías o tarimas.

Artículo 66. Los vestuarios para el personal se diseñarán en base a una capacidad suficiente de 1 metro cuadrado por persona como mínimo y deben cumplir los siguientes requisitos constructivos:

- 1) Ubicación: Estarán ubicados en lugares de fácil acceso separados de las dependencias de industrialización o elaboración y sus accesos estarán pavimentados.

- 2) Materiales: Deben estar contruidos con materiales aprobados por el SENASA.
- 3) Pisos: Estarán contruidos con materiales impermeables con un declive del 2% hacia las bocas de desagüe, debiendo drenar los efluentes por cañería cerrada provista de cierre sifónico, directamente a la red general. No tendrán filtraciones al terreno natural o a pisos inferiores según se trate de local en planta baja o en pisos superiores. Serán antideslizantes y deben mantenerse en buen estado de conservación, sin baches, pozos, ni deterioros que permitan el estancamiento de líquidos.
- 4) Las paredes estarán recubiertas con materiales impermeables hasta 2 metros de altura desde el nivel del piso y cuando no fueran cubiertas por azulejos deben estar cubiertas con repellos y afinado de cemento si el SENASA lo considera adecuado.
- 5) Cuando el zócalo no llegue hasta el techo, ese sector de la pared deberá ser revocado y pintado. El encuentro entre las paredes, éstas con el piso y el techo será redondeado.
- 6) Techo: Será de material impermeable y antitérmico.
- 7) Aberturas: Estarán protegidas con telas antiinsectos y provistas con cierre automático.
- 8) Ventilación: Cada 60 metros cúbicos deberá contar con ventanales de 2 metros cuadrados como mínimo. Si la ventilación se efectúa por medios mecánicos se deberá asegurar una renovación del aire de 10 veces por hora como mínimo.
- 9) Iluminación: La iluminación artificial será como mínimo de 150 unidades lux.
- 10) Mobiliario: En los vestuarios habrá bancos en cantidad suficiente como para que se puedan sentar simultáneamente hasta 20% de los usuarios de esta dependencia.

Artículo 67. Anexo a los vestuarios estarán los baños, los cuales, además de los requisitos de construcción mencionados para los vestuarios, deben estar:

- 1) Provistos de agua fría y caliente.
- 2) En comunicación directa con los vestuarios pero serán independientes de los sanitarios.
- 3) En los locales de los baños habrá lavabos que podrán ser de tipo individual o piletas corridas, las que deben tener una dimensión no menor de 40 centímetros de ancho y 20 centímetros de profundidad, calculándose una unidad por cada 30 personas.
- 4) Estos lavabos estarán provistos de agua fría y caliente con o sin mezcladores.
- 5) Los grifos serán por lo menos de 12 milímetros y estarán colocados con su boca de descarga o no menos de 30 centímetros de altura del borde superior de la pileta o lavabo. El accionamiento de los grifos será por pedal a rodilla o automático.
- 6) Anexos a los lavabos deberá haber dispositivos con jabón líquido, cepillo para las uñas y toallas para un solo uso o, en su defecto, equipos de aire caliente. Cuando se utilicen toallas de papel se proveerá de un recipiente, con tapa automática, para recogerlas cuando sean desechadas.

- 7) Los lavabos o piletas, deben ser limpiados prolijamente cada cambio de turno.
- 8) La descarga de estas piletas deberá ser directa a la red de efluentes del establecimiento por cierre sifónico. En ningún caso podrán ser descargados a través de los canales de limpieza que existan en los pisos del establecimiento.

Artículo 68. Los servicios sanitarios deben reunir las siguientes condiciones:

- 1) Los servicios sanitarios para el personal masculino, contarán con un urinario por cada 30 obreros o fracción 1 inodoro por cada 15 obreros o fracción, 1 lavabo por cada 15 empleados o fracción y 1 ducha por cada 18 empleados o fracción.
- 2) Para el personal femenino se instalará 1 inodoro por cada 15 obreras o fracción e igual cantidad de lavabos y duchas que para los hombres.
- 3) En ambos casos los sanitarios formarán un recinto separado de los demás por tabiques de un alto mínimo de 1.50 metros que no llegarán hasta el cielo raso. Los recintos de los sanitarios no tendrán techo propio sino que su parte superior será una abertura libre hasta el techo del local.
- 4) Toda instalación sanitaria de baños, retretes y lavabos deberá ejecutarse acorde con las normas de Ingeniería Sanitaria contempladas en este Reglamento.
- 5) En sitios donde se crea necesario según el flujograma de proceso se colocarán filtros sanitarios de acuerdo a los requerimientos de cada planta.
- 6) Todas las instalaciones deben mantenerse en buen estado de limpieza y funcionamiento de manera que no constituya un foco de contaminación.

Artículo 69. Para el presente Reglamento, queda establecido el siguiente código de colores y los que en lo sucesivo agregue el SENASA, para la identificación de tuberías, accesorios y elementos laborales:

- 1) Ordenamiento por líquidos, gases o accesorios:
 - Agua caliente: Verde con franjas color naranja.
 - Agua fría: Verde
 - Aire comprimido: Azul.
 - Amoníaco: Gris con franjas naranja. Se recomienda inscribir la palabra Amoníaco.
 - Bocas de incendio: Rojo.
 - Elementos de lucha contra incendio: Rojo.
 - Cloaca: Gris con franja violeta.
 - Combustibles (líquidos y gases): Amarillo.
 - Electricidad: Negro.
 - Productos comestibles: Blanco.

- Productos incomedibles: Violeta.
 - Productos peligrosos: Gris.
 - Vacío: Castaño.
 - Vapor de agua: Naranja.
- 2) Ordenamiento por color de las tuberías:
- Amarillo: Combustibles (líquidos de gases).
 - Azul: Aire comprimido.
 - Blanco: Productos comestibles.
 - Castaño: Vacío.
 - Gris: Productos peligrosos.
 - Gris con franja Violeta: Cloaca.
 - Gris con franjas Naranja: Amoníaco; se recomienda, inscribir la palabra "Amoníaco".
 - Naranja: Vapor de agua.
 - Negro: Electricidad.
 - Rojo: Bocas de incendio.
 - Rojo: Elementos de lucha contra incendio.
 - Verde con franjas color naranja: Agua caliente.
 - Verde: Agua fría.
 - Violeta: Productos incomedibles.

Artículo 70. Evacuación de aguas servidas y productos de desecho:

- 1) Los establecimientos habilitados por el SENASA, deben ajustarse permanentemente a las reglamentaciones que sobre eliminación de efluentes líquidos, sólidos o gaseosos rija en la jurisdicción donde se hallen instalados. A tal efecto deben presentar toda vez que se le requieran, los comprobantes emitidos por el organismo competente.
- 2) Será responsabilidad de las empresas y autoridades Nacionales o Municipales competentes, el hacer cumplir las normas de evacuación de efluentes de acuerdo con la legislación en vigencia.
- 3) Toda vez que la autoridad de aplicación señale al SENASA, el incumplimiento por parte de un establecimiento habilitado de alguna de las normas que regulan la evacuación de efluentes o residuos, se dispondrá la suspensión del Servicio de Inspección y la clausura total o parcial del establecimiento involucrado, hasta tanto dichas autoridades manifiesten que los hechos han sido regularizados y se permite la reanudación parcial o total de las actividades.
- 4) La evacuación de las aguas residuales se hará de acuerdo con lo dispuesto en el presente Capítulo, sin perjuicio del cumplimiento de otras Reglamentaciones Complementarias en Materia de Protección Ambiental.

- 5) Cuando las actividades que en ellos se desarrollan lo requieran, los establecimientos habilitados para la industrialización de productos y subproductos de la pesca y de la acuicultura deben disponer de cámaras sépticas o bien plantas purificadoras de las aguas servidas.
- 6) La ubicación de todo nuevo establecimiento queda supeditada a las posibilidades del cuerpo receptor de sus desagües. La solicitud de autorización de todo nuevo establecimiento deberá ir acompañada del dictamen favorable del organismo competente en la materia.
- 7) En las Jurisdicciones Municipales donde no existan Reglamentaciones que fijen las condiciones a cumplir por los desagües industriales, para que su descarga sea admisible, el SENASA determinará provisionalmente las exigencias que corresponden.
- 8) El SENASA determinará las condiciones en que deberá efectuarse la separación de las canalizaciones de desagües, dentro de los establecimientos.
- 9) El SENASA determinará los plazos dentro de los cuales deben cumplirse las exigencias de esta reglamentación, en los establecimientos ya habilitados.

Artículo 71. Desagües de los Establecimientos:

- 1) El SENASA, exigirá la presentación de planos de obras sanitarias, con el fin de reconocer el recorrido de las cañerías y desagües en el establecimiento.
- 2) Los desagües de los establecimientos deben separarse en tres sistemas de canalización independientes, los cuales podrán reunirse aguas abajo de los respectivos sistemas de pretratamiento.
 - a) Desagües pluviales y de calles interiores ajenos a los procesos industriales.
 - b) Desagües grasos.
 - c) Desagües no grasos.
- 3) Los desagües pluviales de todos los techos y patios no usados para canalizar residuos provenientes de los procesos industriales se reunirán por canalizaciones totalmente separadas de los desagües industriales y de cloacas. Se admitirá la reunión de los desagües pluviales con los restantes, después del tratamiento de estos últimos y siempre que ello sea factible de acuerdo con las condiciones que establezca el organismo a cargo del control del cuerpo de agua o canalizaciones receptoras de los desagües.
- 4) Las aguas provenientes de los desagües grasos serán pretratadas para obtener la separación y recuperación de sustancias grasas.
- 5) Las aguas provenientes de los desagües no grasos serán pretratadas mediante tamizado y sedimentación o cualquier otro sistema aprobado para obtener la separación de los sólidos.
- 6) El agua proveniente de los desagües de todos los establecimientos, deberá ser sometida como mínimo a un pretratamiento de tamices mecánicos, debiendo presentar ante el SENASA y en el plazo que este organismo fije, los planos y especificaciones de los equipos que proyecten instalar para el pretratamiento de desagües.

- 7) El sistema de desagües de las salas de producción se diseñará de forma que el recorrido de los líquidos sea siempre de las zonas limpias hacia las zonas sucias.

Artículo 72. Régimen de afluentes:

- 1) El agua a utilizar en los establecimientos con excepción de la empleada para los servicios mecánicos y retretes deberá ser potable, libre de organismos o elementos químicos que puedan producir en los productos alimenticios contaminaciones o alteraciones de cualquier naturaleza, que afecten su condición de alimento humano sin ninguna restricción.
- 2) Los establecimientos instalarán equipos para la clorinación automática de agua potable y del agua de mar cuando así lo establezca la inspección veterinaria. La concentración de cloro residual libre será como mínimo el exigido para el agua potable de consumo humano (Acuerdo de la Presidencia de la República No. 084 del 31 de julio de 1995). El Servicio de Inspección Veterinaria controlará que en situaciones especiales se cubran las necesidades específicas de cada establecimiento. La empresa suministrará al Servicio de Inspección Veterinaria de un equipo para la determinación de la concentración de cloro libre.
- 3) Cada 60 días como mínimo, el establecimiento deberá realizar un análisis químico y bacteriológico que permita apreciar al SENASA, las características del agua en uso respecto a su potabilidad.
- 4) El agua potable deberá reunir las condiciones microbiológicas y químicas establecidas en el Acuerdo de la Presidencia de la República No. 084 del 31 de julio de 1995 (La Gaceta 4 de octubre de 1995) y aquellas equivalentes requeridas por los países importadores cuando correspondiera.
- 5) Los análisis químicos y microbiológicos se realizarán en los laboratorios oficiales o en aquellos que el SENASA acredite oficialmente para tal efecto.
- 6) Cuando se utilicen aguas no potables para los fines autorizados por este Reglamento, los depósitos estarán netamente separados y los circuitos de distribución serán distintos y ejecutados en forma tal que ni aun accidentalmente puedan mezclarse con las potables.
- 7) No se permitirá el paso de cañerías de aguas no potables o residuales a través de los ambientes de industrialización donde se elaboren o manipulen productos comestibles, cualquiera que sean éstos o el tipo de industria que los elabore.
- 8) La disponibilidad total de agua de un establecimiento se calculará por la suma de la capacidad de los depósitos más la capacidad de suministro horario de la fuente de origen, multiplicada esta última por el número normal de horas de trabajo. Para el cálculo de estimación para los establecimientos que elaboran productos pesqueros y acuícolas como disponibilidad mínima de agua potable para las necesidades del establecimiento 25 litros por kg de producto terminado. Esta cifra es básica y será adecuada por el SENASA de acuerdo a las condiciones de trabajo.
- 9) Las tuberías conductoras de agua potable, no potables y servidas serán identificadas con los colores establecidos en el presente Reglamento.

Artículo 73. El hielo y vapor utilizado en contacto directo con los productos alimenticios no deberá contener ninguna sustancia que represente peligro para la salud o pueda contaminar al producto. En todos los casos será elaborado a partir de agua potable.

Artículo 74. Los establecimientos contarán con un local independiente, o un sistema adecuado, para almacenar los desechos, en cuyo diseño y funcionamiento se tomarán en cuenta los siguientes aspectos:

- 1) Se evitará la emanación de olores, salida de líquidos y el acceso de insectos o roedores.
- 2) La evacuación de los desechos sólidos, semisólidos o líquidos de los lugares donde se descargan, almacenan o procesan los productos, debe ser un proceso continuo empleando agua clorada y los utensilios necesarios para que los lugares se mantengan limpios y se reduzca el peligro de contaminación.
- 3) Queda prohibido el depósito de los elementos y utensilios de limpieza en las salas de elaboración o cámaras frigoríficas.
- 4) Los elementos de limpieza deben estar fabricados con materiales inoxidables aprobados por el SENASA. Queda prohibido el uso de madera para ese fin.

Artículo 75. La denominación de cámara frigorífica se aplicará a todo local construido con material aislante térmico y destinado a la conservación por medio del frío de los productos y subproductos de la pesca y acuícolas perecederos. Las cámaras frigoríficas cumplirán los siguientes requisitos de construcción e higiénico-sanitarios:

- 1) La capacidad de las cámaras frigoríficas en cuanto a volumen se refiere, será fijada por el Servicio de Inspección (SIOPOA), según el producto a almacenar, enfriar o congelar y de acuerdo a las condiciones de temperatura que se deba obtener para cada producto.
- 2) El piso estará construido con material impermeable, antideslizante y no atacable por los ácidos grasos. Los ángulos de encuentro con paredes y columnas estarán redondeados (cóncavos) y el piso se hallará al mismo nivel o superior de los pisos exteriores.
- 3) Las paredes de las cámaras frigoríficas en su cara inferior, estarán recubiertas con materiales de fácil limpieza, lisos, impermeables, resistentes a la corrosión y de colores claros; todos los ángulos serán redondeados (cóncavos) y las juntas de materiales impermeables. Todos los materiales deben contar con la aprobación del SENASA.
- 4) El techo debe ser de construcción similar al de las paredes. El cielo raso deberá ser de material impermeable e incombustible y de fácil limpieza.
- 5) Cualquier material aislante atérmico que se utilice, deberá ser colocado en forma tal, que permita el cumplimiento de lo especificado para paredes y techos y no tener contacto con el ambiente interno o externo de la cámara frigorífica.
- 6) Las puertas serán de hoja llena, provistas de material aislante térmico. Se admite en su construcción la madera curada revestida en su totalidad por material metálico no corrosivo y no oxidable u otro elemento siempre que sea inodoro, poco higroscópico e impermeabilizado debidamente autorizado por SENASA. La altura de las puertas y su ancho en las cámaras y antecámaras

- estarán en concordancia con los fines a que se destine el local. Las puertas deben permitir su apertura también desde el interior de las cámaras.
- 7) Las columnas deben reunir los mismos requisitos exigidos para las paredes.
 - 8) Cuando las cámaras frigoríficas cuenten con antecámaras, éstas deben reunir todos los requisitos exigidos para aquellas.
 - 9) Todas las cámaras deben estar provistas de iluminación artificial, con llave de encendido dentro y fuera de las cámaras. Su capacidad lumínica será de 40 a 60 unidades lux.
 - 10) Cuando se utilicen estanterías, éstas deben ser metálicas de material no oxidable o de material impermeable de fácil lavado y responder a las especificaciones que en cada caso se determinan en este Reglamento.
 - 11) La ventilación de las cámaras frigoríficas y la renovación del aire, será tal que evite la alteración de la mercadería almacenada.
 - 12) Las cámaras frigoríficas deben poseer un sistema de alarma que se accione desde el interior y llavines de doble cerrojo para seguridad del personal.
 - 13) Queda permitido cualquier sistema de refrigeración o congelación, sea rápido o lento, seco o húmedo, siempre que su aplicación no altere las características organolépticas de los productos a enfriar.
 - 14) Las características y especificaciones técnicas completas de dichos sistemas, indicando tipos de equipos, potencia de frío, régimen y principios del sistema, deben ser aprobados por el SENASA, para lo cual los interesados deben suministrar una memoria técnica completa, acompañada de planos y especificaciones de funcionamiento.
 - 15) Cuando el sistema de enfriamiento o congelación sea en base a circulación de líquidos y sus dispositivos se encuentren ubicados en la parte superior de las paredes, próximos al techo, deben estar protegidos por dispositivos que impidan el goteo del agua de condensación hacia el suelo o sobre los productos almacenados.
 - 16) La capacidad de trabajo de las cámaras para los procesos de enfriamiento, congelación y depósito, será evaluado por el SENASA, atendiendo a las especificaciones señaladas en los apartados anteriores y considerando además la potencia de generación electromotriz del establecimiento.
 - 17) Para el acondicionamiento de los productos de la pesca o acuícola, sus materias primas y derivados en las cámaras frigoríficas, se tendrán en cuenta las siguientes condiciones:
 - a) No se permitirá el amacénaje de ningún producto sobre el piso. Se permite realizarlo sobre rejillas, tarimas o estanterías, construidas con materiales autorizados por el SENASA y que faciliten la aireación. Queda prohibido el uso de madera.
 - b) El cuarto de reenfriamiento (cooler) deberá tener una temperatura entre medio grado centígrado bajo cero y dos grados centígrados bajo cero (-0.5 °C a -2 °C; 31.1 °F a 28.4 °F).
 - c) El cuarto de congelamiento deberá tener una temperatura no superior a veinticinco grados centígrados bajo cero (-25 °C ó -13 °F).
 - d) El cuarto de almacenamiento del producto congelado deberá tener una temperatura no superior a dieciocho grados centígrados bajo cero (-18 °C o -0.4 °F).
 - e) No se permitirá depositar simultáneamente en una misma cámara frigorífica, carnes, productos, subproductos o derivados provenientes de distintas especies animales, sin autorización de la Inspección Veterinaria. Exceptúase de esta exigencia las carnes, productos y subproductos congelados en envases herméticos e inviolables, aptos para el consumo humano de acuerdo a las normas establecidas en el presente Reglamento.
- 18) El Servicio de Inspección Veterinaria deberá otorgar autorización previa al uso, de toda cámara frigorífica nueva o reparada y rechazará las que presenten problemas edilicios o higiénico-sanitarios.
 - 19) Las cámaras deben estar permanentemente limpias, sin deterioros y ser desinfectadas con soluciones antisépticas o cualquier otro medio aprobado por el SENASA. La limpieza y desinfección se efectuará cada vez que lo determine la Inspección Veterinaria y en el transcurso de cualquiera de estas operaciones, las cámaras deben encontrarse vacías.
 - 20) Las cámaras frigoríficas deben estar provistas de termómetros de máxima y mínima para el control de la temperatura ambiental. Un psicrómetro, higrómetro, higrógrafo y anemómetro estarán a disposición de la Inspección Veterinaria. Cuando dicho Servicio lo considere necesario podrá solicitar al establecimiento la incorporación de aparatos automáticos para el registro continuo de la temperatura de las cámaras. Los registros estarán a disposición del Servicio de Inspección y deben ser archivados por el período que el SENASA oportunamente indique.
 - 21) Las cámaras frigoríficas deben poseer una capacidad de enfriamiento tal, que permitan obtener la temperatura de cero grados centígrados (0°C o 32 °F) en el centro de la masa muscular de la especie de mayor tamaño, en el término de 4 horas. Cuando se trate de variedades de volumen de mediano o gran tamaño, la capacidad frigorífica de las cámaras deberá permitir que la temperatura de cero grados centígrados (0°C o 32 °F) en la parte más profunda se logre antes de las 24 horas.
 - 22) La capacidad frigorífica de las cámaras de conservación de los productos enfriados será la necesaria para no superar en ningún momento un grado centígrado bajo cero (-1 °C o 30.2 °F).
 - 23) La capacidad frigorífica de las cámaras de congelación de los productos y subproductos de la pesca y de la acuicultura, será tal que se logre la congelación de la masa interior de un pescado de tamaño mediano en 8 horas a una temperatura no superior a dieciocho grados centígrados bajo cero (-18 °C o -0.4). La variación de esta norma, podrá ser autorizada o exigida, según el caso, por el SENASA cuando razones tecnológicas lo justifiquen o se trate de exigencias comerciales en el caso de productos destinados a la exportación.
 - 24) La capacidad frigorífica de las cámaras de conservación de los productos congelados, no podrá ser inferior al necesario para mantener la congelación del producto a las temperaturas fijadas.
 - 25) En el caso de modificación de la capacidad frigorífica por inconvenientes mecánicos u otras causas, todo movimiento o traslado de productos, deberá ser notificado al Servicio de Inspección Veterinaria a efectos de adoptar las medidas que estime del caso.

- 26) Los equipos de frío dispuestos en las cámaras frigoríficas serán ubicados de forma que no queden encima de los productos en ella depositados y, además, contarán con sistemas de recolección y desagüe del agua de condensación de forma que evite las posibles contaminaciones del producto.

Artículo 76. Se entiende por dependencias auxiliares de los establecimientos a aquellas que sin estar afectadas en forma directa a la elaboración o conservación de la materia prima son necesarias para complementar la actividad específica del establecimiento.

- I. De acuerdo al criterio precedente se consideran como secciones o dependencias auxiliares, entre otras:
 - a) Sala de máquinas.
 - b) Sala de calderas.
 - c) Almacenes.
 - d) Carpintería.
 - e) Hojalatería.
 - f) Fábrica de bolsas.
 - g) Depósito de envases primarios y secundarios.
 - h) Depósito de mercaderías envasadas.
 - i) Depósito de sal.
 - j) Depósito de aditivos y especias.
 - k) Depósito de subproductos incomedibles
 - l) Sala de tratamiento de aguas.
2. Todo establecimiento que no reciba del exterior suministro energético deberá tener un generador de electricidad en su reemplazo.
3. La sala de máquinas deberá cumplir los siguientes requisitos:
 - a) Estar aislada de las dependencias donde se manipulen productos comestibles, pudiendo tener anexa la sala de calderas.
 - b) La construcción del local para la sala de máquinas y calderas, será de material incombustible, con pisos de mosaicos u otro material impermeable y lavable.
 - c) Deberá contar con suficiente iluminación natural o artificial.
 - d) La ventilación estará asegurada por medio de ventanas o extractores de aire.
 - e) Deben poseer agua corriente y estar dotada de dispositivos contra incendio.
 - f) La disponibilidad total de energía expresada en kilovatios hora, debe ser el doble de la necesidad total de consumo del establecimiento en labor normal.
4. La sala de calderas, deberá proveer de agua caliente y vapor a todas las dependencias. La disponibilidad total en kilogramos vapor hora deberá ser el doble de la capacidad total de consumo en labor normal. Los requisitos de construcción serán similares a los de la sala de máquinas. Debe hallarse aislada de los locales donde se elaboran productos comestibles.
5. Cuando las necesidades del establecimiento lo requieran deberá contar con locales o bodegas adecuadas para almacenamiento.
6. El local para almacenamiento de útiles y otros elementos estará aislado de cualquier otra dependencia. Se exceptúan los envases de los productos comestibles a usar en la elaboración de la primera materia (envases primarios).

7. Los depósitos destinados al almacenamiento de embalajes y productos químicos deben estar aislados de las salas de elaboración. En estas bodegas los productos se acomodarán sobre tarimas, de 12 a 15 centímetros del suelo y de forma que permita la adecuada ventilación e iluminación. Su diseño evitará el pasaje del personal de los depósitos hacia las salas de elaboración.
8. El material de construcción de la sección almacenes será de material incombustible y su piso impermeable. El edificio deberá estar provisto de dispositivos contra incendio.
9. Los establecimientos donde se fabriquen envases, bolsas, cajas o cualquier otro material de empaque, deben poseer una dependencia destinada exclusivamente a ese fin.
10. El depósito de envases vacíos, cualquiera que sea su naturaleza, es una sección obligatoria en todos los establecimientos donde se elaboren y envasen productos de origen animal comestibles.
11. Cuando se depositen envases conteniendo productos comestibles, deben estar aislados de los productos incomedibles envasados o no.
12. Las mercaderías envasadas, listas para su expendio, no podrán almacenarse al aire libre o bajo tinglados, debiendo hacerse en galpones de material incombustible o en cámaras frigoríficas si corresponde.
13. En los depósitos de envases, los pisos, paredes y techos deben ser en su totalidad contruidos de material impermeable. Las aberturas tendrán cierre automático y estarán protegidas con telas antiinsectos.
14. Cuando se utilice sal en forma masiva, debe disponerse de un local especial para depósito de la misma, el cual tendrá las siguientes características:
 - a) Estará construido con materiales autorizados por el SENASA.
 - b) Tendrá piso, paredes y techos cubiertos de material impermeable e inalterable, por la sal.
 - c) Las puertas tendrán cierre automático y serán contruidas de material no corrosivo a la acción de cloruro de sodio.
 - d) La sal, cualquiera sea su destino, no podrá depositarse a granel en el suelo.
15. Los depósitos de aditivos deben estar instalados en local independiente de toda dependencia de la fábrica. La sala de aditivos deberá disponer de una estantería con cajones, o recipientes inoxidables y de fácil limpieza, para clasificación y depósito de los aditivos.
16. Los envases destinados a productos comestibles no podrán depositarse a una altura de 12 a centímetros del suelo. El depósito de envases debe estar siempre limpio y libre de insectos y roedores.
17. Queda prohibido depositar simultáneamente en un mismo ambiente productos comestibles e incomedibles.

Artículo 77. La sala destinada al descanso y refrigerio del personal deberá reunir, además de las características constructivas, iluminación, ventilación generales exigidas por este Reglamento, los siguientes requisitos:

- a) En el acceso al mismo, si tiene comunicación directa con la sala de elaboración, deberá instalarse un filtro higiénico-sanitario.
- b) Deberá contar además, con recipientes para depósito de residuos.
- c) Su capacidad estará de acuerdo con la cantidad de empleados y los turnos de trabajo.

Artículo 78. Cuando el SENASA lo considere conveniente los establecimientos con Inspección Veterinaria, deben contar con un Laboratorio capacitado para efectuar los exámenes químicos, físicos y microbiológicos que se juzgue necesarios para garantizar la sanidad de los productos.

Artículo 79. El SENASA, a través del Laboratorio de Análisis de Residuos (LANAR), reglamentará las condiciones que deben reunir los laboratorios de las empresas, realizará las inspecciones previas, emitirá el dictamen final para la autorización y efectuará las auditorías periódicas para la verificación del funcionamiento y los controles de calibración.

Artículo 80. Establecimientos Elaboradores de Productos Congelados deben contar con las siguientes dependencias.

1. Lugar de Descarga de Materia Prima: En esta sala podrá clasificarse y reacondicionarse los productos de la pesca y de la acuicultura y los cajones para su paso inmediato a la elaboración o a la cámara de mantenimiento en caso de que no se prevea elaborarlo de inmediato.
2. Cámara Frigorífica de Mantenimiento para Materia Prima: Deberá asegurar el mantenimiento de la materia prima a temperatura de refrigeración entre un grado centígrado y un grado centígrado bajo cero (+ 1°C y -1°C, 33.8 °F y 30.2 °F).
3. Sala de Elaboraciones: En la misma podrán realizarse las diversas etapas del proceso productivo a condición de que cada una de ellas se encuentre diferenciadas. Las mismas deben proyectarse y equiparse de tal forma que todas las operaciones de manipulación y elaboración puedan llevarse a cabo en forma eficiente y todos los materiales y productos puedan pasar de una fase a otra del proceso de elaboración en una forma ordenada y sin entrecruzamiento y con un mínimo de retraso sin aglomeración de equipo y personal.
4. Depósito para los Residuos: El cual reunirá las características enunciadas en el artículo 75 (capítulo V) de este Reglamento.
5. Lavadero para los utensilios, el cual contará con agua potable.
6. Depósito de hielo.
7. Depósito para Material de Embalaje: El cual contará con dos sectores, uno como depósito de embalajes primarios y otro para embalajes secundarios.
8. Instalaciones para Congelación: Las cuales deben permitir la congelación de productos de forma eficiente y rápida.
9. Depósito de Productos Procesados, Congelados o Cámaras de Mantenimiento: Deben mantenerse a una temperatura mínima de menos dieciocho grados centígrados (-18°C ó -0,4 °F).
10. Sector de Empaque Secundario o Final: Autorizado para desmoldar y envasar en envase primario y secundario.
11. Lavadero y Depósito de Cajones: El cual será un sector independiente destinado exclusivamente a ese fin.

Artículo 81. Los Establecimientos Transformadores de Productos Pesqueros y Acuícolas en Conserva deben contar con los siguientes sectores:

1. La sala de recepción deberá contar con mesadas de acero inoxidable u otro material aprobado por el SENASA.

2. Piletas en cantidad acorde con la producción, provistas de sus respectivos grifos y drenaje.
3. Cámaras frigoríficas para materias primas, de acuerdo al volumen de ingreso.
4. Sala de Procesos de Producción: En la misma podrán realizarse las diversas etapas del proceso productivo a condición de que cada una de ellas se encuentre claramente diferenciada. Las mismas deben proyectarse y equiparse de tal forma que todas las operaciones de manipulación y elaboración puedan llevarse a cabo en forma eficiente, y todos los materiales y productos puedan pasar de una fase a otra del proceso de elaboración en una forma ordenada y sin entrecruzamiento y con un mínimo de retraso sin aglomeración de equipo y personal.
5. Sala de lavado de utensilios.
6. Sala de depósitos de aditivos, especies y condimentos
7. Sala de desperdicios, detritos y comisos.

Artículo 82. Los ahumaderos se proyectarán, construirán y equiparán de manera tal que cumplan con los requisitos constructivos e higiénico-sanitarios establecidos en este Reglamento y teniendo en cuenta que todos los materiales y productos deben pasar de una fase de la elaboración a la siguiente, de manera ordenada y con el retraso mínimo. Se tendrán en cuenta, además, los siguientes requisitos:

1. Las plantas de elaboración estarán equipadas con hornos de ahumado tradicional o mecánico.
2. Las cubas de salmuera serán de un material que resista la corrosión y hechas de manera que se puedan limpiar fácilmente y vaciar por completo.

Artículo 83. Los Secaderos de Productos de la Pesca: Es el establecimiento o sección de establecimiento donde se preparan, mediante secado, los productos y subproductos de la pesca y de la acuicultura.

Artículo 84. Los Secadores se proyectarán, construirán y equiparán de manera tal que cumplan con los requisitos constructivos e higiénico-sanitarios establecidos en este Reglamento y teniendo en cuenta que todos los materiales y productos deben pasar de una fase de la elaboración a la siguiente, de manera ordenada y con el retraso mínimo.

CAPÍTULO VI

DE LA INDUSTRIALIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA

Artículo 85. En los establecimientos autorizados para la industrialización de los productos y subproductos de la pesca y de la acuicultura se cumplirán, sin perjuicio de otras disposiciones específicas para la actividad que realizan, y que se encuentren indicadas en ésta u otras Reglamentaciones Sanitarias, las siguientes disposiciones:

1. Productos de la pesca capturados en su medio natural:
 - a) Deben haber sido capturados y manipulados (sangrado, descabezado, eviscerado, extracción de las aletas, refrigerados, congelados, etc.) a

bordo de los buques registrados en la Dirección General de Pesca (DIGEPESCA) y autorizados por el SENASA, respetando las disposiciones higiénico-sanitarias establecidas en este Reglamento.

- b) Para la descarga se utilizarán equipos construidos con materiales que faciliten su higiene, los cuales se encontrarán limpios en buen estado de conservación antes de iniciar las actividades. Queda prohibido el uso de materiales y la ejecución de actividades que deterioren las partes comestibles del producto. Las actividades de descarga se realizarán rápidamente, depositando los productos sin demora en una zona protegida con la temperatura adecuada a la naturaleza del producto y si fuera necesario, rodeado de hielo. Tras la descarga los productos deben transportarse sin demora a su lugar de destino, poniendo especial cuidado en el cumplimiento de las indicaciones sobre la temperatura del producto durante el transporte y almacenamiento mencionadas en el artículo 93 (capítulo VI) de este Reglamento. Se evitará la mezcla de productos de días de captura diferentes durante la descarga.
- c) Deben ser manipulados, embalados, transformados, congelados, descongelados o almacenados higiénicamente respetando los requisitos higiénico-sanitarios establecidos en este Reglamento.
- d) Serán sometidos al control sanitario ajustado a los requisitos fijados en el capítulo VII de este Reglamento y a aquellas disposiciones complementarias especiales, que por razones sanitarias, el SENASA determine.
- e) Serán envasados, identificados, almacenados y transportados bajo condiciones higiénicas satisfactorias y de acuerdo a los requisitos establecidos en este Reglamento.
- f) Cuando desde el punto de vista técnico y comercial resulte posible realizar el eviscerado deberá practicarse lo antes posible tras la captura o el desembarco.

2. Productos de la acuicultura:

- a) Deben ser sacrificados en condiciones de higiene adecuadas y no quedar manchados con tierra, lodo o excremento.
- b) Si no son transformados en forma inmediata después de su sacrificio, deben mantenerse refrigerados.
- c) Cumplirán con los requisitos enunciados en los literales c) y f) del numeral 1 de este artículo.

3. Para la manipulación de las materias primas y de los productos en los establecimientos, incluidos los barcos, deben cumplirse los siguientes requisitos:

- a) Las materias primas o el producto deben llegar al establecimiento en bines o cajas apropiadas, limpios y cuyo diseño y materiales de construcción faciliten su higiene.
- b) Cuando el producto llegue conservado en hielo, escamas o desmenuzado se depositará en cámaras alternas.
- c) El producto debe ser seleccionado, lavado con agua clorada y con hielo para ser llevado a las mesas de trabajo.
- d) El proceso de trabajo debe ser continuo, higiénico, con el producto siempre protegido con hielo para que pueda mantener su calidad.

- e) La empresa implementará un sistema de identificación que garantice la trazabilidad del producto, desde las materias primas hasta el producto terminado. El sistema debe garantizar la perfecta identificación del producto en cualquiera de las etapas del proceso de elaboración, o durante su almacenamiento y distribución, así como el reconocimiento de su origen y fecha de elaboración.

4. Las mesas y máquinas utilizadas durante el proceso deben limpiarse, lavarse y desinfectarse antes de iniciar las actividades, durante su realización y al finalizar las mismas, incluidos los períodos de descanso. El establecimiento es responsable de verificar la efectividad de los procedimientos de limpieza y desinfección como parte de sus procedimientos higiénicos estándar (Sanitation Standards Operating Procedures - SSOPs). Sobre las mesas se dispondrá de agua potable a una temperatura no superior a los ocho grados centígrados (8 °C- 46.4 °F).

5. Los establecimientos contarán con las facilidades necesarias para la fabricación de hielo en cantidad suficiente para abastecer sus necesidades. El sistema de fabricación, la manipulación y depósito del hielo deben realizarse de forma que aseguren que no se contaminará.

6. Para la evacuación de desechos se tendrán en cuenta los siguientes requisitos:

- a) Los sistemas destinados a recoger y evacuar los desechos quedarán ubicados por debajo del nivel al que se elabora el producto, de manera que las posibles salpicaduras no los contaminen.

- b) El material que quede atrapado o acumulado en las máquinas y equipos deben retirarse periódicamente durante la jornada de trabajo.

- c) Los lugares donde sean procesados los desechos deben estar totalmente separados de aquellos donde se procesan los productos para el consumo humano.

7. Los productos pesqueros y acuícolas no destinados para consumo humano se conservarán en contenedores especiales resistentes a la corrosión y existirá un local destinado a almacenarlos en caso de que los mismos no se vacíen, como mínimo, al término de cada jornada de trabajo.

8. Las salas de recepción, elaboración y empaque, de materias primas o productos y subproductos de la pesca y de la acuicultura, tendrán, durante el horario de trabajo, una temperatura máxima de diez grados centígrados (10 °C - 50 °F). Para la verificación de la temperatura ambiente, dichas salas contarán con termómetros ubicados en lugares visibles, de fácil acceso y a una altura adecuada para la observación por el personal del Servicio de Inspección.

Artículo 86. Los Establecimientos elaboradores de productos frescos en donde se procesen productos y subproductos de la pesca y de la acuicultura definidos en el numeral 70 del artículo 8 (capítulo II) de este Reglamento, incluido su acondicionamiento a temperatura de refrigeración. Estos establecimientos deben cumplir, además de las disposiciones generales enunciadas en este Reglamento, con los siguientes requisitos específicos:

- 1. Accesos. En las plantas con una sola entrada no se podrán efectuar operaciones de carga y descarga simultáneamente.

2. Dependencias. Los establecimientos elaboradores de productos frescos deben contar con las siguientes dependencias.

- a) Lugar de descarga de materia prima. En esta sala podrá clasificarse y reacondicionarse el pescado, o los cajones para su paso inmediato a la elaboración o a la cámara de mantenimiento en caso de que no se prevea elaborarlo de inmediato.
 - b) Cámara frigorífica de mantenimiento para materia prima. Deberá asegurar el mantenimiento de la materia a temperatura de refrigeración.
 - c) Sala de elaboraciones. En la misma podrán realizarse las diversas etapas del proceso productivo a condición de que cada una de ellas se encuentren diferenciadas. Las mismas deben proyectarse y equiparse de tal forma que todas las operaciones de manipulación y elaboración puedan llevarse a cabo en forma eficiente sin entrecruzamiento y todos los materiales y productos puedan pasar de una fase a otra del proceso de elaboración en una forma ordenada y con un mínimo de retraso sin aglomeración de equipo y personal.
 - d) Depósito para los residuos, el cual reunirá las características enunciadas en el (Capítulo V), de este Reglamento.
 - e) Lavadero para los utensilios, el cual deberá contar con agua potable.
 - f) Depósito de hielo.
 - g) Depósito para material de embalaje, el cual contará con dos sectores, uno como depósito de embalajes primarios y otro para embalajes secundarios.
 - h) Cámara de mantenimiento de productos procesados. En los establecimientos elaboradores de productos frescos sólo podrán almacenar productos procesados si cuenta con una cámara de mantenimiento.
3. Conservación de crustáceos. Todos los crustáceos deben ser conservados bajo condiciones de refrigeración, congelación o cocción. El agua utilizada en la cocción debe ser agua dulce o salada potable, cuya graduación de cloruro de sodio no podrá ser inferior al 3%. Cuando se utilice la cocción debe ir seguido de refrigeración.
4. Refrigeración de crustáceos. Los crustáceos deben ser refrigerados inmediatamente después de cocidos a no más de cero grado centígrado (0 °C - 32 °F) y acondicionados con hielo para su transporte, no pudiendo durar estas condiciones de mantenimiento más de 48 horas. En caso de superar ese tiempo, deben ser congelados.

Artículo 87. Para la congelación de los productos y subproductos de la pesca y de la acuicultura se cumplirán los siguientes requisitos:

1. Que el producto esté fresco y sea de buena calidad.
2. Cuando se utilicen métodos de congelación rápidos el producto final no debe presentar deformación, hendiduras o contusiones.
3. Los productos a ser congelados deben glaciarse, envolverse o empacarse para protegerlos durante su almacenamiento y comercialización. La solución de glaseado tendrá una temperatura entre cero y dos grados centígrados (0 °C y 2 °C - 32 °F y 35, 6 °F). El SENASA podrá eximir de esta disposición a la empresa por razones comerciales y siempre que no se vea afectada la calidad higiénico-sanitarias del producto.

4. Para el almacenamiento de los productos congelados se observará lo siguiente:

- a) Sólo se podrán depositar en las cámaras de almacenamiento los productos que estén completamente congelados.
- b) Los productos deben ser dispuestos de forma que se favorezca la circulación del aire y a no menos de 30 cm de las paredes.
- c) Los productos se deben guardar en forma ordenada.

Artículo 88. Productos Pesqueros y Acuículas Transformados: Son aquellos que han sido sometidos a un tratamiento químico o físico (calentamiento, esterilización, ahumado, salazón, deshidratación, etc.) o a una combinación de éstos, aplicados a materias primas refrigeradas o congeladas.

Artículo 89. En la elaboración de Conservas de Productos y Subproductos de la Pesca y de la Acuicultura se cumplirán los siguientes requisitos.

1. Los envases de hojalata que contengan conservas de productos de la pesca, serán recubiertos interiormente por una capa de laca, esmalte o barniz, salvo los destinados a conservas al aceite. Cuando razones sanitarias lo permitan, el SENASA podrá exceptuar de la obligación de recubrir interiormente los envases con laca o barniz sanitario.
2. Todo material esmaltado, lacado o barnizado debe presentar la superficie completamente cubierta y no debe ceder sustancias tóxicas, ni metales o metaloides en proporción superior a los límites fijados por el artículo 107 (Capítulo VII) del presente Reglamento.
3. Los barnices y materiales plásticos destinados a estar en contacto con alimentos sólo podrán contener:
 - a) Resinas naturales o sintéticas o polímeros insolubles que no reaccionen con los alimentos.
 - b) Solventes de punto de ebullición inferior a 150° u otros cuya eliminación total se asegure en el producto terminado.
 - c) Plastificantes: aceite de parafina, aceite de recino, glicerina, dietilenglicol, trietilanglicol, propilenglicol, estearatos y risioleatos de etilo, de butilo, de amilo y de materiales que no cedan sustancias tóxicas, benzoetilamida, ftalato de dioctil, trihetotonato de icerol, sebasato y adipato de octilo, acetilicitrato de tributilo, ftalato doble de heptilo y nonilo.
 - d) Estabilizantes: hexametilentetramina, difeniltio urea, sulfinato de sodio, alkilsulfonato de sodio, alkilnaftaleno, resinatos de cobalto y de manganeso.
 - e) Pigmentos: colorantes autorizados por el presente Reglamento.
 - f) Mejoradores o cargas: talco, mica, óxido de titanio, aserrín, tierras silíceas y otros cuerpos inertes de uso permitido.
 - g) Otros materiales autorizados expresamente por el SENASA.
 - h) Además los barnices y materiales plásticos deben responder satisfactoriamente a las pruebas de envasamiento de tipo comercial en tal forma que no modifiquen las propiedades organolépticas del producto a envasar.

4. Las soldaduras internas y los materiales soldantes de envases, utensilios y accesorios que están o puedan estar en contacto con los productos y subproductos de la pesca y de la acuicultura, están comprendidos en las exigencias de pureza dispuestas en el (capítulo VII), de este Reglamento. En cuanto a las soldaduras externas y materiales soldantes para las mismas, podrán contener cualquier porcentaje de impurezas.
5. Se autoriza el cierre de los envases con cualquier material apto para tal fin a condición que no ceda sustancias nocivas al producto.
6. Durante el proceso de elaboración de las conservas se cumplirán las siguientes condiciones:
 - a) Las materias primas, tales como el pescado fresco y los mariscos, destinadas a la fabricación de conservas deben recibir la misma atención y cuidado, desde el momento de su captura hasta que sean tratadas, si se destinasen a su comercialización como pescado fresco.
 - b) Cuando se empleen materias primas congeladas y deban descongelarse para su utilización, la misma se hará de modo que no se alteren las características organolépticas.
 - c) Previo a su llenado, los envases serán perfectamente lavados.
 - d) Queda permitido reemplazar el aire de los envases por un gas inerte tal como nitrógeno, dióxido de carbono y otros permitidos por el SENASA.
 - e) El tratamiento por calor del contenido de los envases, se hará a diferente temperatura y presión, según sea la masa de su contenido, forma del envase y naturaleza del producto a tratar. Las curvas de penetración de calor y el tiempo de esterilización serán aprobadas por el SENASA.
 - f) Los envases llenos y cerrados deben lavarse antes de someterlos al proceso de esterilización.
 - g) El proceso de esterilización se hará una hora antes de proceder al cierre de los envases.
 - h) El producto contenido en envases que presenten defectos después de haber pasado por la máquina remachadora, podrá ser reenvasado antes del término de una hora del primitivo envasado para su inmediata esterilización. Cuando este proceso no se efectuara por cualquier motivo la mercadería será procesada e intervenida por Servicio Oficial de Inspección, quien determinará por medio de los análisis correspondientes su aptitud para el consumo humano. Cuando el defecto se descubriera después del tratamiento por el calor, el reenvasado será hecho en el mismo lapso. Si el defecto o rotura se comprobara al finalizar el horario de trabajo, y no pudiera cumplirse lo estipulado anteriormente, se permitirá depositar los envases en cámaras frigoríficas a 0°C hasta el día siguiente, en que serán transvasados y esterilizados nuevamente, procediéndose a su intervención y análisis al igual que en el caso anterior.
 - i) Registro de presión y temperatura. Todas las autoclaves de vapor deben disponer de un termómetro de mercurio de precisión, de un manómetro y de un registrador de tiempos y temperaturas. Las temperaturas de las autoclaves deben determinarse siempre a partir de los termómetros de mercurio.
 - j) La curva gráfica de las operaciones de esterilización será exhibida a

la Inspección Oficial todas las veces que ésta lo requiera, debiéndose poder identificar en cada caso la partida a que corresponda.

- k) Inmediatamente de finalizada la esterilización se procederá al enfriado de los envases. Este enfriamiento no debe reducir la temperatura del mismo por debajo de 37°C para evitar fenómenos potenciales de corrosión por la persistencia de humedad en la superficie.
- i) El enfriamiento de las latas se hará únicamente con agua potable, previamente dorada por un lapso no inferior a 20 minutos, debiendo revelar a su entrada a la autoclave un nivel no menor de 5 a 10 ppm de cloro activo residual.
- m) Los huevos de pescado convenientemente aprovechados podrán ser utilizados para la elaboración de conservas de caviar.

Artículo 90. Saladero de Productos de la Pesca: Es el establecimiento o sección de establecimiento donde se preparan, mediante salazón masiva, seca o húmeda diversos productos pesqueros. La definición es extensiva a los establecimientos donde se realiza el curado de productos de la pesca. Durante el proceso de salado se cumplirán las siguientes condiciones:

1. Todos los materiales y productos deben pasar de una fase de elaboración a la siguiente de manera ordenada y sin entrecruzamiento.
2. Los equipos y utensilios serán lavados e higienizados al finalizar las tareas y antes de un nuevo uso.

Artículo 91. Para el ahumado de los productos de la pesca se deben cumplir los siguientes requisitos:

1. La madera, el aserrín o los otros materiales que se empleen en el ahumado del pescado, se almacenarán en lugares separados, bien reparados.
2. Para producir humo se empleará madera, viruta o aserrín seco, exentos de polvo y sustancias perjudiciales como conservadores de la madera y pintura.
3. La inmersión en salmuera puede combinarse con el coloreado. Los colorantes empleados deben ser aprobados por el SENASA.
4. El escurrido o secado del pescado antes de ahumarlo deberá realizarse en condiciones higiénicas.
5. Durante el ahumado en frío, la temperatura del pescado no excederá de la que coagula térmicamente las proteínas.
6. Durante el ahumado en caliente, el pescado estará expuesto durante tiempo suficiente a temperaturas que coagulen las proteínas.
7. El envasado se realizará cuando los productos hayan alcanzado la temperatura ambiente.
8. Los productos que no alcancen el grado final del proceso, no podrán permanecer en esta condición un tiempo demasiado prolongado que pueda modificar sus características. En ese caso deberán procederse a la congelación del mismo.
9. Se emplearán para empacar materiales muy limpios que se almacenarán en condiciones higiénicas. El empacado deberá efectuarse de manera que impida la contaminación del producto.

10. Los materiales para empaquetar y envasar se almacenarán en lugares secos y protegidos del polvo y posibles contaminaciones.

Artículo 92. Durante el almacenamiento y transporte de los Productos de la Pesca y de la Acuicultura se cumplirán los siguientes requisitos:

1. Serán mantenidos a las siguientes temperaturas:

- a) Productos pesqueros y de la acuicultura frescos o descongelados, crustáceos moluscos cocidos y refrigerados cero grado centígrado (0 °C - 32 °F).
 - b) Productos pesqueros y de la acuicultura congelados en salmueras y destinados a la fabricación de conservas, a una temperatura estable de menos diez y ocho grado centígrados (-18 °C ó -0,4 °C) o inferior en todos los puntos del producto. Se admitirán breves fluctuaciones de tres grados centígrados (3C°) durante el transporte. El SENASA podrá eximir del cumplimiento de este inciso cuando los productos sean transportados desde un almacén frigorífico hasta un establecimiento autorizado con el fin de ser descongelados para someterlos a un proceso de elaboración.
 - c) Productos transformados: temperaturas indicadas por el fabricante, o aquellas que por razones sanitarias establezca el SENASA.
2. No podrán almacenarse ni transportarse junto con otros productos que puedan afectar su salubridad o puedan contaminarlos si no están provistos de un embalaje que garantice una protección satisfactoria.
3. El transporte de productos y subproductos de la pesca y de la acuicultura sólo podrá realizarse en vehículos autorizados por el SENASA, que cumplan con los requisitos de diseño y construcción establecidos en este Reglamento y que se encuentren en buenas condiciones de higiene y mantenimiento. Estos transportes no podrán ser utilizados para transportar otros productos que puedan contaminarlos o afectar sus condiciones de higiene.
4. Queda prohibido volver a conservar en cámaras frigoríficas los productos congelados una vez descongelados y mantenidos a temperatura ambiente.
5. Los productos y subproductos de la pesca y de la acuicultura refrigerados expuestos algún tiempo a la temperatura ambiente, no podrán volver a ser sometidos nuevamente a la acción del frío para prolongar su conservación, salvo cuando la exposición a temperatura ambiente se ha producido por breve lapso y como una imprescindible necesidad del transporte.
6. Los recipientes utilizados para el transporte materias primas (peces, camarones, etc.) serán higienizados antes y después de su reutilización en salas especialmente dispuestas para tal fin y separadas de las salas de elaboración. Queda prohibida la introducción de estos recipientes en las salas de elaboración.

Artículo 93. Para el envasado y embalaje de los Productos y Subproductos de la Pesca y de la Acuicultura se utilizarán materiales aprobados por el SENASA y se tendrán en cuenta las siguientes condiciones:

1. El envasado primario de los productos y subproductos de la pesca y de la acuicultura se realizará en condiciones higiénicas satisfactorias, evitando la contaminación de los productos y con envases de primer uso. Los envases primarios deben cumplir con los siguientes requisitos.

a) Estarán confeccionados con materiales aprobados por el SENASA, los cuales no afectarán las características organolépticas del producto.

b) No podrán transmitir a los productos sustancias nocivas para la salud humana.

c) Tendrán la resistencia necesaria para garantizar una protección eficaz de los productos.

d) Dichos envases se almacenarán en un depósito distinto a la sala de elaboración protegidos contra la contaminación, protección que deben conservar hasta que lleguen a dicha sala.

2. El empaque secundario de dichos productos se realizará en una sala acondicionada para tal fin, separada de la sala de elaboración y diseñada de forma que, si bien el producto protegido por su envase primario pueda ingresar en ella, el personal de la sala de empaque no pueda acceder a la sala de elaboración. Queda prohibida la introducción de envases secundarios o cartones en las salas de elaboración donde se manipulan productos no envasados.

3. Todos los productos y subproductos de la pesca y de la acuicultura deben estar rotulados en lugar visible.

4. Los rótulos deben contener la siguiente información:

a) Nombre comercial de la empresa o establecimiento.

b) Domicilio comercial del establecimiento.

c) Número de autorización concedido por el SENASA al establecimiento.

d) Nombre del producto.

e) Fecha de elaboración.

f) Fecha de vencimiento.

g) Materias primas e ingredientes utilizados para elaborar el producto, con su composición y peso.

h) Composición proximal y factores nutricionales.

i) Número de lote.

j) Peso neto.

k) Sello oficial que indique Secretaría de Agricultura y Ganadería, República de Honduras, C.A., Inspeccionado y Aprobado, de acuerdo con el modelo expuesto en el anexo 2 de este Reglamento.

l) Instrucciones de uso para el consumidor.

5. Cuando razones comerciales o sanitarias de países importadores lo justifiquen el SENASA autorizará, o verificará según sea el caso, el cumplimiento de otras disposiciones en materia de rotulado de los productos de la pesca y de la acuicultura.

CAPITULO VII

DE LA INSPECCION DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA

Artículo 94. Sólo podrán recibir Inspección Veterinaria Oficial los

Establecimientos Autorizados que se mantengan dentro de los requisitos higiénico-sanitarios previstos en este Reglamento. Corresponde al SENASA determinar la necesidad de personal oficial para cada planta (veterinarios, auxiliares, etc.) y los casos en que los recursos humanos destinados a la inspección serán cubiertos por personal Acreditado (Veterinarios y Auxiliares).

Artículo 95. La Inspección, Control y Auditoría de los Establecimientos, se realizará periódicamente bajo la responsabilidad del SENASA, de acuerdo a los criterios y frecuencias que dicha autoridad determine necesarios para garantizar la seguridad alimentaria de los productos y subproductos de la pesca y de la acuicultura procesados en cada establecimiento o buque: Cuando el resultado de dichos procedimientos resulte insatisfactorio el SENASA adoptará las medidas adecuadas.

Artículo 96. El SENASA aplicará, a nivel nacional, un sistema de control e inspección para verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos en este Reglamento, así como otras disposiciones que por razones higiénico-sanitarias deban ser cumplidas, en base a los siguientes puntos:

1. Control de los barcos de pesca, incluso cuando se encuentren en los puertos.
2. Control de las condiciones de descarga y venta primaria.
3. Control periódico de los establecimientos para comprobar en particular.
 - a) Si continúan cumpliéndose las condiciones de autorización.
 - b) Si se manipulan correctamente los productos pesqueros.
 - c) Si se corresponden las marcas con el tipo de producto de que se trate.
- d) Control de las condiciones de almacenamiento y transporte.

Artículo 97. Cada lote de producto fresco de la Pesca y de la Acuicultura recibido y procesado en el establecimiento debe llevar los controles de registros para presentarse a la Auditoría con el objeto de verificar la inocuidad del alimento.

Artículo 98. Queda prohibido la introducción a los establecimientos de productos de la pesca y de la acuicultura declarados no aptos para el consumo humano.

Artículo 99. El servicio de Inspección del Establecimiento verificará que la empresa tenga implementado un sistema de identificación del producto, desde las materias primas hasta el producto terminado (embalaje, almacenamiento y despacho), que garantice la perfecta identificación en cualquiera de las etapas del proceso de producción, o durante su almacenamiento y distribución, así como el reconcomiento de su origen y la fecha de elaboración.

Artículo 100. Características organolépticas a controlar en los Productos de la Pesca y de la Acuicultura.

1. Características Biológicas de los Pescados Frescos.
 - a) Escamas: Deben estar bien unidas entre sí y fuertemente adheridas a la piel, conservar su lucidez y brillo metálico, no ser viscosas.

b) Piel: Húmeda, tensa, bien adherida a los tejidos subyacentes, sin arrugas ni laceraciones y debe conservar los colores y reflejos propios de cada especie.

c) Mucosidad: En las especies que la posean debe ser acuosa y transparente.

d) Ojos: Deben ocupar toda la cavidad orbitaria, ser transparentes, brillantes y salientes.

e) Opérculo: Rígido, ofreciendo resistencia a su apertura, cara interna nacarada, vasos sanguíneos llenos y firmes que no deben romperse a la presión digital.

f) Branquias: Coloreadas de rosado a rojo intenso, húmedas y brillantes, con color sui generis y suave y que recuerde el olor a mar.

g) Abdomen: Terso, immaculado, sin diferencia externa con la línea ventral. Al corte, los tejidos deben ofrecer resistencia.

h) Poro anal: Debe estar cerrado.

i) Vísceras: Serán de colores vivos y bien diferenciados. Las paredes inferiores serán brillantes, vasos sanguíneos llenos, que resistan la presión digital, olor sui generis y suave.

j) Músculos: Elasticidad marcada, firmemente adheridos a los huesos y no se desprenden de ellos al ejercer presión con los dedos, color natural sui generis al primer corte, color propio con superficie de corte brillante. Los músculos presionados fuertemente apenas deben desprender líquido. Los vasos sanguíneos deben hallarse intactos. Al frotar los músculos triturados sobre la mano no se percibirán olores anormales y a la presión digital no dejará huella.

2. Características de los crustáceos vivos (langostas, cangrejos, centollas).

a) Caparazón: Húmeda y brillante

c) Movilidad: Debe presentarla a la menor excitación.

3. Los Moluscos Bivalvos y Gasterópodos: Deben ser expuestos a la venta vivos y presentar las siguientes características:

a) Valvas cerradas: Cuando presenten valvas abiertas, éstas deben cerrarse al ser golpeadas suavemente. En el interior de las valvas debe haber agua cristalina. Los moluscos gasterópodos deben acusar signos vitales. Ausencia de suciedad.

b) Olor: Agradable e intenso.

c) Músculos: Húmedos, bien adheridos a las valvas, de aspecto esponjoso, de color ceniciento claro en las ostras y amarillento en los mejillones.

4. Los Moluscos Cefalópodos: Deben tener las siguientes características:

a) Piel: Lisa, suave y húmeda, sin manchas sanguinolentas o extrañas a la especie.

b) Ojos: Vivos, brillantes y salientes de sus órbitas.

c) Músculos: Consistentes y elásticos.

- d) Color: Característico de cada especie.
- e) Olor: Suigeneris.
5. Características de los Crustáceos Frescos Muertos:
- a) Exoesqueleto: Ligeramente húmedo, brillante y consistente.
- b) Color: Gris ceniciento rojizo al ser extraído del agua, rojo vivo una vez cocido.
- c) Cuerpo: Curvado naturalmente, rígido, cola parcial o totalmente replegada bajo el tórax.
- d) Apéndices: Resistentes, firmes y bien adheridos al cuerpo.
- e) Ojos: Brillantes, que deben llenar la totalidad de la órbita destacándose de la misma.
- f) Músculos: Blancos o ligeramente ambarino, firmes.
- g) Olor: Propio de cada especie.

Artículo 101. El SENASA establecerá los niveles de tolerancia máxima permitida sobre la presencia de sustancias químicas, metales y metaloides, plaguicidas, así como microorganismos patógenos y toxinas presentes en tejido Pesquero y Acuícola.

1. Sustancias Químicas.

a) Metales y metaloides:

- Aluminio 250 ppm.
- Antimonio 20 ppm.
- Arsénico en líquido 0.1 ppm.
- Bario 500 ppm.
- Boro 100 ppm.
- Cadmio 5 ppm.
- Cobre 10 ppm.
- Estaño 500 ppm.
- Flúor 1.5 ppm.
- Hierro 500 ppm.
- Mercurio 0.5 ppm.
- Níquel 150 ppm.
- Plata 1 ppm.
- Plomo en líquido 2 ppm.
- Plomo en sólido 20 ppm.
- Selenio en líquido 0.05 ppm.
- Selenio en sólido 0.03 ppm.
- Zinc 100 ppm.

b) Plaguicidas:

- PCB 2.0 ppm.
- Aldrin 0.3 ppm.
- Clordano 0.3 ppm.
- Clordecone 0.3 ppm.
- DDT y Metabolitos 5.0 ppm.
- Heptaclor y Heptaclor epoxi 0.3 ppm.

- Mirex 0.1 ppm.
- Diquat 0.1 ppm.
- Glyphosate 1.0 ppm.
- 2,4-D 1.0 ppm.

c) Antibióticos:

- Oxitetraciclina 0.1 ppm.
- Sulfameracina 0 ppm.
- Sulfadimetóxina 0.1 ppm.

d) Otras Sustancias Químicas:

- Nitrógeno Básico Volátil Total (N.B.V.T.) 25 mg./100 para *Sebastes* sp, *Hehcoicentris dactylopterus* y *Sebastes (ichthy's capensis)*; 30 mg./100 para especies pertenecientes a la familia *Pleuronectidae* (queda exceptuado el fletán: *hippoglossus* sp. y 35 mg./100 para especies pertenecientes a las familias *Merluccidae* y *Gadidae*.
- Histamina 200 ppm.
- Trimetilamina 5 y 10 mg./100 gramos de carne.
- PH de la carne parte externa <6.8 y en la parte interna deberá ser > 6.5.
- Reacción de gas sulfídrico y de indol en pescado es negativa, en crustáceos el límite máximo de indol es de 25 mg./100 gramos de carne.

e) Biotoxinas:

- Toxina paralizante de los moluscos < a los 80 microgramos/100 gr. de carne.
- Toxina diarreica de los moluscos, en las partes comestibles del producto es negativa.

2. Microorganismos.

a) Moluscos bivalvos:

- *E. coli* < 230 coliformes/100 gr. de carne.
- *Salmonella* sp: Negativa

b) Otras especies:

- *E. coli* 1×10^3 ETEC/gr. de carne.
- *Listeria monocytogenes* negativo.
- *Salmonella* sp negativo.
- *Staphylococcus aureus* < 10^4 /gr. (NMP).
- *Vibrio cólera* negativo.
- *Vibrio parahemoliticus* negativo.
- *Vibrio vulnificus* negativo.
- *Clostridium botulinum* negativo.

Todas las determinaciones microbiológicas a controlar en los productos de la pesca y de la acuicultura, se realizarán mediante técnicas reconocidas científicamente a nivel internacional y aquellas que el SENASA determine.

Artículo 102. Los Pescados y Productos del Pescado serán sometidos a controles visuales, durante la producción y antes de ser declarados aptos para el consumo humano, para detectar la presencia de parásitos, para lo cual se tomarán en cuenta los siguientes requisitos.

- 1) El control se realizará por muestreo visualizando la cavidad abdominal, el hígado y los tejidos destinados al consumo humano.
- 2) Cuando la extracción de vísceras sea manual el o los operarios que la realizan serán adiestrados para realizar el control visual. Si el eviscerado se realiza en forma mecánica el control se realizará por muestreo.
- 3) Personal calificado realizará el control visual de los filetes o rodajas en forma individual o por muestreo según lo determine el Servicio de Inspección.
- 4) Cuando resulte posible desde el punto de vista técnico, se realizará un examen al trasluz de los filetes.

Artículo 103. Otros planes de muestreo, parámetros y métodos de análisis, además o en reemplazo de los anteriormente señalado, serán fijados por el SENASA cuando sean necesarios para la protección de la salud pública.

Artículo 104. Se consideran impropios para el consumo los Productos de la Pesca y de la Acuicultura que:

- 1) Presenten aspecto repugnante, mutilaciones, traumas, deformaciones o signos de descomposición.
- 2) Presenten coloración, olor o sabor anormales.
- 3) Sean portadores de lesiones microbianas o micóticas que los transformen en inadecuados para el consumo.
- 4) Presenten infestación por botriocéfalo (*Diphyllobothrium latum*) aún comprobándose un solo parásito.
- 5) Presenten infecciones masivas en el tejido muscular.
- 6) Como consecuencia de la infestación parasitaria, se hallen alterados las características organolépticas.
- 7) Presenten un aspecto repugnante.
- 8) Fueran tratados con antisépticos conservadores no aprobados por este Reglamento.
- 9) Proviengan de aguas contaminadas.
- 10) Sean recogidos muertos, salvo que la muerte se haya producido como consecuencia de la operación de la pesca.
- 11) Se enmarquen fuera de los límites físicos y químicos fijados para productos frescos en este Reglamento.
- 12) Presenten neoplasias, asfixia telúrica, hayan sido conservados en malas condiciones de higiene o hubieran estado en contacto con frutas o verduras.
- 13) Queda prohibida la puesta en el mercado de los siguientes productos pesqueros.

a) Peces venenosos de las siguientes familias: Tetradontidae, Mólidae, Diodontidae y Cantigastéridae.

b) Productos de la pesca que contengan biotoxinas tales como la ciguatera o las toxinas paralizantes de los moluscos.

14. Queda prohibida la puesta en el mercado para consumo humano de productos de la acuicultura a los que se les hayan administrado sustancias de efecto tireostático, estrogénico, androgénico o gestágeno y sustancias B-agonistas.

15. Serán declarados impropios para el consumo humano los crustáceos y cefalópodos frescos congelados y ultracongelados en los cuales se determine niveles superiores a 150 mg/kg (expresado como SO₂), en sus partes comestibles, de dióxido de azufre y sulfitos.

A tal efecto el SENASA queda facultado para efectuar los muestreos necesarios, en cualquier lugar donde se extraigan, transporten, industrialicen y comercialicen, y a establecer las prohibiciones temporales, regionales o generales correspondientes, cuando la situación del fenómeno de la toxina paralizante de los moluscos o "Marea Roja" lo hagan necesario para resguardo de la salud pública.

Artículo 105. El producto pesquero curado o salado debe ser considerado alterado cuando presente las siguientes características:

1. Olor y sabor desagradable.
2. Cuerpo blando, húmedo y pegajoso.
3. Arcas del cuerpo con coloraciones anormales.
4. Presencia de larvas de parásitos.
5. Otras alteraciones observadas por la Inspección Veterinaria.

Artículo 106. Se consideran impropios para el consumo, y por lo tanto serán condenados, los productos desecados, salados o no, que:

1. Presenten manchas rojizas o verdosas, producidas por hongos, que afectan a sus tejidos en profundidad.
2. Presenten regiones o zonas con formaciones micóticas.

Artículo 107. Los Productos y Subproductos de la Pesca y de la Acuicultura que salgan del establecimiento deben ir acompañados por el Certificado Sanitario correspondiente, el cual deberá estar autorizado por el SENASA, firmado y sellado por el Inspector Veterinario Oficial o Acreditado de dicho Establecimiento.

1. En los certificados antes mencionados deben constar los siguientes datos:

- a) Lugar (ciudad y país).
- b) Fecha.
- c) Nombre y número del establecimiento
- d) Dirección.
- e) Destino.

- f) Marcas de embarque o empaque.
- g) Número del certificado.
- h) Número de embarque.
- i) Número de contenedores (sí corresponde)
- j) Especie.
- k) Nombre comercial
- l) Modo de conservación
- m) Número de bultos.
- n) Peso neto.
- o) Firma y sello del Inspector Veterinario.
- p) Firma y sello de la autoridad del SENASA.

2. Los Certificados que acompañen Productos y Subproductos de la Pesca y Acuícolas destinados a la exportación se confeccionarán, en base a lo detallado numerales anteriores y teniendo en cuenta los requisitos del destino específico.

3. Faja Sanitaria de Seguridad: A todos los embalajes que conformen un empaque secundario de productos y subproductos de la pesca y de la acuicultura destinados a la exportación, serán fajados con una cinta sanitaria que garantice la inviolabilidad del empaque. La faja estará constituido por una cinta de papel autoadhesiva impresa con; el sello oficial expuesto en el anexo II de este Reglamento, el nombre y la dirección del establecimiento y el número de identificación individual de la faja. En el momento de colocar la faja se anotará en ella, con tinta indeleble, el número del lote y la fecha de elaboración de los productos contenidos en el empaque. El servicio de Inspección Veterinaria de cada establecimiento es responsable de la verificación de que las fajas sean colocadas y de llevar al día un libro donde se registre el uso de dichas fajas.

Artículo 108. El SENASA, a través del Laboratorio Nacional de Residuos (LANAR) elaborará y pondrá en práctica el Programa Nacional de Control de Residuos, en el cual se fijarán las sustancias que deben ser controladas, así como los métodos que deben aplicarse. El SENASA comunicará oficialmente a cada empresa las obligaciones y responsabilidades que deben asumir en la ejecución del mencionado Programa.

CAPITULO VIII

DE LAS EMBARCACIONES DESTINADAS A LA CAPTURA Y EL PROCESAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA

Artículo 109. En todas las Embarcaciones y Buques Pesqueros deben cumplirse los siguientes requisitos de diseño, manejo y condiciones higiénico-sanitarias, sin perjuicio del cumplimiento de otras disposiciones higiénico-sanitarias, de navegación y pesca, aplicables en relación con su actividad específica.

1. El diseño de los barcos pesqueros permitirá que el producto sea manipulado con rapidez y eficiencia y facilitará la limpieza y

desinfección de salas y equipos, de forma que no se contamine o deteriore el producto. Se considerarán los siguientes requisitos de construcción.

- a) Las tinajas y recipientes estarán contruidos de material inoxidable, resistente al agua salada y que no transmitan sustancias nocivas o características anormales al producto.
- b) Las cajas o las panas deben ser fáciles de desmontar y estarán provistas de mangos o asas. Las panas estarán dotadas de portillos, cuando sea necesario y de ranuras de drenaje en sus bordes inferiores.
- c) Los equipos y utensilios empleados a bordo, que entren en contacto con el producto o sus materias primas, deben ser de fácil limpieza y estar contruidos con materiales aprobados por el SENASA.
- d) Las bodegas destinadas al almacenamiento de los productos de la pesca estarán separadas de las máquinas, o de los lugares reservados a la tripulación, por mamparos suficientemente fijos para evitar que los productos de la pesca almacenados se contaminen.
- e) El revestimiento interior de bodegas será fijo y fácil de lavar y desinfectar. Estará contruido por un material de superficie lisa o en su defecto cubierto por una pintura lisa mantenida en buen estado y que no transmita a los productos de la pesca sustancias nocivas para la salud humana. Las juntas deben estar selladas.
- f) Las bodegas deben contar con desagües adecuados para el líquido de escarriamiento.
- g) En las bodegas no deben existir salientes o bordes afilados que dificulten la limpieza o puedan dañar el producto.
- h) Los recipientes utilizados para el almacenamiento de los productos deben garantizar su conservación en condiciones satisfactorias y en particular permitir el desagüe del agua de fusión del hielo.
- i) Se utilizarán paneles móviles de material resistente a la corrosión para la confección de anaqueles y de divisiones verticales en la bodega del producto.
- j) Las neveras y bins se contruirán de forma que el espesor máximo de las capas de productos y hielo no exceda de un metro (1 m).
- k) Las descargas de los servicios sanitarios, las cañerías y todos los conductos de evacuación de desechos, deben contruirse en base a un diseño y con materiales que no contaminen el producto.

2. Durante el procesamiento de los productos de la pesca a bordo de los barcos se tendrán en cuenta los siguientes requisitos:

- a) La manipulación posterior a la captura (matanza, eviscerado, limpieza, etc.) se iniciará tan pronto como ésta llegue a bordo y de acuerdo con las necesidades de cada especie. Luego de cada operación se lavarán con abundante agua potable o de mar limpia. Los productos de la pesca deben preservarse de la suciedad y de la contaminación. Serán manipulados y almacenados de forma que se evite su maltrato, magulladuras y deterioro innecesario. Queda prohibido caminar sobre el producto y estibarlos en grandes cantidades en cubierta.
- b) Los productos de la pesca deben ser sometidos a la acción del frío en forma inmediata después de su embarque. Quedan exceptuados de esta disposición aquellos barcos que por razones prácticas no pueden

aplicar frío, no obstante en esos casos no deben transcurrir más de 8 horas entre el embarque y el desembarque del producto.

- c) Todas las salas, bodegas de almacenamiento, cubiertas de trabajo, artes de la pesca, recipientes destinados al almacenamiento y utensilios que entren en contacto directo con los productos de la pesca deben estar limpios en el momento de su utilización y no deben contener sustancias que produzcan contaminación.
 - d) Las embarcaciones podrán hacer uso de agua de mar limpia o salmueras refrigeradas a temperaturas cercanas a cero grado centígrado (0°C - 32°F), para almacenar la captura y renovarse cuantas veces sean necesarios. El hielo se fabricará con agua potable o con agua de mar limpia y se almacenará en condiciones que garanticen su higiente.
 - e) Los equipos de refrigeración y el de circulación de salmueras o agua de mar será suficiente para mantener la temperatura del producto cercana a cero grado centígrado (0°C - 32°F).
 - f) Los lugares de la cubierta en los cuales el producto se descarga y manipula, o de la bodega donde se almacena, se empleará exclusivamente con estos fines.
 - g) En la cubierta habrá un suministro abundante de agua de mar limpia a presión para lavar.
 - h) Las embarcaciones que empleen cebo o carnadas, los llevarán de manera que no contaminen los recipientes utilizados para almacenar el producto.
 - i) Las embarcaciones deben estar equipadas con suficiente cantidad de elementos y utensilios para lavar y desinfectar las instalaciones.
 - j) Las sustancias venenosas, los jabones, los desinfectantes, plaguicidas y otras sustancias químicas o elementos peligrosos deben almacenarse en un local separado y reservado para ese uso exclusivo.
 - k) Se tomarán medidas activas y pasivas para proteger los barcos contra el acceso de insectos, roedores, aves, perros, gatos u otros animales.
 - l) Una vez descargado el barco deben limpiarse y desinfectarse la cubierta, las bodegas y toda otra parte o utensilio que haya estado en contacto con productos pesqueros, así como los cañerías y equipos utilizados para el aprovisionamiento de agua potable, hielo o agua de mar.
3. El personal encargado a bordo de la manipulación de los productos de la pesca debe cumplir las normas de higiene corporal e indumentaria establecidas en el presente Reglamento. El certificado médico de buena salud, el cual reunirá los requisitos enunciados en el artículo 21, numeral 1 (Capítulo III) de este Reglamento, se exigirá antes de su embarque.

Artículo 110. Embarcaciones menores: Son aquellas embarcaciones diseñadas y equipadas para capturar y conservar a bordo productos de la pesca, moluscos y crustáceos en condiciones satisfactorias por no más de 24 horas. Estas embarcaciones deben reunir los requisitos de manejo e higiénico-sanitarios establecidos en el artículo 113 (Capítulo VIII), sin perjuicio de otras condiciones específicas que para su actividad contemple el presente Reglamento u otras Reglamentaciones en materia de pesca o navegación.

1. Para la Protección de los Productos de la Pesca se tomarán las siguientes medidas:

- a) Desde el momento de su embarque, los productos de la pesca deben preservarse contra la acción del sol, viento, escarcha, etc.
 - b) Serán lavados con agua potable o agua de mar limpia y protegidos con toldos, hielo o lienzo limpio y húmedo.
 - c) se admite la utilización de instrumentos punzantes para desplazar piezas de gran tamaño, siempre que no se deteriore la carne de dichos productos.
2. Finalizadas las tareas de pesca, el hielo utilizado para la conservación del producto obtenido se arrojará al mar.
3. Para la descarga deben cumplirse con las condiciones establecidas en el presente Reglamento (artículo 86, Capítulo VI).

Artículo 111. Buques de altura y costeros: Son todos aquellos buques que están diseñados y equipados para conservar a bordo productos de la pesca, moluscos y crustáceos en condiciones satisfactorias durante más de 24 horas.

1. Estas embarcaciones deben reunir los requisitos generales de construcción, manejo e higiénico-sanitarios detallados en el artículo 113 (Capítulo VIII), sin perjuicio de las condiciones específicas que a continuación se detallan u otras que para su actividad contemple el presente reglamento u otras reglamentaciones en materia de pesca o navegación.
- a) Los buques pesqueros estarán equipados con bodegas, cisternas o contenedores para el almacenamiento de productos de la pesca refrigerados a las temperaturas establecidas en este Reglamento. Dichas bodegas estarán separadas de la sala de máquina y de los locales reservados a la tripulación por mamparos suficientemente fijos para evitar que los productos de la pesca almacenados se contaminen.
 - b) Las bodegas estarán acondicionadas de modo que el agua de fusión del hielo no permanezca en contacto con el producto de la pesca.
 - c) Los recipientes utilizados para el almacenamiento de los productos deben poder garantizar su conservación en condiciones satisfactorias y, en particular, permitir el desagüe del agua de fusión del hielo. En el momento de su utilización deben estar completamente limpios.
2. Los buques equipados para refrigerar los productos de la pesca con agua de mar refrigerada mediante hielo o con medios mecánicos, deben reunir las siguientes condiciones.
- a) Las cisternas deben estar equipadas con una instalación adecuada para el llenado y el vaciado de agua de mar y un sistema que garantice una temperatura homogénea en su interior.
 - b) Las cisternas deben disponer de un aparato para registrar automáticamente la temperatura, cuyo censor deberá situarse en la parte de la cisterna donde la temperatura sea más elevada.
 - c) El funcionamiento del sistema de cisternas o de contenedores deberá conseguir un nivel de enfriamiento que garantice que la mezcla del pescado y agua de mar alcance una temperatura de tres grados centígrados (3 °C - 37,4 °F) como máximo 6 horas después de llenado

- o de cero grado centígrado (0°C - 32 °F) como máximo 16 horas después.
- d) Las cisternas, cisternas de circulación y contenedores, deben vaciarse y limpiarse completamente después de cada descarga con agua potable o agua de mar limpia; deben llenarse únicamente con agua de mar limpia.
 - e) Los registros de las temperaturas de las cisternas deben indicar claramente la fecha y el número de la cisterna y deben conservarse a disposición de la autoridad encargada del control.
3. Para la protección de los productos de la pesca se tomarán las medidas indicadas en el artículo 113 (Capítulo VIII) de este Reglamento.
 4. Cuando los productos de la pesca sean refrigerados por hielo, éste se usará en cantidad suficiente para descender rápidamente la temperatura a cero grado centígrado (0° - 32 °F) medido en el espinazo en un plazo inferior a 8 horas. El hielo utilizado para refrigeración de 105 productos, se fabricará con agua potable o de mar limpia y se almacenará en condiciones que no permitan su contaminación.

Artículo 112. Buque factoría: Es el buque a bordo del cual los productos pesqueros son sometidos a una o varias de las siguientes operaciones seguidas de embalaje: fileteado, eviscerado, corte en rodajas, pelado, picado, congelación, transformación. Estos buques deben dar cumplimiento a los "procedimientos de seguridad de alimentos" indicados en los artículos 24, 25, 26, 27 y 28 (Capítulo IV) de este Reglamento. En aquellos buques en los cuales el SENASA considere necesario el desempeño de un Inspector Veterinario Acreditado para realizar la fiscalización higiénico-sanitaria, los responsables del buque deben dar cumplimiento a las disposiciones específicas contempladas en los Capítulos III y IV de este Reglamento.

- 1.- Los buques factorías deben reunir los requisitos generales de construcción, manejo e higiénico-sanitarios detallados en el artículo 113 (Capítulo VIII), sin perjuicio de las condiciones específicas que a continuación se detallan u otras que para su actividad contemple el presente Reglamento u otras reglamentaciones en materia de pesca o navegación.
 - a) Se deberá disponer de un espacio de recepción de productos pesqueros, diseñado y distribuido en zonas suficientemente grandes como para poder separar las aportaciones consecutivas diferenciándolas en lotes cuando corresponda. Este espacio de recepción y sus elementos desmontables deben presentar un diseño que facilite, su limpieza y que proteja los productos de la acción del sol o de las inclemencias, así como de cualquier fuente de suciedad o contaminación.
 - b) El sistema de transporte de los productos pesqueros desde el espacio de recepción hasta los lugares de trabajo debe cumplir con las normas elementales de higiene.
 - c) Los lugares de trabajo deben tener dimensiones suficientes para que se puedan realizar las preparaciones y transformaciones en condiciones de higiene adecuadas. Deben estar diseñados de tal forma que se evite toda contaminación de los productos.
2. En los lugares en que se lleve a cabo la transformación, congelación o ultracongelación de productos pesqueros y acuícolas, deberán cumplir con los siguientes requisitos de diseño y construcción.

- a) El piso debe ser antideslizante, fácil de limpiar y desinfectar y debe estar dotado de dispositivos que permitan una fácil evacuación del agua.
 - b) Las paredes y techos deben ser fáciles de limpiar, sobre todo en el emplazamiento de las tuberías, las cadenas y los conductos eléctricos que los atraviesen.
 - c) Los circuitos hidráulicos deben estar dispuestos o protegidos de modo tal que un posible escape de aceite no pueda contaminar a los productos pesqueros.
 - d) La ventilación y la iluminación deben cumplir las disposiciones enunciadas en el Capítulo IV para salas de elaboración de alimentos.
 - e) Debe contar con dispositivos para limpiar y desinfectar los utensilios materiales e instalaciones.
 - f) En las instalaciones para lavarse y desinfectarse las manos habrá jabón disponible, los grifos deben accionarse con pedales a rodilla o sistemas automáticos y las toallas deben ser de un solo uso. Se colocará un recipiente para su recolección después de usarlas.
 - g) Los aparatos y útiles de trabajo (mesa de despiece, contenedores, cintas transportadoras, evisceradoras, fileteadoras, etc.) deben estar fabricados con materiales resistentes a la corrosión del agua de mar y deben ser fáciles de limpiar y desinfectar y mantenerse en buen estado.
 - h) El local de almacenamiento de los productos terminados debe ser de dimensiones suficientes y fácil de limpiar. Debe estar separado del almacenamiento de materias primas, subproductos y desechos.
 - i) El local de almacenamiento de material de embalaje debe estar separado del área de preparación y transformación de productos.
 - j) Debe disponerse de equipos para evacuar desechos directamente al mar recipientes reservados para este uso. Si estos desechos fueran almacenados y tratados a bordo para su saneamiento se deberá disponer de locales separados, previstos para su uso.
3. Para el aprovisionamiento de agua se deben cumplir los siguientes requisitos:
 - a) El orificio de bombeo del agua de mar estará situado de manera que la calidad del agua bombeada no pueda verse afectada por la evacuación al mar de las aguas residuales, desechos y aguas de refrigeración de los motores.
 - b) El aprovisionamiento de agua potable para consumo humano se hará a través de los equipos que la potabilicen en el buque o deberá contar con depósitos, en cantidad suficiente, para ser aprovisionado en puerto.
 4. Debe disponerse de un área de vestuarios, lavabos y retretes no pudiendo estos últimos comunicarse directamente con los locales de preparación, transformación y almacenamiento de los productos pesqueros. Los lavabos deben estar dotados de medios de limpieza y secado que cumplan las normas higiénicas indicadas en el Capítulo V de este Reglamento. Los grifos de los lavabos deben accionarse con pedales o en forma automática.

5. Los buques factoría que congelen los productos pesqueros deben disponer de equipos de refrigeración suficientemente potentes para que, sometiendo los productos a una rápida reducción de la temperatura, permitan alcanzar en el interior de los mismos una temperatura de -18°C como máximo, y mantenerla. Debe darse cumplimiento a los requerimientos de control y registro de temperatura que el SENASA establezca.
- 6.- En los buques factoría deben cumplirse los requisitos específicos de higiene relativos a la manipulación y almacenamiento a bordo de los productos pesqueros, sin perjuicio de otros de índole general enunciados en este Reglamento:
 - a) Los pisos, paredes, techos y tabiques de los locales y el material e instrumentos utilizados para trabajar con productos pesqueros deben mantenerse en buen estado de limpieza y funcionamiento de manera que no constituyan un foco de contaminación para dichos productos.
 - b) Se deberá exterminar sistemáticamente todo roedor, insecto o cualquier otro parásito en los locales o en los materiales.
 - c) Los raticidas, insecticidas, desinfectantes y demás sustancias potencialmente tóxicas deben almacenarse en habitaciones o armarios cerrados con llave e independientes.
 - d) El personal del buque que manipule los productos de la pesca deberá dar cumplimiento a los requisitos generales y de higiene establecidos en el Capítulo III de este Reglamento.
7. Las operaciones de descabezado, eviscerado y fileteado deben realizarse en las siguientes condiciones de higiene.
 - a) Los productos serán lavados con abundante agua potable o agua de mar limpia después de esas operaciones.
 - b) Las operaciones de fileteado y corte en rodajas se llevarán a cabo evitándose cualquier contaminación o suciedad, debidas, especialmente, a las operaciones de descabezado y los cortes o rodajas y sus materias primas no deben permanecer en las mesas de trabajo más tiempo del necesario para su preparación.
 - c) Las vísceras y las partes que puedan constituir un riesgo para la salud pública se separarán y apartarán de los productos destinados al consumo humano.
8. El acondicionamiento a bordo de los productos pesqueros deberá realizarse en las siguientes condiciones de higiene:
 - a) El embalaje deberá efectuarse en condiciones higiénicas, evitándose toda contaminación de los productos pesqueros.
 - b) Los materiales de embalaje y los productos que puedan entrar en contacto con los productos pesqueros deben cumplir todas las normas de higiene y no podrán alterar las características organolépticas de los preparados y de los productos pesqueros, ni podrán transmitir sustancias nocivas para la salud humana.
 - c) Los embalajes tendrán la resistencia necesaria para garantizar una protección eficaz de los productos. No podrán utilizarse más de una vez salvo que sean de material impermeable, liso, resistente a la corrosión y fáciles de lavar y desinfectar.

- d) Queda prohibido introducir cartones o empaques secundarios en las zonas o salas de elaboración donde se procesa productos sin envase primario.
9. El almacenamiento a bordo de los productos pesqueros deberá realizarse en las siguientes condiciones de higiene:
 - a) La bodega, el material e instrumentos utilizados deben mantenerse en buen estado de limpieza y funcionamiento de manera que no constituyan un foco de contaminación para los productos almacenados.
 - b) Para el almacenamiento de los productos de la pesca se tomarán en cuenta las condiciones, en especial las temperaturas, indicadas en el artículo 93 (Capítulo VI) de este Reglamento.
 - c) Para el rotulado de los productos de la pesca se tomarán en cuenta los requisitos establecidos en el artículo 94 (Capítulo VI) de este Reglamento.
 - d) Se deberá de exterminar sistemáticamente todo roedor, insecto o cualquier otro parásito en dicho local o en los materiales.
 - e) Los raticidas, insecticidas y desinfectantes se utilizarán de forma que no exista riesgo de contaminación de los productos.

Artículo 113. El SENASA elaborará una lista actualizada de los buques autorizados que se encuentran equipados de conformidad con el punto anterior.

CAPITULO IX

DE LOS ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES DE SUBPRODUCTOS DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA

Artículo 114. Fábrica de harina y aceite de pescado: Es el establecimiento o sección de establecimiento que elabora harina y aceite partiendo de productos de la pesca y de la acuicultura.

1. Cuando los subproductos mencionados en el apartado anterior se destinen a consumo humano, los establecimientos elaboradores deberán reunir los requisitos generales exigidos para los establecimientos autorizados para industrializar productos de la pesca y de la acuicultura (Capítulos V y VI) del presente Reglamento, los indicados para fábricas de conserva de pescado relacionados con la índole de su producción (Capítulo V) y otras exigencias higiénico-sanitarias que se consignent en este Reglamento para garantizar la seguridad de los alimentos.
2. Los aceites de pescado deben responder a las siguientes exigencias:
 - a) Color, amarillo claro o ambarino, tolerándose la presencia de una ligera turbidez.
 - b) No contener más del 1% de impurezas.
 - c) No contener más del 10% de humedad.
 - d) No más del 3% de acidez expresada en ácido oleico.
 - e) No contener sustancias extrañas ni estar mezclados con otros aceites animales o vegetales.

3. Los residuos resultantes de la manipulación de los productos pesqueros, como los productos condenados, deben ser destinados a la preparación de subproductos no comestibles.

Artículo 115. Fábrica de aceites vitamínicos de pescado: Es el establecimiento o sección de establecimiento que elabora aceites vitamínicos a partir de los productos de la pesca. Estas fábricas deberán reunir las condiciones de ingeniería sanitaria e higiénicas indicadas para los establecimientos procesadores de productos pesqueros frescos (Capítulo V).

CAPITULO X

DE LAS INFRACCIONES Y SANCIONES

Artículo 116. Las violaciones a los preceptos de este Reglamento y demás disposiciones que emanen del mismo, serán sancionados por la Secretaría de Agricultura y Ganadería (SAG), sin perjuicio de lo que corresponda a los tribunales de justicia, cuando sean constitutivos de delito.

Artículo 117. De acuerdo a la severidad de las faltas éstas se clasifican en: Leves, Menos Graves y Graves.

Artículo 118. Faltas Leves: Se consideran como faltas leves las siguientes:

- a) Mal manejo en el monitoreo.
- b) Manejo inadecuado de los procesos por el personal de la planta.
- c) Equipos y utensilios con algunas deficiencias visibles.
- d) Falta de limpieza en un sector de la planta, que no esté directamente en contacto con los alimentos.
- e) Error en la información suministrada al Auditor Nacional.
- f) Otras que por su naturaleza pongan en peligro al alimento.

Artículo 119. En la amonestación se señalará si es primera, segunda o tercera vez. Cuando la planta no corrija una falta leve en tres amonestaciones consecutivas, se tomará como grave y se aplicarán las sanciones correspondientes.

Artículo 120. Faltas Menos Graves: Se consideran faltas menos graves las siguientes:

- a) Cuando la Planta tiene más de dos faltas leves en el momento de la verificación.
- b) Cuando un punto crítico no está bajo control, o los controles no son los adecuados.
- c) Cuando la materia prima no tenga una procedencia conocida.
- d) A la pérdida de eficiencia de varios equipos que significa peligro directo al alimento.
- e) Cuando se infrinja una Reglamentación Sanitaria dentro de la planta o no se cumpla con ella.

- f) Cuando se hagan tres amonestaciones por escrito y no se haya obedecido.

- g) Otras que por su naturaleza afectan directamente al alimento.

Artículo 121. En las Infracciones Menos Graves, se dejará una constancia por escrito a la Empresa, la cual en un termino no mayor a 48 horas, deberá hacer sus descargos ante la Autoridad Competente. En este caso no se procederá al cierre del Establecimiento.

Artículo 122. Faltas Graves: Se consideran faltas graves las siguientes:

- a) Incumplimiento del sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).
- b) La presencia de organismos patógenos en los productos que se elaboren en niveles que afecten la salud del consumidor.
- c) A la pérdida del control de las medidas del mantenimiento del medio ambiente.
- d) A la adulteración de un producto o falta de integridad comprobada según Reglamentaciones.
- e) A la violación expresa de las Normas Sanitarias, anteponiendo argumentos de índole económico.
- f) Otras que por su naturaleza específica se consideren graves, en la inocuidad de los alimentos. En este caso se procederá al cierre del establecimiento.

Artículo 123. Por las infracciones a las Faltas establecidas en los Artículos 119, 121 y 123 del presente Reglamento, se aplicarán las siguientes sanciones.

- a) Por las Faltas Leves cometidas, se le aplicará un Llamado de Atención por escrito, más una multa de Lps. 5,000.00 a Lps. 10,000.00
- b) Por las Faltas Menos Graves cometidas, se le aplicará Suspensión Temporal, más una multa de Lps. 10,000.00 a Lps. 20,000.00
- c) Por las Faltas Graves cometidas, se le aplicará Suspensión Definitiva, más una de Lps. 20,001.00 a Lps. 50,000.00.
- d) Los Reincidentes de las Infracciones indicadas en los Artículos precedentes, pasarán de, a la falta Inmediata Superior.

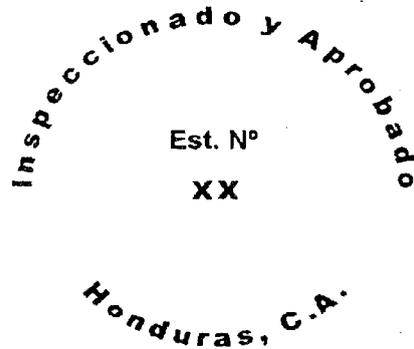
CAPITULO XI

DE LAS DISPOSICIONES FINALES

Artículo 124. Derógase el Acuerdo No. 0008-93 del 13 de enero de mil novecientos noventa y tres, que contiene el REGLAMENTO DE INSPECCION INDUSTRIAL E HIGIENICO SANITARIO DE PRODUCTOS PESQUEROS y demás disposiciones que de él emanaron.

Artículo 125. Este Reglamento entrará en Vigencia a partir de la fecha de su publicación en el Diario Oficial La Gaceta.

ANEXO I.
SELLO DE INSPECCION VETERINARIA OFICIAL



XX: Corresponde al número del establecimiento autorizado.

ANEXO II.
SELLO PARA ENVOLTORIOS Y EMBALAJES



Corresponde al número del establecimiento autorizado.

2. Hacer la transcripción de Ley.

COMUNIQUESE

WILLIAM HANDAL RAUDALES
PRESIDENTE CONSTITUCIONAL DE LA REPUBLICA POR LEY

GUILLERMO ENRIQUE ALVARADO DOWNING
SECRETARIO DE ESTADO EN LOS DESPACHOS DE AGRICULTURA Y GANADERIA