

Pesca, que sustituye al Reglamento de Inspección de Productos Pesqueros aprobado por decreto del Poder Ejecutivo N° 663/987, de fecha 4 de noviembre de 1987:

Resultando: el mismo actualiza la normativa reglamentaria vigente respecto a los controles de higiene y sanidad de los productos pesqueros, embarcaciones de pesca, establecimientos, fábricas y locales de venta de productos de la pesca y caza acuática:

Considerando: I) al Instituto Nacional de Pesca le compete entre otras el control y fiscalización de la higiene, sanidad y calidad de los productos pesqueros, comprendiendo ello el control de las embarcaciones de pesca, establecimientos, locales de venta y fábricas de productos de la pesca y caza acuática:

II) también es competencia del Instituto, proponer las modificaciones a las disposiciones que estime convenientes y oportunas para la actualización de la normativa que se dicte respecto a la sanidad y calidad de los productos de la pesca, caza acuática y derivados así como la referente a la extracción, transporte, depósito, manipulación, industrialización y comercialización interna y externa de los mismos:

III) el Cap. 14 del Reglamento Bromatológico Nacional (Dec. N° 315/94 de 5 de julio de 1994) "Pescados y Productos Pesqueros" define y versa sobre disposiciones de la Legislación Pesquera, la misma resulta insuficiente desde el punto de vista de las infracciones, las sanciones y el procedimiento. Por tanto, es menester compeltar y adecuar los aspectos técnicos que no incluye dicho Reglamento Nacional Bromatológico:

Atento: a lo dispuesto en los Arts. 20 y 21 de la ley N° 13.833, de fecha 29 de diciembre de 1969, a los Arts. 2°, 3° y 5° y concordantes del decreto-ley N° 14.484, del 9 de diciembre de 1975 y a la propuesta formulada por el Instituto Nacional de Pesca al respecto,

El Presidente de la República

DECRETA:

CAPITULO I

DISPOSICIONES GENERALES

SECCION I - Ambito de Aplicación

Artículo. 1°.- El Instituto Nacional de Pesca (INAPE) es la autoridad oficial competente en materia de control de higiene y sanidad de los productos de la pesca y la caza acuática de acuerdo con lo preceptuado por la normativa legal y reglamentaria vigente.

Art. 2°.- Las disposiciones del presente reglamento como las normas que al respecto dicte el INAPE, serán aplicables a los productos de la pesca y caza acuática destinados al consumo humano o animal, de origen nacional o extranjero como también a su producción, acopio, transporte y puesta en el mercado.

Se dispone asimismo que serán objeto de aplicación de la citada normativa las embarcaciones de pesca, establecimientos, locales de venta y fábricas de productos pesqueros.

SECCION II - Definiciones Generales

Art. 3°.- Definiciones: A los fines del presente Reglamento se entenderá por:

1. **Productos de la pesca y de la caza acuática:** todos los animales o vegetales acuáticos o partes de los mismos.

2. **Refrigeración:** procedimiento consistente en bajar la temperatura de los productos pesqueros hasta aproximarla a la de fusión del hielo.

3. **Productos frescos:** los productos pesqueros enteros o preparados, 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.

4. **Productos preparados o procesados:** los productos pesqueros que hayan sido sometidos a una modificación de su integridad anatómica como, por ejemplo, el destripado, descabezamiento, corte en rodajas, fileteado, picado, etc.

5. **Productos transformados:** los productos pesqueros que hayan

MINISTERIO DE GANADERIA, AGRICULTURA Y PESCA

19

Decreto 213/997.- Compétese al Instituto Nacional de Pesca INAPE el control de higiene y sanidad de los productos de la pesca y la caza acuática.

(1.507°R)

Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca
Ministerio de Economía y Finanzas
Ministerio de Industria, Energía y Minería
Ministerio de Salud Pública

Montevideo, 18 de junio de 1997

Visto: el proyecto de Reglamento para el control de higiene y sanidad de los productos de la pesca formulado por el Instituto Nacional de

sido sometidos a un tratamiento químico o físico, por ejemplo, el calentamiento, cocido, ahumado, salazon, deshidratación, marinado, etc. aplicado a los productos refrigerados o congelados, asociado o no a otros productos alimenticios, o a una combinación de estos procedimientos.

6. Producto congelado: los productos pesqueros que hayan sido sometidos a congelación basta alcanzar la temperatura en su interior de por lo menos -18° C luego de su estabilización térmica.

7. Empaque: material destinado entre otros fines a proteger los productos pesqueros mediante un envoltorio, un envase o cualquier otro material adecuado.

8. Lote: cantidad de producto pesquero producido en circunstancias prácticamente idénticas y en un tiempo determinado.

9. Medio de transporte: lugar reservado para la carga del producto pesquero o de la caza acuática en un transporte sea éste por tierra, mar o aire.

10. Establecimiento: todo recinto edificio donde el pescado o los productos pesqueros sean procesados, transformados o almacenados para la exportación o el mercado interno.

11. Molusco Bivalvo: los moluscos lamelibranquios que se alimentan por filtración.

12. Biotoxinas marina: las sustancias tóxicas acumuladas en los moluscos bivalvos y gasterópodos por ingestión de plancton que contenga dichas toxinas.

13. Zona de producción: las partes del territorio marítimo, fluvial o lacustre donde se encuentran bancos naturales de moluscos bivalvos vivos, o lugares donde se cultiven o recolecten moluscos bivalvos vivos y otros productos derivados de la acuicultura.

14. Autocontroles sanitarios: conjunto de actividades que permiten garantizar y demostrar que un producto de la pesca cumple con los requisitos previstos en este Reglamento o en las Normas Técnicas que al respecto dicta el INAPE. Formará parte del proceder interno del establecimiento o buque factoría y deberá ser desarrollado y realizado por los responsables de cada establecimiento y contar con el respaldo técnico de un profesional veterinario acreditado ante el INAPE.

15. Peligro: presencia de un agente biológico, químico o físico que resulte perjudicial para la salud humana y que su eliminación o reducción a niveles aceptables resulte esencial para la producción de alimentos pesqueros sanos.

16. Riesgo: probabilidad de ocurrencia de un peligro.

17. Fraude económico: engaño al destinatario o consumidor de los productos de la pesca mediante un etiquetado irregular, en cuanto a declaración de especie, producto, ingredientes, peso neto, etc.

18. Punto crítico: es toda etapa o procedimiento en el proceso en el que pueda evitarse, eliminarse o reducirse a un nivel aceptable cualquier peligro para la seguridad alimentaria o fraude económico mediante un control adecuado.

19. Análisis de riesgo y de los puntos de control crítico (HACCP): sistema que permite identificar riesgos específicos y medidas preventivas para su control.

20. Deterioro: es la alteración del pescado o de los productos pesqueros evidenciable por métodos sensoriales, físicos, químicos o microbiológicos.

21. Nocivo: Es el pescado o productos pesqueros potencialmente peligrosos para la salud pública por contener microorganismos patógenos o sus toxinas, parásitos transmisibles o sustancias tóxicas.

22. Procesamiento: Incluye limpieza, fileteado, enfriado, empaque, enlatado, congelado, ahumado, secado, salado, marinado o preparación de pescado o productos pesqueros o por cualquier otro método.

23. Certificado de registro de habilitación: Documento emitido por el INAPE que habilita sanitariamente, en los términos de la Sección VI de este Capítulo.

24. Servicio Acreditado: es aquel que cumple con los requisitos establecidos por la Inspección Veterinaria Oficial, para actuar como tal, y está habilitado por el INAPE en las condiciones que éste determine.

25. Conserva: cualquier producto contenido en recipiente hermético sellado y sometido a un proceso térmico de conservación autorizado, y que bajo condiciones habituales de almacenamiento no refrigerado, no se altera ni representa peligro alguno para la salud humana.

SECCION III- Reglamentaciones

Art. 4°.- El INAPE podrá, con el propósito de reglamentar la exportación, importación, acopio, distribución interna y empaque de productos de la pesca, caza acuática, establecer normas:

a) que prescriban grados, calidad y estándares para productos de la pesca y de la caza acuática, así como normas en general sobre control de lotes (de cualquier tipo de producto) y niveles de muestreo de los mismos;

b) que se refieran al procesamiento, transformación, almacenamiento, clasificación, empaque, etiquetado, transporte e inspección de productos de la pesca;

c) que regule los registros y habilitación de la Sección VI del presente capítulo;

d) que prescriban los requisitos para el equipamiento y operación sanitaria de establecimientos, embarcaciones, vehículos y otros equipos usados en relación a la pesca y procesamiento;

e) que prohiban la comercialización o almacenamiento de productos de la pesca y de la acuicultura bajo cualquier grado, denominación o estándar prescripto por las disposiciones conformes a este Reglamento, a menos que hayan sido cumplidos todos los requisitos del mismo y las disposiciones subordinadas a este respecto;

f) que establezcan la información que se debe incluir en el Certificado de Exportación tanto sea de buque pesquero o factoría, planta industrial habilitada o pesca artesanal.

Las exportaciones procedentes de la pesca artesanal o de la producción acuícola deberán proceder de buques pesqueros menores de 10 TRB o de establecimientos o de depósitos, según corresponda, que se encuentren autorizados por el Poder Ejecutivo y habilitados por el INAPE;

g) que establezcan las inscripciones que deben llevar las etiquetas.

SECCION IV - Inspecciones

Art. 5°.- Los cometidos de la Inspección Veterinaria Oficial de la actividad pesquera serán desempeñados en la órbita del INAPE por profesionales veterinarios y ayudantes idóneos del Departamento de Desarrollo Industrial suficientemente acreditados por el Instituto.

Art. 6°.- Un inspector podrá en cualquier momento:

a) solicitar toda información de carácter técnico que estime necesaria debiendo asimismo recibir por parte del sujeto inspeccionado la más amplia colaboración para el correcto cumplimiento de su función;

b) entrar a cualquier buque pesquero, lugar o instalación, donde se procesen o almacenen productos de la pesca, revisar cualquier medio de transporte de productos de la pesca y abrir cualquier envase que los contenga;

c) tomar muestras libre de cargo con propósito de inspección.

Art. 7°.- Sin perjuicio de la legislación vigente, cuando un inspector crea -con bases razonables- que se ha cometido una falta contra este Reglamento o disposiciones subordinadas, podrá retener todo producto pesquero o envase objeto de dicha falta.

Las partidas retenidas podrán ser confiscadas o remuestreadas y no podrán ser comercializadas hasta que el INAPE dictamine al respecto.

Las partidas de productos que hayan sido inspeccionadas y declaradas como no aptas para consumo humano, deberán ser enviadas a las plantas habilitadas de harina de pescado u otro proceso autorizado, según los procedimientos indicados por el INAPE.

El envío a reducción deberá ser fiscalizado por un representante del INAPE, que labrará un acta dejando asentada la actuación cumplida.

Art. 8°.- Con el propósito de preservar la identidad de cualquier producto pesquero, un inspector podrá retener el mismo adjuntando un rótulo numerado sobre el cual esté escrito claramente:

- 1) la palabra "retenido";
- 2) un número de identificación;
- 3) una breve descripción del lote;
- 4) la fecha;
- 5) la firma del inspector

Se notificará a la empresa responsable del producto pesquero retenido, del procedimiento realizado y de las características del mismo.

No se podrá alterar, mutilar o quitar un rótulo de cualquier producto pesquero o su envase, mover, vender o disponer de dicho producto, a menos que haya mediado un aviso de liberación por parte del INAPE.

Art. 9°.- Cualquier persona física o jurídica que acredite un interés respecto a la decisión de un inspector en ocasión de una inspección realizada, podrá solicitar ante el INAPE, dentro de las veinticuatro horas, mediante escrito fundado, avalado por un profesional veterinario registrado por la empresa ante el INAPE, una nueva inspección. Si el área técnica correspondiente estima que existen motivos suficientes ordenará una reinspección y la decisión a que allí se arribe se considerará definitiva.

Art. 10°.- Ninguna reinspección podrá ser ordenada si el solicitante

de la misma no ha acreditado de manera suficiente ante el Instituto que la identidad del producto pesquero motivo de la inspección ha sido preservada.

Art. 11°.- Cuando un inspector tenga bases suficientes para creer que el producto pesquero se ha deteriorado luego de la fecha en la cual fue inspeccionado o que no cumple con los requisitos de estas disposiciones, en cualquier otra forma, podrá inspeccionar nuevamente el mismo.

SECCION V - Infracciones

Art. 12°.- Serán consideradas infracciones a los efectos del presente Reglamento:

- a) falsificar, alterar o destruir cualquier declaración, certificado de inspección u otro documento emitido bajo este Reglamento o en disposiciones subordinadas;
- b) impedir o dificultar la acción de los inspectores del INAPE en el ejercicio de sus funciones específicas;
- c) proporcionar a la Inspección Veterinaria Oficial de la actividad pesquera información inexacta o negar información con relación a condiciones higiénico-sanitarias, cantidad o procedencia de las materias primas e ingredientes utilizados en la elaboración del pescado o productos derivados;
- d) elaborar o manipular productos pesqueros en violación con las disposiciones del presente Reglamento;
- e) permitir trabajar en los establecimientos a personas que no posean carné de salud;
- f) utilizar con destino a la alimentación humana, productos pesqueros que fueran encontrados no aptos para tal fin, por parte de la Inspección Veterinaria Oficial de la actividad pesquera;
- g) destinar al consumo humano productos pesqueros adulterados o falsificados;
- h) incumplir las regulaciones atinentes al etiquetado, rotulado o codificación de los productos pesqueros.

Art. 13°.- Adulterado. A los efectos de lo establecido en el inciso g) del Art. 12 se entiende por producto adulterado:

- a) cuando se utilice en su preparación materias primas alteradas, no higiénicas o insalubres, o en otra forma, no aptas para el consumo humano;
- b) cuando contiene sustancias tóxicas nocivas para la salud, tales como venenos, antisépticos, pesticidas o productos químicos o cualquier otro producto no aprobado;
- c) cuando contiene aditivos alimentarios cuyo uso no fue aprobado por la autoridad competente o en cantidades superiores a los límites autorizados;
- d) cuando ha sido industrializado, envasado o mantenida en condiciones no higiénicas y se haya contaminado;
- e) cuando ha sido envasado en continente no higiénico o constituido por sustancias tóxicas que puedan convertirlo en perjudicial para la salud;
- f) cuando se haya agregado cualquier sustancia que aumente el peso o volumen del producto o reduzca su calidad y valor nutritivo.

Art. 14°.- Será también considerada infracción cualquier otro acto, acción u omisión, que viole las disposiciones contenidas en este Reglamento o las normas subordinadas, que en aplicación de éste dicte el INAPE.

SECCION VI - Registro de Habilitación Sanitaria

Art. 15°.- Solo podrán comercializarse los productos pesqueros y de la caza acuática cuyo procesamiento, transformación o almacenamiento se hubiere verificado en un establecimiento habilitado por el INAPE de acuerdo con lo establecido en los Capítulos III, IV, V, VII y VIII de esta reglamentación.

Art. 16°.- Los barcos pesqueros mayores de 10 TRB deberán encontrarse sanitariamente habilitados de acuerdo con lo establecido en el capítulo II de este reglamento.

Art. 17°.- El transporte de los productos de la pesca y caza acuática así como sus derivados deberá realizarse en vehículos habilitados a esos efectos por INAPE de acuerdo con lo dispuesto en el capítulo VI de esta reglamentación.

Art. 18°.- Todo establecimiento que fabrique hielo para ser utilizado

en la actividad pesquera deberá estar habilitado por el INAPE.

Art. 19°.- Las habilitaciones sanitarias de barcos, depósitos de productos pesqueros, frigoríficos o no, plantas o transporte, tendrán la siguiente validez:

barcos:	semestral
depósitos:	semestral
plantas:	anual
transporte:	semestral

Cuando una planta se encuentre sin operar por un período mayor de tres meses, deberá solicitar una nueva habilitación.

SECCION VII - Rotulado

Art. 20°.- Se entiende por rotulación toda inscripción leyenda o disposición que se imprima, adhiera o grave a un producto o a su envase, envoltura o embalaje. Toda rotulación, así como el texto de las indicaciones o instrucciones que se acompañan al producto debe ser previamente aprobado por el INAPE.

Art. 21°.- Cualquier empaque o rótulo en productos nacionales o importados, deberá estar correcta y legiblemente marcado para indicar como mínimo:

- a) denominación del producto con indicación del nombre común y científico de la o las especies intervinientes (que los componen);
- b) nombre y dirección del establecimiento elaborador habilitado;
- c) peso neto del producto a menos que el contenedor o rótulo indique que el contenido deberá ser pesado en el momento de la venta al público;
- d) los ingredientes de cada envase cuando hay más de un ingrediente en el mismo, numerando en orden decreciente sus proporciones;
- e) en todos los productos importados figurar el N° de registro del importador y el rótulo de "Aprobado por INAPE".

Art. 22°.- La información que luzca en las etiquetas o rótulos no debe inducir a error o engaño al consumidor.

Art. 23°.- Los rótulos para los productos y sub-productos de la pesca destinados al consumo interno deberán estar redactados en idioma castellano.

Art. 24°.- Los productos de procedencia extranjera deberán cumplir con lo establecido en el Art. 21 y contener además el nombre y domicilio del importador, fraccionador o distribuidor, así como la fecha de vencimiento.

Art. 25°.- Queda prohibido el uso de rótulos que tengan enmiendas, leyendas agregadas con caracteres diferentes a los tipográficos que correspondan a los mismos, así como la superposición de rótulos en los envases, salvo en los casos expresamente autorizados por el INAPE.

Art. 26°.- Las aprobaciones de los rótulos no podrán prolongarse más allá de la habilitación del establecimiento elaborador, motivo por el cual el retiro o pérdida de la habilitación sanitaria en forma definitiva de un establecimiento implicará la caducidad de la aprobación del rótulo.

SECCION VIII - Codificación

Art. 27°.- Los envases de productos pesqueros industrializados en el Uruguay deberán estar marcados en código de la siguiente manera:

- a) el envase deberá estar marcado por la palabra INAPE seguida por el último dígito del año en curso y tres dígitos para indicar el día del año en el cual el pescado fue procesado;
- b) el código deberá estar correcta y legiblemente marcado en parte visible del exterior del envase;
- c) Los envases de productos pesqueros que hayan sido reempacados deberán estar marcados con el código inicial al cual se le agregará la letra R.

Art. 28°.- En las conservas cada envase debe ser identificado por un código indeleble, de fácil lectura y que no afecte adversamente la integridad del envase. El código debe indicar el establecimiento elaborador, fecha de producción según lo establecido en el Art. 26 y Nro. de procesamiento término del día. Dicho código deberá ser anotado en la correspondiente gráfica del termógrafo.

SECCION IX - Importaciones

Art. 29°.- La importación de productos pesqueros, subproductos y

derivados con destino a la alimentación humana y animal, deberá cumplir con los requisitos establecidos en la presente sección, así como con el resto de la normativa en lo que correspondiere, sin perjuicio de lo dispuesto por otros Organismos al respecto.

Art. 30°.- Los importadores deberán presentar por escrito la solicitud de importación ante el INAPE, proporcionando la información que le sea requerida.

Art. 31°.- El BROU no dará trámite a ninguna denuncia de importación de productos pesqueros, sub-productos y derivados con destino al consumo humano o animal, hasta contar con la correspondiente autorización por parte del Instituto.

Art. 32°.- A efectos de obtener la autorización a que refieren los artículos precedentes, el solicitante deberá presentar certificado sanitario oficial extendido o validado por la autoridad competente del país de origen, indicando asimismo medio de transporte y lugar de entrada al territorio nacional de la mercadería.

Art. 33°.- La Dirección Nacional de Aduanas permitirá el ingreso de las mercaderías al país contra entrega de la autorización definitiva del INAPE.

Los productos y sub-productos pesqueros no podrán ser movilizados de los depósitos para el almacenaje de productos de la pesca habilitados por INAPE, sin previa autorización del Instituto.

Los productos referidos en el presente artículo introducidos al país sin el cumplimiento de las disposiciones del mismo serán retenidos por el INAPE sin más trámite, y las firmas importadoras no tendrán derecho a indemnización ni reclamo alguno sin perjuicio de las sanciones legales que correspondan.

Art. 34°.- Los productos de la pesca que no tengan origen nacional bajo cualquier título al ingreso al territorio nacional y que a los fines comerciales adquieran la procedencia uruguaya, deberán contar con la intervención sanitaria preceptiva del INAPE.

CAPITULO II

DISPOSICIONES HIGIENICO SANITARIAS DE LAS OPERACIONES DE PESCA Y DESCARGA

SECCION I - PESCA

Art. 35°.- Los barcos pesqueros que no posean cámaras isotermas frigoríficas o que no puedan llevar hielo para conservación de la pesca que se obtiene, no podrán permanecer fuera del puerto efectuando dichas operaciones más de 24 horas.

Art. 36°.- Todas las bodegas en las cuales se almacene pescado y hielo deberán estar provistas de aislación suficiente como para proteger el pescado y el hielo de las condiciones atmosféricas.

Art. 37°.- El hielo utilizado en el enfriado del pescado en una embarcación, deberá ser fabricado con agua limpia, en establecimiento habilitado por el INAPE y deberá ser almacenado en la bodega de los buques pesqueros de tal forma que los riesgos de contaminación sean mínimos. Dicho hielo deberá estar finamente dividido.

Art. 38°.- En el momento que sea factible luego de la captura y lo antes posible, se deberá lavar el pescado y se lo colocará ordenadamente en cajas con suficiente hielo como para mantener temperaturas adecuadamente bajas hasta que sea entregado para su procesamiento.

Art. 39°.- Las cajas deberán contener la cantidad adecuada de pescado permitiendo suficiente espacio para el hielo, de modo que el pescado no sufra la presión de las cajas superiores.

Art. 40°.- Las especies que sean demasiado grandes como para ser almacenadas en cajas, deberán guardarse en áreas de almacenaje que formen parte de la estructura de la bodega, con hielo suficiente para mantener temperaturas adecuadamente bajas.

Art. 41°.- El hielo que haya sido previamente utilizado con algún otro propósito no podrá ser usado para enfriar pescado.

Art. 42°.- El pescado deberá ser almacenado y refrigerado tan rápidamente como sea posible luego de la captura.

Art. 43°.- Todo tratamiento para ser aplicado a la materia prima a bordo, diferente al que se describe en este reglamento, deberá ser aprobado por el INAPE previo a su puesta en práctica.

Art. 44°.- Los productos de la pesca no podrán ser transportados sobre la cubierta, salvo casos excepcionales debidamente fundados y autorizados por INAPE.

Art. 45°.- Las cajas empleadas para el transporte de pescado deberán estar hechas de material liso, no absorbente y resistente a la corrosión, que no tenga rajaduras ni hendiduras y deberán estar construidas de tal forma que permitan el drenaje y protejan al pescado de daños por aplastamiento cuando las cajas sean apiladas. Deberán contar con la aprobación del INAPE.

Art. 46°.- Las cajas que sean usadas para el transporte de pescado en una embarcación deberán encontrarse en buenas condiciones higiénico-sanitarias.

Art. 47°.- Las bodegas en las cuales se almacene pescado y hielo deberán:

- estar provistas con sistema de drenaje para retirar el agua de deshielo y para asegurar que el pescado y el hielo no entran en contacto con el agua de sentina u otros contaminantes;
- estar separadas de los compartimientos de máquina y otras áreas del buque por mamparos estancos, asimismo sus paredes serán de un material liso no poroso y fácilmente lavable.

Art. 48°.- Deberán proveerse facilidades sanitarias para la higiene del personal en las embarcaciones, y las mismas deberán mantenerse en buenas condiciones de limpieza e higiene.

SECCION II - Descarga

Art. 49°.- La descarga de pescado comenzará tan pronto como sea factible luego de la llegada del buque pesquero a puerto y la misma deberá ser autorizada por la Inspección Veterinaria Oficial de la actividad pesquera.

Dicha descarga deberá insumir el menor tiempo posible de modo de proteger la captura, pudiendo la misma ser pospuesta si el inspector del INAPE entiende que las condiciones climáticas no son las adecuadas.

Art. 50°.- Se deberán tomar las máximas precauciones durante la descarga del pescado para prevenir la contaminación por combustible, vidrios y otros materiales indeseables.

Art. 51°.- Se deberán tomar precauciones para proteger el pescado de golpes y otros daños durante la manipulación, encajonamiento, almacenaje y la descarga.

Art. 52°.- Las bodegas en las cuales se almacena la materia prima y el equipo usado para la descarga deberán limpiarse y desinfectarse tan pronto como sea posible luego de la descarga, mediante el uso de agua potable o agua de mar limpia y agentes químicos aprobados por INAPE.

Art. 53°.- Cada vez que sea necesario a juicio de la inspección Veterinaria Oficial de la actividad pesquera, se realizará una desinfección, desinsectación y desratización general de todo el buque pesquero.

Los productos de limpieza, desinfectantes, insecticidas y toda sustancia que pueda presentar toxicidad, se almacenarán en locales o armarios provistos de cerrojo y se utilizarán sin riesgo de contaminación de los productos de la pesca.

La empresa armadora deberá contar con un programa operativo de limpieza y sanitización general del buque pesquero, aprobado y monitoreado por el INAPE.

Art. 54°.- Las cajas de pescado que se desembarquen deberán ser cargadas directamente a vehículos que estén habilitados por el INAPE para este propósito.

Art. 55°.- Podrá ordenarse por parte del Inspector del INAPE, el retiro de los productos de la pesca que no cumplan con los requisitos higiénico-sanitarios establecidos.

Art. 56°.- Las personas ocupadas en la descarga de las embarcaciones deberán:

- usar ropa limpia e higiénica;
- observar prácticas sanitarias durante la operación;

- e) tener carné de salud;
- d) evitar todo tipo de contaminación del producto descargado.

Art. 57°.- Los buques factoría quedarán comprendidos cuando correspondan dentro de los alcances detallados en el Capítulo III, IV y V.

CAPITULO III

REQUISITOS PARA LA CONSTRUCCION Y EQUIPAMIENTO DE PLANTAS PROCESADORAS DE PESCADO

Art. 58°.- Las áreas que sean usadas para almacenar, clasificar, lavar, encajonar o enhielar materia prima, deberán estar separadas del área de procesamiento.

Art. 59°.- Las áreas que sean usadas para el almacenamiento de material de empaque deberán estar separadas de las áreas de trabajo y diseñadas de tal forma que protejan el material de empaque de toda contaminación y humedad.

Art. 60°.- Las áreas de trabajo húmedas deberán:

a) tener la superficie de los pisos donde se reciba pescado, se guarde o procese construida en materiales impermeables, lavables, antideslizantes, atóxicos y de fácil limpieza y desinfección, unidos al muro sin formar ángulo con la pendiente adecuada para un correcto drenaje;

b) tener las superficies internas de las paredes construidas de material liso, impermeable y de color claro, de una altura no menor a los dos metros y que pueda ser lavado a fondo.

Art. 61°.- El sistema de drenaje deberá ser de un tipo y tamaño suficiente para evacuar los efluentes del proceso y agua de las operaciones de limpieza y deberá estar equipado con trampas u otros artefactos que impidan la entrada de gases, insectos o roedores al edificio.

Art. 62°.- Los techos deben ser construidos y terminados de manera de evitar la acumulación de polvo y condensación, siendo a su vez de fácil limpieza.

Art. 63°.- Todas las aberturas estarán munidas de malla anti-insecto u otro sistema apropiado que evite la entrada de los mismos a salas de proceso.

Art. 64°.- Se deberán emplear sistemas de ventilación natural o mecánica que proveerán aire fresco, evacuarán olores indeseables, vapor y humo y evitarán la condensación en las salas donde se realiza el trabajo.

Art. 65°.- Las facilidades sanitarias para el personal que está manipulando productos de la pesca deberá ser del tipo y número aprobados por INAPE, contando como mínimo con:

- a) gabinetes higiénicos que no podrán comunicarse directamente con las áreas de proceso;
- b) piletas higiénicas, con agua corriente y canillas de acción no manual, jabón líquido o en polvo y secadora de aire o toallas desechables;
- c) adecuada cantidad de agua potable con una presión mínima de 1.4 Kg/cm cuadrado;
- d) lavabotas a la entrada del área de proceso.

Art. 66°.- El agua no potable usada para producción de vapor, refrigeración, control de incendios y otros propósitos similares debe ser transportada por cañerías completamente separadas, perfectamente identificables (preferentemente con color) y de manera que se eviten conexiones con el sistema de agua potable.

Art. 67°.- El equipamiento para procesar productos de la pesca deberá contar con:

- a) armazones construidas de superficies no corraíbles u otro material apropiado;
- b) mesas construidas de tal forma que ellas y las áreas debajo de las mismas puedan ser fácilmente limpiadas;
- c) no podrá usarse madera para la construcción de ninguna parte de un transportador u otro tipo de equipo como por ej. palas, pallets en zonas húmedas.

Art. 68°.- Si se utilizaren receptáculos para el depósito de residuos deberán ser impermeables, de material aprobado por el INAPE y cuando sea necesario para evitar la contaminación del establecimiento o de cualquier pescado que se procese allí, deberán tener tapas que ajusten perfectamente.

Art. 69°.- Los transportadores usados para el transporte de materia prima y productos deberán estar construidos de tal forma que la materia prima nunca sea transportada sobre el producto procesado o por superficies por las que pueda entrar en contacto con el pescado procesado.

Art. 70°.- Una intensidad mínima de iluminación de 220 lux deberá proveerse en todas las superficies de trabajo en las áreas de procesamiento. Las lámparas deberán estar protegidas para prevenir la contaminación del alimento en caso de roturas.

Art. 71°.- Se proveerán facilidades, en una ubicación conveniente, para la desinfección de los guantes protectores usados en las áreas de procesamiento.

Art. 72°.- Las tablas de corte, fileteado y desollado deberán estar construidas de un material que no sea madera, liso y sin hendiduras.

Art. 73°.- Las superficies que no sean tablas de corte, fileteado, desollado, en las cuales el pescado es procesado, deberán estar hechas de un material no absorbente y resistente a la corrosión, sin ser madera, y todas las uniones en dichas superficies deberán ser lisas e impermeables.

Art. 74°.- Los rótulos usados con el propósito de identificación del producto durante el procesamiento deberán ser de materiales aprobados por el INAPE, sin ser papel o cartón.

Art. 75°.- Las bandejas usadas para el procesamiento de pescado deberán ser de material resistente a la corrosión, sin ser madera, deberán tener superficies lisas sin rajaduras ni hendiduras.

Art. 76°.- Los equipos y utensilios empleados en la preparación y manipulación de los productos de la pesca deberán estar en buenas condiciones de uso, libre de toda corrosión, y el material y su construcción deberán asegurar la mejor condición sanitaria.

Art. 77°.- No podrán usarse en el procesamiento utensilios esmaltados ni mallas de alambre no aprobados por el INAPE.

Art. 78°.- El área de empaque deberá mantenerse seca y con una temperatura entre los 8°C y 12°C en plantas de procesamiento de productos refrigerados y congelados.

Art. 79°.- Las industrias deberán estar adecuadamente equipadas para garantizar que las operaciones de elaboración puedan llevarse a cabo sin que el producto sea detenido en ninguna fase del trabajo debido a la falta de capacidad de elaboración o almacenamiento.

Art. 80°.- Las fábricas de conserva deberán proyectarse y equiparse de tal forma que todas las operaciones de manipulación y elaboración puedan llevarse a cabo de forma eficiente, y todos los materiales y productos puedan pasar de una fase a otra de proceso de elaboración en una forma ordenada y con un mínimo de retraso sin aglomeración de equipo y personal.

Art. 81°.- El diseño, tamaño, equipo y capacidad total de los autoclaves deberá haber sido aprobado por el INAPE y todas las operaciones deberán llevarse a cabo bajo una supervisión competente.

CAPITULO IV

REQUISITOS OPERATIVOS PARA ESTABLECIMIENTOS PROCESADORES DE PESCADO FRESCO, CONGELADO, CONSERVAS Y PRESERVAS

SECCION I - Del Personal

Art. 82°.- Toda persona ocupada en el manejo o procesamiento de pescado deberá poseer un carné de salud.

Art. 83°.- No podrá ser empleado en cualquier área de trabajo que implique un contacto directo con los productos de la pesca nadie que:

- a) se sepa que padece una enfermedad contagiosa; o
- b) se sepa que es un "portador" de alguna enfermedad; o
- c) tenga una lesión o herida infectada en alguna parte de su cuerpo

Art. 84°.- Toda persona ocupada en el manejo o procesamiento de pescado deberá lavar sus manos con agua y jabón líquido o en polvo antes de comenzar su trabajo o al reingreso después de cualquier ausencia de su labor.

Antes de ingresar al área de proceso deberá lavar cuidadosamente las botas. Se colocarán en lugares convenientes carteles indicadores, debiendo existir a su vez una adecuada supervisión al respecto.

Art. 85°.- Los empleados que manejen pescado con manos descubiertas, no deberán usar esmalte de uñas.

Art. 86°.- Todas las prendas impermeables deberán ser limpiadas adecuadamente luego de cada cambio de turno.

Art. 87°.- No se podrá fumar o salivar en el área de trabajo de un establecimiento.

Art. 88°.- Los guantes protectores usados por los empleados en las áreas de fileteado y empaque, deberán ser desinfectados en cada descanso durante los cambios de turnos.

Art. 89°.- Los empleados ocupados en las operaciones de procesamiento observarán buenos hábitos de limpieza y estarán provistos de vestimenta y calzado higiénicos correspondiente, los cuales mantendrán limpios.

Quedan exceptuados los trabajadores ocupados en las salas de almacenamiento frigorífico, que deberán usar ropa exterior limpia.

SECCION II - Area de Trabajo

Art. 90°.- Se deberán mantener las facilidades sanitarias en forma satisfactoria y deberá haber disponible una cantidad suficiente de toallas desechables en cada gabinete higiénico y en las zonas de ingreso a las áreas de proceso.

Art. 91°.- Los desechos líquidos deberán ser eliminados de tal forma que los mismos sean inaccesibles a los insectos y que el abastecimiento de agua del establecimiento no sea contaminado. Deberá cumplir además con lo establecido en la normativa general vigente.

Art. 92°.- Los desperdicios y otros desechos deberán ser retirados continuamente del área de procesamiento y deberá disponerse de ellos en forma satisfactoria para el INAPE.

Art. 93°.- Si se utilizaron receptáculos para desperdicios deberán ser usados únicamente para los mismos.

Art. 94°.- No debe haber animales domésticos en los establecimientos que manejen productos de la pesca.

Art. 95°.- Cada establecimiento deberá tener un programa de control de roedores e insectos el que deberá incluir como mínimo:

- a) nombre del operario responsable de la supervisión;
- b) lista de pesticidas autorizados por INAPE.

Art. 96°.- No podrá almacenarse material o equipo innecesario en el área de trabajo de un establecimiento.

Art. 97°.- El área y predio alrededor y bajo el control de un establecimiento deberán ser mantenidos limpios y ordenados.

Art. 98°.- Los cepillos, escobillones, mangueras y todo otro equipo y materiales para limpieza deberán estar disponibles continuamente en el establecimiento.

Art. 99°.- Las cámaras de almacenamiento de materia prima para el procesamiento deberán ser mantenidas a una temperatura aprobada que oscile entre -0,5°C y 2°C.

Art. 100°.- Deberá mantenerse la identidad de todo pescado almacenado para procesamiento o en proceso.

Art. 101°.- En la secuencia del procesamiento de materia prima deberá intentarse que el pescado capturado con más antigüedad sea procesado en primer lugar.

Art. 102°.- La materia prima que espera ser procesada deberá ser mantenida bajo condiciones que impidan su deterioro, protegida contra todo tipo de contaminación o daño.

Art. 103°.- El pescado entero o con piel deberá ser lavado adecuadamente antes del procesamiento.

Art. 104°.- Las cajas conteniendo filetes o pescado en otras etapas de procesamiento no deberán ser apoyadas directamente sobre el piso.

Art. 105°.- Únicamente hielo limpio, hecho con agua proveniente de una fuente aprobada podrá ser utilizado en un establecimiento de pescado fresco o congelado. El hielo utilizado deberá estar finamente dividido.

Art. 106°.- El flujo de productos deberá ser continuo, evitando demora o almacenajes intermedios. Normalmente, no se deberá permitir que transcurran más de 3 horas desde el inicio del procesamiento de la materia prima al inicio del congelamiento del producto final; la temperatura de los productos en procesamiento deberá ser controlada y mantenida tan baja como sea posible, no superando los 10°C.

Art. 107°.- Los pisos de áreas de trabajo deberán mantenerse limpios y deberán ser lavados y desinfectados luego de cada turno.

Art. 108°.- El equipo incluyendo las cintas transportadoras y las mesas que entren en contacto con el pescado que sea procesado, sin ser pescado empacado, deberá ser limpiado y desinfectado al final de cada jornada.

Art. 109°.- En los establecimientos para pescado fresco y congelado, todo el equipo y utensilios usados en las operaciones de dichos establecimientos, deberán conservarse en buenas condiciones de mantenimiento y sanidad.

Art. 110°.- El pescado o producto pesquero no podrá ser retirado del equipo congelador hasta que haya alcanzado una temperatura de -18°C o inferior en su centro.

Art. 111°.- El glaseado deberá ser conducido en forma higiénica y eficiente.

Art. 112°.- Las empresas pesqueras deberán contar en los plazos que se determine un sistema de autocontrol basado en el Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos (HACCP), respaldado y firmado por un profesional veterinario responsable de la aplicación de los criterios de sanidad pesquera frente al INAPE. No obstante la integración de los equipos HACCP a nivel de empresas que se acojan al sistema, tendrá preferentemente carácter inter y multi-disciplinario.

CAPITULO V

REQUISITOS PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE PESCADO CONGELADO

Art. 113°.- Las cámaras en las cuales se almacena el pescado congelado deberán mantenerse a una temperatura tal que garantice -18°C en el centro del producto. Deberán estar equipadas con sistemas de registro de la temperatura de fácil lectura y deberá colocarse el sensor de la temperatura en la zona en que la misma sea más elevada.

Las temperaturas en las cámaras de almacenamiento deberán ser leídas, registradas y fechadas por lo menos cada 2 horas, y deberá guardarse un registro de dichas temperaturas por un periodo de por lo menos 12 meses.

Art. 114°.- Cada cámara de almacenamiento deberá estar equipada con un termómetro preciso u otro instrumento para medir y registrar la temperatura, colocado de tal forma que indique la temperatura promedio representativa del aire de la cámara.

Art. 115°.- El pescado congelado deberá ser protegido para minimizar el aumento en las temperaturas del producto cuando esté fuera del área frigorífica.

Art. 116°.- No podrán guardarse en las cámaras para almacenamiento de productos de la pesca congelados, artículos que puedan tener efecto perjudicial sobre los mismos.

Art. 117°.- Deberá mantenerse un registro de la identidad y fecha de congelado del pescado almacenado.

Art. 118°.- El pescado congelado deberá ser almacenado de tal forma que permita el acceso a todos los productos almacenados.

Art. 119°.- El pescado congelado deberá ser almacenado a una distancia suficiente del piso, paredes y techo de las cámaras de manera de permitir una adecuada circulación del aire.

Art. 120°.- El descarchado de hielo del equipo de refrigeración en las

áreas de almacenamiento congelado se efectuará de la forma necesaria como para mantener la temperatura del aire a -18°C o inferior.

Art. 121°.- Se deberán tomar precauciones para evitar pérdidas de frío e ingreso de humedad a través de puertas de cámaras de almacenamiento de productos congelados.

Art. 122°.- Sólo se introducirán a cámara de almacenamiento productos pesqueros congelados y con una temperatura de -18°C en el centro del producto.

CAPITULO VI

REQUISITO PARA VEHICULOS A SER USADOS PARA EL TRANSPORTE DE PESCADO

Art. 123°.- Cuando se transporte pescado destinado al consumo humano, no se permitirá la presencia de otro material en la caja del vehículo.

Art. 124°.- Inmediatamente después de la descarga de un vehículo, la caja del mismo deberá ser lavada a fondo y desinfectada.

Art. 125°.- El pescado fresco deberá ser transportado en cajas de plástico o de otra forma que cuente con la aprobación del INAPE.

Art. 126°.- Las cajas plásticas usadas para el transporte de pescado fresco deberán estar limpias y en condiciones sanitarias.

Art. 127°.- Durante el transporte, el pescado fresco deberá mantenerse a una temperatura entre -1°C y 3°C .

Art. 128°.- Los vehículos para el transporte de productos de la pesca, serán categorizados de la manera que a continuación se indica, debiendo cumplir además con las siguientes condiciones:

a) Vehículo Categoría "A" autorizados a transportar pescado congelado y eventualmente pescado fresco para consumo humano:

1) las paredes de la caja de vehículos refrigerados deberán estar aisladas y la superficie interna deberá ser lisa y de un material que cuente con la aprobación del INAPE, además deberá ser completamente impermeable en todas las uniones y con puntas redondeadas;

2) deberán tomarse provisiones para evitar el drenaje directo al exterior durante el transporte de pescado fresco;

3) el equipo de refrigeración deberá ser apto para mantener una temperatura constante del aire dentro de la caja del vehículo y adecuada para el producto transportado;

4) deberá proveerse equipo capaz de registrar con precisión la temperatura del aire dentro de la caja del vehículo y que sea claramente legible desde el exterior;

5) se deberán tomar las precauciones necesarias para que durante su transporte la temperatura de los productos congelados no sea superior a los -18°C ;

6) el almacenaje de pescado congelado para el transporte deberá efectuarse de tal forma que facilite una circulación satisfactoria de aire enfriado.

b) Vehículos Categoría "B" autorizados a transportar pescado fresco para consumo humano:

1) las paredes de la caja del vehículo deberán ser aislantes y las superficies internas deberán ser lisas, de un material que cuente con la aprobación del INAPE, completamente hermética en todas las uniones y con bordes redondeados;

2) deberán tomarse provisiones para evitar el drenaje directo al exterior durante el transporte de pescado fresco.

c) Vehículos Categoría "C" autorizados a transportar desperdicios, pescado para consumo animal, para fabricación de fertilizantes o para otros propósitos que no incluyan el consumo humano:

1) la superficie interior de vehículos con caja cerrada deberá ser lisa, de un material no poroso y resistente a la corrosión, exceptuando la madera, con bordes redondeados y uniones que permitan una fácil y eficiente limpieza;

2) se deberán tomar provisiones para evitar el escape de líquidos de drenaje al exterior;

3) los vehículos con caja abierta deberán contar con una lona impermeable, la cual deberá mantenerse limpia y cubrir la totalidad de la carga;

4) la caja deberá estar dividida en compartimientos de no más de 2 mts. de largo. Las reparticiones deberán ser hechas de material liso, no poroso y resistente a la corrosión, exceptuando la madera, y contar con la aprobación del INAPE.

CAPITULO VII

REQUISITOS OPERATIVOS PARA ESTABLECIMIENTOS PROCESADORES DE CONSERVAS DE PRODUCTOS MARINOS

Art. 129°.- Los establecimientos dedicados a la elaboración de conservas cumplirán a su vez y cuando así correspondiere, con los requisitos del capítulo III del presente Reglamento.

Art. 130°.- Las conservas deberán ser elaboradas con materia prima de buena calidad, preparadas en envases adecuados y herméticos y tratadas térmicamente con el objeto de que permanezcan atractivas e inócuas para consumo humano, durante un largo tiempo en condiciones normales.

Art. 131°.- Las fábricas deberán regular el volumen de materia prima que reciban con el objeto que sus suministros no lleguen a ser excesivos para poder ser elaborados, mientras el pescado se mantiene en condiciones excelentes de calidad.

Art. 132°.- Las fábricas deberán disponer para el almacenado de materia prima, de cámara de refrigeración, congelado, o ambas según el caso, acorde a sus necesidades.

Art. 133°.- Cuando el pescado sea eviscerado, descabezado, desfileado, desosado o partido en porciones para la conserva, todas estas operaciones deberán efectuarse en una forma limpia e higiénica y deberán, igualmente, realizarse con sumo cuidado para evitar que se estropee la calidad del producto o que éste se desnaturalice indebidamente.

Art. 134°.- Los moluscos bivalvos deberán lavarse antes de ser desconchados.

Art. 135°.- Deberá ponerse especial cuidado de que los fragmentos de conchas, arena, etc., sean eliminados totalmente de la carne de los mariscos.

Art. 136°.- Los métodos que se empleen para precocer o ahumar el pescado o los mariscos para conservas, deberán escogerse de tal forma que produzcan los efectos deseados con un mínimo de retraso y manipulación.

Art. 137°.- El enfriamiento de pescados, mariscos precocidos y ahumados en caliente, deberá efectuarse lo más rápidamente posible y en condiciones tales que se impida la contaminación del producto.

Art. 138°.- Las soluciones que se utilicen para tratar los productos en salmuera, soluciones de otras clases, o agentes preservantes o aromatizantes como operación previa a la conserva, deberán renovarse y los recipientes y aparatos utilizados deberán limpiarse perfectamente a intervalos frecuentes.

Art. 139°.- Los aditivos o productos químicos utilizados en las soluciones para sumergir los productos deberán estar autorizados por el INAPE.

Art. 140°.- Los recipientes en los que se envasen los productos pesqueros deberán ser de un material adecuado y contruidos de tal forma que puedan cerrarse fácilmente y hacerse herméticos para impedir la entrada de cualquier sustancia contaminante. Los recipientes para el pescado envasado deberán satisfacer los siguientes requisitos:

a) deberán proteger el contenido contra toda contaminación producida por microorganismos o cualquier otra sustancia;

b) sus superficies interiores no deberán reaccionar con el contenido en ninguna forma que pueda perjudicar al producto o a los recipientes;

c) sus superficies exteriores serán resistentes a la corrosión en cualesquiera condiciones posibles de almacenamiento;

d) ser lo suficientemente sólidos para resistir todos los esfuerzos mecánicos y térmicos que puedan producirse durante el proceso de envasado y resistir, también, cualquier daño físico que puedan sufrir durante la distribución;

e) poderse abrir y vaciar fácilmente.

Art. 141.- Los envases para el pescado en conserva, deberán ser de

un tamaño y forma adecuados para la cantidad y la clase de producto que haya que envasar, y cuando sea necesario, estar revestidos de un barniz sanitario adecuado.

Art. 142°.- Los envases y las tapas deberán inspeccionarse inmediatamente antes de pasar a las máquinas de llenado, o mesas de envasado, para asegurarse que estén perfectamente limpios y sin desperdicios visibles.

Art. 143°.- Cuando el envasado de pescado o mariscos se haga manualmente deberá haber un suministro continuo de materia prima y de envases vacíos al alcance adecuado de todos los envasadores. Los envases llenos se inspeccionarán y agrafarán de inmediato. Se evitará la acumulación de materia prima o de envases llenos en la mesa de envasado.

Art. 144°.- El pescado en conserva deberá producirse con un vacío suficiente para impedir que los recipientes se deformen cuando se les someta a una temperatura alta, o a una baja presión atmosférica, que puedan experimentar durante su transporte, almacenamiento o comercialización.

Art. 145°.- Toda fábrica de conservas establecerá procedimientos que impidan que el pescado en conserva pueda ser transportado accidentalmente, sin pasar por las autoclaves, a la zona de almacenamiento.

Art. 146°.- El tratamiento térmico se iniciará preferiblemente antes que transcurra una hora a partir del momento en que los envases hayan sido cerrados herméticamente.

Art. 147°.- Se efectuarán inspecciones periódicas para asegurarse que las autoclaves están equipadas y funcionando en tal forma que proporcionen un tratamiento térmico completo y eficaz.

Art. 148°.- Todas las autoclaves de vapor dispondrán de un termómetro de precisión, de un manómetro y de un registrador de tiempos y temperaturas. En la sala de las autoclaves se instalará un reloj de precisión, en un lugar bien visible. Las temperaturas de las autoclaves deberán obtenerse únicamente de los termómetros de precisión.

Art. 149°.- Se llevará registro permanente del tiempo, temperatura y presión y otros detalles pertinentes a cada carga que entra en la autoclave, número del autoclave, clase de producto tratado, código, tamaño del envase y cantidad de latas. Estos registros quedarán a disposición del INAPE por dos años.

Art. 150°.- Los productos envasados en recipientes de distinto tamaño y en diferentes coberturas no deberán tratarse juntos en la misma autoclave.

Art. 151°.- El tiempo de tratamiento térmico no se iniciará hasta que haya transcurrido el tiempo mínimo seguro de purga y la temperatura del autoclave haya alcanzado exactamente el nivel establecido para el tratamiento especificado.

Art. 152°.- Cuando se traten los productos envasados en recipientes de vidrio, se cuidará que la temperatura inicial del agua en la autoclave sea ligeramente inferior a la del producto que se carga. Antes de que aumente la temperatura del agua, se aplicará la presión de aire. Igualmente se cuidará que la temperatura del agua no disminuya hasta tal punto, que exista el peligro que pueda romperse el vidrio debido a un cambio brusco de la temperatura.

Art. 153°.- El pescado envasado, después de haber sido sometido a tratamiento térmico, deberá enfriarse en agua a presión, la que será potable y clorada.

Art. 154°.- Las conservas tratadas térmicamente, no deberán manipularse innecesariamente antes de que estén frías y completamente secas. En ningún caso se manipulará bruscamente ni en una forma tal que sus superficies queden expuestas a la contaminación.

Art. 155°.- Los procesos térmicos aplicados en la esterilización comercial serán aprobados por el Servicio Veterinario Oficial de la actividad pesquera, cumpliendo con los requisitos establecidos.

Art. 156°.- Deberán examinarse muestras de conservas de cada lote, con el fin de asegurar que no existan envases defectuosos.

Art. 157°.- Los materiales que se utilicen para el etiquetado y empaquetado del pescado en conserva no deberán contribuir a la corrosión del envase. Las cajas que se utilicen serán de dimensiones correctas y lo suficientemente resistentes para protegerlo durante la distribución.

Art. 158°.- Todo envase individual que contenga pescado o mariscos en conserva, llevará además de lo estipulado en el Art. 21°, marcas en relieve o tinta indeleble, donde conste el número del establecimiento elaborador, el código identificatorio del producto, fecha y turno de producción según lo especificado por el INAPE.

Art. 159°.- Las marcas en clave que figuren en los envases del pescado en conserva deberán -igualmente- indicarse en las cajas en que hayan sido embaladas, según codificación del INAPE.

Art. 160°.- El pescado en conserva se almacenará de tal forma que se mantenga seco y no se exponga a temperaturas extremas.

Art. 161°.- Las conservas no podrán librarse a la venta antes de los 20 días de su producción.

Art. 162°.- Las etiquetas contendrán la siguiente información:

- a) producto;
- b) especie (nombre vulgar y científico);
- c) tipo de producto;
- d) ingredientes aditivos;
- e) peso neto;
- f) peso escurrido;
- g) nombre y dirección de la empresa.

Art. 163°.- Toda la información que luzca en las etiquetas debe ser legible y su diseño y formato no debe inducir a error o engaño al consumidor. Sólo podrán utilizarse etiquetas que cuenten con la aprobación del INAPE.

CAPITULO VIII

REQUISITOS OPERATIVOS PARA ESTABLECIMIENTOS DE SALAZON, SECADO Y AHUMADO

Art. 164°.- La sal a utilizarse en el proceso de salazón responderá a un análisis que arroje como mínimo un 97% de pureza expresada en cloruro de sodio; estará libre de suciedad y humedad excesivas y no contendrá impurezas químicas tales como sales de magnesio y calcio que sobrepasen el 1%. El INAPE tomará muestras cada vez que lo considere necesario para constatar el grado de pureza y determinar la contaminación que pudiera tener.

Art. 165°.- Queda prohibido preparar, manipular, secar o ahumar pescados o preparaciones en establecimientos que no fueren habilitados para tales fines.

Art. 166°.- La preparación del pescado se llevará a cabo en forma higiénica, debiendo lavarse las partes resultantes de tal manipulación antes de someterlas a la salazón.

Art. 167°.- La salmuera utilizada en la curación y envasado del pescado salado en salmuera se hará con sal limpia y de primer uso.

Art. 168°.- Terminada la salazón ésta será examinada por un Inspector del Instituto, el que, de juzgar apta para el consumo humano la producción obtenida, procederá a su sellado utilizando al efecto el elemento apropiado que establecerá el INAPE. Toda pieza no indicada por el sellado u otra identificación será retirada en el acto. En el caso de exportación, se extenderá el Certificado correspondiente.

Art. 169°.- El envasado del pescado salado, o seco se hará de forma que se protejan sus buenas condiciones sanitarias y bromatológicas.

Art. 170°.- Para el ahumado de los productos de la pesca, sólo podrán utilizarse leña, virutas o aserrín de maderas duras que no desprendan malos olores. En ningún caso se utilizarán las maderas resinosas.

Art. 171°.- Los productos de la pesca ahumados deberán ser mantenidos a temperaturas de refrigeración no superiores a 5°C.

Art. 172°.- Cada unidad deberá estar protegida por un envase sanitaria-

rio, identificado con una etiqueta en la que se indique, especie utilizada, fecha de elaboración y fecha de vencimiento; nombre, dirección y número de fabricante; contenido neto aproximado. Esta tarjeta será requisito fundamental para comercializar los productos ahumados. Las unidades que no cumplan con esta exigencia serán retiradas en el acto.

Art. 173º. - El servicio de Inspección fiscalizará las plantas de ahumado, métodos de ahumado, envases utilizados y máximos períodos de comercialización de estos productos, así como sus condiciones de almacenamiento.

CAPITULO IX

SANCIONES

Art. 174º. Las infracciones al Reglamento de Inspección de Productos Pesqueros serán sancionadas por el Instituto Nacional de Pesca, de conformidad con las leyes Nº 13.833, de 29 de diciembre de 1969 y Nº 16.736, de 5 de enero de 1996".

Art. 2º. - Derógase el decreto del Poder Ejecutivo Nº 663/987, de 4 de noviembre de 1987, sin perjuicio de lo preceptuado por el decreto Nº 315/994, de 5 de julio de 1994.

Art. 3º. - Comuníquese, etc. - SANGUINETTI - CARLOS GASPARRI - LUIS MOSCA - JULIO HERRERA - GUSTAVO AMEN.

---O---