

**ARTÍCULO 17.-** Refórmese el inciso a) del artículo 78 de la Ley N° 7554, Ley Orgánica del Ambiente, de 4 de octubre de 1995, y sus reformas, cuyo texto dirá:

**“Artículo 78.- Funciones**

Serán funciones del Consejo Nacional Ambiental las siguientes:

- a) Analizar, preparar y recomendar las políticas generales para el uso sostenible de los recursos naturales continentales, marinos y costeros y del ambiente en general, así como las acciones de gobierno relativas a esos campos.
- b) Recomendar las políticas ambientales dentro de los procesos de planificación para el desarrollo, con el fin de asegurar la conservación del entorno global.
- c) Promover el desarrollo de sistemas y medios que garanticen la conservación de los elementos del ambiente, para integrarlos al proceso de desarrollo sostenible, con la participación organizada de las comunidades.
- d) Recomendar e impulsar políticas de desarrollo acordes con los principios establecidos en esta ley, para incorporar la variable ambiental en el proceso de desarrollo socioeconómico en corto, mediano y largo plazo.
- e) Proponer y promover las políticas para el desarrollo de investigaciones científicas y tecnológicas, orientadas al uso sostenible de los elementos ambientales.
- f) Conocer y aprobar los informes y el programa anual de trabajo de la Secretaría Ejecutiva del Consejo.
- g) Promover las reformas jurídicas pertinentes en materia ambiental.
- h) Preparar el informe anual sobre el estado del ambiente costarricense.
- i) Dictar su reglamento.
- j) Las labores necesarias para el mejor cumplimiento de sus fines.”

**ARTÍCULO 18.-** Refórmese el artículo 111 de la Ley N° 7554, Ley Orgánica del Ambiente, de 4 de octubre de 1995, y sus reformas, cuyo texto dirá:

**“Artículo 111.- Competencia del Tribunal**

El Tribunal Ambiental Administrativo será competente para:

- a) Conocer y resolver, en sede administrativa, las denuncias establecidas contra todas las personas, públicas o privadas, por violaciones a la legislación tutelar del ambiente y los recursos naturales continentales, marinos y costeros.
- b) Conocer, tramitar y resolver, de oficio o a instancia de parte, las denuncias referentes a comportamientos activos y omisos que violen o amenacen violar las normas de la legislación tutelar del ambiente y los recursos naturales continentales, marinos y costeros.
- c) Establecer, en vía administrativa, las indemnizaciones que puedan originarse en relación con los daños producidos por violaciones de la legislación tutelar del ambiente y los recursos naturales continentales, marinos y costeros.
- d) Las resoluciones del Tribunal Ambiental Administrativo serán irrecurribles y darán por agotada la vía administrativa.”

**ARTÍCULO 19.-** Adiciónese un artículo 114 bis de la Ley N° 7554, Ley Orgánica del Ambiente, de 4 de octubre de 1995, y sus reformas, cuyo texto dirá:

**“Artículo 114 bis.- Premio “Nuestra Costa”**

Se crea el premio anual “Nuestra Costa”, que consistirá en una medalla de oro con un ambiente marino-costero grabado, como símbolo de la lucha persistente por el mejoramiento del medio marino costero.

El premio consiste en la creación de un mecanismo denominado “acuerdo de conservación”, que tiene como objetivo:

- 1) la calidad y el manejo de los servicios ecosistémicos
- 2) las características de la zona que hacen que el sitio único
- 3) la cultura e histórica marina de la zona
- 4) el apoyo de la comunidad local

Será otorgado una vez al año por el presidente de la República a la persona, física o jurídica, nacional o extranjera, que demuestre haber contribuido en forma efectiva al mejoramiento del ambiente marino costero nacional.”

Rige a partir de su publicación.

**DADO EN LA SALA DE SESIONES DE LA COMISIÓN PERMANENTE ESPECIAL DE AMBIENTE, San José, a los veintitrés días del mes de abril de dos mil quince.**

Edgardo Araya Sibaja, **PRESIDENTE**// Gerardo Vargas Rojas, **SECRETARIO**// Aracelli Segura Retana// Marcela Guerrero Campos// Juan Rafael Marín Quirós// José Ramírez Aguilar//Julio Rojas Astorga//Laura Garro Sánchez//Abelino Esquivel Quesada// **DIPUTADOS(AS).**

**Nota:** Este expediente está en trámite en la Secretaría del Directorio Legislativo.

1 vez.—O. C. N° 25003.—Solicitud N° 33458.—(IN2015034683).

**TEXTO SUSTITUTIVO**

**AUTORIZACIÓN A LA JUNTA DE EDUCACIÓN ESCUELA RINCÓN DE OROZCO DE SAN RAFAEL DE SAN RAMÓN-ALAJUELA PARA QUE DESAFECTE DEL USO PÚBLICO UN LOTE DE SU PROPIEDAD Y LO DONE A LA ASOCIACIÓN DE DESARROLLO INTEGRAL RINCÓN OROZCO SAN RAFAEL DE SAN RAMÓN-ALAJUELA**

**Expediente N° 19.038**

**ARTÍCULO 1.-** Desaféctese del uso público la finca inscrita en el Registro Público de la Propiedad, partido de Alajuela, bajo el Sistema de Folio Real matrícula N.° 376.539-000, que es terreno situado en San Rafael, distrito sexto de San Ramón, cantón segundo de la provincia de Alajuela; de naturaleza: terreno con una edificación que sirve como salón comunal; colinda al norte: con María Elena Ramírez Chaves; sur: calle pública con un frente de cuarenta y tres metros con sesenta y tres centímetros lineales; este: calle pública con un frente de treinta y siete metros con cuarenta y nueve centímetros lineales; oeste: María Elena Ramírez Chaves. Mide seiscientos dieciséis metros con sesenta y cinco decímetros cuadrados, y se ajusta al plano Alajuela número: cero quinientos setenta y nueve mil trescientos dos.

**ARTÍCULO 2.-** Autorízase a la Junta de Escuela Rincón Orozco de San Rafael de San Ramón de Alajuela, cédula jurídica N.° 3-008-116741, para que done el terreno descrito en el artículo anterior a la Asociación de Desarrollo Integral Rincón Orozco de San Ramón de Alajuela, cédula jurídica N.° 3-002-092803. La finca donada continuará siendo destinada exclusivamente al uso de la edificación que sirve como salón comunal.

Rige a partir de su publicación.

1 vez.—O. C. N° 25003.—Solicitud N° 33508.—(IN2015034984).

**PODER EJECUTIVO**

**DECRETOS**

N° 39010-MAG

**EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA  
Y EL MINISTRO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA**

En ejercicio de las facultades que les confieren los artículos 140, incisos 3), 8) y 18) y 146 de la Constitución Política; la Ley General de la Administración Pública, N° 6227 del 2 de mayo de 1978; la Ley de Fomento a la Producción Agropecuaria, que incorpora la Ley Orgánica del Ministerio de Agricultura y Ganadería, N° 7064 del 29 de abril de 1987; la Ley General del Servicio Nacional de Salud Animal, N° 8495 del 6 de abril 2006; el Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.33:06 Industria de Alimentos y Bebidas Procesados, Buenas Prácticas de Manufactura y Principios Generales, aprobado mediante Decreto Ejecutivo N° 33724 del 8 de enero de 2007.

**Considerando:**

I.—Que es función del Estado establecer medidas higiénico-sanitarias que garanticen un nivel elevado de protección de la vida y la salud de las personas.

II.—Que es necesario emitir regulaciones entorno a la inocuidad de los productos pesqueros y la responsabilidad de los involucrados en la totalidad de la cadena de producción, captura, transporte, almacenamiento, procesamiento, distribución y comercialización de los mismos, estableciendo normativa integrada que garantice la puesta en el mercado de alimentos seguros desde el lugar de producción primaria hasta el consumidor final.

III.—Que deben establecerse programas de reducción de patógenos o contaminantes presentes en los productos pesqueros, a efectos de asegurar su inocuidad, debiendo determinarse para tales propósitos límites máximos de tolerancia para determinados contaminantes.

IV.—Que resulta ineludible adoptar medidas encaminadas a garantizar que no se comercialicen alimentos que no sean seguros, debiendo establecerse sistemas y procedimientos de rastreabilidad en los establecimientos, que permitan ejecutar recuperaciones y retiradas de alimentos no inocuos y evitar así una mayor perturbación en caso de problemas de inocuidad alimentaria.

V.—Que es necesario asegurar la confianza de los consumidores y de los socios comerciales, por parte de las autoridades competentes, aplicando abierta y transparentemente las regulaciones nacionales e internacionales y tomando las medidas necesarias para informar al público cuando existan motivos razonables para sospechar que un alimento puede presentar un riesgo para la salud. **Por tanto,**

DECRETAN:

El siguiente,

## REGLAMENTO GENERAL PARA LA INSPECCIÓN VETERINARIA DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE PRODUCTOS PESQUEROS

### CAPÍTULO I

#### Disposiciones generales

Artículo 1°—El presente Reglamento tiene por objeto establecer las condiciones y principios esenciales de inocuidad para la producción de productos pesqueros y los derivados de éstos destinados al consumo humano.

Artículo 2°—El presente Reglamento se aplica a la pesca, recibo, preparación, elaboración, transformación, envasado, almacenamiento, transporte y venta de productos pesqueros destinados al consumo humano. Los productos importados al país deberán igualmente cumplir con los requisitos contemplados en el presente Reglamento o bien ser equivalentes.

El presente Reglamento no aplicará a:

- La producción primaria en acuicultura, incluyendo el transporte, almacenamiento y manipulación de animales vivos en el centro de producción y hasta el establecimiento de destino, siempre que no se altere substancialmente la naturaleza de los mismos.
- La producción primaria para autoconsumo.
- La preparación, manipulación o almacenamiento doméstico de productos pesqueros para autoconsumo.
- El suministro directo de animales vivos por parte del productor al consumidor final para efectos de autoconsumo.
- Los moluscos bivalvos, tunicados, gasterópodos y equinodermos sea cual sea su modo de obtención y presentación, así como los mamíferos acuáticos, reptiles y ranas.

Artículo 3°—Para los efectos del presente Reglamento se entenderá por:

- 3.1 Acuicultura:** Cría, durante una parte de su ciclo vital o la totalidad del mismo, de cualesquiera animales acuáticos, excepto las especies de mamíferos, reptiles acuáticos y anfibios destinados al consumo humano.
- 3.2 Aditivo:** Cualquier sustancia que normalmente no se consume como alimento ni se usa normalmente como ingrediente característico del alimento, tenga o no valor nutritivo y cuya adición intencional al alimento con un fin tecnológico resulta en que él o sus derivados pasen a ser un componente de tales alimentos o afecten a las características de éstos. El término no comprende los contaminantes ni las sustancias añadidas a los alimentos para mantener o mejorar la calidad nutricional, ni las especias o condimentos naturales.

**3.3 Agua limpia:** Agua de cualquier origen utilizada en los establecimientos, en que la contaminación microbiológica, sustancias dañinas y/o plancton tóxico no estén presentes en cantidades tales que puedan afectar a la calidad sanitaria de los productos pesqueros.

**3.4 Agua potable:** Es toda agua que, empleada para ingesta humana, no causa daño a la salud y cumple con las disposiciones de valores recomendables o máximos admisibles estéticos, organolépticos, físicos, químicos, biológicos y microbiológicos emitidos en el Decreto Ejecutivo N° 32327-S del 10 de febrero del 2005 (Reglamento para la Calidad del Agua Potable).

**3.5 Agua refrigerada:** Agua potable o limpia enfriada mediante un sistema de refrigeración apropiado.

**3.6 Ahumado:** Proceso que consiste en someter a los productos pesqueros, previamente salados o no, a la acción del humo de la madera u otros procedimientos autorizados.

**3.7 Aletas:** Cada uno de los apéndices ubicados en el cuerpo de los cefalópodos y peces.

**3.8 Alimento o producto alimenticio:** Cualquier producto pesquero, incluyendo las especias, condimentos y aditivos que pudieran formar parte de su composición, destinado a ser ingerido por los seres humanos o con probabilidad razonable de serlo, tanto si ha sido transformado entera o parcialmente como si no. A efectos del presente Reglamento ni los “piensos” ni los pescados vivos (salvo que estén destinados para consumo humano) ni los medicamentos, ni los residuos o contaminantes se consideran alimentos.

**3.9 Alimento seguro:** Aquel producto pesquero que teniendo en cuenta el uso esperado por el consumidor no es nocivo para su salud (es inocuo) y que además es apto para consumo humano por no contener ninguna materia extraña o estar putrefacto, deteriorado o descompuesto.

**3.10 Áreas de almacenamiento:** Lugares independientes de las áreas de manipulación de los establecimientos destinados al depósito de productos de la pesca así como de todos los insumos utilizados en el proceso productivo.

**3.11 Áreas de manipulación:** Lugares específicos de los establecimientos, independientes o no, destinados al recibo, elaboración, transformación y/o envasado de productos de la pesca así como al recibo y preparación de especias y condimentos o aditivos y a la recepción de materiales de envasado y embalado.

**3.12 Barco Congelador:** Toda embarcación a bordo de la cual se efectúe tras la pesca la congelación de los productos pesqueros, precedida, en caso necesario, de labores de preparación de bajo riesgo como el sangrado, descabezado, evisceración, y corte de las aletas (excepto tiburón) seguidas, si es necesario, del envasado y/o embalado.

**3.13 Biocidas:** Toda sustancia o mezcla, en la forma en que se suministra al usuario, que esté compuesto por, o genere, una o más sustancias activas, con la finalidad de destruir, contrarrestar o neutralizar cualquier organismo nocivo, o de impedir su acción o ejercer sobre él un efecto de control de otro tipo, por cualquier medio que no sea una mera acción física o mecánica.

**3.14 Biotoxinas:** Sustancias venenosas que se acumulan en peces y moluscos que se alimentan de algas productoras de toxinas, o bien en agua que contiene toxinas producidas por tales organismos.

**3.15 Calibración:** Conjunto de operaciones que establecen, en unas condiciones especificadas, la relación que existe entre los valores indicados por un instrumento de medida y los correspondientes valores conocidos de una magnitud física medida a través de patrones.

**3.16 Centro de Recibo:** Es un establecimiento empleado para la recepción, clasificación, conservación y primera venta de productos pesqueros.

**3.17 Certificado Veterinario de Operación (CVO):** Documento otorgado por el SENASA a un establecimiento mediante el cual se hará constar la autorización oficial a fin de que la persona física o jurídica solicitante se dedique a una o varias actividades de las mencionadas en el artículo 56 de la Ley N° 8495 del 6 de abril del 2006, Ley General del Servicio Nacional de Salud Animal.

- 3.18 **Colágeno:** El producto para consumo humano a base de proteína obtenida a partir de pieles, escamas y espinas de productos pesqueros.
- 3.19 **Comercialización:** Conjunto de acciones encaminadas a transferir, a título oneroso o gratuito, productos pesqueros.
- 3.20 **Congelador:** Equipo con la suficiente potencia y características técnicas para garantizar que el proceso de congelación de los productos pesqueros es el adecuado.
- 3.21 **Congelación:** Proceso que transforma el agua libre de los productos pesqueros en hielo de tal forma que el intervalo de máxima cristalización de la misma transcurre rápidamente y la temperatura de equilibrio en el centro térmico del producto alcanza  $-18^{\circ}\text{C}$  o una temperatura inferior a aquella a la que pretende conservarse.
- 3.22 **Contaminación:** Introducción o presencia de un contaminante en el producto pesquero.
- 3.23 **Contaminante:** Cualquier agente biológico, químico o materia extraña que pueda poner en peligro la seguridad del producto pesquero pudiendo causar un efecto perjudicial en la salud del consumidor.
- 3.24 **Defecto:** Condición observada en un producto que no cumple las disposiciones esenciales sobre calidad, composición y/o etiquetado de la Legislación Nacional correspondiente.
- 3.25 **Descomposición:** Deterioro de los productos pesqueros, incluida la alteración de la textura, que causa un olor o sabor objetable, persistente y bien definido y que hace a los productos no seguros y por tanto no aptos para consumo humano.
- 3.26 **Desecho:** Cualquier sustancia u objeto orgánico o inorgánico que se derive de los productos pesqueros y que por su naturaleza no puede ser destinado para consumo humano.
- 3.27 **Desinfección:** Reducción, mediante agentes químicos o métodos físicos, del número de microorganismos presentes en el medio ambiente, hasta un nivel que no ponga en peligro la inocuidad o idoneidad del alimento.
- 3.28 **Embalaje:** La colocación de uno o más productos alimenticios envasados en un segundo recipiente, así como el propio recipiente.
- 3.29 **Embarcación o barco:** Establecimiento flotante que se emplea para transportar productos pesqueros.
- 3.30 **Establecimiento:** Todo establecimiento público o privado que, con o sin ánimo de lucro, lleve a cabo cualquier actividad relacionada con los productos pesqueros, incluyendo la importación, la producción primaria, el recibo, la preparación, la elaboración, la transformación, el envasado, el almacenamiento, el transporte, la distribución, la venta o el suministro al consumidor final.
- 3.31 **Enfriamiento o refrigeración:** Proceso mediante el cual se reduce la temperatura de los productos pesqueros a una temperatura próxima a la del hielo en fusión.
- 3.32 **Envasado y envase:** La introducción de un producto pesquero en un envase o recipiente en contacto directo con el mismo, así como el propio envase o recipiente.
- 3.33 **Equivalencia:** Proceso mediante el cual se reconoce que una medida sanitaria es igualmente efectiva que otra para satisfacer el nivel adecuado de protección de un país.
- 3.34 **Escabechado:** Proceso que consiste en la inmersión de un producto pesquero en un medio ácido y aceite, salado o no, acompañado o no de otras especias o condimentos o sustancias autorizadas.
- 3.35 **Especia o condimento aromático:** Plantas o parte de las mismas, frescas o desecadas, enteras, troceadas o molidas, que por su color, aroma o sabor característicos se destinan a la preparación de alimentos con el fin de incorporar características determinadas que los hagan más apetecibles y sabrosos y, en consecuencia, consiguiendo un mejor aprovechamiento de los mismos.
- 3.36 **Extracción:** Proceso mediante el cual se obtienen determinados componentes de los productos pesqueros por acción química o física.
- 3.37 **Extrusión:** Proceso mediante el cual se pasa un aglomerado producido a partir de producto pesquero por unos moldes o aberturas especialmente diseñadas.
- 3.38 **Filete:** Masas musculares de los peces de dimensiones irregulares y formas típicas que se separan del cuerpo mediante cortes paralelos a la espina dorsal.
- 3.39 **Gelatina:** La proteína natural para consumo humano, soluble, gelificante o no, obtenida mediante la hidrólisis parcial de colágeno producido a partir de pieles, escamas y espinas de los productos pesqueros.
- 3.40 **Higiene alimentaria:** Las medidas y condiciones necesarias para controlar el proceso y garantizar la aptitud para el consumo humano de un producto alimenticio teniendo en cuenta la utilización prevista para dicho producto.
- 3.41 **Inocuidad de los alimentos:** La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.
- 3.42 **Insumos:** Especias y condimentos, aditivos, materiales de envasado y embalado, productos químicos para el mantenimiento, limpieza y desinfección y control de plagas, utensilios, equipos y todos aquellos materiales auxiliares que se utilizan en el proceso productivo dentro del establecimiento.
- 3.43 **Limpieza:** Supresión de tierra, desechos de alimentos, suciedad, grasa u otros materiales objetables.
- 3.44 **Marinado:** Proceso que consiste en la inmersión de un producto pesquero en un medio ácido, salado o no, acompañado o no de otras especias o condimentos o sustancias autorizadas.
- 3.45 **Medicamento veterinario:** Toda sustancia aplicada o administrada a cualquier animal destinado a la producción de alimentos, tales como los que producen carne o leche, las aves de corral, los peces o las abejas, con fines tanto terapéuticos como profilácticos o de diagnóstico, o para modificar las funciones fisiológicas o el comportamiento.
- 3.46 **Microorganismos:** Levaduras, hongos, bacterias y virus e incluye pero no se limita a aquellas especies que tengan importancia para la salud pública.
- 3.47 **Muelle pesquero:** Establecimiento construido en dirección conveniente en la orilla de un cuerpo de agua que sirve para facilitar el embarque y desembarque de productos pesqueros y si es necesario el corte de aletas.
- 3.48 **Parásito:** Organismo que vive y se alimenta a expensas de otro al que se denomina huésped.
- 3.49 **Peligro:** Agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o bien condición en que éste se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud.
- 3.50 **Pesca:** Acto que consiste en capturar, cazar y extraer animales acuáticos por métodos o procedimientos aprobados por la Instituto Costarricense de Pesca y Acuicultura.
- 3.51 **Pescadería:** Establecimiento en el cual se someten los productos pesqueros a descabezado, división, corte en rodajas, fileteado, pelado, picado, almacenamiento, descongelación, y/o envasado para su suministro directamente al consumidor para su preparación culinaria y consumo. Incluye a todos los establecimientos de venta al por menor.
- 3.52 **Plagas:** Se refiere a cualquier animal o insecto incluyendo pero sin limitarse a aves, roedores, moscas y larvas.
- 3.53 **Planta de proceso:** Establecimiento en el cual se someten los productos pesqueros a una o varias de las siguientes operaciones antes del envasado o embalado y, si es necesario, de la refrigeración o congelación: evisceración, descabezado, desollado, división, corte en rodajas, fileteado, pelado, picado, descongelación, tratamiento con aditivos, especias y condimentos, o cualquier tipo de transformación permitida.
- 3.54 **Producción primaria:** Comprende el cultivo, la pesca y la recolección de productos de la pesca vivos con vistas a su puesta en el mercado; además de las operaciones realizadas a bordo de las embarcaciones de pesca como sacrificio, sangrado, descabezado, evisceración, corte de las aletas (excepto tiburón, que no está permitido a bordo), refrigeración y envasado. También comprende la manipulación, el almacenamiento y/o el transporte de los productos de la pesca siempre y cuando su naturaleza no se haya visto alterada en lo esencial. Incluye el transporte de los productos de la pesca desde el lugar de producción al primer establecimiento de destino.

- 3.55 **Producto pesquero:** Todo animal acuático salvaje o de cría, incluyendo todas las formas, partes y productos destinados a consumo humano. A efectos del presente Reglamento se incluyen los pescados, crustáceos y moluscos cefalópodos y no se incluyen los productos de origen animal como los moluscos bivalvos, los tunicados, los equinodermos y los gasterópodos sea cual sea su modo de obtención y forma de presentación, ni tampoco los mamíferos acuáticos, reptiles y ranas.
- 3.56 **Producto pesquero congelado:** Producto pesquero que ha sido objeto de un proceso de congelación suficiente y adecuado para reducir la temperatura de todo el producto a un nivel lo bastante bajo para conservar la calidad inherente del mismo.
- 3.57 **Productos pesqueros elaborados:** Los productos pesqueros que no hayan sido sometidos a una transformación, incluyendo los productos enteros y preparados que se hayan refrigerado, congelado, descongelado o tratados químicamente para su conservación.
- 3.58 **Producto pesquero entero:** El producto tal y como se extrae, sin ser sometido a ningún proceso de preparación o transformación.
- 3.59 **Producto pesquero fresco:** Producto pesquero que no ha recibido ningún tratamiento de conservación fuera del enfriamiento o refrigeración. Incluye aquellos envasados al vacío o en atmósfera modificada y aquellos crustáceos que hayan sido sometidos a un tratamiento adecuado con aditivos alimentarios autorizados para evitar la melanosis.
- 3.60 **Producto pesquero listo para el consumo:** Producto pesquero que en su forma final es comestible sin necesidad de preparación culinaria adicional para garantizar la seguridad del mismo.
- 3.61 **Producto pesquero preparado:** Producto pesquero que haya sido sometido a una operación que afecte a su integridad anatómica como la evisceración, el descabezado, el desollado, la división, el corte en rodajas, el fileteado, el pelado y el picado.
- 3.62 **Productos pesqueros transformados:** Los productos pesqueros que han sido sometidos a una acción que alteró sustancialmente el producto pesquero inicial como el tratamiento térmico, el ahumado, la salazón, el secado, el marinado, el escabechado, la extracción, la extrusión o una combinación de esos procedimientos. Estos productos pueden contener ingredientes que sean necesarios para su elaboración o para conferirles unas características específicas y todos ellos deben estar aprobados administrativamente.
- 3.63 **Programa de requisitos previos:** programa que se debe establecer previamente a la aplicación del sistema de APPCC, a fin de cerciorarse de que un establecimiento funciona de conformidad con el Código de Prácticas para el pescado y los productos pesqueros CAC/RCP 52-2003 del Codex Alimentarius.
- 3.64 **Rastreabilidad:** Es la posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución, de un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinados a ser incorporados en alimentos o piensos o con probabilidad de serlo.
- 3.65 **Recolección:** Operaciones relativas a la captura de productos pesqueros en el medio acuático.
- 3.66 **Recuperación:** toda medida destinada a recobrar un producto no seguro que ya se haya suministrado o puesto a disposición del consumidor.
- 3.67 **Residuo:** Cualquier sustancia extraña, incluidos sus metabolitos, que se encuentran en los productos pesqueros antes de la recolección, a causa de su aplicación o por exposición accidental.
- 3.68 **Responsable:** Persona física, ya sea propietaria o designada como encargada, apoderada o representante, del establecimiento, sobre quien recae la responsabilidad última de asegurar el cumplimiento de la legislación alimentaria.
- 3.69 **Retiro:** Toda medida destinada a impedir la distribución y la oferta al consumidor de un producto no seguro.
- 3.70 **Riesgo:** Elemento o agente capaz de alterar la seguridad de un alimento o en su caso, estimación de la probabilidad de que ocurra un peligro.
- 3.71 **Rodaja:** Producto obtenido por cortes planos de diferentes espesores, perpendiculares o transversales a la columna vertebral. En el caso de peces irán siempre acompañados de la correspondiente sección de la espina dorsal y en el caso de los cefalópodos podrán ir acompañados de los tentáculos.
- 3.72 **Sal comestible:** Producto cristalino constituido fundamentalmente por cloruro sódico en condiciones que lo hacen apto para usos alimenticios.
- 3.73 **Salazón:** Proceso mediante el cual se somete a los productos pesqueros a la acción prolongada de la sal o la salmuera, acompañados o no de otras especias o condimentos o sustancias autorizadas.
- 3.74 **Salmuera:** Disolución de agua potable y sal comestible con adicionado o no de azúcar, vinagre u otras especias o condimentos o sustancias autorizadas.
- 3.75 **Salmuerado:** Proceso que consiste en colocar el producto pesquero en salmuera durante un tiempo suficiente para que el tejido del pescado absorba una determinada cantidad de sal.
- 3.76 **Secado:** Proceso mediante el cual se somete a los productos pesqueros a la acción del aire seco o cualquier otro procedimiento autorizado para reducir su contenido en agua o humedad.
- 3.77 **SENASA:** Servicio Nacional de Salud Animal, creado mediante la Ley N° 8495 del 06 de abril de 2006. Para efectos del presente Reglamento, se entenderá al SENASA como la Autoridad Competente.
- 3.78 **Sentina:** cavidad inferior de la embarcación, ubicado sobre la quilla y en la que confluyen las aguas que, de diferentes procedencias, se filtran por los costados y cubierta del barco, de donde son expulsadas después por las bombas.
- 3.79 **Sistema de APPCC:** Sistema que permite identificar, evaluar y controlar los peligros significativos para la inocuidad de los alimentos. De sus siglas en inglés HACCP: Hazard Analysis Critical Control Point.
- 3.80 **Subproductos no comestibles:** Cuerpos enteros o partes de los productos de la pesca que no están destinados para el consumo humano.
- 3.81 **Superficies de contacto:** Son aquellas superficies de los equipos y utensilios que suelen estar en contacto con los alimentos.
- 3.82 **Sustancias químicas:** Cualquier sustancia, natural o sintética, que puede afectar a los productos pesqueros vivos, a sus patógenos, al agua, al equipo utilizado para la producción o a las tierras que se encuentran en el establecimiento de acuicultura.
- 3.83 **Tiempo de conservación o vida útil:** Período durante el cual el producto mantiene su inocuidad microbiológica y química y sus cualidades sensoriales a una temperatura de almacenamiento específica. Este período se determina teniendo en cuenta los peligros identificados para el producto, los tratamientos térmicos o de otro tipo aplicados para conservarlo, el método de envasado y otras barreras o factores de inhibición que puedan utilizarse.
- 3.84 **Tratamiento térmico:** Proceso mediante el cual se somete al producto pesquero a un incremento de la temperatura por ebullición o vapor de agua o cualquier otro reconocido internacionalmente.
- 3.85 **Validación:** Obtención de datos que demuestran la eficacia de elementos del plan de APPCC.
- 3.86 **Vejigas tratadas:** Aquellas partes de los productos pesqueros que hayan sido sometidas a tratamientos como salado, calentamiento o secado después de haberse extraído y limpiado, para su consumo humano.
- 3.87 **Verificación:** Aplicación de métodos, procedimientos, pruebas u otras evaluaciones, además de la vigilancia, para constatar el funcionamiento del sistema APPCC.
- Artículo 4°—De conformidad con lo establecido en el Decreto Ejecutivo N° 34859-MAG, del 20 de octubre del 2008, “Reglamento General para el Otorgamiento del Certificado Veterinario de Operación”, los establecimientos deberán tramitar y mantener el correspondiente CVO. Para tales fines, deberán cumplir con lo establecido en el presente Reglamento.

Los establecimientos contarán con un número de registro de aprobación extendido por el SENASA, el cual es único e irrepetible.

El SENASA efectuará controles oficiales a los establecimientos para comprobar el cumplimiento sobre el control de los productos pesqueros que entran y salen de éstos y de la documentación que los acompañe, de los programas de requisitos previos como los procedimientos de limpieza y desinfección, control de temperaturas, buenas prácticas de higiene y manufactura, control de plagas, capacitación, calidad de agua, rastreabilidad, retiro y recuperación de producto y cuando proceda los planes APPCC.

Las auditorías e inspecciones realizadas por el SENASA a los establecimientos se harán de manera aleatoria. Extraordinariamente se realizarán auditorías e inspecciones a los establecimientos en atención a denuncias, resultados violatorios de laboratorio, o bien cuando se detecte un hallazgo que afecte la salud pública, animal o medio ambiente.

El SENASA establecerá controles oficiales para verificar que se cumplan las disposiciones del presente Reglamento. En concreto incluirá los siguientes elementos en sus controles:

- a) **Exámenes Organolépticos:** consiste en la evaluación sensorial del grado de frescura o descomposición del producto pesquero. Esta evaluación se realizará de forma aleatoria en cualquiera de las fases de la producción, transformación y distribución.
- b) **Indicadores de frescura:** En caso de que el examen organoléptico suscite dudas sobre el grado de frescura, los productos pesqueros se someterán a pruebas de laboratorio para determinar su frescura a través del examen de los niveles de nitrógeno básico volátil total (TVB-N).
- c) **Pruebas de Histamina:** El SENASA realizará pruebas de laboratorio aleatorias con la finalidad de controlar el riesgo de histamina en determinados productos pesqueros de acuerdo a los criterios establecidos en el Decreto Ejecutivo N°34687, RTCR 409: 2008 Reglamento de Límites Máximos Microbiológicos y de Residuos de Medicamentos y Contaminantes para los Productos y Subproductos de la Pesca y de la Acuicultura Destinados al Consumo Humano.
- d) **Pruebas microbiológicas, residuos y contaminantes:** El SENASA realizará un seguimiento aleatorio para el control del cumplimiento de los límites microbiológicos, de residuos y de contaminantes.
- e) **Parásitos:** El SENASA, de manera aleatoria, evaluará visualmente la presencia de parásitos en los productos pesqueros.
- f) **Productos pesqueros venenosos:** El SENASA controlará que no se comercialicen los productos pesqueros de las siguientes familias: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae y Canthigasteridae. Además de los productos pesqueros que contengan biotoxinas tales como la ciguatoxina u otras toxinas peligrosas para la salud humana.

Para el control oficial el SENASA ejecutará programas de muestreo de los productos pesqueros. La muestra será recolectada y custodiada por personal del SENASA, hasta la entrega al laboratorio. El programa de muestreo se efectuará acatando lo dispuesto en el artículo 7 del Decreto Ejecutivo N°34687, RTCR 409: 2008 Reglamento de Límites Máximos Microbiológicos y de Residuos de Medicamentos y Contaminantes para los Productos y Subproductos de la Pesca y de la Acuicultura Destinados al Consumo Humano.

Cuando se sospeche que un producto pesquero no es seguro el SENASA podrá realizar pruebas de laboratorio extraordinarias (análisis microbiológicos, residuos, contaminantes o sustancias prohibidas).

Todos los costos de las pruebas de laboratorio ejecutadas por el SENASA serán cubiertos por los establecimientos a los que se haya realizado el control oficial.

Cada embarque de exportación requerirá de un certificado veterinario de exportación extendido por el SENASA, autorizando la salida del país de los productos pesqueros. La información contemplada en dicha autorización incluirá lo requerido por el SENASA, basado en las directrices del Codex Alimentarius para el diseño, elaboración, expedición y uso de certificados oficiales genéricos (CAC/GL 38-2001) y las Autoridades Competentes de los

países a las cuales se destinan las mercancías. Para tal efecto, los establecimientos deberán adjuntar al SENASA el documento oficial debidamente llenado y firmado por el personal responsable. Dicha información estará publicada en la página web del SENASA.

En aquellos casos en que se determine mediante criterios técnicos científicos, que un alimento no es seguro, el SENASA adoptará las medidas apropiadas con el objetivo de que el establecimiento responsable retire y recupere el producto del mercado e informe al público en general de las posibles repercusiones a la salud si fuera necesario.

Cuando el SENASA observe deficiencias graves, incumplimiento al presente Reglamento o imposibilidad de garantizar la seguridad de los productos pesqueros, se dará inicio a un procedimiento para retirar las autorizaciones otorgadas a los establecimientos.

Artículo 5°—Son obligaciones de los establecimientos de productos pesqueros las siguientes:

- 1) Garantizar el control y cumplimiento de lo estipulado en el presente Reglamento.
- 2) Contar con CVO y Registro anual vigente, emitido por el SENASA, de conformidad con lo establecido en el Decreto Ejecutivo N° 34859-MAG, “Reglamento General para el Otorgamiento del Certificado Veterinario de Operación”. Asimismo, se encargarán de que el SENASA disponga de información actualizada sobre sus establecimientos, notificándole inmediatamente cualquier cambio significativo en los procesos, estructuras o tipos de productos para los que están autorizados, así como el cierre de cualquier establecimiento autorizado. El CVO debe estar disponible siempre que el SENASA lo solicite.
- 3) Los establecimientos que realicen actividades de exportación, deben contar con CVO y con la aprobación específica del SENASA que los autorice a realizar exportaciones de productos pesqueros conforme a lo establece el Decreto Ejecutivo N°26559 MAG-S, “Procesadoras de alimentos, productos y subproductos animales que exporten quedan sometidos a control del MAG a través del Departamento de Servicios Zoonosarios Internacionales de la Dirección de Salud Animal”.
- 4) Permitir en todo momento el ingreso de funcionarios del SENASA debidamente identificados, con la finalidad de realizar los controles oficiales pertinentes a los establecimientos para evaluar el adecuado cumplimiento de lo establecido en el presente Reglamento. Los propietarios o administradores están en la obligación de proporcionar cualquier tipo de información necesaria con el objetivo de valorar la inocuidad de los alimentos.
- 5) Comercializar únicamente los productos pesqueros procesados en establecimientos aprobados para dicho fin, conforme a lo dispuesto en el presente Reglamento.
- 6) Recibir productos pesqueros de otros establecimientos nacionales que cuenten con el CVO y se encuentren con el registro vigente. Los establecimientos que deseen exportar productos pesqueros a territorio nacional deberán ser autorizados por el SENASA previa evaluación de equivalencia con respecto a este Reglamento y se dispondrá de procedimientos para su control, en concordancia con el Decreto Ejecutivo N° 21858-MAG, “Reglamento para la Evaluación y Aprobación de Productos y/o Subproductos de Origen Animal Importados por Costa Rica”.
- 7) Cumplir con las normas de higiene generales y específicas establecidas en el presente Reglamento para cada tipo de establecimiento. Los establecimientos contarán para ello con los procedimientos y registros necesarios para alcanzar los objetivos de acuerdo al tamaño y naturaleza de la empresa y los mantendrán actualizados y conservados durante la vida útil del producto y al menos seis meses adicionales.
- 8) Garantizar la instrucción o formación de los manipuladores de productos pesqueros en temas de higiene e inocuidad de acuerdo con su actividad laboral, así como la supervisión de la aplicación de buenas prácticas durante la jornada de trabajo.

- 9) Las plantas de proceso autorizadas a exportar deben implementar un sistema APPCC mediante procesos sistemáticos dirigidos a identificar, evaluar y controlar los posibles peligros en la inocuidad de los alimentos sea físicos, químicos y biológicos; aplicables durante los procesos de los productos pesqueros. La aplicación adecuada de los principios APPCC deberá estar fundamentada en compromiso y cooperación por parte de los empleados del sector alimentario, entendiendo el sistema APPCC como un instrumento para ayudar a los responsables de los establecimientos a lograr un nivel más elevado de inocuidad alimentaria. El sistema APPCC no debe considerarse un método de autorregulación ni debe sustituir los controles oficiales por parte del SENASA.
- 10) Velar porque los productos pesqueros que pongan en el mercado sean seguros debiendo garantizar el cumplimiento de lo siguiente:
  - a) **Propiedades Organolépticas:** Los establecimientos deberán efectuar evaluaciones sensoriales de los productos de la pesca, las cuales deberán cumplir los criterios establecidos en la Directriz CAC-GL 31-1999 del Codex Alimentarius.
  - b) **Indicadores de frescura:** Los establecimientos no pondrán en el mercado productos de la pesca sin transformar cuando las pruebas químicas de laboratorio revelen que se han superado los límites de nitrógeno básico volátil total, conforme al Decreto Ejecutivo N° 34687 del 09 de julio del 2008, “RTCR 409: 2008 Reglamento de Límites Máximos Microbiológicos y de Residuos de Medicamentos y Contaminantes para los Productos y Subproductos de la Pesca y de la Acuicultura Destinados al Consumo Humano”.
  - c) **Pruebas de histamina:** Los establecimientos, a través de los medios que ellos mismos elijan, garantizarán que no se superen los límites críticos establecidos en relación con los productos de la pesca formadores de histamina, conforme al Decreto Ejecutivo N° 34687, RTCR 409: 2008 Reglamento de Límites Máximos Microbiológicos y de Residuos de Medicamentos y Contaminantes para los Productos y Subproductos de la Pesca y de la Acuicultura Destinados al Consumo Humano.
  - d) **Pruebas microbiológicas, residuos y contaminantes:** Los establecimientos deberán garantizar en la medida que proceda que los productos de la pesca cumplen con los límites microbiológicos, de residuos y de contaminantes, conforme al Decreto Ejecutivo N°34687, RTCR 409: 2008 Reglamento de Límites Máximos Microbiológicos y de Residuos de Medicamentos y Contaminantes para los Productos y Subproductos de la Pesca y de la Acuicultura Destinados al Consumo Humano.
  - e) **Parásitos:** Los establecimientos deberán garantizar que los productos de la pesca se hayan sometido a un examen visual con el fin de detectar los parásitos visibles antes de su comercialización. No se destinarán para consumo humano productos de la pesca que estén con parásitos visibles.
  - f) **Productos pesqueros venenosos:** Los establecimientos no podrán comercializar productos pesqueros de las siguientes familias: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* y *Canthigasteridae*. Además de los productos pesqueros que contengan biotoxinas tales como la ciguatera o u otras toxinas peligrosas para la salud humana.
- 11) Los programas de rastreabilidad de los establecimientos deben garantizar la identificación de las materias primas recibidas y de los establecimientos proveedores de las mismas, así como la identificación de los productos elaborados y las empresas a las que se haya suministrado. Además, todos los productos comercializados deberán estar siempre correctamente identificados o etiquetados para facilitar su rastreabilidad y la información contenida nunca deberá inducir a engaño al consumidor.
- 12) Si el responsable del establecimiento sospecha o tiene evidencia que alguno de los productos que ha importado, producido, preparado, transformado o distribuido no es seguro, procederá a su retiro inmediato del mercado e informará de ello al SENASA. Si el producto hubiere llegado al mercado presentando un riesgo para la salud del consumidor, el responsable procederá a informar de forma efectiva y precisa al consumidor de las razones de dicho retiro y recuperará los productos suministrados cuando otras medidas no sean suficientes para alcanzar un nivel elevado de seguridad.

## CAPÍTULO II

### Requisitos de higiene generales para todos los establecimientos

Artículo 6°—Son requisitos de higiene, formación, conducta y salud del personal, los siguientes:

- 1) El personal de los establecimientos debe contar con capacitación en el tema de manipulación e inocuidad de productos pesqueros, impartida o reconocida por el Instituto Nacional de Aprendizaje (INA).
- 2) Las personas que tengan a su cargo el desarrollo, mantenimiento o aplicación de los procedimientos necesarios para alcanzar los objetivos del presente Reglamento, deben recibir capacitación sobre los principios de un sistema de APPCC y de los correspondientes controles del proceso.
- 3) Cualquier persona que padezca de una enfermedad sospechosa de poder ser transmitida a través de alimentos (diarrea, vómitos, fiebre, gripe, etc.), una lesión abierta, incluyendo heridas infectadas, debe excluirse de cualquier operación que pueda afectar la inocuidad y la aptitud de los alimentos.
- 4) Los empleados deben informar inmediatamente cualquier caso de enfermedad de transmisión alimentaria o sus síntomas a los supervisores o responsables antes de iniciar su trabajo.
- 5) El responsable del establecimiento se asegurará de que el manipulador de alimentos deba someterse a examen médico si así lo indican las razones clínicas o epidemiológicas.
- 6) Los cortes y las heridas leves del personal que no comprometan la inocuidad de los alimentos, cuando a éste se le permita seguir trabajando, deberán cubrirse con vendajes impermeables y guantes. En estos casos, se debe mantener una supervisión especial del personal para asegurar la protección apropiada de los cortes y las heridas.
- 7) En el establecimiento, todos los manipuladores de alimentos deben mantener un grado elevado de aseo personal, presentándose bañado antes de ingresar a sus labores, y cumplir con prácticas de higiene para prevenir la contaminación y la creación de condiciones insalubres.
- 8) Las uñas de las manos deben estar cortas, limpias y sin esmalte. El cabello debe mantenerse completamente cubierto cuando sea necesario y no se debe utilizar maquillaje. El bigote y la barba deben estar bien recortados y cuando sea necesario cubiertos.
- 9) De acuerdo con el proceso, todo manipulador de alimentos debe llevar ropa protectora, tales como, delantales, batas, gabachas, abrigos, calzado, entre otros, todos ellos de fácil limpieza y desinfección.
- 10) La ropa protectora debe ser de uso exclusivo para las labores realizadas en las áreas de proceso. Antes de salir de estas áreas el manipulador debe dejar la ropa protectora en áreas predeterminadas para dicho fin, para evitar su contaminación.
- 11) El personal debe lavarse las manos, de manera frecuente y minuciosa, especialmente:
  - a) Antes de iniciar el trabajo e ingresar a las áreas de proceso.
  - b) Antes y después de manipular alimentos.
  - c) Después de manipular cualquier material o superficie contaminada.
  - d) Inmediatamente después de hacer uso del baño, después de comer, beber, fumar, sonarse la nariz o después de cualquier práctica que pueda comprometer la inocuidad de los alimentos.
  - e) Lo anterior todas las veces que se considere necesario.
- 12) Cuando el manipulador utiliza guantes, éstos deben ser apropiados al tipo de proceso que se realice, mantenerse éstos en buen estado y en buenas condiciones de higiene. Los guantes deben cambiarse las veces que sea necesario. El uso de guantes no exime la obligación del lavado de manos.

- 13) Los manipuladores de alimentos deben evitar comportamientos que puedan contaminar los alimentos, como estornudar o toser en las áreas de manipulación o de almacenamiento, o bien aquellas prácticas como fumar, escupir, masticar, comer o beber en dichas áreas.
- 14) En las zonas donde se manipulen alimentos, el personal no debe llevar puesto ni introducir objetos personales como joyas, relojes, broches, celulares u otros objetos que representen una amenaza para la inocuidad y la aptitud de los alimentos.
- 15) El establecimiento debe dotar a los visitantes de indumentaria adecuada para el ingreso a las áreas de manipulación de alimentos y asegurarse de que éstos cumplan con reglas básicas de higiene para evitar la contaminación.
- 16) Los establecimientos deben asegurar que el manipulador cumpla estrictamente todos los procedimientos de aseo e higiene personal sobre los que está instruido. Para ello efectuará comprobaciones directas sobre la realización de las prácticas correctas de higiene de los manipuladores durante la jornada laboral y en caso de detectar desviaciones aplicará las medidas necesarias para que sean corregidas.

Artículo 7°—Son requisitos de abastecimiento de agua los siguientes:

- 1) Se debe disponer de un abastecimiento suficiente de agua potable y/o agua limpia para todas las demandas operacionales y para evitar la contaminación de los productos pesqueros.
- 2) Se debe asegurar que el volumen, la temperatura y la presión del agua sean adecuados para todas las demandas operacionales.
- 3) El sistema de abastecimiento de agua no potable, como la utilizada para el control de incendios, la producción de vapor, los sistemas de refrigeración y otras aplicaciones análogas, debe ser independiente y estar identificado. El agua no potable no deberá contener ninguna interconexión con los conductos de abastecimiento de agua potable ni existir ninguna posibilidad de reflujo de agua no potable hacia los sistemas de agua potable.
- 4) Cuando los establecimientos apliquen tratamientos para la obtención de agua potable y/o agua limpia, esta actividad debe ser vigilada y documentada para asegurar la calidad sanitaria de la misma. En el caso de aplicar tratamientos biocidas, deberán cumplir los mismos requisitos de autorización, identificación y manejo definidos en el artículo 9 de este Reglamento, para los productos químicos de limpieza y desinfección de las instalaciones.
- 5) Los depósitos para el almacenamiento de agua potable y/o agua limpia y las tuberías para su distribución deberán estar contruidos con superficies interiores duraderas y no tóxicas y deberán estar siempre limpios, desinfectados y en buen estado de mantenimiento. Tanto los depósitos como las tuberías deben estar diseñados y ubicados en lugares donde el agua no pueda ser contaminada. Los depósitos estarán siempre tapados y contarán con un desagüe para su vaciado, tras la limpieza y/o desinfección. Los depósitos deberán estar rotulados y las tuberías diferenciadas de aquellas que no distribuyan agua para consumo humano.
- 6) En los casos en los que se utilice agua de glaseo para evitar la oxidación o desecación del producto, ésta deberá estar hecha a partir de agua potable o agua limpia.
- 7) En los casos donde se utilicen rociadores en aerosol para evitar la contaminación o la desecación de los productos de la pesca estos deben usarse en condiciones higiénicas, usando agua potable o limpia y no permitiéndose el uso de ningún tipo de aditivo.
- 8) Cuando se reutilice el agua, ésta no deberá ser una fuente de contaminación de los productos de la pesca. El agua reutilizada debe ser tratada y mantenida de forma que cumpla los requisitos de agua potable o agua limpia. Esta agua debe circular por un sistema independiente que pueda ser claramente identificado. El uso y tratamiento debe ser debidamente monitoreado y documentado.

- 9) Cuando se use hielo para la refrigeración de productos de la pesca debe fabricarse con agua potable o agua limpia. Si el hielo se produce fuera del establecimiento, éste debe provenir de una fábrica de hielo autorizada por la autoridad correspondiente. Durante el proceso, el hielo se debe mantener en contenedores u otros dispositivos que lo protejan contra contaminación externa y ser manejado con utensilios adecuados y de uso exclusivo. Los contenedores o dispositivos de almacenamiento de hielo deben ser de superficies lisas, con material resistente que no transmita ninguna sustancia tóxica al hielo, de fácil limpieza y desinfección, mantenerse en buen estado y estar debidamente rotulados o identificados.
- 10) Cuando se utilice vapor, se deberá contar con un suministro adecuado a una presión suficiente y el vapor que se use en contacto directo con los productos de la pesca no podrá contener ninguna sustancia que pueda contaminar el producto.
- 11) Cuando se aplique tratamiento térmico a determinados productos pesqueros, deberá velarse porque el agua utilizada para enfriar éstos después del tratamiento térmico, no sea una fuente de contaminación.

Artículo 8°—Las superficies, equipos, recipientes y utensilios deberán cumplir con lo siguiente:

- 1) Las superficies de los establecimientos, incluyendo las de los equipos, recipientes y utensilios, que vayan a estar en contacto con los alimentos, deben ser sólidas, resistentes a la corrosión, duraderas y fáciles de limpiar, mantener y desinfectar. Deben ser de material liso, no absorbente y no tóxico, e inerte a los alimentos, a los detergentes y a los desinfectantes utilizados en condiciones de trabajo normales. No se permite el uso de madera.
- 2) Los equipos, los recipientes, excepto los recipientes y el material de envasado de un solo uso, y los utensilios que vayan a estar en contacto con los alimentos deben estar diseñados y contruidos de manera que se asegure que puedan limpiarse, desinfectarse y mantenerse de manera adecuada para evitar la contaminación de los alimentos.
- 3) Todos los recipientes y envases reutilizables empleados para productos de la pesca de cualquier clase y parte del proceso deberán disponer de sistemas de drenaje adecuados.
- 4) Los equipos deben ser duraderos y permitir el mantenimiento, la limpieza, la desinfección y la vigilancia.
- 5) Los establecimientos dispondrán de los equipos necesarios y adecuados a los requerimientos operativos para los que están autorizados de forma que aseguren la puesta en el mercado de productos pesqueros seguros. Si disponen de equipos de refrigeración o congelación para el almacenamiento o transporte de productos de la pesca, deben ser suficientemente potentes para conseguir los objetivos de temperatura, contar con dispositivos de medición ubicados en el sitio más caliente y con dispositivos de lectura de temperatura ubicados de manera visible para la vigilancia de la mismos durante el proceso. Estos dispositivos deberán ser automáticos para el almacenamiento o transporte congelado.
- 6) Los recipientes utilizados en los establecimientos deben estar identificados mediante rotulación en el propio recipiente o mediante un sistema de codificación ubicado en un lugar visible del establecimiento.
- 7) Todos los equipos de medida utilizados en el proceso deberán estar calibrados y verificados.

Artículo 9°—Son requisitos de mantenimiento, limpieza y desinfección los siguientes:

- 1) Todo establecimiento debe dar mantenimiento preventivo a las instalaciones, equipos y utensilios para asegurar su funcionamiento de acuerdo a lo previsto, incluyendo el mantenimiento de las superficies de contacto, para facilitar su limpieza y desinfección y para evitar la contaminación de los alimentos.
- 2) Todo establecimiento debe mantener las instalaciones, equipos y utensilios, incluyendo las superficies de contacto, debidamente limpias y desinfectadas.
- 3) Las actividades de limpieza y desinfección deben asegurar la eliminación de desechos de alimentos y la suciedad que puedan constituir una fuente de contaminación.

- 4) Los productos químicos biocidas para la limpieza y desinfección que se utilicen deben estar concebidos para ser utilizados en los establecimientos y estar registrados como productos para la higiene ante el Ministerio de Salud. Los productos químicos de mantenimiento que puedan entrar en contacto con superficies alimentarias también deberán estar registrados ante el Ministerio de Salud.
- 5) Los lugares para el almacenamiento de los productos químicos para la limpieza, desinfección y mantenimiento deben estar separados, ventilados, cerrados bajo llave y contruidos adecuadamente a fin de impedir la contaminación malintencionada o accidental de los productos pesqueros, del material de envasado y embalado y de las especias, condimentos y aditivos utilizados en el proceso.
- 6) Todos los recipientes que contienen químicos para la limpieza, desinfección y mantenimiento deben estar rotulados desde el momento de su recepción.
- 7) Los productos químicos y utensilios necesarios para la limpieza, desinfección y mantenimiento deben aplicarse y usarse de acuerdo a las instrucciones del fabricante.
- 8) El personal a cargo de manipular los productos químicos o el personal responsable de realizar la limpieza, desinfección y mantenimiento deben contar con capacitación en el uso y manejo de dichos productos y en el desarme y limpieza de equipos.
- 9) Las actividades de limpieza, desinfección y mantenimiento, realizadas por personal del establecimiento o terceros, deben realizarse de preferencia fuera de los períodos de producción. En caso de emergencias, el establecimiento debe tomar las medidas para evitar la contaminación de los productos pesqueros o los materiales de envasado y embalado, especias, condimentos y aditivos, procediendo al aislamiento de áreas, la protección o retiro de productos y asegurándose que el personal cumpla reglas básicas de higiene para evitar la contaminación.

Artículo 10.—Para el control de plagas, el establecimiento debe cumplir con lo siguiente:

- 1) Debe adoptar prácticas de higiene para evitar ambientes propicios para el ingreso y la proliferación de insectos, aves, roedores u otras plagas a los lugares en donde se producen, reciben, elaboran, transforman, almacenan, transportan o venden productos alimenticios.
- 2) Deben aplicarse procedimientos para evitar que los animales domésticos puedan acceder a los lugares en donde se producen, reciben, elaboran, transforman, almacenan, transportan o venden productos alimenticios, para evitar que dicho acceso dé lugar a contaminación.
- 3) Se deben reducir al mínimo las probabilidades de infestación por plagas u otros animales mediante la inspección de los materiales introducidos en el establecimiento y una buena vigilancia.
- 4) Las instalaciones deben mantenerse en buenas condiciones de limpieza, desinfección y mantenimiento para impedir el acceso de las plagas y eliminar posibles lugares de reproducción.
- 5) Los agujeros, desagües y otros lugares por los que puedan penetrar las plagas deben mantenerse cerrados, mediante rejillas u otras salvaguardas que eviten el acceso de las plagas.
- 6) Se deben eliminar las posibles fuentes de alimentos que favorezcan el anidamiento y la infestación. Los productos alimenticios deben guardarse en recipientes a prueba de plagas y almacenarse por encima del nivel del suelo y lejos de las paredes.
- 7) Se debe limitar el uso de biocidas plaguicidas, pero en caso de hacerlo, estos productos deben estar debidamente aprobados y los lugares para su almacenamiento deben estar separados, ventilados, cerrados bajo llave y contruidos de tal forma que impidan la contaminación malintencionada o accidental de los productos pesqueros, del material de envasado y embalado y de las especias, condimentos y aditivos utilizados en el proceso. Todos los recipientes que contienen biocidas plaguicidas deben estar rotulados desde el momento de su recepción y usarse de acuerdo a las instrucciones del fabricante. El personal a cargo de la aplicación del tratamiento contra plagas debe contar con capacitación en el uso y manejo de productos biocidas plaguicidas.

Artículo 11.—Son requisitos para desechos y subproductos no comestibles los siguientes:

- 1) Los establecimientos deben evitar la acumulación de desechos y subproductos no comestibles en las zonas donde puedan ser causa de contaminación de los productos pesqueros u atracción de plagas.
- 2) Los recipientes para el almacenamiento de los desechos y de los subproductos no comestibles deben ser lisos, de material resistente, de fácil limpieza y desinfección, tener tapa y estar debidamente rotulados y mantenerse en buen estado para evitar derrames.

### CAPÍTULO III

#### Requisitos estructurales de los establecimientos

Artículo 12.—Este Capítulo no será de aplicación para las embarcaciones de pesca artesanal ni para las embarcaciones de pesca comercial a pequeña o mediana escala, embarcaciones avanzadas y semiindustriales, tal y como se definen en la Ley N° 8436 del 01 de marzo del 2005, Ley de Pesca y Acuicultura; siempre y cuando no realicen a bordo labores distintas de aquellas comprendidas dentro de la producción primaria.

Este Capítulo tampoco será de aplicación a los vehículos de transporte de productos pesqueros por vía terrestre.

Artículo 13.—Los establecimientos deben de cumplir con las siguientes condiciones generales de estructura:

- 1) Deben estar ubicados de manera tal que se disminuyan al mínimo las amenazas de suciedad, contaminación o riesgo de insalubridad que afecten la seguridad de los productos pesqueros. Los alrededores de los establecimientos deben estar en buenas condiciones físicas y sanitarias de tal forma que estén protegidos de olores desagradables, de humo, de polvo o de cualquier tipo de contaminación. En caso de que los alrededores dispongan de negocios para comidas ajenos al establecimiento, comedores propios para los trabajadores o lugares para almacenar productos alimenticios para el personal manipulador, éstos deberán estar separados del establecimiento.
- 2) Deben disponer de una o varias áreas específicas dependiendo del tipo de proceso, para garantizar que las operaciones se realicen de forma higiénica.
- 3) Los establecimientos y sus áreas deben estar diseñados y contruidos para facilitar las operaciones de proceso, el mantenimiento y las operaciones de limpieza y desinfección.
- 4) La organización del proceso dentro del establecimiento debe evitar la contaminación cruzada, es decir, que las actividades consideradas limpias no se crucen en el espacio con las actividades sucias.
- 5) Se debe disponer de un área de recepción de materia prima pesquera o de materiales auxiliares separada del área de despacho del producto final y ambas techadas de forma tal, que se cubran las rampas de carga y descarga respectivamente.
- 6) En función de la naturaleza de las operaciones para las que esté autorizado el establecimiento, debe haber áreas específicas y separadas para la elaboración, enfriamiento o refrigeración, congelación, descongelación, transformación y almacenamiento a temperatura controlada. Asimismo, se debe disponer de áreas separadas y con capacidad para el almacenamiento de materias primas de productos pesqueros, productos intermedios del proceso productivo y productos finales. Igualmente, para el almacenamiento de material de envasado, embalado, especias, condimentos y aditivos utilizados en el proceso. En todas las instalaciones de almacenamiento mencionadas deben utilizarse tarimas u otros medios, que permitan mantener dichos materiales separados del piso, separados entre sí y de la pared, debiendo respetar condiciones higiénicas de estiba y dejando pasillos o espacios libres para la inspección.
- 7) Se dispondrá de áreas adecuadas para la limpieza, desinfección y almacenamiento de los equipos, recipientes y utensilios utilizados en el proceso productivo.
- 8) Para evitar la acumulación de desechos o subproductos no comestibles durante la jornada, se debe disponer de un área para el almacenamiento aislada y separada del resto

de las áreas de manipulación y almacenamiento, bajo techo o debidamente cubierta, y con una estructura lavable que facilite la recolección de lixiviados. Esta instalación deberá estar identificada. Además, deberá contar con sistema de refrigeración para el mantenimiento de los desechos orgánicos o subproductos no comestibles en caso de almacenarlos por tiempos prolongados.

- 9) Las redes de evacuación de aguas residuales deberán ser suficientes en todo el establecimiento y estar concebidas y construidas de modo que se evite todo riesgo de contaminación. Cuando los canales de desagüe estén total o parcialmente abiertos, deberán garantizar que los desechos no van de un área contaminada a una limpia.
- 10) Se debe disponer de medios de ventilación natural o mecánica. El sistema de ventilación debe diseñarse y construirse de manera que el aire nunca fluya de áreas contaminadas a áreas limpias. En el caso de ventilación artificial, los filtros deberán estar siempre limpios y desinfectados para evitar la contaminación de los productos.
- 11) Se debe disponer de iluminación natural o artificial para permitir la realización de las operaciones de manera higiénica. El tipo de iluminación no debe alterar el color original del producto y los materiales auxiliares y la intensidad debe ser suficiente para el tipo de operaciones que se realicen en cada área de manipulación. Las lámparas suspendidas deben estar protegidas a fin de asegurar que no contaminen los productos pesqueros en caso de ruptura.
- 12) Se debe evitar que la luz solar incida directamente sobre los productos pesqueros y los materiales auxiliares dentro de las instalaciones.
- 13) Las instalaciones eléctricas pueden ser empotradas o exteriores; en este último caso deben estar totalmente recubiertas por caños aislantes o adosadas a paredes y techos, no permitiéndose cables colgantes sobre las zonas de trabajo.
- 14) Cada establecimiento debe contar con el número de servicios sanitarios suficientes, dispuestos según sexo, accesibles y adecuados, ventilados e iluminados y separados de las áreas de manipulación y almacenamiento de productos pesqueros e insumos, que cumplan como mínimo con:
  - a) Instalaciones sanitarias limpias y en buen estado, con ventilación hacia el exterior y suficiente iluminación natural o artificial, provistas de un número suficiente de inodoros de cisterna conectados a una red de evacuación eficaz y abastecimiento permanente de papel higiénico. Los lavamanos deben ser de acción no manual con agua potable o limpia y estar provistos de jabón líquido y sin olor, con dispensador, dispositivos higiénicos para el secado de manos, basureros de accionamiento no manual y rótulos informativos de cómo lavarse las manos.
  - b) Puertas de cierre automático que no abran directamente hacia las áreas de manipulación.
  - c) Debe contarse con un área de vestidores según sexo, separada del área de servicios sanitarios, y estarán provistos de casilleros para los operarios.
- 15) Los establecimientos de los productos pesqueros deben contar con suficientes estaciones para el lavado de manos las cuales deben:
  - a) Estar distribuidas en las áreas de manipulación así como en las zonas de acceso a éstas.
  - b) Disponer de medios para el lavado y secado de las manos higiénicamente, con lavamanos no accionados manualmente y abastecidos de agua potable o limpia.
  - c) El jabón debe ser líquido, sin olor y estar colocado en su correspondiente dispensador.
  - d) Proveer toallas de papel o secadores de aire y rótulos que le indiquen al trabajador como lavarse las manos. En caso de toallas de papel, se dispondrán contenedores cerrados para su eliminación una vez usadas. En caso de secadores de aire nunca podrán ser una fuente de contaminación del establecimiento y los productos.

Artículo 14.—Son requisitos estructurales específicos de las áreas de manipulación y almacenamiento de los establecimientos, los siguientes:

- 1) Todas las áreas de manipulación y almacenamiento de los establecimientos deben estar debidamente identificadas mediante rotulación.
- 2) Todas las áreas de manipulación y almacenamiento de los establecimientos deben estar dispuestas de tal forma que se asegure el principio de flujo hacia adelante durante la elaboración, es decir, que se garantice que el proceso sigue una secuencia lógica de trabajo desde su etapa más contaminada hasta la presentación final de un producto seguro.
- 3) Las superficies de las áreas de manipulación y almacenamiento deben ser sólidas, resistentes a la corrosión, duraderas y fáciles de limpiar, mantener y desinfectar. Deben ser de material liso, no absorbente y no tóxico, e inerte a los alimentos, a los detergentes y a los desinfectantes utilizados en condiciones de trabajo normales. No se permite el uso de madera.
- 4) Las paredes, columnas y separaciones físicas verticales de las áreas de manipulación y almacenamiento deben estar sólidamente construidas con materiales duraderos, no tóxicos y que faciliten el mantenimiento, la limpieza y, cuando proceda, la desinfección. El color de las superficies será preferiblemente claro y no deben presentar rugosidades ni grietas en donde puedan anidar plagas. Además se debe contar con pasillos o áreas de trabajo entre los equipos y las paredes que estén libres de obstáculos y tengan un ancho adecuado para permitir que los empleados realicen sus tareas y para facilitar la limpieza y desinfección.
- 5) Las superficies de los pisos de las áreas de manipulación y almacenamiento deben ser construidas con material duradero y de fácil limpieza y desinfección. Además no deben presentar grietas ni rugosidades donde se puedan anidar plagas. Los pisos deben estar diseñados, contruidos y contar con una pendiente adecuada de manera que prevengan la acumulación de líquidos, faciliten el desagüe y la limpieza de los mismos. Los desagües y drenajes deben tener el diámetro y la pendiente adecuados para el vaciado de las aguas generadas en el proceso y estar protegidos con rejillas u otras salvaguardas que permitan el flujo de dichos líquidos, pero no el ingreso de plagas ni de olores desagradables. Cuando los desagües estén total o parcialmente abiertos deben estar diseñados de tal modo que se garantice que los desechos no irán de una zona contaminada a una zona limpia.
- 6) Los techos y estructuras superiores de las áreas de manipulación y almacenamiento deben estar contruidos y acabados de forma que reduzcan al mínimo la acumulación de suciedad y de condensación, así como el desprendimiento de partículas. Se debe evitar el goteo o condensación desde los accesorios fijos, conductos y tuberías hacia los alimentos, superficies de contacto o material de envase para alimentos. Cuando se utilicen cielos falsos o rasos, deben ser lisos, sin espacios entre uniones y fáciles de limpiar.
- 7) Las uniones pared-piso y pared-pared deben estar contruidas con material duradero y ser redondeadas para facilitar su limpieza y, si procede, desinfección.
- 8) Las puertas de las áreas de manipulación y almacenamiento deben tener una superficie lisa y ser fáciles de limpiar y, cuando sea necesario, de desinfectar. Cuando las puertas se comuniquen con el exterior, deben ajustar apropiadamente y si procede contar con protección para evitar espacios que permitan el ingreso de plagas.
- 9) En el caso de las ventanas y las aberturas de ventilación, estas deben estar protegidas con mallas, cedazos u otros medios eficaces para evitar el ingreso de plagas o agentes contaminantes. Dichas protecciones deben poder desmontarse fácilmente para proceder a su limpieza y, si aplica, desinfección. Se procurará que las ventanas no sean de cristal, y en caso de serlo, se protegerán contra rotura de forma que no exista posibilidad de caída de cristales sobre el producto pesqueros o los materiales auxiliares.

## CAPÍTULO IV

**Requisitos específicos en plantas de proceso**

Artículo 15.—Todas las plantas de proceso cumplirán lo establecido en los Capítulos II y III y IX del presente Reglamento.

Artículo 16.—Para la elaboración de registros, se deberán acatar las siguientes disposiciones:

- 1) Todas las plantas de proceso deben contar con procedimientos escritos desarrollados con base en los programas de requisitos previos establecidos por el Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros (CAC/RCP 52-2003) del Codex Alimentarius, aplicados en cualquier segmento de la cadena alimentaria.
- 2) Todas las plantas de proceso autorizadas a exportar y las que provean a estas productos deben disponer de un estatus sanitario equivalente e implementar un sistema APPCC mediante procesos sistemáticos dirigidos a identificar, evaluar y controlar los posibles peligros en la inocuidad de los alimentos sea físicos, químicos y biológicos; aplicables durante los procesos de los productos pesqueros.
- 3) Los productos pesqueros para la venta deben salir de la planta de proceso debidamente identificados de acuerdo con la reglamentación de etiquetado nacional y cuando aplique, del mercado de destino distinto del nacional.

## CAPÍTULO V

**Requisitos específicos en pescaderías**

Artículo 17.—Las pescaderías deberán cumplir con los siguientes requisitos en cuanto a higiene:

- 1) Cumplir con lo establecido en el presente artículo, además de los requisitos generales de los Capítulos II y III del presente Reglamento.
- 2) La línea de carga máxima de las vitrinas de exposición debe estar claramente indicada y el termómetro deberá estar colocado en esta línea, en un lugar fácilmente visible para la vigilancia de la temperatura.
- 3) Las lámparas en las vitrinas de exposición deben impedir el calentamiento del producto pesquero.
- 4) Los expositores deben contar con desagües para impedir la contaminación de los productos con líquidos residuales del producto o del agua de fusión del hielo.
- 5) Los productos pesqueros que se mantengan expuestos para la venta, sin empacar, deben contar con barreras que eviten la posible contaminación.
- 6) La profundidad de las bandejas utilizadas para almacenar o exponer los productos pesqueros deben garantizar que el aire frío llegue a todos ellos.
- 7) En los casos de exposición en congeladores o refrigeradores verticales de autoservicio, estos deben contar con puertas de cierre automático o cortinas de aire para mantener la cadena de frío.

Artículo 18.—Las pescaderías deberán cumplir con los siguientes requisitos referentes a manipulación:

- 1) Cumplir lo establecido en el presente artículo, además de señalado en el Capítulo IX del presente Reglamento.
- 2) Se debe evitar cualquier tipo de contaminación cruzada entre los productos listos para el consumo y los productos crudos, en las zonas de recepción, elaboración, almacenamiento o por contaminación por contacto con equipos, utensilios o personal.
- 3) Los productos pesqueros crudos deben estar almacenados en estantes colocados por debajo de los productos listos para consumo para evitar la contaminación por goteo.
- 4) Se debe mantener control constante de la temperatura de las cámaras y mostradores de refrigeración de almacenamiento de productos pesqueros. En aquellos casos donde el almacenamiento es a base de hielo se debe garantizar que el producto este cubierto con una cantidad adecuada de hielo. El hielo utilizado debe ser sustituido cada vez que su cantidad sea insuficiente para el mantenimiento de la temperatura del producto o bien cada vez que el mismo se contamine.
- 5) No deberán añadirse productos por encima de la capacidad de las urnas de refrigeración o de congelación.
- 6) Durante los procesos de llenado o mantenimiento de las urnas de exposición con productos pesqueros, estos no deben permanecer a temperatura ambiente por tiempos prolongados.

Artículo 19.—Los productos pesqueros expuestos en mostradores deben estar debidamente identificados, además deberán de cumplir con las disposiciones contenidas en el Decreto Ejecutivo N° 36980-MEIC-MAG, “RTCR 449:2010: Reglamento técnico para el etiquetado de productos pesqueros frescos, congelados y descongelados, de venta a granel o preempacado en el punto de venta”. Los comerciantes minoristas deberán mantener evidencia escrita sobre del listado de proveedores de los productos pesqueros.

## CAPÍTULO VI

**Vehículos de transporte**

Artículo 20.—Deberán cumplir con los siguientes requisitos en cuanto a higiene:

- 1) Todos los vehículos de transporte cumplirán lo establecido en el presente artículo, además de lo establecido en el Capítulo II del presente Reglamento.
- 2) El vehículo debe estar rotulado con el número de autorización asignado por el SENASA, ubicado en un lugar visible en la parte externa del vehículo o nevera.
- 3) Los productos pesqueros deben ser transportados en vehículos cerrados o en neveras, con una altura tal que garantice que durante la manipulación del producto el personal no tenga que ingresar dentro del recipiente.
- 4) Los medios de transporte de los productos pesqueros deben contar con un dispositivo de seguridad que impida la abertura de los mismos por parte de personal no autorizado.
- 5) Los vehículos refrigerados con contenedor incorporado deben contar con iluminación que permita la realización de las operaciones de manera higiénica. Las lámparas deben estar protegidas, a fin de asegurar que los productos transportados no se contaminen en caso de ruptura.
- 6) Debe existir un drenaje provisto de una llave segura de paso, colocado a nivel del piso, con el objetivo de drenar el agua de fusión del hielo. Las operaciones de drenado no se realizarán en carreteras ni lugares públicos, sino en sitios apropiados donde no se produzca contaminación ambiental, química o microbiológica.

Artículo 21.—Todos los vehículos cumplirán con los requisitos de manipulación establecidos en el Capítulo IX del presente Reglamento.

Artículo 22.—Los vehículos deben contar con el CVO original y registro anual actualizado y estar disponible en el momento que sea objeto de inspección por parte del personal del SENASA.

## CAPÍTULO VII

**Requisitos para los centros de recibo y muelles**

Artículo 23.—En cuanto a requisitos estructurales, los centros de recibo y muelles, deberán cumplir con lo establecido en los Capítulos II y III del presente Reglamento.

Artículo 24.—En cuanto a requisitos de manipulación, los centros de recibo y muelles, deberán cumplir con lo establecido en el Capítulo IX del presente Reglamento.

Artículo 25.—Para efectos de registro, los centros de recibo y muelles deberán contar con el documento oficial de control de recibo de producto en el cual se especifica, las temperaturas del producto durante su recepción en los centros de recibo y muelles y durante el almacenamiento en los centros de recibo. Deben además mantener un registro de proveedores para la entrada de producto y un registro de compradores o distribuidores para la salida de los productos pesqueros.

## CAPÍTULO VIII

**Requisitos para las embarcaciones de pesca**

Artículo 26.—Los requisitos de higiene serán los indicados en el presente artículo. Adicionalmente en embarcaciones pesqueras, se regirán por lo establecido en el Capítulo II del presente Reglamento.

Las artes de pesca deben concebirse y utilizarse de manera que se reduzca al mínimo los daños al producto pesquero y su deterioro.

Toda embarcación deberá estar diseñada y construida para evitar la contaminación de los productos pesqueros por el agua de las sentinas, aguas residuales, humo, carburante, aceite, grasa y otras sustancias nocivas, desde su recolección hasta su almacenamiento previo al desembarque.

Artículo 27.—Los requisitos de manipulación serán los indicados en el presente artículo. Adicionalmente en los barcos regirán por lo establecido en el Capítulo IX del presente Reglamento.

En el momento de su utilización, las partes del barco o los contenedores reservados para el almacenamiento y manipulación de los productos de la pesca deberán conservarse limpios y en buen estado de mantenimiento y en particular, no podrán ser contaminados por el carburante o el agua de las sentinas.

Artículo 28.—Son requisitos de registro de embarcaciones los siguientes:

- 1) Todas las embarcaciones que realizan actividades de pesca por más de 24 horas continuas, que lleven a bordo productos de la pesca formadores de histamina frescos, deben contar con el registro de captura de embarcaciones.
- 2) Las embarcaciones que realicen actividades de pesca de menos de 24 horas y que se limiten a labores de preparación y enfriamiento o refrigeración de los productos de la pesca quedarán exentas de contar con registros de captura.

## CAPÍTULO IX

### Consideraciones generales para los productos pesqueros

Artículo 29.—Son requisitos de manipulación de los productos pesqueros los siguientes:

- 1) Las operaciones de desembarque, recepción, descarga o carga en los establecimientos, se deben efectuar rápidamente, evitando la exposición a temperaturas altas, la pérdida de la cadena de frío, la desecación del producto pesquero y su contaminación física, química y microbiológica.
- 2) A las áreas de manipulación de productos pesqueros no podrán acceder vehículos que emitan gases que puedan perjudicar la calidad e inocuidad de los mismos.
- 3) Los establecimientos no aceptarán materias primas pesqueras ni materiales auxiliares que intervengan en el proceso productivo, si se sabe que estas están contaminadas con parásitos, bacterias patógenas o sustancias tóxicas, o en descomposición que provocarían que el producto pesquero final no fuera apto para el consumo humano.
- 4) Se debe evitar en todo momento del proceso productivo la contaminación cruzada de los productos pesqueros, disponiendo y organizando las actividades de tal forma que aquellas consideradas limpias nunca se crucen en el tiempo con aquellas consideradas como sucias.
- 5) Debe existir una adecuada organización y separación entre materias primas, productos intermedios y producto terminado. Todo producto no conforme que se detecte durante el proceso debe estar separado y claramente identificado en las instalaciones debiéndose retirar del establecimiento lo antes posible.
- 6) Dentro de lo posible se gestionará el proceso productivo de forma eficaz organizando las actividades de tal forma que las materias primas, productos intermedios y productos finales sean utilizados según su antigüedad para evitar la pérdida de sus cualidades o incluso su contaminación.
- 7) Desde el momento de su recepción en los establecimientos, los productos de la pesca o cualquier insumo del proceso productivo deberán protegerse de la contaminación y de los efectos del sol o de cualquier otra fuente de calor. En todas las etapas posteriores deberán estar protegidos contra cualquier circunstancia que pueda hacer que el producto final no sea apto para el consumo humano o nocivo para la salud del consumidor.
- 8) No se permite pisar el pescado o subirse sobre él, ni tener producto pesquero, material de envasado o embalado o especia, condimento o aditivo, en contacto directo con el suelo. Además, ninguna puerta o ventana debe estar abierta durante el proceso productivo si puede ser una fuente de contaminación.
- 9) Los productos pesqueros se deberán manipular y almacenar de forma que se eviten las magulladuras. Quienes los manipulen podrán utilizar instrumentos punzantes para desplazar peces de gran tamaño, a condición de que la carne de dichos productos no sufra deterioro.

- 10) Los productos de la pesca, salvo que se conserven vivos, y cualquiera de sus partes destinadas al consumo humano deberán someterse a un proceso de refrigeración o congelación lo antes posible después de su recepción en el establecimiento.
- 11) El hielo utilizado para refrigerar productos pesqueros deberá estar picado o en láminas con la finalidad de reducir al mínimo los daños al producto y obtener una adecuada capacidad de enfriamiento. No se permite la reutilización de hielo.
- 12) Los productos de la pesca refrigerados con hielo deberán disponerse en recipientes de un tamaño que permitan acomodar el producto en capas de poco espesor rodeados con cantidades suficientes de hielo.
- 13) Las operaciones de descabezado o eviscerado de los productos pesqueros deberán llevarse a cabo de manera higiénica y lo antes posible, para evitar su deterioro o contaminación. Las vísceras y las partes que puedan representar un peligro para la salud pública o que no se vayan a destinar para consumo humano se retirarán lo antes posible de la zona de trabajo y los productos pesqueros se lavarán inmediatamente y a fondo con agua potable o limpia antes de someterlos a envasado y si procede embalado, previo a su refrigeración o congelación.
- 14) Las operaciones de fileteado y troceado se realizarán de forma que se evite la contaminación o suciedad de los filetes y rodajas. Los filetes y piezas de pescado no podrán permanecer en las mesas de trabajo más tiempo del necesario para su preparación. Asimismo deberán envasarse y, en su caso, embalsarse y refrigerarse o congelarse lo antes posible una vez preparados. Para producir productos de la pesca picados sólo podrá utilizarse pescado entero o troceado sin vísceras y lavado. El picado se efectuará sin demora innecesaria y con la máxima rapidez posible deberá refrigerarse, congelarse o incorporarse a un producto destinado a la refrigeración, congelación, transformación o a un tratamiento estabilizador con especias o condimentos o aditivos autorizados.
- 15) Las pieles, escamas o espinas que se destinen para la producción de gelatina o colágeno deben de proceder de productos pesqueros aptos para consumo humano y deberán transportarse y almacenarse refrigeradas o congeladas, a menos que se transformen dentro de las 24 horas siguientes al inicio del transporte. No obstante, las pieles saladas y desecadas y las escamas secas, podrán transportarse y almacenarse a temperatura ambiente.
- 16) Si se realiza algún tipo de tratamiento químico a los productos de la pesca con aditivos, se deberán seguir las instrucciones del fabricante.
- 17) Para los procesos de salazón o salmuera, la sal deberá ser alimentaria y de primer uso.
- 18) Para el ahumado, las maderas, serrines u otros materiales empleados para la generación de humo no podrán contener ninguna pintura u componente químico que pueda ser causa de contaminación del producto pesquero.
- 19) El secado y el ahumado se realizarán en condiciones higiénicas y sin demora para evitar el deterioro o contaminación del producto pesquero. El agua de drenado generada en estas operaciones no podrá ser una fuente de contaminación del producto de la pesca.
- 20) No deberá interrumpirse la cadena de frío. No obstante, se permitirán períodos limitados no sometidos al control de temperatura por necesidades prácticas del proceso productivo siempre que ello no suponga un riesgo para la salud. Así, los productos de la pesca deberán mantener las siguientes temperaturas:
  - a) Frescos o refrigerados: deberán mantenerse a temperaturas cercanas a las de fusión del hielo (0°C) y hasta un límite de 4°C.
  - b) Congelados:
    - i. Deberán congelarse adecuadamente, no considerándose el ciclo de congelación terminado hasta que en el centro del producto pesquero se alcancen los -18°C. Es de excepción el pescado entero que se congele por inmersión en salmuera que debe alcanzar los -9°C en el menor tiempo posible.

- ii. Deberán mantenerse almacenados a temperaturas de -18°C o inferiores, salvo en el caso de enteros congelados en salmuera que deberán mantenerse a temperaturas de -9°C o inferiores.
  - iii. Deberán transportarse a temperaturas de -18°C o inferiores permitiéndose una fluctuación máxima de +3°C; con excepción del pescado congelado en salmuera destinado a conservas, que se debe transportar a temperaturas de -9°C o inferiores. Lo anterior no aplica a productos pesqueros que se transporten de un establecimiento hacia otro para ser descongelados a su llegada, a efectos de una preparación o transformación, siempre que el trayecto sea corto y el SENASA así lo permita.
  - iv. Productos congelados almacenados en urnas de congelación, se permitirán desviaciones de 6°C por periodos cortos de tiempo, en el punto de venta del consumidor final.
  - c) Los destinados a consumirse crudos o prácticamente crudos, marinados, en escabeche, salados o sometidos a un proceso tratamiento térmico en el que la temperatura central del producto de la pesca no sobrepase los 60°C y de los cuales se tiene indicios de la presencia de parásitos patógenos para el ser humano, deberán congelarse a una temperatura igual o inferior a -20°C, durante un período de al menos 24 horas.
  - d) Descongelados:
    - i. Se autoriza la elevación de la temperatura de los productos de la pesca congelados en la medida que sea necesario para hacer posible la realización de procesos autorizados como el despiece, troceado, pelado, salazón, ahumado, secado, tratamiento térmico, etc.
    - ii. La descongelación de los productos pesqueros deberá realizarse a una temperatura que reduzca al mínimo el riesgo de multiplicación de microorganismos patógenos o la formación de toxinas.
    - iii. Una vez descongelados las operaciones de manipulación deberán llevarse a cabo de manera higiénica y sin demora procediéndose al mantenimiento de la temperatura que corresponda según las características propias del producto final.
  - e) Transformados con tratamiento térmico:
    - i. Todos los procesos de tratamiento térmico en recipientes herméticamente cerrados deben cumplir temperaturas y tiempos reconocidos internacionalmente como las de pasteurización y esterilización.
    - ii. El resto de tratamientos térmicos deberán ser a unas temperaturas y tiempos que aseguren que se reduce al mínimo el riesgo de multiplicación de microorganismos patógenos o la formación de toxinas.
    - iii. Una vez finalizado cualquier tipo de tratamiento térmico los productos pesqueros se deberán someter inmediatamente a descenso de la temperatura para evitar la multiplicación de microorganismos o la formación de toxinas.
    - iv. Los productos con tratamiento térmico se mantendrán a la temperatura que corresponda según las características propias de un producto final.
  - f) Transformados sin tratamiento térmico: se mantendrán a la temperatura establecida en el presente Reglamento, según el tipo de producto final, que reduzca al mínimo el riesgo de multiplicación de microorganismos patógenos o la formación de toxinas.
- 21) Se debe evitar en la medida de lo posible que el agua de fusión permanezca en contacto con los productos de la pesca frescos almacenados en hielo. En el caso del líquido resultante del proceso de descongelación deberá drenarse en caso de un posible riesgo de contaminación del producto.
- 22) Los pescados almacenados deben estar dispuestos de tal manera que se evite el daño físico a estos. Si requieren de almacenamiento o transporte a temperaturas de refrigeración o congelación, la disposición de los productos pesqueros debe ser tal que se facilite la llegada de aire frío a todos ellos.
- 23) Las densidades de pescados ubicados en los sistemas de agua refrigerada deben garantizar y evitar daños al producto.
- 24) Cuando los productos de la pesca sean envasados y embalados, se deberá garantizar que el material utilizado no sea fuente de contaminación. Para ello las operaciones de envasado y embalado deberán realizarse de forma que se evite la contaminación de los productos pesqueros. En caso de usar recipientes de vidrio, deberá garantizarse la integridad de la construcción del recipiente y su limpieza.

## CAPÍTULO X

### Productos pesqueros no aptos para el consumo humano

Artículo 30.—Los productos pesqueros serán considerados no aptos para el consumo humano cuando:

- a) Los exámenes organolépticos, químicos, físicos, microbiológicos o de parásitos, superen los límites establecidos en el Reglamento N° 34687-MAG, RTCR 409: 2008 Reglamento de Límites Máximos Microbiológicos y de Residuos de Medicamentos y Contaminantes para los Productos y Subproductos de la Pesca y de la Acuicultura Destinados al Consumo Humano.
- b) Exista presencia de agentes contaminantes o de residuos en concentraciones superiores a los permitidos y establecidos en la regulación nacional o en cantidades tales que la ingesta alimentaria calculada supera la ingesta humana, diaria o semanal, admisible para las personas.
- c) Se trate de peces venenosos.
- d) Haya presencia de biotoxinas.
- e) El SENASA determine que existe un riesgo para la salud pública o que, por cualquier otra razón, no son aptos para el consumo humano.

## CAPÍTULO XI

### Sanciones

Artículo 31.—Los incumplimientos a medidas u órdenes sanitarias dictadas, infracciones, alteraciones u omisiones a las disposiciones del presente Reglamento, serán conocidos por el SENASA a los efectos de establecer las correcciones y sanciones administrativas que corresponda según la gravedad de la falta, de conformidad con lo establecido en el Capítulo IX y X de la Ley N° 8495 del 06 de abril del 2006, independientemente de las acciones civiles o penales que puedan establecerse contra quién o quienes hayan incurrido en la falta.

## CAPÍTULO XII

### De las disposiciones finales

Artículo 32.—Deróguese el Decreto N° 18696-MAG-S del 02 de noviembre de 1988, “Reglamento Inspección Veterinaria de Productos Pesqueros”.

Transitorio I.—Las plantas de proceso contarán con un plazo de seis meses calendario contados a partir de la vigencia del presente Reglamento, para cumplir con lo establecido en el artículo 16, inciso 1).

Transitorio II.—Las embarcaciones que realizan faenas mayores a las 24 horas continuas, los centros de recibo, muelles, vehículos, pescaderías y plantas de proceso, contarán con un plazo de seis meses calendario contados a partir de la vigencia del presente Reglamento, para contar con los registros escritos establecidos en el presente Reglamento.

Artículo 33.—Este Decreto empieza a regir seis meses después de su publicación en el Diario Oficial *La Gaceta*.

Dado en la Presidencia de la República.—San José, a los once días del mes de diciembre del año dos mil catorce.

LUIS GUILLERMO SOLÍS RIVERA.—El Ministro de Agricultura y Ganadería, Luis Felipe Arauz Cavallini.—1 vez.—O. C. N° 002.—Solicitud N° 0544.—(D39010 - IN2015035522).