

N° 18696-MAG-S

EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA
Y LOS MINISTROS DE AGRICULTURA Y GANADERIA
Y DE SALUD,

De conformidad con lo dispuesto por la Constitución Política; la ley N° 6243 Ley de Salud Animal; la ley N° 5395 Ley General de Salud; la ley N° 190 Ley de Pesca y Caza Marítimas y la ley N° 7060 Ley de PROGASA.

CONSIDERANDO:

1°.-Que es función del Estado establecer medidas higiénicas y sanitarias en la captura, transporte, almacenamiento, proceso y comercialización de productos pesqueros de exportación.

2°.-Que la exportación de productos pesqueros significa una fuente cada vez más importante de divisas y empleo para el país, por lo que es necesario establecer y mantener un programa de estricta inspección veterinaria a cargo de autoridades competentes.

3°.-Que se debe apoyar de manera ordenada y técnica a la industria de las plantas exportadoras y a la pesca nacional, dándoles la estabilidad y seguridad que requieren para su desarrollo.

4°.-Que en la actualidad se está permitiendo la construcción de plantas exportadoras de productos pesqueros sin contar con elementos de juicio que determinen la conveniencia para el país de tales construcciones.

Por tanto,

DECRETAN:

El siguiente

Reglamento de Inspección Veterinaria de Productos Pesqueros

CAPITULO I

Definiciones

Artículo 1°.-Las palabras, nombres, términos y frases que se emplean en las disposiciones de este Reglamento se entenderán de la siguiente forma:

1°.-Aditivo alimentario: Cualquier sustancia que no se consume como alimento ni se usa como un ingrediente característico del alimento, tenga o no valor nutritivo y cuya adición intencional al alimento con su fin tecnológico (incluso organoléptico) en la fabricación, elaboración, tratamiento, envasado, empaque, transporte o conservación de ese alimento resulta o es de preveer que resulte (directa o indirectamente) en que él o sus derivados pasen a ser un componente de tales alimentos o afecten a las características de estos. El término no comprende los

- "contaminantes" ni la sustancias añadidas a los alimentos para mantener o mejorar las cualidades nutricionales.
- 2°----- Agua de mar fría: Es agua de mar cuya temperatura es de 0 grados centígrados o ligeramente inferior y reúne las mismas condiciones microbiológicas que la potable.
- 3°----- Agua de mar limpia: Es la que reúne las mismas condiciones microbiológicas que la potable y está exenta de sustancias indeseables.
- 4°----- Agua potable: Agua dulce apta para el consumo humano. Las normas de la potabilidad no deberán ser inferiores a las especificadas en la última edición de las "Normas Internacionales para el Agua Potable", de la Organización Mundial de la Salud.
- 5°----- Almacenamiento a granel: Consiste en almacenar sin procesar el producto.
- 6°----- Asistente: Médico veterinario registrado en el programa, como colaborador del regente veterinario de un establecimiento aprobado o veterinario oficial que colabora con el jefe del programa.
- 7°----- Auxiliar: Funcionario o trabajador que colabora con el veterinario oficial o regente veterinario en el cumplimiento del programa.
- 8°----- Bit cora de regencia: Es el cuaderno inscrito y registrado ante el Colegio de Médicos Veterinarios en el que el regente veterinario del establecimiento aprobado, consigna el movimiento total de las acciones que se realizan.
- 9°----- Cámara frigorífica: Un local aislado y enfriado destinado especialmente para almacenar productos congelados.
- 10°---- Camarón: A los efectos de este reglamento se entienden como tal todas las especies comerciales de crustáceos conocidas corrientemente como camarones, langostinos, gambas y otros.
- 11°---- Centro de acopio: Es un lugar o edificio empleado para el recibo, la conservación, distribución y primera venta de productos pesqueros.
- 12°---- Contaminación: La transmisión directa o indirecta de materias indeseables al producto pesquero.
- 13°---- Departamento: Departamento de Inspección de Carne de la Dirección General de Salud y Producción Pecuaria del MAG.
- 14°---- Descongelación: El proceso por el cual se incrementa la temperatura al producto congelado.
- 15°---- Deshidratación: La pérdida de líquidos de los productos pesqueros.

- 16°--- Desinfección: La aplicación de agentes químicos o físicos con vistas a eliminar los microorganismos.
- 17°---- Director del Departamento: Médico veterinario que dirige al Departamento de Inspección de Carnes.
- 18°---- Establecimiento aprobado: Todo establecimiento (centros de acopio y plantas exportadoras) habilitado por el programa para recibir, procesar, empacar, exportar y sometido a las disposiciones del reglamento.
- 19°---- Filete: Lonja de pescado de tamaño y forma irregular separada del cuerpo por medio de cortes paralelos a la columna vertebral.
- 20°---- Glaseado: Delgada capa protectora de hiele que se forma en la superficie de un producto congelado al rociarlo o sumergirlo con agua potable, o con los aditivos aprobados por el Departamento.
- 21°---- Inspeccionado y aprobado: Indica que los productos o subproductos que han sido marcados con esa leyenda pueden ser exportados.
- 22°---- Inspeccionado y condenado: Indica que los productos o subproductos que han sido marcados con esa leyenda deben ser destruidos o destinados a consumo animal.
- 23°---- Jefe de programa: Médico veterinario responsable de la ejecución del programa. En su ausencia actuará el Director del Departamento
- 24°---- Limpieza: La supresión de toda materia, residuo e impureza objetables que se encuentran en las superficies.
- 25°---- MAG: Ministerio de Agricultura y Ganadería.
- 26°---- Material resistente a la corrosión: Material impermeable, exento de picaduras, hendiduras o incrustaciones, atóxico y resistente al agua de mar, al hielo, la mucosidad del producto, el aceite del producto u otras sustancias corrosivas con las que pueda entrar en contacto el producto. Su superficie debe ser lisa y resistir a la acción repetida de los medios de limpieza, incluidos todos los productos químicos aprobados por el Departamento.
- 27°---- Materiales de empaque: Todos los materiales como láminas de aluminio, láminas de plástico, papel encerado, cajas de cartón y otros utilizados para cubrir y proteger los productos pesqueros frescos o congelados y que han sido aprobados por el Departamento.
- 28°---- MS: Ministerio de Salud.

- 29°----Peces o pescado: Todos los vertebrados acuáticos de sangre fría designados de ordinario con dicho nombre.
- 30°---- Pesqueros: Embarcaciones destinadas a la captura comercial de productos de la pesca y el mar.
- 31°---- Planta exportadora: El edificio o edificios, o partes de ellos, barcos, buques factoría; utilizados para el proceso y empaque de productos pesqueros para la exportación y sometido a las disposiciones del reglamento.
- 32°---- Proceso de congelación: El que sobrepasa rápidamente los límites de temperatura de cristalización máxima. El proceso de congelación rápida no debe considerarse terminado hasta que la temperatura del producto haya alcanzado menos de 18 grados centígrados en el centro después de la estabilización térmica.
- 33°---- Producto congelado: El producto que ha sido objeto de un proceso de congelación suficiente para reducir la temperatura a un grado suficientemente bajo para conservar la calidad propia del producto y ha sido mantenido a dicha temperatura durante el transporte, almacenamiento y distribución; incluido el momento de la venta final. Para efectos de este reglamento, los términos "congelado", "congelado profundamente" y "congelado rápidamente" se considerarán como sinónimos, salvo que se especifique otra cosa.
- 34°---- Producto entero: El producto tal como ha sido capturado, sin eviscerar.
- 35°---- Producto fresco: El producto recién capturado que no ha sido objeto de tratamiento de conservación o que ha sido conservado solamente por refrigeración.
- 36°---- Productos eviscerados: El producto al cual se le ha extraído las vísceras.
- 37°---- Producto o productos pesqueros: Productos y subproductos pesqueros destinados a la exportación.
- 38°---- Programa: Programa de inspección de productos pesqueros, dependiente del Departamento de Inspección de Carnes del MAG.
- 39°---- Refrigeración o enfriamiento: El proceso mediante el cual se enfría el producto o una temperatura próxima a cero grados centígrados.
- 40°---- Regente Veterinario: Médico Veterinario debidamente inscrito ante el Colegio de Médicos Veterinarios, reconocido por el MAG y registrado en el Programa como el profesional responsable de un establecimiento aprobado.
(Así reformado por el artículo 1 del Decreto Ejecutivo N° 29082 de 7 de agosto del 2000)
- 41°---- Reglamento: Reglamento de Inspección Veterinaria de Productos Pesqueros.

- 42°---- Retenido: Producto o parte de este así marcado son retenidos para una inspección posterior.
- 43°---- Salmuera: Una solución de sal de calidad alimentaria (cloruro de sodio), en agua potable; que se emplea en la conservación del producto.
- 44°---- Subproductos: Derivados de productos pesqueros.
- 45°---- Tiempo de conservación: El tiempo que el producto se mantendrá sano y aceptable como alimento para el hombre o vida útil del producto.
- 46°---- Veterinario Oficial: Médico Veterinario nombrado por el MAG u oficializado por éste como Regente, mediante el procedimiento de acreditación respectivo, ante un establecimiento aprobado.
(Así reformado por el artículo 1 del Decreto Ejecutivo N° 29082 de 7 de agosto del 2000)
- 47°---- Visceras: Despojos que se separan del cuerpo para prolongar la vida útil del producto.

CAPITULO II

Consideraciones generales

Artículo 2°.-La autoridad competente que ejecutar lo dispuesto en el reglamento ser el MAG y el MS a través del Programa de Inspección de Productos Pesqueros del Departamento de Inspección de Carnes, sin perjuicio de la competencia que por ley le corresponde al MS.

Artículo 3°.-Ser n inspeccionados por el Programa aquellos pesqueros, transportes, centros de acopio y plantas exportadoras que transporten, acopien, procesen y empaquen productos pesqueros. Conforme con lo dispuesto en el reglamento, únicamente se podrán exportar los productos procesados en las plantas exportadoras aprobada para dicho fin.

Artículo 4°.-Todos los productos que ingresen a los establecimientos aprobados y todos los productos procesados total o parcialmente en el mismo serán recibidos, transportados, inspeccionados, manipulados, preparados, marcados y rotulados en la forma establecida en este reglamento.

Artículo 5°.-Los productos pesqueros que quedar n sujetos a lo dispuesto en el presente reglamento son:

Los pescados, crustáceos, moluscos, reptiles y mamíferos de especies comestibles, de agua dulce o agua salada, destinados a la exportación. Por extensión se incluyen los subproductos obtenidos a partir de los productos mencionados.

Artículo 6°.-Los productos pesqueros deben exportarse con la denominación correcta, aprobada por el Programa, de acuerdo con la nomenclatura básica de peces, moluscos, crustáceos, batracios, reptiles y mamíferos.

Artículo 7°.-La calidad de los productos pesqueros se determinará por exámenes organolépticos -realizados por el regente veterinario-pruebas físicas, químicas y bacteriológicas realizadas en laboratorios oficiales aprobados por el MS.

CAPITULO III

Del personal competente para realizar la inspección veterinaria

Artículo 8°.-La Inspección Veterinaria de Productos Pesqueros, será realizada por los Médicos Veterinarios nombrados por el MAG u oficializados por éste, que estén debidamente registrados en el Programa como regentes veterinarios de un establecimiento aprobado.

(Así reformado por el artículo 1 del Decreto Ejecutivo N° 29082 de 7 de agosto del 2000)

Artículo 9°.-El MAG designará a un médico veterinario para que sea el jefe del Programa con plena facultad para resolver y tomar las decisiones que se requieran en la aplicación del reglamento. El jefe del Programa podrá designar asistentes y auxiliares para colaborar en la ejecución del Programa.

Artículo 10°.-Toda planta exportadora para ser aprobada deberá contratar y contar durante las labores de proceso, con los servicios de un regente veterinario, el cual deberá cumplir los trámites de registro ante el MAG y será el profesional responsable encargado de cumplir con las disposiciones establecidas en el presente Reglamento y normativa conexa y con las indicaciones que sean emitidas por el Programa. En caso de ausencia temporal, tales como vacaciones o incapacidad del regente veterinario, deberá ser sustituido por el tiempo necesario, por un médico veterinario aprobado por el Jefe del Programa.

(Así reformado por el artículo 1 del Decreto Ejecutivo N° 29082 de 7 de agosto del 2000)

Artículo 11°.-La Inspección Veterinaria que realice el regente veterinario, deberá serlo en estricto cumplimiento del presente Reglamento y en forma coordinada con el Programa de Inspección de Productos Pesqueros del MAG.

En caso de conflicto o criterios divergentes, prevalecerá lo que resuelva o señale el Jefe del Programa.

(Así reformado por el artículo 1 del Decreto Ejecutivo N° 29082 de 7 de agosto del 2000)

Artículo 12°.-El regente veterinario podrá contar con asistentes y auxiliares para el cumplimiento adecuado de sus labores. No obstante la responsabilidad científica y técnica, en todos los casos, será el regente veterinario registrado como tal en el Programa.

Artículo 13°.-El propietario o encargado de una planta exportadora que desee destituir, remover, despedir o suspender a un regente veterinario debe previamente informar

al Jefe del Programa para que, este emita su criterio, el cual ser vinculante para el propietario o encargado de la planta exportadora.

Artículo 14°.-La violación del artículo anterior llevar consigo la pérdida de la condición de establecimiento aprobado.

Artículo 15°.-El MAG llevar un registro de los regentes veterinarios que desempeñan funciones en una planta exportadora. Dicho registro constar de un expediente personal de cada regente veterinario.

Artículo 16°.-Para que un Regente Veterinario pueda ser registrado y oficializado para ejercer la inspección en determinado establecimiento, deberá cumplir los requisitos establecidos por el Programa en cuanto a atestados, idoneidad y documentación requerida".
(Así reformado por el artículo 1 del Decreto Ejecutivo N° 29082 de 7 de agosto del 2000)

Artículo 17°.-El MAG podrá mediante comunicación razonada, suspender hasta por un año o cancelar definitivamente, el registro o autorización y por ende la oficialización, de un regente veterinario y/o su asistente, por violaciones o incumplimientos a las disposiciones establecidas en el presente Reglamento o las emanadas por el Programa o por pérdida de las condiciones de idoneidad necesarias para el cumplimiento de las funciones, o comunicación de imposiciones disciplinarias por parte del Colegio de Médicos Veterinarios, lo cual se comunicará al establecimiento correspondiente para los fines pertinentes.
(Así reformado por el artículo 1 del Decreto Ejecutivo N° 29082 de 7 de agosto del 2000)

Artículo 18°.-El cuaderno de bitácora de regencia ser el principal medio de comunicación del Programa con la planta exportadora y tendrá completa validez y eficacia jurídica.

CAPITULO IV

De las solicitudes de aprobación

Artículo 19°.-Todo propietario de un centro de acopio o planta exportadora, debe solicitar por escrito la renovación de la aprobación cada 12 meses, con un mes de anticipación a la fecha de vencimiento de la aprobación anterior. El permiso sanitario de funcionamiento ser extendido conforme con las disposiciones a la Ley General de Salud.

Artículo 20°.-Las solicitudes de aprobación y para el permiso sanitario de funcionamiento deber n presentarse en un formulario que para tal efecto extender el Programa.

Artículo 21°.-La solicitud para una planta exportadora nueva o no aprobada deber acompañarse de la siguiente documentación:

- a) Certificación de personería;

- b) Certificación que especifique inscripción, naturaleza, acciones y nombres de los propietarios de estas;
- c) Copia certificada de la cédula jurídica;
- d) Certificación de la Tributación Directa que indique que el solicitante se encuentra al día en el pago de impuestos;
- e) Recibo cancelado del canon de solicitud de aprobación;
- f) Contrato de trabajo con el futuro regente veterinario;
- g) Permiso sanitario de funcionamiento.
- h) Licencia de comercialización de productos pesqueros.

Artículo 22).-Información que debe suministrar una planta exportadora nueva o no aprobada:

- a) Cada solicitud de aprobación deber acompañarse de copias en triplicado de los planos completos, con especificaciones, mostrando la situación de tales detalles como: flujo del proceso, desniveles, principales líneas de desagüe, lavamanos y conexiones de manguera para fines de limpieza; planos de los techos, elevaciones, secciones transversales y longitudinales de los distintos edificios mostrando aspectos como las piezas principales de equipos, altura de los cielos rasos, carriles de conducción y carácter de los pisos y cielos rasos; y un plano de localidad, mostrando detalles como los límites del plantel, localización y contorno de los edificios dentro del plantel, puntos cardinales, accesos que convergen al plantel, debidamente ajustados a la escala. Antes de suministrar tales documentos los solicitantes deben pedir la información adicional que pueda requerir el Programa.
- b) Toda solicitud deber especificar los nombres y direcciones de las empresas cuya aprobación se solicita para dedicarse a cualesquiera de las actividades contempladas en el reglamento.

Artículo 23°.-Antes de aprobar una nueva planta exportadora el MAG deber efectuar una encuesta u otros estudios, con el objeto de garantizar que las plantas exportadoras aprobadas funcionen durante todo el año a una capacidad no menor del 80%.

Artículo 24°.-El MAG determinar con base en las estadísticas de captura y exportación de productos pesqueros, la apertura de nuevas plantas exportadoras.

Artículo 25°.-El Ministerio de Salud no autorizar la construcción de nuevas plantas exportadoras sin consulta previa al MAG. Igual prohibición regir para las municipalidades del país.

Artículo 26°.-Cuando se resuelva favorablemente, la aprobación de una planta exportadora, se le comunicar por escrito al solicitante especificando el establecimiento a que se refiere por nombre y número, código, volumen, proceso y productos autorizados.

Artículo 27°.-El MAG queda autorizado para resolver favorable o desfavorablemente las solicitudes de aprobación y para revocar la resolución favorable dada a una solicitud anterior.

Artículo 28°.-La inactividad de un establecimiento aprobado durante seis meses consecutivos, ser motivo de suspensión automática de la aprobación.

CAPITULO V

Numeración oficial de las plantas exportadoras

Artículo 29°.-Se señalará con un número a cada planta exportadora aprobada. Dicho número deber ser usado para identificar todos los productos elaborados que han sido inspeccionados y aprobados en el establecimiento. No se asignará más de un número a cada planta exportadora aprobada y los números que ya fueron usados no volverán a asignarse.

Artículo 30°.-Dos o más plantas exportadoras aprobadas de un mismo propietario podrán recibir el mismo número oficial, con tal que a este se le agregue una letra de serie en cada caso, para identificar cada establecimiento y sus productos correspondientes.

CAPITULO VI

De la iniciación de la inspección

Artículo 31°.-No se realizar la inspección de ningún edificio en el cual alguna parte se emplea como vivienda.

Artículo 32°.-No se aprobar ningún establecimiento de no encontrarse en condiciones sanitarias aceptables y a menos que él mantenga tales condiciones y suministre facilidades adecuadas para efectuar la inspección.

Artículo 33°.-Cuando se resuelva favorablemente una solicitud de aprobación, el jefe del programa, con anterioridad o en el mismo acto de la primera inspección, informar al propietario o encargado del centro de acopio o planta exportadora de los requisitos establecidos en este reglamento.

Si en la ,poca en que se inicia la aprobación de una planta exportadora se encontrara cualquier producto que no ha sido inspeccionado anteriormente, ni procesado de acuerdo con las reglas establecidas en este reglamento, no ser exportado, ni ser tratado de otra manera como si hubiera sido inspeccionado y aprobado de acuerdo con estas reglas. El establecimiento adoptar y pondrá en práctica todas las medidas necesarias y cumplir , con las instrucciones que al efecto imparta el jefe del programa, con el fin de cumplir las disposiciones de este reglamento.

Artículo 34°.-El jefe del programa está autorizado para retirar la aprobación a cualquier establecimiento que no reúna cualquiera de las previsiones de este reglamento.

Artículo 35°.-Los regentes veterinarios informarán al programa de todas las violaciones e inobservancias de que tengan conocimiento a través del cuaderno de bitácora.

CAPITULO VII

De las facilidades para las inspecciones

Artículo 36°.-Los propietarios o encargados de establecimientos aprobados están obligados a facilitar el cumplimiento de las labores de inspección de los veterinarios oficiales, los regentes veterinarios, asistentes, auxiliares y funcionarios del Ministerio de Salud debidamente identificados.

Artículo 37°.-El regente veterinario, sus asistentes y auxiliares tendrán acceso a través de todas las entradas regulares y a todas las partes de la planta exportadora y sus locales, a toda hora del día o de la noche.

Artículo 38°.-Las plantas exportadoras proveerán para el uso exclusivo de los regentes veterinarios y de sus colaboradores, una parte de la oficina del establecimiento, convenientemente alumbrada, ventilada y en buenas condiciones sanitarias. Suministrarán todas las facilidades de la oficina que sean necesarias para el buen desempeño de su cometido y el cumplimiento de sus demás obligaciones oficiales. El establecimiento suministrar al regente veterinario todas las facilidades que a juicio de este sean necesarias para el debido cumplimiento de sus deberes.

Artículo 39°.-Cada planta exportadora informará diariamente al regente veterinario, la hora en que el trabajo de cada sección ha terminado y sobre el día y hora en que el trabajo volver a reanudarse.

Artículo 40°.-Cada planta exportadora deberá reunir a requerimiento del regente veterinario, las facilidades, condiciones y todo lo necesario para las inspecciones eficientes y el mantenimiento de las condiciones sanitarias del establecimiento.

Artículo 41°.-Los propietarios o encargados de plantas exportadoras deberán suministrar y mantener en perfecto estado de limpieza e higiene los uniformes, cascos, botas y demás equipo necesario para los regentes veterinarios y sus colaboradores.

CAPITULO VIII

Del manejo y de las condiciones sanitarias del equipo de los pesqueros

Artículo 42°.-El equipo que utilicen los pesqueros deber cumplir con las especificaciones como se detallan y para su funcionamiento deber n ajustarse a los siguientes términos:

- a) Los pesqueros se proyectar n para manipular el producto, con rapidez y eficiencia, para limpiar y desinfectar con facilidad y ser n de tales materiales y formas que no perjudiquen o contaminen el producto.
- b) Las tinas y binses ser n de un material resistente a la corrosión.
- c) Las cajeras o las panas deber n ser fáciles de desmontar y estar provistas de mangos o asas. Las panas deber n estar dotadas de portillos, cuando sea necesario y de ranuras de drenaje en sus bordes inferiores.
- d) Las bodegas o depósitos (tinas o binses) del producto, deberán estar aislados térmicamente con material adecuado. Todas las tuberías y conductos que pasen por las bodegas estar n a ras o en cajas aisladas.
- e) Las reas destinadas para almacenar productos deber n contar con drenajes adecuados.
- f) Los revestimientos de la bodega o depósitos del producto deberán ser impermeables de material resistente a la corrosión y con juntas selladas.
- g) Deber n utilizarse panas móviles de material resistente a la corrosión para la confección de anaqueles y de divisiones verticales en la bodega del producto.
- h) Las neveras y binses deber n estar construidas de modo que el espesor máximo de las capas de producto e hielo, no excedan de un metro.
- i) Cuando en los depósitos de producto se monten serpentines de enfriamiento estos deber n instalarse y hacerse funcionar de modo adecuado.
- j) Salvo el caso de la estiba en tanques de agua de mar o salmuera refrigerada, no se recomienda la estiba del producto para la exportación en bodegas que no están divididas en compartimientos. Las bodegas de los barcos pequeños que transportan producto, deber n estar provistas, por lo menos, de una mampara longitudinal y otro transversal esos mamparos deberán estar contruidos de material resistente a la corrosión y fácil de limpiar y desinfectar.
- k) Las bodegas que no están divididas en compartimientos deberán tener un número suficiente de tuberías de drenaje instaladas a intervalos regulares a lo largo de la bodega y que descarguen sus residuos en una sentina o sumidero central, también deber n tener ranuras verticales de drenaje situadas a lo largo de los mamparos de proa y de popa y desde la contracubierta hasta la sentina.
- l) La bodega o depósito no deber presentar borde afilados o salientes que dificulten su limpieza o puedan maltratar el producto.
- ll) Las embarcaciones podrán hacer uso de agua de mar limpia o salmuera refrigeradas, a temperaturas cercanas a 0 grados centígrados para almacenar la captura.
- m) En todos los barcos que emplean agua de mar o salmuera refrigeradas para la conservación del producto, los depósitos, intercambiadores de calor, bombas y los conductos con ellos relacionados ser n de un material resistente a la corrosión o ir n revestidos con este. Se construir n de manera que puedan limpiarse y desinfectarse fácilmente.

- n) Ser abundante la renovación de agua de mar limpia o de mezclas de salmuera e hielo empleado para enfriar y almacenar el producto.
- ñ) Los depósitos de agua de mar o salmuera refrigeradas se aislarán térmicamente con material apropiado para reducir al mínimo la transmisión de calor ambiente.
- o) El equipo de refrigeración y el de circulación de salmuera o agua de mar serán suficientes para mantener la temperatura del producto a temperaturas cercanas a 0 grados centígrados.
- p) Los lugares de la cubierta en los que el producto se descarga y manipula o de la bodega donde se almacena, se emplearán exclusivamente con estos fines.
- q) En todo el pesquero y en un número suficiente de puntos habrá un suministro abundante de agua potable o de mar fría, limpia, y a presión.
- r) Deberá inyectarse cloro cuando sea factible, en los conductos de agua de mar empleada en la elaboración del producto o en la limpieza del barco.
- s) En cubierta tiene que haber un suministro abundante de agua de mar limpia a presión para lavar, para lo cual se empleará una bomba que no debe ser usada para otros propósitos.
- t) El hielo que se utilice con el producto será de agua potable y no contaminará cuando se fabrique, manipule o almacene.
- u) Las descargas de los servicios sanitarios, las cañerías y todos los conductos de evacuación de desechos deben construirse de manera que no contaminen el producto.
- v) Los barcos que emplean cebo o carnada lo llevarán de manera que no contamine los recipientes utilizados para almacenar el producto.
- w) Todos los pesqueros deberán llevar una buena cantidad de escobones, raquetas, mangueras, pulverizadores y otros utensilios para el lavado y desinfección.
- x) Sustancias venenosas, jabones desinfectantes, plaguicidas y otros, deberán almacenarse en un local aparte, reservado expresamente con ese fin.
- y) Todo el equipo empleado a bordo de los pesqueros para manipular, transportar y almacenar el producto será de funcionamiento rápido y eficaz, de limpieza fácil y completa y construido de manera que no contamine el producto.
- z) El equipo empleado para lavar y transportar el producto deberá ser fácil de desmontar para fines de limpieza y estar provisto de canaletas o dispositivos análogos para enviar el producto a la bodega. Las canaletas serán de anchura suficiente y montadas de manera que el producto no caiga más de un metro a la bodega o nevera.
- aa) Los transportadores que se emplean para movilizar el producto serán de material resistente a la corrosión y fáciles de desmontar y transportar para limpiarlos.
- ab) Todas las tinajas, depósitos y otros recipientes empleados para la manipulación y transporte de producto serán de material resistente a la corrosión.
- ac) Los buques factoría en los que se procesa producto para la exportación deberán cumplir los requisitos establecidos para los establecimientos aprobados.
- ad) Todos los recipientes empleados para almacenar el producto en hielo deberán ser de tamaño uniforme y apropiado, fáciles de manejar cuando están llenos y deberán ser contruidos de material resistente a la corrosión.

Artículo 43°.-Para las operaciones, los pesqueros deben cumplir las siguientes

condiciones higiénicas:

- a) Antes de que el producto llegue a bordo y entre cada lance, todo el equipo que entre en contacto con el producto, se lavar con agua de mar limpia para quitar toda la suciedad, mucosidad y sangre visibles.
- b) Todas las tinajas, tanques, cestas y demás equipo utilizado para las operaciones de manipulación, eviscerado, lavado y traslado del producto deben limpiarse a fondo, desinfectarse o enjuagarse después de cada ciclo de operaciones.
- c) Después de cada lance, las partes del arte de pesca que entren en contacto con el producto deben quedar libres de seres muertos y materias orgánicas. Todo el arte debe limpiarse escrupulosamente después de terminada la pesca.
- d) El agua que ha enfriado los motores, condensadores o equipo similar no se emplear para lavar producto, lavar la cubierta, bodega o ninguna parte que podría entrar en contacto con el producto.
- e) Para la limpieza del barco en el puerto se emplear agua que reúna las condiciones microbiológicas del agua potable.
- f) Inmediatamente después de descargar el producto, la cubierta y todo el equipo deben lavarse con manguera, cepillarse, limpiarse a fondo con un químico de limpieza aprobado por el Programa, desinfectarse y enjuagarse.
- g) Inmediatamente después de descargar el producto, debe vaciarse completamente la bodega y el suministro de la sentina. Todas las superficies de la bodega, tableros de los compartimientos y sumidero deben limpiarse a fondo con un químico de limpieza aprobado por el Programa, desinfectarse y enjuagarse.
- h) en los barcos que emplean agua de mar o salmuera refrigeradas para la conservación del producto, todos los tanques, bombas, intercambiadores de calor y demás equipo deben limpiarse inmediatamente después de la descarga. Debe hacerse circular por todas las partes del sistema agua potable o agua de mar limpia que contenga un químico de limpieza adecuado. Los tanques deben someterse a una cuidadosa inspección y de ser necesario, limpiarse con cepillos.
- i) Cuando se instalen mesas de eviscerado, estas deberán estar dotadas de conductos o canaletas por los que fluya continuamente agua de mar limpia o potable que arrastre los intestinos fuera de la banda o se los lleve a un recipiente colector adecuado.
- j) En las neveras donde se guarde el producto no deben almacenarse nunca víveres para la cocina del barco o para el comedor de la tripulación.
- k) Se tomarán medidas para proteger los pesqueros contra el acceso de insectos, roedores, aves, al igual que perros, gatos y otros animales.

Artículo 44°.-La captura a bordo debe manipularse de la siguiente forma:

- a) La duración del viaje pesquero la determina la capacidad para manipular y mantener el producto refrigerado, la distancia del establecimiento de proceso y las condiciones ambientales del lugar.
- b) El manipuleo de la captura debe iniciarse tan pronto como lleguen a bordo, todo producto no apto para exportación debe apartarse de la captura y mantenerse separado.

- c) No debe caminar entre y sobre producto ni apilarlo en grandes montones en cubierta.
- d) Todo el producto que hay en cubierta debe protegerse contra la acción del sol y los efectos desecadores del viento.
- e) La matanza y desangrado del producto es inmediatamente después de descargarlo en la cubierta, en agua de hielo a 0 grados centígrados, en recipientes adecuados.
- f) Cuando no sea practicable el aviscerado r pido, el producto entero deber lavarse y refrigerarse al llegar a cubierta. El eviscerado debe ser completo y realizarse con cuidado.

- g) Inmediatamente después de eviscerado, el producto se lavar con agua de mar limpia o agua potable fría y toda manipulación posterior debe efectuarse inmediatamente.
- h) Las escotillas no deben dejarse abiertas m s tiempo del necesario para cargar o descargar el producto.
- i) El producto se debe introducir a la bodega por medios adecuados.
- j) El producto fresco debe almacenarse en capas de poco espesor, máximo 20 centímetros de producto- separadas con capas alternas de hielo.
- k) El producto debe estar rodeado de cantidades suficientes de hielo.
- l) Debe emplearse también hielo para impedir el contacto del producto con todas las superficies de la bodega.
- m) Debe emplearse siempre hielo desmenuzado o en escama para lograr un buen contacto con el producto.
- n) Los barcos que pesquen m s de uno o dos días, lo harán mediante un plan de estiba.

Artículo 45°. -Regulaciones para la descarga de la captura:

- a) Debe realizarse con todo cuidado, sin demoras y en un centro de acopio aprobado por el Programa.
- b) Al terminar cada viaje se desecha todo el hielo utilizado antes de que comience la limpieza.
- c) Evitar la mezcla de las capturas de días diferentes durante la descarga.
- d) El producto no debe sufrir daños durante la descarga.
- e) Dentro de lo posible, emplear equipo mecánico de descarga.
- f) Las capturas almacenadas deben descargarse en recipientes limpios, llevarse inmediatamente a un lugar cubierto y mantenerse con suficiente hielo.
- g) El producto no debe calentarse, resultar dañado ni contaminado durante su clasificación, pesaje o colocación en recipientes.
- h) Si los barcos que emplean salmuera o agua de mar refrigerada se descargan con bombas y sifones, el agua de compensación de la descarga debe estar a la misma temperatura y ser de igual calidad higiénica de la salmuera original.
- i) Cada embarcación preparar su propio programa sanitario (limpieza y desinfección) de la embarcación. Dicho programa ser orientado y supervisado por el regente veterinario de cada establecimiento.

CAPITULO IX

Del congelamiento, almacenamiento y descongelación del producto

Artículo 46°.-Para la congelación se observar :

- a) Sólo deben congelarse productos frescos de buena calidad.
- b) Cuando se utilicen m, todos de congelación r pida el producto final no se debe deformar ni agrietar.
- c) Cuando se utilicen cintas transportadoras para el producto en los congeladores, es preciso ajustar la velocidad de las mismas de manera que el producto está adecuadamente congelado cuando llegue al extremo de la cámara de congelación.
- d) La congelación debe ultimarse en el congelador y no debe realizarse nunca colocando productos sin congelar o parcialmente congelados en cámaras frigoríficas de mantenimiento.
- e) Durante la congelación debe evitarse toda deformación de los bloques o envases.

Artículo 47°.-Normas de glaseado y empaque:

- a) Los productos pesqueros congelados deben glasearse, envolverse o empacarse para proteger su calidad durante el almacenamiento y la exportación.
- b) Los productos pesqueros no empacados ni envueltos deben glasearse inmediatamente después de sacarlos del congelador.
- c) La temperatura de las soluciones empleadas para el glaseado no debe ser superior a 5 grados centígrados.
- d) Los productos congelados deben trasladarse a la cámara frigorífica inmediatamente después de sacarlos del congelador o del glaseo.
- e) En caso de almacenamiento prolongado, el producto glaseado debe examinarse periódicamente para ver si el glaseado se ha deteriorado.
- f) El empaque debe hacerse con materiales que protejan el producto.

Artículo 48°.-Indicaciones de almacenamiento:

- a) Durante la congelación, la temperatura del producto debe reducirse hasta que, una vez logrado el equilibrio térmico, la temperatura del producto sea igual a la cámara frigorífica de almacenamiento.
- b) Si se reciben productos parcialmente descongelados para almacenarlos en el frigorífico, es preciso congelarlos con equipo adecuado de congelación antes de almacenarlos.
- c) Los productos del mar congelados deben almacenarse a menos diez grados centígrados o a temperaturas m s bajas, teniendo en cuenta la especie, el tipo de producto y el tiempo previsto de almacenamiento.
- d) La temperatura de la cámara frigorífica de almacenamiento debe controlarse cuidadosamente para evitar fluctuaciones significativas.
- e) Las temperaturas del almacén frigorífico deben controlarse y registrarse con frecuencia, preferiblemente mediante termógrafos.

- f) Los productos deben colocarse en el almacén frigorífico de manera que se deje espacio para la circulación de aire frío a lo largo de las paredes y del suelo.
- g) Siempre que sea posible, los productos que más tiempo lleven en el almacén, deben ser los primeros en distribuirse.

Artículo 49°.-La descongelación se llevará a cabo cumpliendo las siguientes indicaciones:

- a) En un proceso que implique descongelación y de nuevo congelación no debe elegirse más que producto de muy buena calidad.
- b) La exposición del producto a temperaturas elevadas durante la descongelación debe controlarse con cuidado.
- c) El método de descongelación debe corresponder al volumen y tipo del producto que ha de procesarse.
- d) Todas las operaciones de descongelación deben realizarse en buenas condiciones higiénicas.
- e) Los filetes que hayan sido congelados antes de la manifestación del "rigor mortis" o durante este deben descongelarse a temperatura baja.
- f) Cuando el producto se descongele en aire en reposo, la temperatura ambiental no debe ser superior a 18 grados centígrados.
- g) En la descongelación por circulación de aire, el aire debe estar humidificado y su temperatura no debe ser superior a 21 grados centígrados.
- h) Para la descongelación del producto en agua debe utilizarse agua dulce potable a temperatura nunca superior a 21 grados centígrados.
- i) En la descongelación dieléctrica o por resistencia a la electricidad han de tomarse precauciones para evitar un calentamiento excesivo de algunas partes del producto.
- j) Inmediatamente después de descongelado, el producto debe procesarse y congelarse de nuevo o conservarse refrigerado.

CAPITULO X

De las condiciones sanitarias de una planta exportadora

Artículo 50°.-Para renovar la aprobación de una planta exportadora, la jefatura del Programa, en compañía del regente veterinario, hará un examen del establecimiento y sus dependencias, equipo, utensilios y procesos.

Artículo 51°.-Las edificaciones de una planta exportadora deben reunir los siguientes requisitos arquitectónicos mínimos; además de los requisitos establecidos por el Ministerio de Salud.

- a) El edificio y la zona circulante deben ser de tal naturaleza que puedan mantenerse exentos de olores desagradables, de humo, de polvo, o de otros elementos contaminantes. Deben ser de dimensiones suficientes, sin que haya aglomeración de personal ni equipo. Estar bien construido y en buenas condiciones. Construidas de manera que no entren o aniden insectos, pájaros, roedores y otros animales y que se puedan limpiar fácil y eficientemente.

- b) La superficie de los pisos debe ser dura, inabsorbente y con desniveles adecuados para un buen drenaje y las uniones entre piso y pared redondeadas.
- c) Los desagües deben ser de buenas dimensiones y clases y estar dotados de sifones y rejillas de quita y pone para facilitar la limpieza.
- d) Las paredes internas deben ser lisas, impermeables, infrangibles, de color blanco y fáciles de limpiar con uniones entre pared y pared redondeadas.
- e) Las puertas por las que pasa el producto deben ser anchas, de buena construcción y de cierre automático.
- f) El cielo raso debe ser liso, de material adecuado que facilite su limpieza.
- g) Las salas de proceso deben estar bien ventiladas para impedir la condensación, pero se debe evitar la contaminación con olores desagradables, polvo, insectos, vapor o humo y con una temperatura máxima de 18 grados centígrados.
- h) La iluminación mínima es de 220 luz (bujías-pie) en las zonas de trabajo normal y de no menos de 540 luz (bujías-pie) en los lugares en los que los productos se tengan que examinar atentamente; esta iluminación no altera los colores.
- i) Un flujo que garantice que los productos procesados no entren en contacto con los productos aun sin procesar.

Artículo 52°. -Condiciones higiénicas mínimas que debe cumplir una planta exportadora:

- a) Los lugares donde recibe o almacena el producto deberán estar separados de aquellos en los que se procesa y empaca el producto final de manera que el producto terminado no pueda contaminarse.
- b) Se debe contar con un local separado o sistema adecuado para almacenar los desechos y se garantice que los olores e insectos no contaminarán el ambiente.
- c) Los lugares de proceso de desecho deben estar totalmente separados de aquellos en que se trata el producto para la exportación.
- d) En todo establecimiento y constantemente durante las horas de trabajo habrá en lugares estratégicos un suministro abundante de agua potable, a suficiente presión constante 1,4 kg/centímetro cuadrado y estática máxima de 7 kg/centímetro cuadrado.
- e) El establecimiento debe clorar el agua -incluso cuando ya haya sido tratada-, el cloro residual se mantendrá en forma que no exceda la concentración adecuada mínima para el uso previsto.
- f) Contar con facilidades de fabricación de hielo con agua potable, con la capacidad suficiente para abastecer sus necesidades. Debe fabricarse, manipularse y almacenarse de manera que no se contamine.
- g) Cuando se utilice agua auxiliar no potable, debe almacenarse en tanques separados y circular por tuberías separadas, identificadas con colores contrastantes, sin conexión transversal ni sifonado de retroceso con las tuberías de agua potable.
- h) Toda instalación de cañerías y de evacuación e residuos y desechos, deben ser de construcción sólida y de las dimensiones necesarias.
- i) Se dispondrá de los medios necesarios para mantener sistemas de lucha contra roedores e insectos.
- j) Deben existir tanques de almacenamiento de agua potable que garanticen una cantidad al menos de 25 litros por kilogramo de producto a procesar.

- k) Los retretes estar n bien acondicionados, de fácil acceso y en número de uno por cada diez empleados. El número de empleados ser el declarado en la planilla de la Caja Costarricense de Seguro Social u otro m, todo de verificación. A disposición del personal debe existir papel higiénico.
- l) Ubicar los lavamanos en la sala de proceso estratégicamente en relación con la línea de proceso, darles mantenimiento y ser n de operación de pedal.
- ll) El establecimiento debe contar con servicios de comedor, vestuarios y cuartos de duchas con guardarropiás, lavamanos y secadores de manos de diseños, modelos y materiales aprobados por el Programa.
- m) Los materiales de empaque se almacenar n en lugares secos y separados de las salas de proceso.
- n) Las materias venenosas o nocivas, especialmente mezclas para limpiar, desinfectantes, esterilizantes, plaguicidas y otros, se almacenar n en un cuarto destinado específicamente para ese fin.

Artículo 53°.-Equipo y utensilios:

- a) Las superficies de trabajo, todos los recipientes, bandejas, depósitos u otro equipo empleado en el proceso del producto ser n de material resistente a la corrosión, de forma y construcción que no presenten peligros para la higiene y se puedan limpiar fácil y completamente. No se permite utilizar madera con ese fin.
- b) Las mesas de proceso deben ser de material resistente a la corrosión y reunir los requisitos físicos que deben tener las superficies de cortar.
- c) Los trabajos de proceso son continuos y organizados de manera que el producto se mueva r pida y uniformemente sin paradas o pérdidas de velocidad.
- d) Debe estimularse el empleo de m quinas concebidas especialmente para escamar, eviscerar, lavar, filetear, desollar, cortar, separar carne y otras operaciones similares.
- e) Los establecimientos autorizados para filetear deben contar con facilidades de inspección al trasluz de fácil limpieza y que no aumente la temperatura del producto.
- f) El equipo de inmersión utilizado ser de material impermeable, resistente a la corrosión y fácil de limpiar; se limpiar y desinfectar después de cada uso.
- g) Las formas de los recipientes para el transporte de producto fresco permitir ponerlo con hielo abundante para protegerlo durante el traslado. En su construcción se emplear n materiales que permitan limpiarlos fácil y completamente.

Artículo 54°.-Forma de operación:

- a) El edificio, equipo, utensilios y otros medios del establecimiento deben permanecer limpios, en buenas condiciones y mantenerse en forma ordenada e higiénica.
- b) Las mesas de proceso deben limpiarse y desinfectarse frecuentemente, sobre las mesas, a disposición de los trabajadores, habrá agua potable a una temperatura no superior a los 10 grados centígrados que contendrá al menos 1,5 ppm de cloro residual.

- c) Los sistemas para recoger y evacuar los desechos, quedarán por debajo del nivel al que se elabora el producto, de manera que si hay salpicaduras no contaminen el producto.
- d) Todas las máquinas utilizadas durante el proceso deben limpiarse, lavarse y desinfectarse durante los períodos de descanso, comidas y antes de reanudar el proceso y después de otras interrupciones del trabajo.
- e) El inicio del proceso ser indicado con el visto bueno de regente veterinario, posterior a la inspección veterinaria de todo el establecimiento incluyendo reas externas y personal.
- f) Todo producto que quede atrapado o acumulado en la maquinaria y equipo debe retirarse periódicamente durante la jornada de trabajo.
- g) El proceso necesario para la preparación y distribución de productos debe realizar en las mejores condiciones higiénico sanitarias.
- h) Para el transporte y distribución del producto se deben emplear cajas y material de envolver nuevos y limpios. Si se utilizan cajas recuperables, deben ser de material resistente a la corrosión y limpiarse a fondo y desinfectarse después del uso.
- i) La evacuación de los desechos sólidos, semisólidos o líquidos de los lugares donde se descarga, almacena, procesa el producto debe ser continua o casi continua empleando agua y los utensilios necesarios para que los lugares están limpios y no exista peligro de contaminar el producto.
- j) El personal de los establecimientos aprobados estar siempre escrupulosamente uniformado, limpio y tomar todas las precauciones necesarias para que el producto, sus derivados o los ingredientes no se contaminen por cuerpos extraños. Deber contar con gabachas, protectores de pelo, guantes, delantales y botas; de modelos y materiales aprobados por el Programa y todo de color blanco.
- k) Ninguna persona que sepa sufra de enfermedades transmisibles o sea vectora de estas o tenga infectadas o abiertas deber manipular el producto.
- l) Los recipientes y transportadores de producto se limpiar n y desinfectarán inmediatamente después de usarlos y se mantendrán de manera que no constituyan un foco de contaminación del producto. Al término de cada proceso el establecimiento debe limpiarse y desinfectarse. El regente veterinario debe velar que esta labor se ejecute satisfactoriamente.

CAPITULO XI

Manipulación del producto en una planta exportadora

Artículo 55°.-Producto fresco:

- a) El producto que no pueda procesarse y empacarse inmediatamente después de su llegada al establecimiento debe ponerse rodeado de hielo en recipientes limpios y almacenarse en lugares especialmente escogidos dentro del establecimiento. Se acepta que el producto fresco se mantenga con hielo en un frigorífico siempre que la temperatura sea ligeramente superior a 5 grados centígrados.

- b) Todo el producto debe seleccionarse cuidadosamente antes de procesarlo. Debe eliminarse todo producto dañado, contaminado o inaceptable por alguna otra causa.
- c) El producto debe ser lavado con agua limpia con hielo y a 0 grados centígrados, antes de llevarlo a las mesas de proceso.
- d) Los operarios reducir n al mínimo el contacto entre la superficie cortada del producto y la mesa de proceso.
- e) Si el proceso no es mecánico se debe regular el suministro del producto a las mesas de manera que cada partida pueda elaborarse con el mínimo retraso.
- f) Después de procesado el producto debe colocarse inmediatamente en transportadores o recipientes limpios. No debe ponerse mucha cantidad en un sólo recipiente para permitir la protección del producto con hielo.
- g) Debe examinarse al trasluz los filetes de algunas especies de pescado en las que son frecuentes las parasitosis.
- h) Si el producto se va a someter a inmersión en aditivos alimentarios o pulverizar con ellos, debe hacerse con el visto bueno del regente veterinario.
- i) Con el fin de preservar la calidad de los productos la cadena de frío no debe interrumpirse durante el proceso. El trabajo debe hacerse con gran cuidado y con la máxima rapidez posible, sin que se produzcan demoras innecesarias.
- j) Los productos frescos deben estar a 0 grados centígrados antes de empacarse para su transporte al puerto de embarque.
- k) Los filetes y productos similares deben empacarse para el transporte en forma que no están en contacto directo con hielo o agua de fusión. Para envolver los productos y separarlos del hielo debe utilizarse material que resista la humedad.
- l) Todos los establecimientos designar n en su propio interés, a una o m s personas cuyas funciones estar n preferentemente separados de la producción y que se encarguen de la limpieza del establecimiento.
- ll) Se aplicará n m,todos aprobados por el Programa para el muestreo y análisis, a fin de determinar si el producto responde o no a las siguientes especificaciones:
 - ll.a) Los productos deben estar exentos de microorganismos en cantidades perjudiciales para el hombre, de par sites patógenos y no contener sustancias tóxicas producidas por microorganismos en concentraciones prohibidas por el mercado al cual se destinar el producto.
 - ll.b) Los productos deben estar exentos de contaminantes químicos en concentraciones que constituyan un peligro para los mercados internacionales. El producto debe estar exento de materias extrañas e inconvenientes.

Artículo 56°.-Serán condenados por parte del regente veterinario o veterinario oficial los productos de origen pesquero:

- a) Que presenten aspecto repugnante, mutilaciones, traumas o deformaciones.
- b) Que presenten coloración, olor o sabor anormales.
- c) Que sean portadores de lesiones microbianas o micóticas que los transformen en no aptos para el consumo humano.
- d) Cuando como consecuencia de las infestaciones parasitarias se encuentren alterados los caracteres organolépticos.
- e) Los que fueren tratados con sustancias no aprobadas, por el Programa para determinado mercado internacional.

- f) Los provenientes de aguas contaminadas a juicio del Programa.
- g) Los recogidos muertos, salvo que la muerte se haya producido como consecuencia de la operación de pesca.
- h) Los que presenten neoplasias.
- i) Los conservados y transportados en malas condiciones de higiene y temperatura.
- k) Cuando violen los límites físicos, químicos y microbiológicos, fijados por el Programa.
- l) Los que hubiesen estado en contacto con sustancias nocivas a la salud humana.

CAPITULO XII

Marca, señalamiento, identificación y rotulación de los productos y los empaques

Artículo 57°.-Todo producto que se procese en una planta exportadora aprobada lleva como identificación el número de establecimiento, previamente asignado por el Programa.

Artículo 58°.-Los sellos que ostenten la leyenda de "inspeccionado y aprobado", sólo podrán ser empleados en presencia del regente veterinario. Cuando dichas marcas no se están utilizando, ser n guardadas bajo responsabilidad del regente veterinario.

Artículo 59°.-Todas las etiquetas y material de empaque que se empleen para señalar productos no podrán tener un significado ambiguo y deben ser previamente aprobados por el Programa y por el Ministerio de Economía, Industria y Comercio.

Artículo 60°.-Las etiquetas deben contener en forma visible el verdadero nombre del producto seguido del detalle de sus ingredientes, el nombre y peso neto.

Artículo 61°.-En las etiquetas deben fijarse en forma visible la marca de inspeccionado y aprobado y el número del establecimiento.

Artículo 62°.-Todos los recipientes exteriores del producto deben portar el nombre del producto, nombre y dirección del establecimiento, sellos de inspección y detalle de la cantidad del contenido. Cuando el exportador es otro que no sea el establecimiento aprobado, pero el producto fue procesado por este, debe dejarse constancia impresa en el empaque.

Artículo 63°.-Siempre que sea preciso rotular de nuevo el producto por cualquier motivo, esa nueva rotulación sólo podrá realizarse bajo la vigilancia del regente veterinario.

CAPITULO XIII

Reinspección de los productos

Artículo 64°.-Todos los productos ya sean frescos, curados o preparados de otra manera, aunque ya hubieran sido inspeccionados y aprobados anteriormente, serán reinspeccionados por los veterinarios oficiales con la frecuencia que sea necesaria para constatar si se encuentran en condición adecuada y aptos para exportar. Si al ser reinspeccionados se determina lo contrario, se le retirará la marca, sello o etiqueta originales, las que serán destruidas y el artículo será condenado, según lo dispuesto en el artículo 34 de la Ley de Salud Animal N° 6243. Pueden considerarse otras situaciones como sigue:

- a) Si un artículo se ensucia al caer al piso o de cualquier otra manera accidental, podrá ser recuperado (inclusive reprocesado) y deberá ser sometido a una nueva inspección.
- b) Cuando un producto está en condición imperfecta, pero que a juicio del regente veterinario o del veterinario oficial pudiera ser susceptible de ser reprocesado, mediante métodos acostumbrados en tal clase de producto, se le puede permitir a los establecimientos aprobados dicha operación, siempre que inmediatamente se tomen las medidas necesarias en la forma que la jefatura del Programa indique. Se incluyen en tales condiciones los artículos que han absorbido un olor ajeno a su carácter; que contengan moho o sustancias semejantes. Si en la inspección final el artículo aparece perfecto y sano, será aprobado para exportación, en caso contrario será condenado.

Artículo 65°.-El regente veterinario verificará que los productos se encuentren en buenas condiciones al ser colocados en los congeladores. Si existe alguna duda sobre la pureza de algún producto congelado, el regente veterinario deberá descongelar y reinspeccionar con un muestreo adecuado para constatar su verdadera condición. Los productos congelados podrán ser descongelados en agua o salmuera del modo y con el uso de las facilidades que sean aceptables, para el regente veterinario. Antes que tales productos sean descongelados se les hará un cuidadoso examen para determinar su condición. Si fuere necesario, dicho examen incluirá el descongelamiento de muestras representativas por otros medios que no sean el agua o la salmuera.

Artículo 66°.-El regente veterinario fijará una etiqueta de "retenido" al tiempo de la reinspección, en todos los productos con sus respectivos recipientes, que se sospeche al ser reinspeccionados en los establecimientos que son imperfectos, insalubres o de cualquier modo no aptos para la exportación. El empleado que fije la etiqueta registrará el número de la misma clase y cantidad del artículo retenido; con tal etiqueta el artículo pasará al cuarto de retención u otro sitio especial para su inspección final. Si la inspección final se verifica y el artículo es condenado, su marca, sello o etiqueta original serán removidos y destruidos y el regente veterinario estampará o escribirá transversalmente en el anverso de la etiqueta de retención la frase "inspeccionado y condenado" y esta etiqueta será incinerada junto con el artículo condenado. Si en la inspección final el artículo es aprobado como producto de exportación, el regente veterinario removerá la etiqueta de retención anotará la transacción y comunicará su acción al Programa mediante el cuaderno de bitácora.

Artículo 67°.-todos los empleados deberán informar a los veterinarios oficiales o regente veterinario, respecto a cualquier producto que ostenta, o cuyo recipiente ostente la leyenda de inspección y que ellos descubran fuera de las plantas exportadoras.

Artículo 68°.-Ningún producto ingresar a los establecimientos aprobados si no ha sido previamente inspeccionado o si no porta las marcas, sellos o etiquetas de identificación que comprueban que ha sido inspeccionado y aprobado. Todo producto llevado a un establecimiento aprobado en observancia de este reglamento, ser identificado y reinspeccionado al ser recibido y quedar sujeto a reinspección subsiguiente en la manera y en el tiempo que pueda juzgarse necesario. Si en dicha reinspección cualquier producto aparece imperfecto, malsano, insalubre o de otra manera no apto para la exportación, la marca, sello o etiqueta original ser removida o destruida y el artículo ser condenado.

CAPITULO XIV

Informe de inspección

Artículo 69°.-Los informes relativos al trabajo de inspección efectuado en cada establecimiento aprobado ser n enviados a la jefatura del Programa y al Departamento de Control de Alimentos del MS, por los regentes veterinarios mediante las copias respectivas del cuaderno de bitácora.

Artículo 70°.-Los regentes veterinarios presentarán informes a través del cuaderno de bitácora sobre la cantidad de productos manipulados, procesados y exportados en los establecimientos aprobados en que prestan sus servicios y otros detalles que les solicite la jefatura del Programa.

Artículo 71°.-Cada establecimiento aprobado suministrar a los regentes veterinarios datos exactos sobre los asuntos que ellos necesiten para confeccionar sus informes.

CAPITULO XV

Recursos contra las decisiones de los regentes veterinarios

Artículo 72°.-El propietario o encargado puede solicitarle al regente veterinario que reconsidere una decisión. El regente veterinario deber resolver si mantiene su decisión o la modifica.

Artículo 73°.-En caso que un regente veterinario mantenga su decisión, el propietario encargado puede solicitar la intervención del jefe del Programa, quien resolver en forma definitiva la controversia ya sea manteniendo el criterio externado por el regente veterinario o modificándolo.

Artículo 74°.-En todo caso la jefatura del Programa deberá vertir su criterio mediante resolución razonada.

CAPITULO XVI

De las regalías

Artículo 75°.-Constituye una falta cuando una persona, firma o corporación, o sus agentes o empleados, le pague u ofrezca directa o indirectamente a cualquier funcionario del Programa o del MS, autorizados para desempeñar cualquier función establecida en el reglamento, dinero u otro objeto de valor, con la intención de influenciar a tales empleados en el desempeño de sus obligaciones. Sin perjuicio de la responsabilidad penal en que pueda incurrirse.

Artículo 76°.-También constituye una falta cuando un empleado oficial encargado del desempeño de cualquier obligación establecida por este reglamento acepte de cualquier persona, firma o corporación, o de sus agentes o empleados, regalos, dinero u otros objetos de valor que se le ofrezcan con la intención de influenciarlo en el desempeño de sus obligaciones, o recibir o aceptar de cualquier persona, firma o corporación dedicada al comercio doméstico o internacional, cualquier regalo, dinero o cualquier objeto de valor que le sea entregado con cualquier propósito o intención. Los funcionarios oficiales no procuran ningún producto de los establecimientos aprobados, salvo que lo haga en el comercio detallista, si existiere. A falta de dicho comercio, tales empleados no se procurarán ningún producto en ningún establecimiento aprobado, salvo que tal establecimiento venda directamente sus productos a sus propios empleados. Los funcionarios oficiales solicitarán recibo del dinero que paguen a los establecimientos aprobados por valor de dichos productos. Sin perjuicio de las responsabilidades penales en que pueda incurrirse.

Artículo 77°.-Constituir una falta si cualquier persona, firma o compañía o un funcionario, agente o empleado de los mismos, alteran, falsifican, simulan o representan falsamente, o usan sin la debida autoridad, se abstienen de usar, o renueven, a sabiendas y maliciosamente alteren, mutilen o destruyen, o se abstengan de destruir o retirar cuando deben hacerlo cualesquiera de las marcas, sellos, marbetes, etiquetas u otros medios de identificación establecidos en este reglamento, en cualquier producto o el envase correspondiente, sujetos a las disposiciones del reglamento o cualquier certificado que al mismo se refiera autorizado o exigido por las disposiciones de este reglamento.

CAPITULO XVII

De los certificados de exportación

Artículo 78°.-Toda exportación de producto procesado en una planta exportadora requerir para su salida del país de un certificado veterinario de exportación.

Artículo 79°.-Los Certificados Veterinarios de Exportación de los Productos Inspeccionados y aprobados, sólo podrán ser extendidos por médicos veterinarios del Ministerio de Agricultura y Ganadería u oficializados por éste. Los certificados deberán ser extendidos al tiempo en que los productos salgan del establecimiento; sino son extendidos en esa oportunidad, sólo podrán serlo más tarde, después de identificar y reinspeccionar los mismos.

(Así reformado por el artículo 1 del Decreto Ejecutivo N° 29082 de 7 de agosto del 2000)

Artículo 80°.-Los certificados veterinarios de exportación serán extendidos con números consecutivos y con cuatro copias. Podrán extenderse certificados con más copias de cualquier exportación a solicitud del exportador. Cada certificado contendere el nombre y número de la planta exportadora, los nombre del exportador y del consignatario, su destino, el número de timbres fiscales en caso de haberlos que han sido agregados a los artículos exportados, el número y clase de paquetes, las marcas de embarque, la clase de producto y el peso neto.

Artículo 81°.-Sólo se extender un certificado para cada consignatario, salvo que por razones atendibles se extiendan nuevos certificados por los veterinarios oficiales. Cuando existan nuevos certificados, el certificado original deber ser agregado al informe, si fuere posible y en caso que no se puedan obtener los certificados originales, se explicar a la jefatura del Programa los motivos por que fueron extendidos nuevos certificados. Un certificado extendido en reposición de otro deber mostrar en el margen de la izquierda la anotación "extendido en lugar de...". Cuando se cancele un certificado por haberse extendido otro en su lugar, deber mostrar en el margen de la izquierda el número del que fue extendido en su renovación de este modo "N° ... en reposición".

Artículo 82°.-Se prohíbe hacer raspaduras, borrones o alteraciones en los certificados. Los certificados que se inutilicen debido a errores en su redacción o de otra manera y todos los certificados anulados por cualquier causa, serán devueltos con la debida explicación.

CAPITULO XVIII

Transporte de productos pesqueros

Artículo 83°.-Se entiende por vehículo de transporte de productos pesqueros todos aquellos en los que se transporte productos por vía terrestre (carretera o ferrocarril), fluvial, marítima o a,rea.

Artículo 84°.-El MAG y el MS, a través del Programa, los aprobar o improbar un vehículo para transporte de productos pesqueros. La autorización tenda validez hasta por 12 meses y podrá ser retirada a juicio del Programa o del MS.

Artículo 85°.-Los vehículos mencionados en el artículo anterior y deben estar acondicionados debidamente según los siguientes requisitos mínimos:

- a) Ser de uso exclusivo para el transporte de productos pesqueros.
- b) Llevar la leyenda con las letras MAG-MS N° (el número asignado por el Programa).
- c) La carrocería de carga para el producto debe ser hermética, sus paredes y el piso de carga deben ser de material resistente a la corrosión y con diseños fácilmente lavables
- d) Los vehículos para el transporte de los productos pesqueros, podrán ser de tres tipos:

Artículo 86°.-Los vehículos pueden ser de tres tipos:

- a) Vehículos cerrados en equipo de refrigeración: Que deben ser contruidos con materiales resistentes a corrosión. Las uniones del piso y paredes deben ser redondeadas y deben poseer drenajes provistos de llave de paso. Sus puertas deben cerrar herméticamente. Igualmente debe mantenerse en buen estado de funcionamiento todo el equipo refrigerante y dando las temperaturas requeridas según el tipo de producto (congelado o fresco) y la capacidad de carga.
- b) Vehículos cerrados sin equipo de refrigeración: Que tendrán las mismas características del literal anterior, pero estarán desprovistos de equipo de refrigeración.
- c) Neveras sobre plataformas de vehículos: Que serán de materiales resistentes a la corrosión, de diseños fácilmente limpiables y con aislamiento térmico. No se permite la madera expuesta, sus uniones deben ser redondeadas. Deben poseer drenajes provistos de llaves de paso. Sus tapas deben cerrar herméticamente y estar provistas de cerrajes seguros. La altura máxima interna será de un metro.

Artículo 87°.-Los vehículos utilizados para el transporte de productos congelados deben mantener una temperatura máxima de menos 5 grados centígrados para conservar la calidad del producto.

Artículo 88°.-Se deben controlar las condiciones de los vehículos refrigerados durante la carga y transporte, midiendo la temperatura del producto al principio, durante y al final de un viaje.

Artículo 89°.-Durante las operaciones de carga y descarga de los vehículos de transporte, no se expondrán los productos a temperaturas elevadas.

Artículo 90°.-El transporte de producto fresco a granel se realizará en capas alternas de hielo y producto (las capas de producto deberán tener un espesor máximo de veinte centímetros).

Artículo 91°.-Durante la etapa final del transporte, el producto fresco debe llegar al aeropuerto lo antes posible y con el uso de vehículos refrigerados. La temperatura del vehículo debe ser mantenida a 0 grados centígrados y con las disposiciones higiénico-sanitarias y de seguridad conforme con este reglamento.

CAPITULO XIX

Productos químicos, aditivos y residuos

Artículo 92°.-Los productos pesqueros deberán estar exentos de contaminantes y residuos en concentraciones que puedan constituir un peligro para el mercado internacional.

Artículo 93°.-Los productos pesqueros deben estar exentos de otras materias extrañas e inconvenientes.

Artículo 94°.-Los productos pesqueros deben ajustarse a las normas establecidas por el programa y demás entidades oficiales en lo relativo a residuos.

Artículo 95°.-Además del control establecido. Por el Programa todos los establecimientos aprobados deben determinar en el laboratorio y con las técnicas aprobadas la calidad de los productos procesados.

Artículo 96°.-Podrán usarse algunos ingredientes facultativos que deben ser apropiados para el consumo humano y deben estar exentos de sabores, aromas y olores anormales. Estos ingredientes deben ser aprobados por el MS.

Artículo 97°.-Ningún producto podrá contener cualquier sustancia que altere su pureza original o que no sea aprobado por el Programa o el MS.

CAPITULO XX

Requisitos y manejo de los productos devueltos

Artículo 98°.-Cuando un producto inspeccionado y aprobado adquiera la condición de adulterado, falsificado y contaminado y de cualquier otra manera impropio para la exportación después que ha sido sacado de un establecimiento aprobado en tal caso, con el objeto de cerciorarse si se encuentra en alguna de las condiciones señaladas cualquier manera impropia para exportarse podrá transportarse el mismo a cualquier establecimiento aprobado si previamente se obtiene un permiso escrito por duplicado para dicho transporte del regente sanitario del establecimiento al que se destina el producto. En caso de que se presente tal transporte, tanto el original como el duplicado del permiso, serán entregados al conductor y este exigirá y el embarcador extenderá y entregará al conductor un certificado por duplicado según la forma siguiente:

Fecha 19
Nombre del conductor
Lugar de embarque
Consignatario
Destino
Número del permiso

La firma del embarcador o de su agente constará por entero y el certificado contendrá en todo caso la descripción y el peso del producto. Este certificado será distinto y separado de cualquier conocimiento de transporte de producto. Uno de estos certificados y el duplicado del permiso del regente veterinario serán retenidos por el conductor; la otra copia del certificado y el original del permiso del regente veterinario serán enviados inmediatamente a la jefatura del Programa. Para probar al conductor intermediario que el

debido certificado del embarcador que se exige en este inciso están en poder del conductor inicial, los conocimientos de transporte, de transferimientos, hojas de transporte y las tarjetas del conductor u otros documentos que acompañan tales embarques, contendrán y llevar n sellados o agregados una declaración firmada en la siguiente forma:

.....
(Nombre de la compañía de transporte)

Productos pesqueros inspeccionados y aprobados que se alega que se encuentran impropios para la exportación, según consta en el permiso y el certificado del embarcador en poder del conductor inicial.

Firmado..... Agente.

La firma del agente se consignar por entero.

Artículo 99°.-A la llegada del producto al establecimiento se efectuar una inspección minuciosa del producto por medio del regente veterinario y si se comprueba que el producto está sano, saludable y propio para la exportación, este ser recibido en el establecimiento, pero sin se descubre que el artículo es malsano, insalubre o de cualquier manera impropio, para la exportación, será inmediatamente marcado: "inspeccionado y condenado" y se dispondrá de acuerdo con este reglamento. Los embarques de productos inspeccionados y aprobados que portan la leyenda de inspección podrán ser destinados a un lugar distinto del original sin reinspeccionar el producto siempre que la exportación se realice al mismo lugar al cual originalmente se pretendía enviar el producto.

Artículo 100°.-En caso de accidente o de otra emergencia extraordinaria, los marchamos del Programa fijados por los regentes veterinarios podrán abrirse para cargar de nuevo el producto inspeccionado y aprobado en otro carro o camión o se podrá dar al embarque un destino diferente del original sin necesidad de otro certificado del embarcador, pero en todos esos casos el conductor informar al veterinario oficial del puerto de embarque, suministrado la siguiente información:

- 1°.-Naturaleza de la emergencia.
- 2°.-Lugar en donde fueron rotos los marchamos y números de estos.
- 3°.-Punto original del embarque y su destino.
- 4°.-Número de placa del carro o camión original.
- 5°.-Número de placa del carro o camión en que los artículos han sido cargados de nuevo.
- 6°.-Nuevo destino del embarque.
- 7°.-Clase y cantidad de los artículos.

CAPITULO XXI

Disposiciones finales

Artículo 101°.-Todo establecimiento deber acatar las indicaciones o instrucciones que giren el regente veterinario o los veterinarios oficiales según corresponda.

Artículo 102°.-En caso de incumplimiento de las disposiciones de este reglamento, de las indicaciones del veterinario oficial o el regente veterinario, la jefatura del Programa podrá dictar las siguientes sanciones de acuerdo con la gravedad de la falta:

- Advertencia oral o escrita.
- Suspensión temporal de la aprobación del establecimiento.
- Suspensión permanente de la aprobación del establecimiento.

Artículo 103°.-Ser el MAG la autoridad que impondrá y fijar el tiempo y naturaleza de las sanciones establecidas en el artículo anterior, sin perjuicio de las sanciones que determine el MS conforme con la legislación vigente.

Artículo 104°.-Las sanciones especificadas en este capítulo podrán aplicarse sin perjuicio de las acciones civiles o penales que puedan establecerse contra quien o quienes hayan incurrido en la falta.

Artículo 105°.-Las Normas Internacionales ratificadas por Costa Rica se aplican como complemento a este reglamento en las especificaciones no contempladas en el presente.

Artículo 106°.-Este reglamento deroga a cualquier otro que se le oponga.

Artículo 107°.-Rige a partir de su publicación.

La Gaceta N° 239 del 16 de diciembre de 1988, Alcance 39.