

MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA

DECRETO No. 36

EL ORGANO EJECUTIVO DE LA REPUBLICA DE EL SALVADOR,

CONSIDERANDO:

- I. Que es competencia del Ministerio de Agricultura y Ganadería planificar, normar y coordinar todas las actividades a nivel nacional, relativas a la sanidad vegetal y animal;
- II. Que por medio de Decreto Legislativo No. 524, de fecha 30 de noviembre de 1995, publicado en el Diario Oficial No. 234, Tomo 329 del 18 de diciembre de ese mismo año, se emitió la Ley de Sanidad Vegetal y Animal;
- III. Que por medio de Acuerdo Ejecutivo No. 33 en el Ramo de Agricultura y Ganadería, de fecha 6 de febrero de 1996, publicado en el Diario Oficial No. 125, Tomo 332, del 5 de julio del mismo año, se designó a la Dirección General de Sanidad Vegetal y Animal, como responsable de la aplicación de la Ley relacionada en el considerando que antecede;
- IV. Que de conformidad con el Art. 11 de la Ley de Sanidad Vegetal y Animal, le corresponde al Ministerio de Agricultura y Ganadería, dentro de sus atribuciones en materia de Sanidad Animal, la inspección y certificación de la condición sanitaria de los animales;
- V. Que se hace necesario adoptar medidas sanitarias para garantizar el control de la calidad del recurso pesquero, sus productos y subproductos, así como su manipulación y procesamiento, para garantizar la inocuidad de éstos como alimento.

POR TANTO,

en uso de sus facultades legales,

DECRETA el siguiente:

REGLAMENTO PARA LA APLICACION DE NORMAS DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PRODUCTOS PESQUEROS Y APLICACION DEL SISTEMA DE ANALISIS DE RIESGO EN PUNTOS CRITICOS DE CONTROL EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE PROCESAMIENTO

CAPITULO I

OBJETO Y COMPETENCIA

Objeto

Art. 1.- El presente Reglamento tiene por objeto establecer los procedimientos para la inspección y verificación de la condición sanitaria de los productos pesqueros, tanto marinos como de aguas continentales, con el fin de comprobar que los mismos se encuentren inocuos para el consumo humano.

Ámbito de aplicación

Art. 2.- Las disposiciones del presente Reglamento serán aplicables a todos los productos pesqueros, ya sean éstos de agua dulce o salada, en cada una de las etapas de la cadena productiva, que incluye desde la captura o cultivo hasta su colocación en el mercado.

Autoridad Competente

Art. 3.- La autoridad competente para la aplicación de este reglamento será el Ministerio de Agricultura y Ganadería, en adelante denominado "MAG", a través de la Dirección General de Sanidad Vegetal y Animal, en adelante "DGSVA", con el apoyo del Centro de Desarrollo Pesquero, denominado "CENDEPESCA".

Para tal fin, créase dentro de la DGSVA la **Unidad de Sanidad y Certificación de Productos Pesqueros**, con el propósito de velar por la correcta aplicación, en todas las fases de la cadena productiva, de las normas higiénicas sanitarias plasmadas en el Código de Buenas Prácticas de Manufactura para los productos pesqueros y aplicación del Sistema de Análisis de Riesgo en Puntos Críticos de Control, conocido por sus siglas **"HACCP"** en los establecimientos de Procesamiento, de acuerdo a la Norma Salvadoreña NSR 67.00.330:01 editada por el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología – CONACYT-.

CAPITULO II

DEFINICIONES

Art. 4.- Para mejor comprensión del presente reglamento, se entenderá por:

AGUA DE MAR LIMPIA: el agua de mar o salobre que no presente *contaminación microbiológica, sustancias nocivas y/o plancton marino tóxico* en cantidades que puedan alterar la calidad sanitaria de los productos pesqueros;

BUQUE FACTORIA: el buque a bordo del cual los productos pesqueros son sometidos a una o varias de las siguientes operaciones seguidas de embalaje: fileteado, corte en rodajas, pelado, picado, congelación, transformación.

No se considerarán buques factoría, los buques de pesca que sólo procedan a la congelación a bordo o que practiquen a bordo la cocción de gambas y de moluscos;

CONSERVA: el procedimiento consistente en envasar los productos en recipientes herméticamente cerrados y en someterlos a un tratamiento térmico suficiente para destruir o inactivar cualquier microorganismo que pudiera proliferar, sea cual sea la temperatura en que el producto esté destinado a ser almacenado;

ENVIO: la cantidad de productos pesqueros destinada a uno o varios clientes del país de destino y expedida por un único medio de transporte.

EMBALAJE: la operación destinada a proteger los productos pesqueros mediante un envoltorio, un envase o cualquier otro material adecuado;

GLACIADO: Una capa protectora de hielo que se forma en la superficie de un producto congelado cuando éste se rocía o se sumerge en agua de mar limpia, agua potable o agua potable con aditivos aprobados.

LICENCIA: Documento extendido por el CENDEPESCA, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para que pueda dedicarse al ejercicio de la pesca tecnificada, en todas sus fases.

LICENCIA ESPECIAL DE PESCA: Documento extendido por el CENDEPESCA mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica, nacional o extranjera, a dedicarse sólo a la pesca de especies pelágicas, migratorias y de otras, en la zona de altura.

LOTE: la cantidad de productos pesqueros obtenida en circunstancias prácticamente idénticas;

MSPAS: Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social

PERMISO DE EMBARCACIÓN: Documento extendido por el CENDEPESCA a las personas naturales o jurídicas propietarias de embarcaciones para que puedan dedicarse a las diferentes actividades pesqueras: y que, tiene como requisito, haber obtenido la matrícula de embarcación, de conformidad con la Ley de Navegación.

PERMISO GENERAL: Documento extendido por el CENDEPESCA, mediante el cual queda autorizada una embarcación pesquera por el término de un año, renovable, para la extracción de especies pelágicas y migratorias u otras, en la zona de altura.

PERMISO ESPECIAL: Documento mediante el cual el CENDEPESCA, autoriza una embarcación nacional o extranjera, para que pueda realizar un viaje hasta por noventa días, renovables a solicitud del interesado, para dedicarse sólo al ejercicio de la pesca pelágica y migratoria u otras, en la zona de altura.

PRODUCTOS PESQUEROS: Todos los animales o partes de animales marinos o de agua dulce, incluidas sus huevas y lechazas, con exclusión de los mamíferos acuáticos, ranas y animales acuáticos objeto de otros actos comunitarios.

PRODUCTOS FRESCOS: Los productos pesqueros enteros o preparados, incluidos los productos envasados al vacío o en atmósfera modificada, que no hayan sido sometidos a ningún tratamiento destinado a garantizar su conservación distinto de la refrigeración;

PRODUCTOS DE LA ACUICULTURA: Todos los productos pesqueros nacidos y criados bajo control humano hasta su puesta en el mercado como productos alimenticios. No obstante, los peces y crustáceos marinos o de agua dulce capturados en su entorno natural durante la fase de juveniles y mantenidos en cautividad hasta alcanzar el tamaño comercial deseado para el consumo humano se considerarán también productos de la acuicultura. Los peces y crustáceos de tamaño comercial capturados en su entorno natural y mantenidos vivos para su venta posterior no se considerarán productos de la acuicultura en la medida en que su paso por los viveros no tenga más finalidad que mantenerlos vivos y no hacer que adquieran un tamaño o peso mayores;

PRODUCTOS PREPARADOS: los productos pesqueros que hayan sido sometidos a una modificación de su integridad anatómica, como por ejemplo, el destripado, descabezamiento, corte en rodajas, fileteado, picado.

PRODUCTOS TRANSFORMADOS: los productos pesqueros que hayan sido sometidos a un tratamiento químico o físico, como por ejemplo, el calentamiento, el ahumado, la salazón, la deshidratación, el escabeche,

aplicado a los productos refrigerados o congelados, asociados o no a otros productos alimenticios, o una combinación de estos procedimientos;

PRODUCTOS CONGELADOS: los productos pesqueros que hayan sido sometidos a congelación hasta alcanzar una temperatura en su interior de por lo menos -18°C , tras su estabilización térmica;

REFRIGERACIÓN: El procedimiento consistente en bajar la temperatura de los productos pesqueros hasta aproximarla a la fusión del hielo.

SISTEMA HACCP: Sistema que permite identificar, evaluar y controlar riesgos significativos para la inocuidad de un alimento.

CAPITULO III

REQUISITOS PARA EL OTORGAMIENTO DE PERMISOS DE EMBARCACIÓN PESQUERA TECNIFICADA, BUQUE FACTORIA Y AUTORIZACIONES DE ESTABLECIMIENTO DE PROCESO, CENTROS DE ACOPIO Y UNIDADES DE PRODUCCION

De los Permisos

Art. 5.- Las personas interesadas en obtener permiso para la operatividad de embarcaciones pesqueras y buques factoría deberán solicitarlo por escrito a la DIRECCIÓN GENERAL DEL CENDEPESCA y de acuerdo a las características de pesca deberán cumplir con los requisitos establecidos en el Reglamento de la Ley General de las Actividades Pesqueras en los Arts. 18, 31, 32 y 33 .

De las autorizaciones

Art. 6.- Para autorizar la operatividad de establecimientos de proceso y centros de acopio de productos pesqueros, así como de unidades de

producción acuícola, éstos además de llenar los requisitos establecidos en los Arts.18 y 54 del Reglamento de Ley General de Actividades Pesqueras deberán cumplir con lo establecido en los Arts. 13, 14 y 15 del presente Reglamento.

La autoridad competente elaborará un listado de los establecimientos de proceso, centros de acopio y unidades de producción acuícola autorizados, los cuales quedarán identificados con un número oficial. Este número será utilizado para identificar el establecimiento autorizado y todos los productos inspeccionados y aprobados en los mismos.

CAPITULO IV

DE LAS INSPECCIONES, AUDITORIAS Y DEL PERSONAL COMPETENTE

De las Inspecciones y Auditorías

Art. 7.- Las inspecciones higiénico - sanitarias de las embarcaciones pesqueras, buques factoría, centros de acopio, unidades de producción, así como la auditoría del SISTEMA HACCP en los establecimientos de procesamiento, se efectuarán periódicamente por técnicos de la DGSVA, a efecto de verificar el cumplimiento de las Normas higiénico-sanitarias del presente Reglamento.

Del Personal Competente

Art. 8.- El personal técnico encargado de realizar las inspecciones higiénico-sanitarias, verificar y auditar el Sistema HACCP, deberá identificarse con el propietario o responsable de las embarcaciones pesqueras, buques factoría o establecimientos respectivos quien deberá permitir el acceso a la infraestructura y deberá facilitar toda la información referente a controles y registros. En el caso de los establecimientos de proceso se deberá proporcionar el Plan del HACCP, y cualquier otra información relacionada con el objeto de inspección.

CAPITULO V
CONDICIONES HIGIENICO – SANITARIAS DE LAS
EMBARCACIONES PESQUERAS, BUQUES FACTORIAS, SU
CONSTRUCCION, EQUIPO, MATERIALES Y CONTROL DE SALUD DEL
PERSONAL

Art. 9.- Las embarcaciones pesqueras, cuyos productos se conserven a bordo por más de veinticuatro horas deberán cumplir con los siguientes requisitos higiénico-sanitarios:

1. Diseño de la embarcación, para facilitar la limpieza y la desinfección:

- a. Disponer a bordo, de una buena reserva de agua de mar limpia o agua potable. Todas las superficies que puedan entrar en contacto con los productos pesqueros deben estar hechas de materiales resistentes a la corrosión, lisos y fáciles de limpiar;
- b. En el diseño y la construcción de los buques pesqueros se evitarán salientes y ángulos cerrados que facilitan la acumulación de suciedad;
- c. La construcción de la embarcación debe permitir un abundante drenaje;

2. Para reducir al mínimo la Contaminación:

- a. Se evitará la contaminación del producto pesquero por aguas de sentina, humo, combustible, grasas u otras sustancias objetables;
- b. Todas las superficies de las zonas de la embarcación donde se manipulen productos pesqueros deben ser de material atóxico, lisas e impermeables, a fin de reducir al mínimo la contaminación por acumulación de baba, sangre, escamas y vísceras del producto;

- c. No se debe permitir que las aguas de drenaje contaminen el producto;
- d. La embarcación debe disponer de lavabos y sanitarios en cantidad de acuerdo al número de tripulantes;
- e. Todas las cañerías y tubos de desagüe deben poder sostener la carga máxima;
- f. La toma de agua marina limpia estará ubicada en un lugar donde dicha agua no pueda contaminarse;
- g. Se evitará la entrada de pájaros o insectos y, si es el caso, de otros animales, plagas o parásitos;
- h. Las tuberías de agua no potable deben identificarse claramente y separarse de las de agua potable, a fin de evitar la contaminación;
- i. Se dispondrá de recipientes para mantener separados:
 - i.1 Las sustancias venenosas o nocivas
 - i.2 El almacenamiento en seco de materiales, elementos de envasado, y otros;
 - i.3 Los despojos y materiales de desecho.

3. Para reducir al mínimo los daños de los productos pesqueros:

- a. En las zonas donde se manipula el producto pesquero se reducirá al mínimo la presencia de bordes afilados o salientes en las superficies;
- b. En las zonas destinadas al almacenamiento del producto pesquero en cajas los estantes estarán proyectados de tal manera que el producto no sufra una presión excesiva;
- c. Se controlará la densidad de almacenamiento en las zonas donde se almacena el producto pesquero en agua de mar refrigerada, a fin de evitar daños al producto;

- d. En las canaletas y transportadores estarán proyectados para evitar que el producto sufra daños físicos que podrían derivar de roturas o caídas desde demasiada altura;
- e. Se evitará una exposición innecesaria a los factores climáticos

4. Para reducir al mínimo la descomposición :

- a. El diseño de la embarcación deberá permitir la manipulación rápida y eficiente del producto pesquero;
- b. Cuando sea necesario los buques deberán disponer de instalaciones idóneas para almacenar hielo;
- c. Las embarcaciones o buques equipados para refrigerar los productos de la pesca en agua de mar refrigerada mediante hielo o con medios mecánicos, deberán reunir las siguiente condiciones:
- d. Las cisternas deberán estar equipadas con una instalación adecuada para el llenado y el vaciado de agua de mar y un sistema que garantice una temperatura homogénea en su interior;
- e. Las cisternas, sistemas de circulación y contenedores deberán vaciarse y limpiarse completamente después de cada descarga con agua potable o con agua de mar limpia; deberán llenarse únicamente con agua de mar limpia;
- f. Los registros de las temperaturas de las cisternas deberán indicar claramente la fecha y el número de la cisterna; deberán conservarse a disposición de la autoridad encargada del control;
- g. La autoridad competente, para llevar un control, dispondrá de una lista actualizada de los buques equipados de conformidad con los Arts. 9 y 10 de este Reglamento, con exclusión de los buques que posean contenedores móviles que no efectúen regularmente las operaciones de conservación de pescado en agua de mar refrigerada.

5. Equipo y Utensilios:

- a. Los equipos utilizados para el destripado, descabezado o extracción de las aletas, y los recipientes, utensilios y aparatos diversos que entren en contacto con los productos de la pesca estarán constituidos o cubiertos por un material impermeable, incorruptible, liso, fácil de limpiar y desinfectar. En el momento de su utilización deberán estar completamente limpios.
- b. Los recipientes reservados para el almacenamiento de los productos de la pesca no deberán contener objetos ni materiales que puedan transmitir a los productos pesqueros propiedades nocivas o características anormales. Los recipientes deberán estar fabricados de modo que puedan limpiarse con facilidad y el agua procedente de la fusión de hielo no pueda permanecer en contacto con los productos de la pesca.
- c. En el momento de su utilización, las partes de los recipientes o equipo reservados al almacenamiento de los productos de la pesca deberán estar completamente limpios y, en ningún caso, podrán estar manchados por el carburante utilizado para la propulsión del buque o las aguas sucias del fondo del buque.
- d. Los recipientes utilizados para el almacenamiento de los productos deberán poder garantizar su conservación en condiciones satisfactorias y, en particular, permitir el desagüe del agua de fusión del hielo. En el momento de su utilización, deberán estar completamente limpios.
- e. Las cubiertas de trabajo, los equipos y las bodegas, cisternas y contenedores se limpiarán después de cada utilización. Se empleará a tal fin agua potable o agua de mar limpia. Cada vez que sea necesario se realizará una desinfección, desinsectación o desratización.
- f. La limpieza de los recipientes, instrumentos, equipo y las partes del buque que entren en contacto directo con los productos de la

pesca, deberá efectuarse después del desembarque de estos productos, con agua potable o con agua de mar limpia.

- g. Los productos de limpieza, desinfectantes, insecticidas o toda sustancia que pueda presentar una cierta toxicidad se almacenarán en locales o armarios provistos de cerrojo y se utilizarán sin riesgo de contaminación para los productos pesqueros.

6. Manipulación del Producto:

- a. Desde el momento de su embarque, los productos de la pesca deberán preservarse lo más pronto posible de la suciedad y de la acción del sol o de cualquier otra fuente de calor. Cuando sean lavados, el agua utilizada deberá cumplir con los parámetros de la Norma Salvadoreña Obligatoria, Agua Potable NSO 13.07.01:99, o agua de mar limpia que no sea perjudicial para su calidad o salubridad.
- b. Los productos de la pesca, excepto los productos que se conserven vivos, deberán ser sometidos a la acción del frío lo más rápidamente posible desde su embarque. No obstante, esta disposición no se aplicará a determinados tipos de buques pesqueros en los que la aplicación del frío no sea realizable por razones prácticas. En tal caso los productos de la pesca no deberán ser conservados a bordo más de ocho horas.
- c. En caso de que el producto se descabece o destripe a bordo, estas operaciones deberán llevarse a cabo de manera higiénica y los productos se lavarán con abundante agua potable o agua de mar limpia inmediatamente después de dichas operaciones. Las vísceras y las partes que puedan representar un peligro para la salud pública se separarán y apartarán de los productos destinados al consumo humano. Los hígados, huevos y lechazas destinados al consumo humano se conservarán en hielo o congelados.
- d. Los productos de la pesca se manipularán y almacenarán de forma tal que se eviten las magulladuras. Se admitirá la

utilización de instrumentos punzantes para desplazar peces de gran tamaño a condición de que no se deteriore la carne de dichos productos, debido al riesgo que corre la persona que manipula el producto; se deberán tomar las medidas preventivas a fin de no ocasionar accidentes.

- e. El hielo utilizado para la refrigeración de los productos deberá estar fabricado con agua potable que cumpla los parámetros de la Norma Salvadoreña Obligatoria, Agua Potable NSO 13.07.01:99, o con agua de mar limpia. Antes de su utilización, se deberá almacenar en condiciones que no permitan su contaminación.

7. Control de Higiene y Salud del Personal:

- a. El personal encargado de las operaciones de manipulación de los productos de la pesca deberán observar las normas que obligan a mantener una adecuada limpieza corporal y de indumentaria.
- b. Los armadores o sus representantes tomarán todas las medidas necesarios para evitar que trabajen y manipulen los productos de la pesca las personas que puedan contaminarlos hasta que se demuestre su aptitud para hacerlo sin peligro. El seguimiento médico de dichas personas estará regulado por la legislación nacional vigente.

Art. 10.- Todo buque factoría para obtener el permiso de operación respectivo, deberá cumplir con los requisitos siguientes:

- 1. Requisitos relativos a la construcción y al equipo para lo cual se deberá disponer al menos:
 - a. De un espacio de recepción destinado a recibir a bordo los productos pesqueros, diseñado y distribuido en zonas suficientemente grandes como para poder separar las aportaciones consecutivas. Este espacio de recepción y sus elementos desmontables deberán poder limpiarse fácilmente. Deberá ser diseñado de tal manera que los productos se

encuentren protegidos de la acción del sol o de las inclemencias, así como de cualquier fuente de suciedad o contaminación;

- b. De un sistema de transporte de los productos pesqueros, desde el espacio de recepción hasta los lugares de trabajo, que cumpla las reglas de higiene;
- c. De lugares de trabajo de dimensiones suficientes para que se puedan realizar en condiciones de higiene adecuadas las preparaciones y transformaciones de los productos pesqueros. Estarán concebidos y diseñados de forma que se evite toda contaminación de los productos;
- d. De lugares de almacenamiento de los productos acabados de dimensiones suficientes, concebidos para poder ser limpiados fácilmente. Si funcionara a bordo una unidad de tratamiento de desechos, se deberá tener una bodega separada al almacenamiento de estos sub productos;
- e. De un local de almacenamiento del material de embalaje, separado de los locales de reparación y transformación de los productos;
- f. De equipos especiales para evacuar, bien directamente al mar o, si las circunstancias así lo requirieran, en un recipiente estanco reservado para este uso, los desechos y productos pesqueros no adecuados para el consumo humano. Si estos desechos fueran almacenados y tratados a bordo para su saneamiento, se deberá disponer de locales separados, previstos para ese uso;
- g. De una instalación que permita el aprovisionamiento de agua potable, relativa a la calidad de las aguas destinadas al consumo humano, o de agua de mar limpia a presión. El orificio de bombeo del agua de mar deberá estar situado de manera que la calidad del agua bombeada no pueda verse afectada por la evacuación al mar de las aguas residuales, desechos y aguas de refrigeración de los motores;
- h. De un número adecuado de lavabos y sanitarios, y no deben estos últimos comunicarse directamente con los locales en los

que se preparan, transforman o almacenan los productos pesqueros. Los lavabos deberán estar dotados de medios de limpieza y secado que cumplan las normas higiénicas; los grifos de los lavabos no podrán accionarse con la mano.

1.2 En los lugares en los que se lleva a cabo la preparación y transformación o congelación, ultracongelación de los productos pesqueros, se requerirá:

- a. Un suelo que sea a la vez antideslizante, fácil de limpiar y de desinfectar y que esté dotado de dispositivos que permitan una fácil evacuación del agua. Las estructuras y aparatos instalados en el suelo deberán estar dotados de imbornales de dimensiones tales que no puedan obstruirse por los desechos de pescado y que permitan un desagüe fácil;
- b. Paredes y techos fáciles de limpiar, sobre todo en el emplazamiento de las tuberías, las cadenas y los conductos eléctricos que los atraviesen;
- c. Los circuitos hidráulicos deberán estar dispuestos o protegidos de modo tal que un posible escape de aceite no pueda contaminar a los productos pesqueros;
- d. Una ventilación suficiente y, en su caso, una buena extracción del vapor de agua;
- e. Una iluminación suficiente;
- f. Dispositivos para limpiar y desinfectar los útiles, el material y las instalaciones;
- g. Instalaciones para lavarse y desinfectarse las manos, en las que los grifos no podrán accionarse con las manos y que dispongan de toallas de un solo uso.

1.3 Equipos y herramientas de trabajo como por ejemplo: mesas de corte en piezas, contenedores, cintas transportadoras, máquinas para destripar, cortar en filetes, y otros deberán estar fabricados con materiales resistentes a la corrosión del agua de mar, que sean fáciles de limpiar y desinfectar y mantenerse en buen estado. Se deberá disponer además de:

- a. Un equipo de refrigeración suficientemente potente para someter los productos a una rápida reducción de la temperatura que permita alcanzar en el interior de los mismos una temperatura de acuerdo a lo establecido en el Reglamento;
- b. De un equipo de refrigeración suficientemente potente para mantener los productos pesqueros en las bodegas de almacenamiento a una temperatura conforme a lo dispuesto al presente Reglamento. Las bodegas de almacenamiento deberán estar dotadas de un sistema de registro de la temperatura, situado de tal manera que pueda consultarse fácilmente.

1.4 Requisitos de higiene relativos a la manipulación y el almacenamiento a bordo de los productos pesqueros:

- a. A bordo del buque factoría una persona cualificada deberá ser responsable de la aplicación de prácticas correctas de procesamiento de los productos pesqueros. Deberá poseer la autoridad necesaria para hacer que se cumplan las disposiciones higiénicas establecidas. Deberá tener a la disposición personal encargado del control del programa de inspección y de verificación de los puntos sensibles aplicado a bordo, un registro en el que se consignarán sus observaciones y los registros térmicos eventualmente exigidos.

1.5 Las condiciones generales de higiene aplicables a los locales y materiales serán:

- a. Los suelos, paredes, techos y tabiques de los locales y el material e instrumentos utilizados para trabajar con productos pesqueros deberán mantenerse en buen estado de limpieza y funcionamiento de manera que no constituyan un foco de contaminación para dichos productos.
- b. Se deberá exterminar sistemáticamente todo roedor, insecto o cualquier otro parásito en los locales o en los materiales. Los raticidas, insecticidas, desinfectantes y demás sustancias potencialmente tóxicas deberán almacenarse en habitaciones o

armarios cerrados con llave; se utilizarán de forma que no exista riesgo de contaminación de los productos.

- c. Los locales, útiles y material de trabajo deberán utilizarse únicamente para la manipulación de productos pesqueros. Se utilizará agua potable que cumpla con los parámetros de la Norma de agua o agua de mar limpia para todos los fines. No obstante, con carácter excepcional, podrá autorizarse la utilización de agua no potable para producir vapor, combatir incendios o refrigerar las máquinas, siempre que las conducciones instaladas a tal efecto no permitan el uso de dicha agua con otros fines ni presenten ningún riesgo de contaminación para los productos.
- d. Los detergentes, desinfectantes y sustancias similares deberán ser autorizados por la autoridad competente y utilizarse de forma que los equipos, el material y los productos no se vean afectados por ellos.

1.6 Requisitos generales de higiene aplicables al personal:

- a. Se exigirá del personal el máximo estado de limpieza posible;
- b. El personal deberá vestir ropa de trabajo adecuada y limpia. Sobre todo cuando se trate de personas que manipulen productos pesqueros que puedan contaminar;
- c. El personal encargado de la manipulación y preparación de dichos productos deberá lavarse las manos al inicio y cada vez que reanude el trabajo; las personas con lesiones en las manos no podrán manipular el producto hasta que ésta esté sana.
- d. Estará prohibido fumar, escupir, beber y comer en las áreas de proceso, bodega de empaque, laboratorio y almacén de producto pesquero así como las relacionadas directamente.
- e. El empresario tomará todas las medidas necesarias para evitar que se trabaje y manipulen los productos pesqueros con personal con riesgo de contaminarlos hasta que se demuestre una aptitud para hacerlo sin peligro. En el momento de la contratación, toda

persona que vaya a trabajar con productos pesqueros especialmente a manipular tales productos, deberá acreditar mediante certificación médica que no existen contraindicaciones de ningún tipo para que sea destinada a esas tareas. Se deberán presentar exámenes de sangre, pulmones, orina, heces y otros que se consideren necesarios. Los controles médicos de dichas personas se regularán por la legislación nacional vigente.

1.7 Las operaciones de descabezado, destripado y fileteado deberán realizarse en las condiciones siguientes:

a. Los productos serán lavados con abundante agua potable o agua de mar limpia inmediatamente después de esas operaciones; las operaciones tales como el fileteado y corte en rodajas se llevarán a cabo de manera que evite cualquier contaminación o suciedad debidas, a las operaciones de descabezado y destripado y se deberán efectuar en un local distinto; los filetes y rodajas no podrán permanecer en las mesas de trabajo más tiempo del necesario para su preparación y los que se vendan frescos deberán refrigerarse inmediatamente después de realizada la operación.

b. Las vísceras y las partes que puedan ser fuente de contaminación y riesgo para la salud pública se separarán y apartarán de los productos destinados al consumo humano.

1.8 Las operaciones de transformación de los productos pesqueros frescos, congelados o descongelados, efectuadas a bordo deberán realizarse en las condiciones siguientes:

1.8.1 Productos Frescos:

a. Después de su llegada a bordo, deberán almacenarse en cámaras frías del establecimiento o agregarle hielo. Se añadirá hielo tantas veces como sea necesario; el hielo utilizado, con sal o sin ella deberá proceder de agua potable de acuerdo a la Norma NSO 13.07.01:99 y se depositará en condiciones higiénicas satisfactorias dentro de recipientes destinados a tal efecto; dichos recipientes se mantendrán limpios y en buen estado. Los productos frescos pre embalados deberán refrigerarse con hielo o mediante un sistema mecánico para mantener una temperatura no mayor de 0° C.

b. Los recipientes utilizados para despachar o almacenar productos pesqueros frescos deberán estar diseñados de manera que los protejan de toda contaminación, los conserven en condiciones higiénicas satisfactorias y permitan evacuar con facilidad el agua de fusión.

c. A menos que se disponga de instalaciones para su eliminación constante, los desechos se depositarán en recipientes estancos provistos de una tapa y fáciles de limpiar y desinfectar. Los desechos no deberán acumularse en los lugares de trabajo. Se evacuarán, bien en forma continua cada vez que se llenen los recipientes o, como mínimo, al final de cada jornada de trabajo; los productos pesqueros no destinados al consumo humano se conservarán en contenedores especiales estancos, resistentes a la corrosión y existirá un local destinado a colocar dichos contenedores en caso que los mismos no se vacíen, como mínimo, al término de cada jornada de trabajo. Los recipientes, contenedores destinados a los desechos se limpiarán cuidadosamente y, en caso de necesidad, se desinfectarán después de cada uso. Los desechos almacenados no deberán constituir un foco de contaminación para el buque factoría, ni su entorno.

1.8.2 Productos Congelados:

a. Los buques factoría deberán disponer de un equipo de refrigeración suficientemente potente para someter los productos a una rápida reducción de la temperatura que permita obtener las establecidas en el presente Reglamento.

b. No obstante, por razones imperativas técnicas ligadas al método de congelación y a la manipulación de productos, como pescados enteros congelados en salmuera y destinados a la fabricación de conservas, se pueden tolerar temperaturas superiores, sin que puedan ser mayores a -9°C .

c. Los productos frescos que se congelen deberán cumplir los requisitos indicados en el punto 1.8.1.

d. Las cámaras de almacenamiento deberán estar equipadas con sistemas de registro de la temperatura de fácil lectura. El sensor de temperatura deberá colocarse en la zona en que la temperatura sea más elevada; los gráficos de

las temperaturas registradas estarán a disposición de las autoridades encargadas del control durante el período de conservación de los productos como mínimo.

1.8.3 La descongelación de los productos pesqueros en los buques factoría se efectuará en condiciones de higiene adecuada, considerando:

a. Evitar cualquier tipo de contaminación y habrá un sistema de evacuación eficaz del agua de fusión.

La temperatura de los productos no deberá aumentar de manera excesiva durante la descongelación.

b. Tras la descongelación, las operaciones de preparación o transformación deberán efectuarse lo antes posible. En caso de que los productos sean puestos directamente en el mercado, deberá figurar en el embalaje una indicación claramente visible que indique que se trata de productos pesqueros descongelados.

1.8.4 En caso de aplicarse un tratamiento para inhibir la proliferación de microorganismos patógenos, o si este tratamiento reviste importancia para la conservación del producto, dicho tratamiento debe ser científico. El responsable del buque factoría, deberá llevar un registro de los tratamientos aplicados. En función del tipo de tratamiento utilizado, deberá registrarse y controlarse el tiempo y la temperatura de los tratamientos térmicos, la concentración de sal y el pH contenido en el agua. Los registros se tendrán a disposición de la autoridad competente durante un período al menos igual al período de conservación del producto; los productos cuya conservación sólo esté garantizada durante un período limitado tras la aplicación de tratamientos tales como la salazón, el ahumado, la desecación o el escabechado, deberán llevar en el embalaje una inscripción claramente visible que indique las condiciones de almacenamiento. Además, deberán cumplirse los siguientes requisitos para:

a. Conservas. en la elaboración de productos pesqueros que se sometan a esterilización en envases herméticamente cerrados, se procurará que:

a.1 El agua utilizada para la preparación de las conservas sea potable de acuerdo a la norma nacional NSO 13.07.01:99.

a.2 El tratamiento térmico se aplique empleando un procedimiento apropiado, definido según criterios tales como el tiempo de calentamiento, la temperatura,

el llenado, el tamaño del recipiente; de los que se llevará un registro. El tratamiento térmico deberá ser capaz de destruir o inactivar los gérmenes patógenos y de toda espora de microorganismos patógenos. El equipo de tratamiento térmico deberá llevar dispositivos de control que permitan comprobar que los envases han sido sometidos efectivamente a un tratamiento térmico adecuado. El enfriado de los recipientes después del tratamiento térmico deberá realizarse con agua potable, sin perjuicio de la presencia de posibles aditivos químicos utilizados con arreglo a las buenas prácticas tecnológicas para impedir la corrosión de los equipos y de los contenedores.

a.3 El fabricante, con el fin de comprobar que los productos transformados han sido efectivamente sometidos a un tratamiento térmico adecuado, debe llevar a cabo otros controles por sondeo mediante pruebas de incubación. La incubación se realizará a 37°C, durante siete días o a 35° C durante diez días, o durante cualquier otra combinación equivalente

a.4 Los exámenes microbiológicos del contenido y de los envases deberán realizarse en el laboratorio del buque pesquero si lo hubiese o en otro laboratorio autorizado por la autoridad competente.

a.5 Todos los envases que hayan sido sometidos a un tratamiento térmico en condiciones prácticamente idénticas deberán llevar una marca de identificación del lote, relativa a las menciones o marcas que permitan identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio.

b. Ahumado, las operaciones de ahumado deberán realizarse en un local separado, o emplazamiento destinado al efecto que, en caso necesario, estará provisto de un sistema de ventilación que impida que los humos y el calor de la combustión afecten a los demás locales y emplazamientos en los que se preparen, transformen o almacenen los productos pesqueros.

b.1 Los materiales empleados para la producción de humo para el ahumado del pescado deberán almacenarse apartados de la zona de ahumado y utilizarse de forma que no contaminen los productos.

b.2 Deberán prohibirse los materiales empleados para la producción de humo por combustión de madera que haya sido pintada, barnizada, encolada o que haya sufrido cualquier tratamiento químico para su conservación.

b.3 Tras ser ahumados, los productos deberán enfriarse rápidamente a la temperatura necesaria para su conservación antes de su embalaje.

c. Salazón, las operaciones de salazón deberán realizarse en lugares distintos y suficientemente separados de aquéllos en que se efectúen las demás operaciones.

c.1 La sal utilizada en la preparación de productos pesqueros deberá estar limpia y almacenarse de manera que se evite todo riesgo de contaminación. No deberá utilizarse más de una vez.

c.2 Los recipientes utilizados en la salazón deberán estar fabricados de forma que se evite toda contaminación de los productos durante esta operación.

c.3 Los recipientes y zonas destinados a la salazón deberán limpiarse antes de empezar las operaciones.

c.4 El fabricante ordenará la realización periódica de controles microbiológicos de su producción cumpliendo con el presente Reglamento.

d. Pulpa de pescado. la pulpa de pescado obtenida mediante separación mecánica de las espinas deberá elaborarse de acuerdo a lo siguiente:

d.1 La separación mecánica deberá efectuarse sin demora innecesaria después del fileteado, utilizando las materias primas sin vísceras. Si se utiliza pescado entero, deberá haberse destripado y lavado previamente.

d.2 Las máquinas utilizadas se limpiarán con frecuencia por lo menos, cada dos horas.

d.3 Después de la fabricación, la pulpa deberá congelarse con la máxima rapidez posible o incorporarse a un producto destinado a la congelación o a un tratamiento estabilizador.

7. Embalaje. El embalaje a bordo deberá efectuarse en condiciones higiénicas satisfactorias evitando toda contaminación de los productos pesqueros y deberán cumplir todas las normas de higiene y, en particular, las siguientes:

a. No podrán alterar las características organolépticas de los preparados y de los productos pesqueros;

b. No podrán transmitir a éstos sustancias nocivas para la salud humana;

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

d. El material de embalaje no podrá utilizarse más de una vez, con la excepción de ciertos tipos especiales de embalajes de material impermeable,

liso, resistente a la corrosión y fácil de lavar y desinfectar, que podrán utilizarse de nuevo tras su limpieza y desinfección.

e. El material de embalaje utilizado para los productos frescos que se conserven en hielo deberá permitir la evacuación del agua de fusión.

f. El material de embalaje aún no utilizado deberá almacenarse en una zona distinta de la de producción y estar protegido del polvo y la contaminación.

8. El almacenamiento a bordo de los productos pesqueros deberá realizarse en las condiciones de higiene y manteniendo las temperaturas, que a continuación se indican:

a. Los productos pesqueros frescos o descongelados, se mantendrán a la temperatura de fusión del hielo;

b. Los productos pesqueros congelados, con excepción de los pescados congelados en salmuera y destinados a la fabricación de conservas, a una temperatura estable de -18°C o inferior en todos los puntos del producto, eventualmente con breves fluctuaciones de un máximo de 3°C hacia arriba durante el transporte; los productos transformados, a las temperaturas indicadas por el fabricante o, cuando lo exijan las circunstancias, a las temperaturas establecidas según el procedimiento establecido.

c. Los productos no podrán almacenarse ni transportarse junto con otros productos que puedan afectar a su salubridad o puedan contaminarlos si no están provistos de un embalaje que garantice una protección satisfactoria.

d. Los vehículos utilizados para el transporte de los productos pesqueros estarán fabricados y equipados de modo que puedan mantenerse las temperaturas según sea su característica (fresco, congelado). Si se utiliza hielo para refrigerar los productos, se deberá garantizar la evacuación del agua de fusión para evitar que quede en contacto con los productos. Las superficies interiores del medio de transporte presentarán un acabado que no afecte a la salubridad de los productos pesqueros. Serán lisas y fáciles de limpiar y desinfectar.

e. Los medios de transporte utilizados para los productos pesqueros no podrán emplearse para transportar otros productos que puedan afectar o contaminar a aquéllos, una limpieza en profundidad seguida de desinfección que garantice que no se producirá contaminación de los productos pesqueros.

f. Los productos pesqueros no podrán transportarse en vehículos o contenedores que no estén limpios y desinfectados.

CAPITULO VI

DEL DESEMBARQUE DEL PRODUCTO

Art. 11.- El desembarque de los productos pesqueros marinos, deberá realizarse considerando las condiciones higiénicas siguientes:

a. El equipo de descarga y desembarque deberá ser de un material fácil de limpiar y se mantendrá en buen estado de conservación y de limpieza.

b. Al descargar y desembarcar los productos pesqueros se evitará todo tipo de contaminación, realizando tales faenas en la forma siguiente:

b.1 Que la descarga y el desembarque se efectúen rápidamente;

b.2 Que los productos pesqueros se depositen sin demora en un entorno protegido a la temperatura del ambiente, rodeado hielo, adecuado en función de la característica del producto, en instalaciones de almacenamiento, transporte, venta o en un centro de acopio;

b.3 No se deberá utilizar material, ni se harán manipulaciones que puedan deteriorar las partes comestibles de los productos pesqueros;

c. Los mercados mayoristas en los que sean expuestos los productos pesqueros para su venta deberán reunir las condiciones siguientes:

c.1 Estar cubiertos y disponer de paredes fáciles de limpiar; contar con un pavimento impermeable que sea fácil de limpiar y desinfectar y que facilite el drenaje del agua y con un dispositivo de evacuación de aguas residuales;

c.2 Estar equipadas de un número apropiado de sanitarios con cisterna y lavabos y que se disponga de jabón especial para la limpieza de las manos y toallas de un solo uso;

c.3 Estar adecuadamente iluminados para facilitar el examen visual de los productos pesqueros

c.4 Al exponerse a la venta o almacenarse productos pesqueros, no deberán destinarse para otros usos. Estará prohibida la entrada de todo vehículo que emita gases perjudiciales para la calidad de los productos pesqueros.

- c.5 No deberá permitirse la entrada de animales que puedan contaminar el producto; limpiarse regularmente y por lo menos al término de cada venta.
- c.6 Después de cada uso, los recipientes se deberán lavar por dentro y por fuera con agua potable o agua de mar limpia; en caso necesario, deberán desinfectarse; disponer de letreros colocados de forma visible en los que se prohíba fumar o escupir, beber y comer;
- c.7 Cuando lo considere necesario la autoridad competente; deberá disponer de una instalación que permita el suministro de agua potable considerando la Norma NSO 13.07.01:99 disponer de contenedores, depósitos especiales, fabricados con material resistente a la corrosión, destinados a contener los productos pesqueros impropios para el consumo humano; siempre que no disponga de locales propios in situ o en las proximidades inmediatas y en función de las cantidades expuestas para la venta, disponer de un local suficientemente acondicionado, que pueda cerrarse con llave, para uso exclusivo del servicio de inspección.
- d. Tras su desembarque o en su caso, tras la primera venta, los productos pesqueros deberán transportarse a su lugar de destino sin demora alguna.
- e. No obstante, si no se cumplieran las condiciones que se establecen en el literal c), las lonjas que eventualmente se almacenen, los productos pesqueros antes de que se expongan para la venta o después de la venta o a la espera de que se envíen hacia su lugar de destino, deberán ser puestos en cámaras frigoríficas con capacidad suficiente. En tal caso, los productos pesqueros deberán almacenarse a una temperatura cercana a la del punto de fusión del hielo.

CAPITULO VII

DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE PROCESAMIENTO DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS EN TIERRA

Art. 12.- Los establecimientos de procesamiento de productos pesqueros estarán diseñados de manera tal que permitan reducir al mínimo, el riesgo de contaminación cruzada o de disminución de la calidad del producto en su manipuleo y operaciones de proceso, para lo cual se deberá cumplir con las siguientes condiciones:

1. Diseño y Construcción el diseño y construcción higiénicos de un establecimiento de proceso de productos pesqueros deberá tomar en cuenta las siguientes recomendaciones:

1.1 Para facilitar la limpieza y la desinfección

- a. Las superficies de las paredes, los tabiques y los pisos deben estar elaborados de materiales impermeables y atóxicos;
- b. Las superficies de las paredes y tabiques deben ser lisas hasta una altura apropiada para las operaciones;
- c. Los pisos deben estar contruidos de una manera que facilite su drenaje;
- d. Los techos y accesorios situados en lugares elevados deberán estar contruidos y terminados de tal manera que se reduzca al mínimo la acumulación de suciedad y condensación, así como el esparcimiento de partículas;
- e. Las ventanas estarán contruidas para reducir al mínimo la acumulación de suciedad y, cuando sea necesario, dispondrán de redes móviles de protección contra insectos, que se puedan limpiar. De ser necesario, las ventanas serán fijas;
- f. La superficie de las puertas será lisa e impermeable para facilitar la limpieza;
- g. Las uniones de suelos y paredes estarán contruidas para facilitar la limpieza.

1.2 Para reducir al mínimo la contaminación

- a. Todas las superficies de las zonas donde se manipulen los productos pesqueros serán de materiales no tóxicos, y lisas e impermeables a fin de reducir al mínimo la posibilidad de contaminación por baba, sangre, escamas y vísceras de pescado;
- b. Habrá suficiente ventilación para eliminar el exceso de vapor, humo y olores desagradables;

- c. Se impedirá la entrada de pájaros, insectos, y otras plagas, animales y parásitos;
- d. Los desagües serán de dimensiones adecuadas;
- e. Las lámparas de los techos estarán cubiertas o dotadas de protección idónea para impedir que se produzca contaminación por medio del vidrio u otros materiales;
- f. Las superficies de trabajo que entren en contacto directo con el producto deberán hallarse en buenas condiciones, y ser durables y fáciles de mantener. Estarán hechas de materiales lisos, no absorbentes y atóxicos, e inertes al producto a los detergentes y los desinfectantes en las condiciones normales de trabajo;
- g. Se dispondrá de los medios necesarios para lavar y desinfectar el equipo; todas las cañerías y conductos de evacuación de desechos estarán en condiciones de soportar una carga máxima;
- h. La disposición de la planta y el flujo de proceso estará proyectada para reducir al mínimo el peligro de contaminación cruzada;
- i. Se dispondrá de instalaciones adecuadas de lavabos e inodoros en una proporción de acuerdo al número de personal que labora en la planta y no deberán estar en relación directa con el flujo del proceso del producto;
- j. Se proporcionará un suministro abundante de agua de mar limpia y/o agua potable fría y caliente a presión suficiente;
- k. Los conductos de agua no potable deben identificarse claramente y separarse de los de agua potable, para evitar contaminación;
- l. Cuando sea necesario se instalará un sistema idóneo para el tratamiento del agua;

m. Se dispondrá de instalaciones adecuadas para mantener separados:

m.1 Las sustancias venenosas y peligrosas;

m.2 El almacenamiento en seco de materiales, materiales de envasado;

m.3 Los despojos y materiales de desecho.

1.3 Para reducir al mínimo la descomposición

a. La planta estará proyectada para permitir la elaboración rápida y eficiente del producto pesquero y evitar su descomposición ;

b. Se dispondrá de instalaciones idóneas y adecuadas para el almacenamiento y/o la producción de hielo;

c. Todos los sistemas de refrigeración y almacenamiento en frío dispondrán de una capacidad de enfriamiento y congelación suficiente.

1.4 Iluminación suficiente. Se dispondrá de iluminación suficiente en todas las áreas de trabajo, distribuidas y diseñadas en una forma tal que:

a. Permitan una fácil limpieza de las superficies (polvo y restos que puedan acumularse,

b. las lámparas de luz fluorescente no deben usarse sin protectores en las áreas de procesamiento.

1.5 Diseño y construcción higiénicos de los equipos y utensilios

a. Los equipos, recipientes y utensilios que entran en contacto con el producto pesquero deben estar contruidos de manera tal que permitan su adecuada limpieza, desinfección y mantenimiento, a fin de evitar la contaminación. El equipo debe ser durable y móvil, y de ser posible desmontarlo para permitir las operaciones de mantenimiento, limpieza, desinfección.

- b. Para el diseño y construcción higiénicos de los equipos y utensilios se tomarán en cuenta las siguientes recomendaciones:

1.6 Para facilitar la limpieza y la desinfección

- a. Todas las superficies que entran en contacto con los productos pesqueros serán de un material resistente a la corrosión, liso y fácil de limpiar;
- b. Los equipos y utensilios estarán proyectados y contruidos para reducir al mínimo la suciedad, evitando la presencia de ángulos estrechos y salientes;
- c. El equipo deberá estar contruido de manera tal que permita un buen drenaje y deberá desmontarse con facilidad;
- d. Se proporcionará un suministro idóneo y suficiente de utensilios y productos de limpieza.

1.7 Para reducir al mínimo la contaminación

- a. Todas las superficies del equipo empleado en las zonas donde se procesen los productos pesqueros serán de material no tóxico, lisas e impermeables, para reducir al mínimo la contaminación por baba, sangre, aletas y vísceras del producto;
- b. Los recipientes y equipos empleados en el almacenamiento dispondrán de un drenaje apropiado;
- c. No se permitirá que las aguas de drenaje contaminen el producto pesquero.
- d. Se establecerán procedimientos para el mantenimiento, reparación y ajuste de todos los instrumentos. En particular se especificarán, para cada equipo, los métodos que han de

emplearse, las personas encargadas de aplicarlos y la frecuencia de las operaciones.

- e. Sistemas de control de plagas. Se adoptarán prácticas higiénicas adecuadas para evitar que se forme un ambiente propicio para el desarrollo de plagas. Los programas de control de plagas deberán ser preventivos, de manera tal que impidan el acceso de las plagas, eliminen posibles refugios así como toda infestación, se deberá establecer sistemas de vigilancia para detectar y erradicar las plagas.

1.8 Para reducir al mínimo los daños del producto

- a. En las superficies se reducirá al mínimo la presencia de bordes afilados y salientes;
- b. Las canaletas y transportadores estarán proyectados para evitar daños físicos ocasionados por roturas o caídas desde altura excesiva;
- c. El equipo empleado en el almacenamiento deberá ser idóneo para tal fin y no permitir la rotura del producto pesquero

Art. 13.- Todo establecimiento de procesamiento de productos pesqueros para poder exportar su producto al exterior, además de cumplir con los requisitos establecidos en el Art. 12, relacionado con las buenas prácticas de manufactura, tendrá que aplicar un sistema de gestión de los productos pesqueros a fin de garantizar su inocuidad, basado en los principios del Sistema de HACCP los cuales son:

1. Identificación de los peligros, análisis de riesgos y determinación de las medidas necesarias para su control.
2. Identificación de los puntos críticos
3. Establecimiento de límites críticos para cada punto crítico
4. Establecimiento de procedimientos de vigilancia y control
5. Establecimiento de las medidas correctoras que deberán tomarse en caso necesario
6. Establecimiento de procedimientos de comprobación y revisión
7. Establecimiento de la documentación correspondiente a todos los procedimientos y registros.

Art. 14.- Requisitos generales de higiene aplicables al personal.

1. Equipos exclusivamente para la higiene del personal para el cual:

- a. El diseño de lavabos e inodoros deberá ser el adecuado y en una proporción de acuerdo al número de personal que labora en la planta y no deberán estar en relación directa con el flujo del proceso del producto;
- b. Medios adecuados para lavarse y secarse las manos higiénicamente sin tener contacto directo con la válvula;
- c. Se debe contar con área de baños, desvestideros para que el personal se cambie la indumentaria de trabajo y se dispondrá de cajetas de acuerdo al número de personas que laboren dentro de la planta con el fin de que guarden su vestimenta; su diseño y ubicación deberán ser adecuados dentro de las instalaciones de la planta.

2. Salud e higiene del personal

- a. No debe emplearse en la preparación, manipulación o transporte de los productos pesqueros ninguna persona de la que se sepa que sufre o es portadora de una enfermedad contagiosa, o que tenga heridas infectas o lesiones abiertas;
- b. Todas las personas que trabajen en un establecimiento de procesamiento deben mantener una marcada limpieza personal y adoptar todas las precauciones necesarias para impedir la contaminación de los productos o ingredientes como es el utilizar prendas inadecuadas que pongan en riesgo físico al producto;
- c. Deberán lavarse y secarse las manos cada vez que sea necesario, no se debe tener contacto directo con la válvula;

Art. 15.- Las Unidades de Producción acuícola estarán diseñadas de manera tal que permitan mantener la calidad del producto en su manipuleo y operaciones de cultivo para lo cual se deberá cumplir con las condiciones siguientes:

Para reducir los daños durante la recolección de recursos hidrobiológicos cultivados:

- a. Los recursos hidrobiológicos producidos en acuicultura se recogerán mediante jábegas, chinchorro o redes, y pueden transportarse vivos o en hielo hasta la plantas de proceso considerando que:
 - a.1 Las jábegas o chinchorro, redes y nasas se seleccionarán cuidadosamente para garantizar que se produzca el menor daño posible durante la recolección;
 - a.2 Las zonas de recolección se proyectarán y construirán de manera tal que las operaciones puedan efectuarse con facilidad y en forma rápida e higiénica;
 - a.3 Todos los equipos que se empleen para la recolección, captura, selección, clasificación, acarreo y transporte del producto pesquero deberán permitir que el producto se manipule con rapidez y eficiencia sin ocasionarles daños físicos y ser de fácil limpieza, si fuese preciso, poder desinfectarlos;
 - a.4 Los equipos que se empleen para el transporte de los productos y faenados estarán contruidos en materiales resistentes a la corrosión que no transmita sustancias tóxicas; fáciles de limpiar y no deberán provocar daños físicos al producto;
 - a.5 Cuando el producto se transporte vivo se deberá hacer lo posible por evitar su hacinamiento y reducir lo más posible las magulladuras.

CAPITULO VIII

CONTROL SANITARIO E INSPECCIÓN DE LAS

CONDICIONES DEL PRODUCTO

Art. 16.- El sistema de control e inspección incluirá además de la infraestructura de producción, la verificación de la calidad de los productos pesqueros, la que será determinada por medio de pruebas organolépticas o sensorial y físicas, realizadas por técnicos de la DGSVA, cuando se haga la inspección en el desembarque o establecimiento de procesamiento el cual consistirá en:

Pruebas físicas y organolépticas o sensorial:

Cada desembarque de productos pesqueros se deberá notificar a los técnicos de DGSVA para su inspección en el momento de la descarga o recepción en los establecimientos de procesamiento con el fin de comprobar si son aptos para el proceso. Tal inspección consistirá en la toma de temperaturas de muestras significativas y la prueba organoléptica respectiva.

Controles : Parasitológicos

Antes de que se destinen al consumo humanos los productos pesqueros y los elaborados a base de pescado deberán ser sometidos a un control visual por sondeo para la detección de parásitos visibles.

No deberán comercializarse con vistas al consumo humano aquellos productos o partes de producto que hayan sido retirados por presentar manifiestamente parásitos.

Art. 17.- En el caso que la prueba organoléptica arroje la mínima duda sobre la frescura de los productos pesqueros; se realizarán análisis de laboratorio, tales como: TVBN, histamina, metales pesados, residuos de plaguicidas, nitratos, y demás, dichas pruebas serán realizadas por cualquier laboratorio nacional o privado autorizado por la DGSVA.

Art. 18.- Para la realización de pruebas químicas, biológicas y control de residuos en los productos pesqueros marinos y cultivados, se contará con un Plan de monitoreo para controlar los índices de contaminación de los productos pesqueros, el cual deberá cumplirse de acuerdo a los límites establecidos, en el Plan de Monitoreo de Residuos.

Falta de Calidad:

Art. 19.- Los técnicos de la DGSVA, en el caso de detectar productos que no reúnan los requisitos sanitarios aptos para el consumo humano, procederán a la destrucción o se autorizará para la elaboración de alimentos para consumo animal, siempre y cuando la causa no ponga en riesgo la salud de éstos.

CAPITULO IX

DEL CONGELAMIENTO, ALMACENAMIENTO, DESCONGELAMIENTO GLASEADO Y EMBALAJE DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS.

Congelamiento

Art. 20.- Los productos y sub productos deben ser enfriados rápidamente en el momento de la captura o recepción, los cuales deben ser llevados a una temperatura lo más cercana posible, considerando lo siguiente:

Control de la temperatura

A fin de reducir al mínimo el deterioro de los productos pesqueros se debe aplicar adecuada y suficiente cantidad de hielo o el enfriamiento del producto cuando exista un sistema de agua de mar enfriada o refrigerada; se deberá vigilar y controlar la temperatura;

Calidad del hielo

La calidad del hielo depende de los siguientes factores:

- a. Su elaboración debe de ser con agua potable considerando la Norma de Agua Potable NS Norma Salvadoreña o de agua de mar limpia ;

- b. Prevención de la contaminación de otras fuentes de agua;
- c. El uso de hielo en escamas para obtener la máxima capacidad de enfriamiento y reducir al mínimo los daños al producto.

Art. 21.- Consideraciones Generales para el Almacenamiento de los Productos Pesqueros.

- a) El producto congelado que ha de venderse como producto enfriado se descongelará considerando los procedimientos definidos en el Art. 22 y será inspeccionado para determinar su calidad;
- b) El establecimiento de procesamiento no deberá procesar cantidades de producto superiores a su capacidad nominal durante un período prolongado;
- c) La planta debe estar proyectada y equipada para garantizar que el proceso de enfriado sea eficaz y el producto pueda expedirse con la menor demora posible;
- d) En caso de que el producto no se procese o congele inmediatamente, debe mantenerse con suficiente hielo, en recipientes limpios y almacenarse en zonas apropiadas del establecimiento, diseñadas especialmente para tal fin;
- e) La producción del establecimiento estará en función de la capacidad de los congeladores;
- f) Se efectuarán controles frecuentes para verificar que los congeladores funcionen correctamente;
- g) Se mantendrá un registro exhaustivo de todas las operaciones de congelación.

Art. 22.- El descongelamiento de los productos pesqueros, se deberá realizar cumpliendo con las siguientes indicaciones:

Descongelación

- a) Se deberá definir claramente el método de descongelación (especialmente el tiempo de duración y la temperatura del proceso). Para la selección del método de descongelación se tomará en cuenta, en particular, el espesor de los productos que han de descongelarse.
- b) Se seleccionarán un tiempo y una temperatura de descongelación idóneos para evitar que se verifiquen condiciones favorables al desarrollo de microorganismos o a la descomposición.
- c) Durante la descongelación, considerando el método empleado, los productos no se expondrán a temperaturas demasiado elevadas.
- d) Se prestará especial atención al control de la condensación y el exudado del producto, debiéndose disponer un drenaje adecuado.
- e) Después de la descongelación, los productos se procesarán inmediatamente, o bien se refrigerarán y se mantendrán a la temperatura próxima a cero grados.

Glaseado y almacenamiento en frío.

Art. 23.- El glaseado y almacenamiento de los productos pesqueros se deberá efectuar de acuerdo con el procedimiento siguiente:

- a) El diseño del almacén frigorífico tendrá en cuenta el volumen de producción previsto, el tipo de producto pesquero, el tiempo durante el cual se almacenará y la temperatura óptima requerida. El almacén debe estar equipado de termógrafo; es muy recomendable que se instalen termómetros con registro de la temperatura;
- b) El producto congelado que no esté envasado o envuelto se deberá glasear, envolver o envasar a fin de proteger su calidad durante el almacenamiento y la distribución;
- c) Los productos congelados se deberán trasladar inmediatamente al almacén frigorífico;

- d) Es preciso controlar y registrar las temperaturas de los cuartos de enfriamiento y congelamiento.

CAPITULO X EMBALAJE

Art. 24.- El embalaje utilizado para los productos pesqueros, y subproductos:

a. El embalaje deberá efectuarse en condiciones higiénicas satisfactorias evitando toda contaminación de los productos pesqueros.

b. Los materiales de embalaje y otros que entren en contacto con los productos pesqueros deberán cumplir todas las normas de higiene y, en particular:

b.1 No podrán alterar las características organolépticas de los preparados y de los productos pesqueros;

b.2 No podrán transmitir a éstos sustancias nocivas para la salud humana;

b.3 Tendrán la resistencia necesaria para garantizar una protección eficaz de los productos pesqueros.

b.4 El material de embalaje no podrá utilizarse más de una vez, con la excepción de ciertos tipos especiales de embalajes de material impermeable, liso, resistente a la corrosión y fácil de lavar y desinfectar, que podrán utilizarse de nuevo tras su limpieza y desinfección. El material de embalaje utilizado para los productos frescos que se conserven en hielo deberá permitir la evacuación del agua de fusión.

b.5 El material de embalaje aún no utilizado deberá almacenarse en una zona distinta de la de producción y estar protegido del polvo y la contaminación.

Identificación del lote , fecha de procesamiento y número de establecimiento

Art. 25.- Se deberá manifestar la identificación del lote y la fecha de procesamiento de éste, para lo cual podrá colocarse en los empaques o cajas, una codificación o clave, la que deberá informarse a la autoridad competente, el número de identificación deberá de llevar por lo menos seis dígitos los cuales expresen el año, mes y día y número del establecimiento.

Fecha de vencimiento.

Art. 26.- Cuando el producto tenga un período de vida limitado, se deberá hacer constar en la etiqueta la fecha límite para su consumo, la que podrá expresarse mediante la leyenda "CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DE", seguido de la fecha, mes y día, en que expirarán los productos cuya duración sea inferior a 3 meses; y del mes y año, en dicho orden, para los productos alimenticios cuya duración sea superior a tres meses. En ningún caso podrá exceder más de 18 meses.

En el caso de los productos alimenticios perecederos de corto período de vida útil, desde el punto de vista microbiológico la etiqueta o empaque precisará obligatoriamente la mención "FECHA DE VENCIMIENTO", seguida del día y mes en dicho orden.

Instrucciones para la conservación.

Art. 27.- En cada empaque se indicarán las instrucciones para la conservación del producto, si de su cumplimiento dependiera la validez de las fechas marcadas. En el caso de los productos alimenticios precisen de la acción del frío para su conservación, deberá indicarse claramente esta circunstancia.

Nombre o razón social del Establecimiento responsable

Art. 28.- Se deberá declarar en la etiqueta o empaque el nombre o razón social de la Planta procesadora, envasadora, importadora, distribuidor o el responsable legal del producto, así como la dirección del mismo.

País de Origen

Art. 29.- Cada empaque o etiqueta deberá reflejar el nombre del país de origen del producto. Si éste es procesado en algún país de Centroamérica, la leyenda deberá decir "PRODUCTO CENTROAMERICANO producido y procesado en" y mencionar el nombre del país.

Además se consignarán las características del producto, tales como: peso neto, peso bruto, contenidos proteínicos, tallas, tipo. Si se utiliza algún preservante, ingrediente o aditivo éste deberá ser declarado y estar autorizado, para lo cual se colocará el nombre, tipo y cantidad utilizados.

CAPITULO XI

TRANSPORTE DE PRODUCTOS PESQUEROS.

Art. 30.- Durante el transporte de los productos pesqueros es necesario manejarlos a temperaturas adecuadas de refrigeración y congelamiento.

Los vehículos deben estar proyectados y contruidos de modo que:

- a. Las paredes, techos y suelos, cuando proceda, deberán estar hechos de un material idóneo resistente a la corrosión, con superficies lisas e impermeables, fáciles de lavar y los pisos cuenten con un drenaje adecuado;
- b. Los productos pesqueros se mantendrán refrigerados durante el transporte a una temperatura lo más cercano posible a 0 °C;
- c. Se deberá garantizar que la temperatura de los productos pesqueros congelados se mantenga a -18 °C o temperaturas más bajas;
- d. Los productos pesqueros estén protegidos contra la contaminación provocada por el polvo, la exposición a temperaturas más elevadas y los efectos de deshidratación producidos por el sol o por el viento;

- e. El aire refrigerado pueda fluir libremente en torno a la carga, en caso de que el vehículo esté dotado de dispositivos mecánicos de refrigeración;
- f. Los vehículos utilizados para el transporte de los productos pesqueros estarán fabricados y equipados de modo que puedan mantenerse las temperaturas exigidas durante todo el tiempo de transporte. Si se utiliza hielo para refrigerar los productos, deberá garantizarse la evacuación del agua de fusión para evitar que quede en contacto con los productos. Las superficies interiores del medio de transporte presentarán un acabado que no afecte a la salubridad de los productos pesqueros. Serán lisas y fáciles de limpiar y desinfectar;
- g. Los medios de transporte utilizados para los productos pesqueros no podrán emplearse para transportar otros productos que puedan afectar o contaminar a aquéllos, excepto que una limpieza en profundidad seguida de desinfección garanticen que no se producirá contaminación de los productos pesqueros;
- h. Las condiciones de transporte de los productos pesqueros que se vayan a comercializar vivos no deberán tener ningún efecto negativo sobre estos productos.

Para reducir al mínimo los daños y el tiempo de descomposición de los productos pesqueros durante el transporte, se deberá:

- a. Enfriar el contenedor previo a la carga;
- b. Evitar una exposición innecesaria a temperaturas elevadas durante la carga y descarga de los productos pesqueros;
- c. Cerciorarse de que el aire refrigerado pueda fluir libremente en todas las partes de la carga;

Controlar las temperaturas durante el transporte.

- a. Durante su almacenamiento y transporte, los productos pesqueros se mantendrán con las siguientes temperaturas:

a.1 Los productos pesqueros congelados, deberán de mantener una temperatura estable de -18 oC o inferior en todos los puntos del producto, eventualmente con breves fluctuaciones de un máximo de 3 oC hacia arriba durante el transporte;

a.2 Los productos transformados, a las temperaturas indicadas por el procesador o, cuando lo exijan las circunstancias, a las temperaturas establecidas en el manual de buenas prácticas de manufactura.

a.3 La autoridad competente podrá autorizar excepciones a lo dispuesto anteriormente, en caso de que los productos pesqueros congelados sean transportados desde un almacén frigorífico hasta un establecimiento autorizado para ser descongelados a su llegada con vistas a una preparación o transformación y que la distancia que haya de recorrerse resulte corta y no exceda de 50 km. o de una hora de trayecto.

a.4 Los productos no podrán almacenarse ni transportarse junto con otros productos que puedan afectar a su salubridad o puedan contaminarlos si no están provistos de un embalaje que garantice una protección satisfactoria.

a.5 Los productos pesqueros no podrán transportarse en vehículos o contenedores que no estén limpios ni desinfectados.

CAPITULO XII

DE LOS CERTIFICADOS DE EXPORTACION.

Art. 31.- El procedimiento para otorgar el Certificado Zoosanitario Oficial de Exportación es el siguiente:

- a. El técnico responsable oficial o acreditado de verificar las condiciones higiénico sanitarias de la cadena de producción establecidas en el presente Reglamento, emitirá el Certificado

Sanitario, una vez que se hayan cumplido los requisitos exigidos por el país importador.

- b. La solicitud de exportación junto con el Certificado Sanitario y los análisis de laboratorio serán presentados al Centro de Trámites de Exportación del Banco Central de Reserva (CENTREX-BCR).
- c. El inspector oficial destacado en CENTREX-BCR verificará la solicitud y la documentación anexa para proceder a emitir el **Certificado Zoosanitario Oficial de Exportación**, el cual ampara el producto a exportar.

CAPITULO XIII

DEL COMERCIO DE LOS PRODUCTOS

Art. 32.- Toda persona natural o jurídica, sea nacional o extranjera, para poder comercializar sus productos en el mercado interno o externo, deberá estar debidamente autorizada por el CENDEPESCA.

Art. 33.- Queda terminantemente prohibido el expendio de productos pesqueros, para consumo humano; así como la exportación de éstos y sus partes, si no han sido inspeccionados y aprobados por los técnicos de la DGSVA.

Los productos industrializados para la venta local y/o para exportación, se sujetarán a lo que dispone el Código de Salud y el presente Reglamento.

Art. 34.- El uso indebido o falsificación de una marca, sello etiqueta o membrete o de cualquier otro medio que sirva para identificar los productos y sus derivados o los recipientes que los contengan, serán sancionados de conformidad con la legislación penal respectiva.

Art. 35.- La Dirección General de Sanidad Vegetal y Animal será la autoridad competente para denunciar las infracciones penales a que hubiere lugar, y que deberán ser debidamente verificadas por los técnicos de la Unidad de Sanidad y Certificación de Productos Pesqueros.

Art. 36.- Ninguna persona natural o jurídica, sea ésta nacional o extranjera dedicada a la exportación de productos procesados, podrán comercializarlos o transportarlos dentro del país si no se han cumplido los requisitos señalados por este reglamento.

Art. 37.- Los productos pesqueros marinos y acuícolas que hayan sido importados o los producidos en el país y que no sean aptos para consumo humano, serán decomisados y destruidos a presencia del inspector que realizó el decomiso, de conformidad con lo establecido por este Reglamento y el Código de Salud.

CAPITULO XIV

REGIMEN SANCIONATORIO

Art. 38.- Las infracciones al presente Reglamento serán sancionadas de conformidad a la Ley General de Actividades Pesqueras y su Reglamento de la misma.

DE LA VIGENCIA

Art. 39.- El presente Decreto entrará en vigencia ocho días después de su publicación en el Diario Oficial .

DADO EN CASA PRESIDENCIAL: San Salvador, a los siete días del mes de mayo del año dos mil uno.-



FRANCISCO GUILLERMO FLORES PEREZ
Presidente de la Republica.



SALVADOR EDGARDO URRUTIA LOUCEL
Ministro de Agricultura y Ganadería.