

ACUERDO No. 1358.-

San Salvador, 28 de noviembre de 2003

EL ORGANO EJECUTIVO EN EL RAMO DE ECONOMIA,

Vista la solicitud del Ingeniero CARLOS ROBERTO OCHOA CORDOVA, Director Ejecutivo del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, CONACYT, contraída a que se apruebe la NORMA SALVADOREÑA OBLIGATORIA: NORMAS MINIMAS DE HIGIENE APLICABLES A LOS PRODUCTOS DE LA PESCA OBTENIDOS A BORDO DE DETERMINADOS BUQUES PESQUEROS. NSO. 67.32.04:03

CONSIDERANDO:

- I- Que la Junta Directiva de la citada Institución, ha aprobado la Norma antes relacionada, mediante el punto Número CUATRO, del Acta Número CUATROCIENTOS TREINTA Y NUEVE, de la Sesión celebrada el diecinueve de noviembre de dos mil tres; y
- II- Que de conformidad con el Art. 2 párrafo 2 del Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio, OTC, los Estados miembros están facultados para adoptar reglamentos técnicos a fin de garantizar objetivos legítimos tales como la protección de la salud o seguridad humana, la salud vegetal, o el medio ambiente; por lo que de acuerdo con párrafos 10 y 12 del mismo artículo, se considera urgente adoptar y poner en vigencia la norma antes relacionada en el más breve plazo a efecto de cumplir con los objetivos citados.

POR TANTO:

De conformidad al Artículo 36 Inciso Tercero de la Ley del CONSEJO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGIA.

ACUERDA:

1) Apruébase la Norma Salvadoreña Obligatoria: NORMAS MINIMAS DE HIGIENE APLICABLES A LOS PRODUCTOS DE LA PESCA OBTENIDOS A BORDO DE DETERMINADOS BUQUES PESQUEROS. NSO. 67.32.04:03, DE Acuerdo a los siguientes términos:

NORMA

NSO 67.32.04:03

SALVADOREÑA

**NORMAS MINIMAS DE HIGIENE APLICABLES A LOS PRODUCTOS DE LA
PESCA OBTENIDOS A BORDO DE DETERMINADOS BUQUES PESQUEROS**

CORRESPONDENCIA: Esta norma es una adopción de la Directiva 92/48/ CE de la Comunidad Europea.

ICS 67.120.30

Editada por el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, CONACYT, Colonia Médica, Avenida Dr. Emilio Alvarez, Rodríguez Pacas, y Pasaje Dr. Guillermo Rodríguez Pacas # 51, San Salvador, El Salvador, Centro América. Tel: 226-2800, 225-6222; Fax. 225-6255; e-mail: info@ns.conacyt.gob.sv.

Derechos reservados

INFORME

Los Comités Técnicos de Normalización del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, CONACYT, son los organismos encargados de realizar el estudio de las normas. Están integrados por representantes de la Empresa Privada, Gobierno, Organismos de Protección al Consumidor y Académico Universitario.

Con el fin de garantizar un consenso nacional e internacional, los proyectos elaborados por los Comités se someten a un período de consulta pública durante el cual puede formular observaciones cualquier persona. El estudio fue aprobado como NSO 67.32.04:03. NORMAS MINIMAS DE HIGIENE APLICABLES A LOS PRODUCTOS DE LA PESCA OBTENIDOS A BORDO DE DETERMINADOS BUQUES PESQUEROS La oficialización conlleva la ratificación por Junta Directiva y el Acuerdo Ejecutivo del Ministerio de Economía.

Esta norma está sujeta a permanente revisión con el objeto de que responda en todo momento a las necesidades y exigencias de la técnica moderna. Las solicitudes fundadas para su revisión merecerán la mayor atención del Organismo del Consejo: Departamento de Normalización, Metrología y Certificación de la Calidad.

MIEMBROS PARTICIPANTES DEL COMITE 32

Jorge Amilcar Ventura	DGSVA Ministerio de Agricultura y Ganadería
Zobeyda Valencia de Toledo	DGSVA Ministerio de Agricultura y Ganadería
Mario Rolando Saenz	CAMPAC
José Francisco Bolaños	CAMPAC
Ana Jeannette Contreras	D P C Ministerio de Agricultura y Ganadería
Federico Guillermo Ortiz	U E S Sector Docente
Ricardo Harrison	CONACYT

NORMA SALVADOREÑA

NSO 67.32.04:03

1. OBJETO

Esta norma determina las condiciones suplementarias de higiene en los buques pesqueros cuyos productos se conserven a bordo más de 24 horas.

2. CAMPO DE APLICACION

Esta norma aplica a todas las embarcaciones que enarbolan el pabellón nacional, que operan en aguas nacionales y en aguas internacionales.

3. ESPECIFICACIONES Y CARACTERISTICAS

3.1 Las partes del buque o los recipientes reservados al almacenamiento de los productos de la pesca no deben contener objetos ni productos que puedan transmitir a las mercancías propiedades nocivas o características anormales. Esas partes o recipientes deben estar constituidos de modo que se puedan limpiar fácilmente y que el agua procedente de la fusión de hielo no pueda permanecer en contacto con los productos de la pesca.

3.2 En el momento de su utilización, las partes del buque o recipientes reservados al almacenamiento de la pesca deben estar completamente limpios. En ningún caso se deben contaminar con el carburante utilizado para la propulsión del buque o con las aguas sucias del fondo del buque.

3.3 Desde el momento de su embarque, los productos de la pesca deben 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 ser agua dulce que cumplan los parámetros indicados en la Norma Salvadoreña Obligatoria para la Calidad del Agua Potable. Cuando se utilice el agua de mar, debe ser limpia y no ser perjudicial para su calidad o salubridad.

3.4 Los productos de la pesca se deben manipular y almacenar de forma que se eviten las magulladuras. Se admite la utilización de instrumentos punzantes para desplazar peces de gran tamaño o aquellos que puedan herir a las personas que lo manipulen, a condición de que no se deteriore la carne de dichos productos.

3.5 Los productos de la pesca, excepto los productos que se conservan vivos, deben ser sometidos a la acción del frío lo más rápidamente posible desde su embarque. No obstante, esta disposición no se aplica 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 deben de ser conservados a bordo más de ocho horas.

3.6 El hielo utilizado para la refrigeración de los productos se debe fabricar con agua potable o agua limpia de mar. Antes de su utilización, se debe almacenar en condiciones que no permitan su contaminación.

3.7 La limpieza de los recipientes, los instrumentos y las partes del buque entren en contacto directo con los productos de la pesca, debe efectuarse después del desembarque de estos productos. Para esta operación se debe utilizar agua potable o agua de mar limpia.

3.8 En caso de que los peces se descabecen o se evisceren a bordo, estas operaciones deben llevarse a cabo en forma higiénica y los productos se deben lavar 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 separan y se apartan de los productos destinados al consumo humano. Los hígados, los huevos y las lechas destinadas al consumo humano se conservan en hielo o congelados.

3.9 Los equipos utilizados para el eviscerado descabezado o extracción de las aletas, y los recipientes, utensilios y aparatos diversos que entren en contacto con los productos de la pesca deben ser constituidos o cubiertos por un material impermeable, incorruptible, liso, fácil de limpiar y desinfectar. En el momento de su utilización deben estar completamente limpios.

3.10 El personal encargado de las operaciones de la manipulación de los productos de la pesca debe observar las normas que obligan a mantener una adecuada limpieza corporal y de indumentaria

4. CONDICIONES SUPLEMENTARIAS DE HIGIENE APLICABLES A LOS BUQUES PESQUEROS

Los barcos pesqueros deben estar diseñados y equipados para conservar a bordo productos de pesca en condiciones satisfactorias durante más de veinticuatro horas, excepto aquellos que estén equipados para mantener vivos los peces, crustáceos y moluscos sin otros medios de conservación a bordo.

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

5.1 Los buques pesqueros deben estar equipados con bodegas, cisternas o contenedores para el almacenamiento de los productos de la pesca refrigerados o congelados a las temperaturas prescritas por el Decreto Ejecutivo No. 36. Reglamento para la aplicación de normas de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en los productos pesqueros y aplicación de Sistema de Análisis de Riesgos en Puntos Críticos de Control (HACCP) en los establecimientos de procesamiento. Dichas bodegas deben estar separadas de la sala de máquinas y de los locales reservados a la tripulación para evitar que los productos de la pesca almacenados se manchen.

5.2 El revestimiento interior de las bodegas, cisternas y contenedores será estanco y fácil de lavar y desinfectar. Debe ser de un material liso o, en su defecto, por una pintura lisa mantenida en buen estado y que no transmita a los productos de la pesca sustancias nocivas para la salud humana.

5.3 Las bodegas se deben acondicionar de modo que el agua de fusión del hielo no permanezca en contacto con los productos de la pesca.

5.4 Los recipientes utilizados para el almacenamiento de los productos deben garantizar la conservación en condiciones satisfactorias y, en particular, permitir el desagüe del agua de fusión del hielo. En el momento de su utilización, deben estar completamente limpios.

5.5 Las cubiertas de trabajo, equipos, bodegas, cisternas y contenedores se deben limpiar después de cada utilización. Se debe utilizar agua potable o agua de mar limpia. Cada vez que sea necesario se debe realizar una desinfección, desinsectación o desratización.

5.6 Los productos de limpieza, desinfectantes, insecticidas o toda sustancia que pueda presentar una cierta toxicidad se debe almacenar en locales o armarios provistos de cerrojo y se deben utilizar sin riesgo de contaminación para los peces.

5.7 En caso de que los productos de la pesca se congelen a bordo, esta operación se deberá realizar en las condiciones establecidas en el Decreto Ejecutivo No. 36. Reglamento para la aplicación de normas de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en los productos pesqueros y aplicación de Sistema de Análisis de Riesgos en Puntos Críticos de Control (HACCP) en los establecimientos de procesamiento. En caso de congelación en salmuera, ésta no deberá constituir un foco de contaminación para el pescado.

5.8 Los buques equipados para refrigerar los productos de la pesca en agua de mar refrigerada mediante hielo (CSW) o con medios mecánicos (RSW), deberán reunir las siguientes condiciones:

- a) Las cisternas deben estar equipadas con una instalación adecuada para el llenado y el vaciado del agua de mar y un sistema que garantice una temperatura homogénea en su interior;
- b) Las cisternas deben de disponer de un aparato para registrar automáticamente la temperatura, cuya sonda deberá situarse en la parte de la cisterna donde la temperatura sea más elevada;
- c) El funcionamiento del sistema de cisterna o de contenedores deberá conseguir un nivel de enfriamiento que garantice que la mezcla de pescado y agua de mar alcance una temperatura de 3° C como máximo seis horas después del llenado y de 0° C como máximo dieciséis horas después;
- d) 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; deben llenarse únicamente con agua de mar limpia;

5.9 Los registros de la temperatura de las cisternas deberán indicar claramente la fecha y el número de las cisternas; deberán conservarse a disposición de la autoridad encargada del control;

5.10 La autoridad competente, para llevar un control, dispondrá de una lista actualizada de los buques equipados de conformidad con los puntos 5.7 y 5.8, con exclusión, no obstante, de los buques que posean contenedores móviles que, sin perjuicio de lo dispuesto en la segunda frase del punto 4 de las “condiciones generales de higiene aplicables a los buques pesqueros” no efectúen regularmente las operaciones de conservación de pescado en agua de mar refrigerada.

5.11 Los armadores o sus representantes tomarán todas las medidas necesarias 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.

6. VIGILANCIA Y VERIFICACION

La vigilancia y verificación de esta norma corresponde al Ministerio de Agricultura y Ganadería en sus respectivas instancias.

FIN DE NORMA

2ª) El presente Acuerdo entrará en vigencia a partir del día veintiocho de diciembre del presente año. Publíquese en el Diario Oficial. COMUNIQUESE. (Rubricado por el señor Presidente de la República). MIGUEL E. LACAYO, MINISTRO.