

SENASA	REGLAMENTO DE INSPECCIÓN VETERINARIA DE PRODUCTOS PESQUEROS	Versión N° 01	28 de Julio 2011
---------------	--	----------------------	-------------------------

N° xxx

REGLAMENTO DE INSPECCIÓN VETERINARIA DE PRODUCTOS PESQUEROS

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

Fundamento Legal

Considerando lo siguiente:

1. Que es función del Estado establecer medidas higiénicas y sanitarias que garanticen lograr un nivel elevado de protección de la vida y la salud de las personas, mediante la inocuidad de toda la cadena de productos pesqueros.
2. En relación con la salud pública, dicho reglamento contienen principios comunes, en particular a lo relacionado a las responsabilidades de los involucrados en la totalidad de la cadena de producción, captura, transporte, almacenamiento, procesamiento, distribución y comercialización de productos pesqueros.
3. En relación con la salud pública, dicho reglamento contiene principios comunes, en particular por lo que respecta a los responsables de las empresas alimentarias y de las autoridades competentes, los requisitos estructurales, operativos e higiénicos para los establecimientos, los procedimientos para la autorización de establecimientos, los requisitos para el almacenamiento y el transporte.
4. Es necesario un plan integrado para garantizar la inocuidad alimentaria desde el lugar de producción primaria hasta su puesta en el mercado nacional y/o exportación. Cada uno de los responsables de las empresas alimentarias debe garantizar que no se comprometa la inocuidad alimentaria.
5. El presente Reglamento no debe aplicarse a la producción primaria para uso privado ni a la preparación, manipulación o almacenamiento domésticos de alimentos para consumo propio.
6. Los peligros de inocuidad alimentaria presentes en la producción primaria deben detectarse y controlarse adecuadamente, independientemente de los volúmenes de comercialización, esto con el objetivo de garantizar el cumplimiento del presente Reglamento.

SENASA	REGLAMENTO DE INSPECCIÓN VETERINARIA DE PRODUCTOS PESQUEROS	Versión N° 01	28 de Julio 2011
---------------	--	----------------------	-------------------------

7. Los principios de sistemas de análisis de peligro y puntos críticos de control (HACCP) para la producción primaria no son de acatamiento obligatorio, sin embargo es obligatorio la implementación de procedimientos y/o Manuales de Buenas Prácticas de Higiene y Manufactura establecidas por SENASA o por cualquier ente internacional, que tengan como finalidad la inocuidad de los alimentos.
8. Los responsables de las empresas alimentarias deben implementar sistemas de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP), además el SENASA debe mantener controles oficiales para comprobar el cumplimiento de lo establecido en su sistema HACCP.
9. Los requisitos relativos al HACCP deben tener en cuenta los principios incluidos en el Codex Alimentarius. Estos sistema de HACCP, deben tener fundamentos científicos y carácter sistemático, que permitan identificar peligros específicos y medidas para su control con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos.
10. La aplicación adecuada de los principios HACCP deberá estar fundamentada en compromiso y cooperación por parte de los empleados del sector alimentario. Para tal fin, se contará con programas de capacitación. El sistema HACCP es un instrumento para ayudar a los operadores de empresa alimentaria a lograr un nivel más elevado de seguridad alimentaria. El sistema HACCP no debe considerarse un método de autorregulación ni debe sustituir los controles oficiales por parte del SENASA.
11. Es oportuno que los requisitos estructurales e higiénicos establecidos en el presente Reglamento se apliquen a todas las empresas alimentarias.
12. Es necesario el registro de establecimientos y la cooperación de las empresas alimentarias para que el SENASA pueda llevar a cabo de manera eficaz los controles oficiales.
13. La regulación nacional en materia de higiene alimentaria debe sustentarse en consideraciones científicas. A tal fin, debe consultarse al SENASA en temas de Inocuidad Alimentaria cuando sea necesario.
14. El establecimiento de programas de reducción de patógenos o contaminantes presentes en los alimentos debe ser un objetivo fundamental en la empresa alimentaria. Para tal fin, el SENASA determinara límites máximos de tolerancia para determinados contaminantes.
15. Es necesario adoptar medidas encaminadas a garantizar que no se comercializan alimentos que no sean seguros y que existan sistemas para identificar y afrontar los problemas de seguridad alimentaria, a fin de asegurar y de proteger la salud de las personas.

SENASA	REGLAMENTO DE INSPECCIÓN VETERINARIA DE PRODUCTOS PESQUEROS	Versión N° 01	28 de Julio 2011
---------------	--	----------------------	-------------------------

16. Es necesario asegurar la confianza de los consumidores y de los socios comerciales, por parte de las autoridades competentes, aplicando abierta y transparentemente las regulaciones nacionales e internacionales, tomando las medidas necesarias para informar al público cuando existan motivos razonables para sospechar que un alimento puede presentar un riesgo para la salud.
17. Es por tanto necesario e imprescindible establecer un sistema exhaustivo de rastreabilidad en las empresas alimentarias para poder proceder a retiradas específicas y precisas de productos, o bien informar a los consumidores o a los funcionarios encargados del control, y evitar así una mayor perturbación innecesaria en caso de problemas de seguridad alimentaria. Los programas de rastreabilidad deben garantizar la identificación un paso atrás y un paso adelante en la cadena de producción.

HAN ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

REGLAMENTO DE INSPECCIÓN VETERINARIA DE PRODUCTOS PESQUEROS

CAPÍTULO I

DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1

Ámbito de aplicación

1. El presente Reglamento tiene por objeto establecer las condiciones y principios esenciales de higiene para la producción de productos pesqueros y los derivados de éstos, destinados al consumo humano.
2. Estos principios se aplican a la captura, recibo, preparación, manipulación, elaboración, enfriamiento, congelación, envase, almacenamiento, transporte y venta al por menor de productos pesqueros destinados al consumo humano.
3. El presente Reglamento no se aplicará a:
 - a) la producción primaria en acuicultura;
 - b) la producción primaria para autoconsumo;
 - c) la preparación, manipulación o almacenamiento domésticos de productos pesqueros para autoconsumo.

SENASA	REGLAMENTO DE INSPECCIÓN VETERINARIA DE PRODUCTOS PESQUEROS	Versión N° 01	28 de Julio 2011
--------	---	---------------	------------------

Artículo 2

Definiciones

1. Para fines de este reglamento se adoptarán las siguientes definiciones:
 - 1.1. **Autoridad Competente:** Autoridad o autoridades encargadas del control de la inocuidad de los productos pesqueros.
 - 1.2. **Acuicultura:** Producción comercial en cautividad de animales y de plantas acuáticas en condiciones controladas. La acuicultura comercial implica la propiedad individual o colectiva de los organismos cultivados, así como los procesos de transporte, industrialización y comercialización de esos organismos.
 - 1.3. **Aceptado, aceptable o aprobado:** Significa aceptado por el organismo oficial competente.
 - 1.4. **Agua limpia:** Agua de cualquier origen en que la contaminación microbiológica, sustancias dañinas y/o plancton tóxico no estén presentes en cantidades tales que puedan afectar a la calidad sanitaria de pescado, mariscos y sus productos.
 - 1.5. **Agua potable:** Es toda agua que, empleada para ingesta humana, no causa daño a la salud y cumple con las disposiciones de valores recomendables o máximos admisibles estéticos, organolépticos, físicos, químicos, biológicos y microbiológicos emitidos en el Reglamento para la Calidad del Agua Potable N° 32327-S, sus reformas y la legislación pertinente.
 - 1.6. **Agua refrigerada:** Agua limpia, enfriada mediante un sistema de refrigeración apropiado.
 - 1.7. **Barco Congelador:** toda embarcación a bordo de la cual se efectúe la congelación de los productos pesqueros, precedida, en caso necesario, de labores de preparación como el sangrado, descabezado, evisceración y extracción de las aletas, y seguida, si es necesario, del empaque.

SENASA	REGLAMENTO DE INSPECCIÓN VETERINARIA DE PRODUCTOS PESQUEROS	Versión N° 01	28 de Julio 2011
--------	---	---------------	------------------

- 1.8. Biotoxinas:** Sustancias venenosas que se acumulan en peces y moluscos que se alimentan de algas productoras de toxinas, o bien en agua que contiene toxinas producidas por tales organismos.
- 1.9. Buenas Prácticas de Higiene (BPH):** son los requisitos de higiene que se tienen que cumplir para garantizar que el alimento sea obtenido, almacenado, transportado, producido, elaborado y expendido en óptimas condiciones y sea apto para el consumo humano.
- 1.10. Buenas Prácticas de Manufactura (BPM):** son las condiciones de infraestructura y procedimientos establecidos para todos los procesos de producción y elaboración de productos pesqueros, donde se encuentran las materias primas, equipos, utensilios y los envases, con el objeto de garantizar la calidad e inocuidad de dichos productos.
- 1.11. Centro de Recibo:** es un establecimiento empleado para recibo, conservación, distribución y primera venta de productos pesqueros.
- 1.12. Congelador:** Equipo que sirve para congelar productos pesqueros y otros productos alimenticios reduciendo rápidamente su temperatura, de tal manera que después de la estabilización térmica, la temperatura del centro térmico del producto, es igual a la temperatura de almacenamiento.
- 1.13. Contaminación:** Introducción o presencia de un contaminante en el producto pesquero.
- 1.14. Contaminante:** Cualquier agente biológico o químico, materia extraña u otras sustancias no añadidas deliberadamente al alimento que puedan poner en peligro la inocuidad de éste o su idoneidad.
- 1.15. Comercialización:** La tenencia de alimentos o piensos con el propósito de venderlos; se incluye la oferta de venta o de cualquier otra forma de transferencia, ya sea a título oneroso o gratuito, así como la venta, distribución u otra forma de transferencia.
- 1.16. Defecto** Condición observada en un producto que no cumple las disposiciones esenciales sobre calidad, composición y/o etiquetado de la Legislación Nacional correspondiente.
- 1.17. Descomposición:** Deterioro de los productos pesqueros, incluida la alteración de la textura, que causa un olor o sabor objetable, persistente y bien definido.
- 1.18. Desinfección:** Reducción, mediante agentes químicos o métodos físicos, del número de microorganismos presentes en el medio ambiente, hasta un nivel que no ponga en peligro la inocuidad o idoneidad del alimento.

SENASA	REGLAMENTO DE INSPECCIÓN VETERINARIA DE PRODUCTOS PESQUEROS	Versión N° 01	28 de Julio 2011
--------	---	---------------	------------------

- 1.19. Deshidratación:** Pérdida de humedad de los productos congelados, por evaporación.
- 1.20. Enfriamiento:** Proceso mediante el cual se enfría los productos pesqueros a una temperatura próxima a la del hielo en fusión.
- 1.21. Empresas alimentarias:** Cualquier tipo de establecimiento donde se reciben, preparan, se elaboran, se enfrían, se congelan, se envasan o se almacenan los productos pesqueros.
- 1.22. Embarcaciones:** Vehículo flotante que se emplea para transportarse por el agua
- 1.23. Fase:** Punto, procedimiento, operación o etapa de la cadena alimentaria, incluidas las materias primas, desde la producción primaria hasta el consumo final.
- 1.24. Inocuidad de los alimentos:** La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.
- 1.25. Limpieza:** Supresión de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otros materiales objetables.
- 1.26. Médico Veterinario Inspector:** Cualquier veterinario designado por la autoridad competente para llevar a cabo, por cuenta de ella, controles oficiales específicos en los establecimientos de elaboración.
- 1.27. Medicamento veterinario:** Toda sustancia aplicada o administrada a cualquier animal destinado a la producción de alimentos, tales como los que producen carne o leche, las aves de corral, los peces o las abejas, con fines tanto terapéuticos como profilácticos o de diagnóstico, o para modificar las funciones fisiológicas o el comportamiento.
- 1.28. Muelle pesquero:** estructura construida en dirección conveniente en la orilla del mar o de un río navegable, y que sirve para facilitar el embarque y desembarque de productos pesqueros.
- 1.29. Pesca:** Acto que consiste en capturar, cazar y extraer animales acuáticos por métodos o procedimientos aprobados por la autoridad competente.
- 1.30. Pez:** Cualquiera de los vertebrados e invertebrados acuáticos de sangre fría (ectotérmicos). No incluye a los anfibios ni a los reptiles acuáticos.
- 1.31. Pescado entero:** Pescado tal como se captura, sin eviscerar.

SENASA	REGLAMENTO DE INSPECCIÓN VETERINARIA DE PRODUCTOS PESQUEROS	Versión N° 01	28 de Julio 2011
--------	---	---------------	------------------

- 1.32. Producto pesquero congelado:** Producto pesquero que ha sido objeto de un proceso de congelación suficiente para reducir la temperatura de todo el producto a un nivel lo bastante bajo para conservar la calidad inherente del mismo.
- 1.33. Producto pesquero fresco:** Producto pesquero que no han recibido ningún tratamiento de conservación fuera del enfriamiento.
- 1.34. Peligro:** Agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o bien condición en que éste se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud.
- 1.35. Productos listos para el consumo:** Producto de origen animal que en su forma final es comestible sin necesidad de preparación adicional para garantizar la seguridad del alimento.
- 1.36. Productos pesqueros:** Productos o derivados provenientes de la captura de la flora y la fauna marinas, o bien, de la cosecha de la acuicultura.
- 1.37. Pre-requisitos:** Procedimientos- incluyendo las buenas prácticas de higiénicas (BPHM) y los procedimientos de operación estándar de limpieza y desinfección (SSOP's)- que contribuyen a la base higiénica y sanitaria necesaria para la aplicación adecuada del Sistema HACCP.
- 1.38. Proceso de congelación:** El que se realiza con equipo apropiado de manera que se sobrepasen rápidamente los límites de temperatura de cristalización máxima.
- 1.39. Plaguicida:** Cualquier sustancia destinada a impedir, destruir, atraer, repeler o combatir cualquier plaga, incluidas las especies indeseadas de plantas o animales, durante la producción, almacenamiento, transporte, distribución y elaboración de alimentos, productos agrícolas o piensos, o que pueda administrarse a los animales para combatir ectoparásitos. El término normalmente excluye los fertilizantes, los nutrientes de origen vegetal y animal, los aditivos alimentarios y los medicamentos veterinarios.
- 1.40. Plagas:** Se refiere a cualquier animal o insecto incluyendo pero sin limitarse a aves, roedores, moscas y larvas.
- 1.41. Producción primaria:** Comprende el cultivo, la pesca y la recolección de productos de la pesca vivos con vistas a su puesta en el mercado; además de las operaciones realizadas a bordo de las embarcaciones de pesca como sacrificio, sangrado, descabezado, evisceración, extracción de las aletas, refrigeración y envasado. También comprenden el almacenamiento y/o el transporte de los productos de la pesca cuya naturaleza no se haya visto alterada en lo esencial. Incluye el transporte de

SENASA	REGLAMENTO DE INSPECCIÓN VETERINARIA DE PRODUCTOS PESQUEROS	Versión N° 01	28 de Julio 2011
--------	---	---------------	------------------

los productos de la pesca vivos, del lugar de producción al primer establecimiento de destino.

- 1.42. Recolección:** Operaciones relativas a la captura de productos pesqueros en el medio acuático.
- 1.43. Residuo:** Cualquier sustancia extraña, incluidos sus metabolitos, que se encuentran en los productos pesqueros antes de la recolección, a causa de su aplicación o por exposición accidental.
- 1.44. Residuo de plaguicida:** Cualquier sustancia especificada presente en alimentos, productos agrícolas o piensos debido al uso de un plaguicida. El término incluye cualquier derivado de un plaguicida, tales como productos de conversión, metabolitos y productos de reacción, y las impurezas consideradas de importancia toxicológica.
- 1.45. Retiro de producto:** Procedimiento por medio del cual la empresa alimentaria tiene la capacidad de rastrear y retirar productos y subproductos de origen animal y sus derivados en el mercado mediante un programa de identificación de los mismos.
- 1.46. Riesgo:** Elemento o agente capaz de alterar la seguridad de un alimento o en su caso, estimación de la probabilidad de que ocurra un peligro.
- 1.47. Salmuera:** Solución de sal en agua.
- 1.48. Salmuerado:** Procedimiento que consiste en colocar el producto pesquero en salmuera durante un tiempo suficiente para que el tejido del pescado absorba una determinada cantidad de sal.
- 1.49. Superficies de contacto:** Son aquellas superficies que contactan los productos pesqueros destinados para consumo humano y aquellas superficies que drenan hacia los productos pesqueros o hacia las superficies que contactan con los productos pesqueros ordinariamente durante el curso normal de operaciones. Estas superficies incluyen utensilios y superficies del equipo que entran en contacto con los productos pesqueros.
- 1.50. Sustancias químicas:** Cualquier sustancia, natural o sintética, que puede afectar a los productos pesqueros vivos, a sus patógenos, al agua, al equipo utilizado para la producción o a las tierras que se encuentran en el establecimiento de acuicultura.
- 1.51. Sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP):** Sistema que permite identificar, evaluar y controlar los peligros significativos para la inocuidad de un alimento.
- 1.52. SENASA:** Servicio Nacional de Salud Animal.

SENASA	REGLAMENTO DE INSPECCIÓN VETERINARIA DE PRODUCTOS PESQUEROS	Versión N° 01	28 de Julio 2011
---------------	--	----------------------	-------------------------

- 1.53. Tiempo de conservación:** Período durante el cual el producto mantiene su inocuidad microbiológica y química y sus cualidades sensoriales a una temperatura de almacenamiento específica. Este período se determina teniendo en cuenta los peligros identificados para el producto, los tratamientos térmicos o de otro tipo aplicados para conservarlo, el método de envasado y otras barreras o factores de inhibición que puedan utilizarse.
- 1.54. Rastreabilidad:** Es la posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución, de un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinados a ser incorporados en alimentos o piensos o con probabilidad de serlo.
- 1.55. Validación:** Obtención de datos que indican que los elementos del plan de HACCP son eficaces.
- 1.56. Verificación:** Aplicación de métodos, procedimientos, pruebas u otras evaluaciones, además de la vigilancia, para constatar el cumplimiento del plan de HACCP.
- 1.57. Venta al por menor:** Operación por la que se almacena, prepara, envasa, sirve o se proporciona de otro modo productos pesqueros directamente al consumidor para su preparación y consumo.

A efectos del presente reglamento, las expresiones "cuando sea necesario", "en su caso", "adecuado" y "suficiente" se entenderán correspondientemente como cuando sea necesario, en su caso, adecuado y suficiente para conseguir los objetivos del presente Reglamento.

Artículo 3.

Controles Oficiales y Autorizaciones

1. Con la finalidad de cumplir con lo estipulado en el presente Reglamento, la autoridad competente podrá elaborar procedimientos, guías o manuales los cuales serán de acatamiento obligatorio por parte de la empresas alimentaría.
2. La empresa alimentaria que opte por el permiso de funcionamiento, previo a su aprobación, deberá recibir una visita *in situ* por parte de la Autoridad Competente, la cual deberá corroborar el adecuado cumplimiento de lo establecido en el presente reglamento.
3. El SENASA debe mantener un registro actualizado de las empresas alimentarias aprobadas. Dicho registro debe ser puesto a disposición de los interesados y podrá contar con información básica pertinente.

SENASA	REGLAMENTO DE INSPECCIÓN VETERINARIA DE PRODUCTOS PESQUEROS	Versión N° 01	28 de Julio 2011
---------------	--	----------------------	-------------------------

4. Las empresas alimentarias deben contar con un número de aprobación extendido por el SENASA el cual deberá ser único e irrepetible.
5. Toda empresa alimentaria que elabore y procese productos pesqueros para consumo humano debe contar durante las labores de proceso, con los servicios de un médico veterinario inspector, el cual será el responsable de verificar el cumplimiento de las disposiciones establecidas en el presente reglamento y normativa conexas y con las indicaciones emitidas por el SENASA, para lo cual el médico veterinario inspector podrá contar con asistentes y auxiliares para el cumplimiento adecuado de sus labores.
6. En caso de ausencia temporal del médico veterinario inspector ya sea por motivos de incapacidad o vacaciones, la empresa alimentaria deberá asignar un médico veterinario inspector temporal debidamente aprobado por el SENASA.
7. El SENASA efectuará controles oficiales a las empresas alimentarias para comprobar el cumplimiento sobre el control de los productos pesqueros que entran y salen de éste y de la documentación que los acompañe, de los procedimientos de limpieza y desinfección, control de temperaturas, buenas prácticas de higiene y manufactura, control de plagas, capacitación, calidad de agua, rastreabilidad, retiro de producto y en aquellos casos cuando proceda los planes HACCP.
8. La naturaleza y la frecuencia de auditorías e inspecciones realizadas a las empresas alimentarias serán determinadas por el SENASA con base en los riesgos para la salud pública, tipo y rendimiento de los establecimientos y de acuerdo al historial obtenido en relación al cumplimiento del presente reglamento.
9. La autoridad competente deberá establecer como mínimo los siguientes controles oficiales:
 - a) **Exámenes Organolépticos:** Se deberá establecer criterios de aplicación sensorial para evaluar el grado de frescura o descomposición del pescado. Dichas evaluaciones sensoriales deben realizarse en todas las fases de la producción, transformación y distribución.
 - b) **Indicadores de frescura:** Los productos pesqueros se someterán a pruebas de laboratorio para determinar los niveles de nitrógeno básico volátil total (TVB-N) u otra prueba reconocida internacionalmente. Para lo anterior se aplicará los límites establecidos en la regulación nacional.
 - c) **Pruebas de Histamina:** La autoridad competente realizará pruebas de laboratorio aleatorias con la finalidad de controlar el riesgo de histamina en los productos pesqueros, para lo cual deberá cumplir con los límites establecidos por la regulación nacional.

SENASA	REGLAMENTO DE INSPECCIÓN VETERINARIA DE PRODUCTOS PESQUEROS	Versión N° 01	28 de Julio 2011
---------------	--	----------------------	-------------------------

- d) **Pruebas microbiológicas, residuos y contaminantes:** La autoridad competente implementara programas oficiales para el control microbiológico, residuos y contaminantes en los productos pesqueros; los cuales deberán cumplir con los límites establecidos en la regulación nacional y deberán ser recolectados y custodiados por personal oficial del SENASA hasta la entrega al laboratorio.
- e) **Parásitos:** Se debe evitar el posible riesgo para la salud de las personas por presencia de parásitos en los productos pesqueros.
- f) **Productos pesqueros venenosos:** Se prohíbe la comercialización de los productos pesqueros de las siguientes familias: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae y Canthigasteridae. Además de los productos pesqueros que contengan biotoxinas tales como la ciguatoxina u otras toxinas peligrosas para la salud humana. Sin embargo, los productos derivados de moluscos bivalvos, equinodermos, tunicados y gasterópodos marinos podrán comercializarse si cumplen con lo establecido en la legislación nacional.
10. En aquellos casos en que se determine mediante criterios técnicos científicos, que un alimento presenta un riesgo para la salud humana, el SENASA adoptará las medidas apropiadas con el objetivo de informar al público en general de las posibles repercusiones a la salud.
11. Cuando el SENASA observe deficiencias graves, incumplimiento al presente reglamento o imposibilidad de garantizar la inocuidad de los alimentos, se dará inicio a un procedimiento para retirar las autorizaciones otorgadas a las empresas alimentarias.

Artículo 4.

Obligaciones de las empresas alimentarias de productos pesqueros

1. Las empresas alimentarias deben garantizar el control y cumplimiento de lo estipulado en el presente reglamento en todas las etapas captura, recibo, preparación, manipulación, elaboración, enfriamiento, congelación, envase, almacenamiento, transporte y venta al por menor de productos pesqueros.
2. Los propietarios o administradores responsables de las empresas alimentarias deben permitir en todo momento el ingreso de funcionarios del SENASA debidamente identificados, esto con la finalidad de realizar las inspecciones y auditorias pertinentes a los establecimientos para evaluar el adecuado cumplimiento de las condiciones de edificios, locales, instalaciones u otras infraestructuras, las condiciones operacionales, documentación y/o controles establecidos que el SENASA considere necesarios para valorar la situación. Los propietarios o administradores están en la obligación de proporcionar cualquier tipo de información necesaria con el objetivo de valorar la

SENASA	REGLAMENTO DE INSPECCIÓN VETERINARIA DE PRODUCTOS PESQUEROS	Versión N° 01	28 de Julio 2011
---------------	--	----------------------	-------------------------

inocuidad de los alimentos y la adecuada implementación, validación y verificación de los sistemas HACCP.

3. Únicamente se podrán comercializar los productos pesqueros procesados en empresas alimentarias aprobadas para dicho fin, conforme a lo dispuesto en el presente reglamento.
4. Las empresas alimentarias podrán recibir productos de otras empresas alimentarias que capturan, reciben, preparan, manipulan, elaboran, enfrían, congelan, envasan, almacenan y transportan productos pesqueros única y exclusivamente si se encuentran registrados y aprobados por el SENASA.
5. En caso de que algún establecimiento exportador requiera recibir productos procesados y/o transformados por otro establecimiento, este último debe contar con autorización por parte del SENASA para exportar.
6. Las empresas alimentarias previamente a la aplicación del sistema HACCP deben contar con el apoyo de un programa de prerrequisitos basados en y sin limitarse a capacitación del personal, buenas prácticas de higiene y manufactura, procedimientos de operación estándar de limpieza y desinfección, procedimientos de control de plagas, rastreabilidad y retiro aplicados en cualquier segmento de la cadena de elaboración del producto.
7. Las empresas alimentarias deben implementar un plan HACCP mediante procesos sistemáticos dirigidos a identificar, evaluar y controlar los posibles peligros en la inocuidad de los alimentos sea físico, químico y microbiológico; aplicable durante los procesos de los productos pesqueros.
8. A fin de cumplir con el sistema HACCP, se deberá tomar en cuenta lo establecido por el Codex Alimentarius, manuales y procedimientos del SENASA.

CAPITULO II

REQUISITOS GENERALES PARA LAS EMPRESAS ALIMENTARIAS

Artículo 5

Condiciones estructurales de los establecimientos

1. Los establecimientos deben estar ubicados en lugares donde no existan amenazas para la inocuidad o la aptitud de los alimentos. Además los alrededores de los establecimientos deben mantenerse en buenas condiciones físicas y sanitarias de tal forma que estén protegidos de la contaminación, con la aplicación de medios para evitar el ingreso y la proliferación de plagas y otros contaminantes.

SENASA	REGLAMENTO DE INSPECCIÓN VETERINARIA DE PRODUCTOS PESQUEROS	Versión N° 01	28 de Julio 2011
---------------	--	----------------------	-------------------------

2. Mantener caminos, patios y estacionamientos de tal forma que estos no constituyan una fuente de contaminación en las áreas donde hay productos pesqueros expuestos.
3. Los edificios y sus estructuras deben estar diseñados y construidos de un tamaño adecuado para facilitar las operaciones de proceso, el mantenimiento y las operaciones de limpieza y desinfección.
4. De acuerdo a las operaciones y los peligros que las acompañen, los edificios deben construirse y mantenerse de manera que se reduzca al mínimo la contaminación proveniente del ambiente exterior. Los edificios e instalaciones deben ser de tal manera que impidan el ingreso y anidamiento de plagas u otros contaminantes como humo, polvo y otros.
5. Las estructuras internas de las instalaciones deben estar sólidamente construidas con materiales duraderos y que faciliten el mantenimiento, la limpieza y, cuando proceda, la desinfección, además deben contar con pasillos o áreas de trabajo entre el equipo y las paredes que estén libres de obstáculos y tengan un ancho adecuado para permitir que los empleados realicen sus tareas.
6. Las superficies de las paredes y las separaciones físicas, las columnas, los zócalos o las uniones pared-piso y pared-pared y las superficies de los pisos deben ser construidas con material duradero y de fácil limpieza, no presentar grietas ni rugosidades en sus superficies y uniones, y no generar ni emitir ninguna sustancia tóxica hacia los alimentos.
7. Los pisos deben estar diseñados, construidos y contar con una pendiente adecuada de manera que prevengan la acumulación de líquidos, faciliten el desagüe y la limpieza de los mismos. Las canaletas y desagües deben tener el diámetro y la pendiente adecuados para el drenaje y estar protegidos con rejillas que permitan el flujo de líquidos, pero no el ingreso de plagas.
8. Los techos y estructuras superiores deben estar construidos y acabados de forma que reduzcan al mínimo la acumulación de suciedad y de condensación, así como el desprendimiento de partículas. Se debe evitar el goteo o condensación desde los accesorios fijos, conductos y tuberías hacia los alimentos, superficies de contacto o material de envase para alimentos. Cuando se utilicen cielos falsos o rasos, deben ser lisos, sin espacios entre uniones y fáciles de limpiar.
9. Las puertas deben tener una superficie lisa y ser fáciles de limpiar y, cuando sea necesario, de desinfectar. Cuando las puertas del área de proceso se comuniquen con el exterior, deben contar con protección para evitar el ingreso de plagas. Las puertas de ingreso deben abrir hacia afuera y contar con dispositivos de cierre automático, y deben ajustar apropiadamente para evitar espacios que permitan el ingreso de plagas.

SENASA	REGLAMENTO DE INSPECCIÓN VETERINARIA DE PRODUCTOS PESQUEROS	Versión N° 01	28 de Julio 2011
---------------	--	----------------------	-------------------------

10. Las superficies de trabajo que vayan a estar en contacto directo con los alimentos deben ser sólidas, duraderas y fáciles de limpiar, mantener y desinfectar. Deben ser de material liso, no absorbente y no tóxico, e inerte a los alimentos, a los detergentes y a los desinfectantes utilizados en condiciones de trabajo normales. No se permite el uso de madera.
11. Cuando se utilicen materiales de revestimiento en las superficies de trabajo que pueden estar en contacto con los alimentos, éstos deben tener una composición tal que no contribuyan a una contaminación de los productos pesqueros.

Artículo 6.

Equipos, recipientes y utensilios

1. Los equipos, los recipientes, excepto los recipientes y el material de envasado de un solo uso, y los utensilios que vayan a estar en contacto con los alimentos deben estar diseñados y contruidos de manera que se asegure que puedan limpiarse, desinfectarse y mantenerse de manera adecuada para evitar la contaminación de los alimentos.
2. Los equipos, los recipientes y los utensilios deben ser fabricados con materiales resistentes, lisos, no absorbentes y que no causen ningún efecto toxico sobre los alimentos. En caso necesario, los equipos deben ser duraderos y móviles o desmontables, para permitir el mantenimiento, la limpieza, la desinfección y la vigilancia.
3. Los recipientes para los desechos y los subproductos deben estar identificados de manera específica de acuerdo con el uso previsto, estar diseñados y contruidos de material resistente y de fácil limpieza y desinfección, y estar provistos de tapa.
4. Los recipientes que contengan sustancias peligrosas deben estar permanentemente identificados y estar almacenados en lugares específicos, adecuadamente rotulados, ventilados y bajo llave, a fin de impedir la contaminación malintencionada o accidental de los alimentos.

Artículo 7.

Abastecimiento de agua, hielo y vapor

1. Se debe disponer de un abastecimiento suficiente de agua potable y cuando la naturaleza del proceso lo requiera se debe disponer de agua caliente.
2. Se debe asegurar que el volumen, la temperatura y la presión del agua sean adecuados para todas las demandas operacionales y de limpieza.

SENASA	REGLAMENTO DE INSPECCIÓN VETERINARIA DE PRODUCTOS PESQUEROS	Versión N° 01	28 de Julio 2011
---------------	--	----------------------	-------------------------

3. El sistema de abastecimiento de agua no potable, como la utilizada para el control de incendios, la producción de vapor, la refrigeración y otras aplicaciones análogas en las que no contamine los alimentos, debe ser independiente, estar identificadas y sin interconexiones con los conductos de abastecimiento de agua potable. Además se debe contar con sistemas que eviten el reflujo de agua no potable hacia los sistemas de agua potable.
4. Cuando se requieran tratamientos químicos para potabilizar el agua, esta actividad debe ser vigilada y documentada para asegurar la potabilidad de la misma.
5. Cuando se reutilice el agua, esta debe ser utilizada sólo en actividades que no ocasionen riesgos de contaminación de los alimentos. El agua reutilizada debe ser tratada, vigilada y mantenida de acuerdo con los requisitos del uso al que está destinada. Esta agua debe circular por un sistema independiente que esté claramente identificado. El uso y control debe ser debidamente monitoreado y documentado.
6. El hielo debe fabricarse con agua potable y cumplir la normativa específica del país. La calidad del hielo, independientemente si es producida en el establecimiento o fuera de él, debe ser controlada y vigilada.
7. En los casos donde se utilice vapor, deberá contar con un suministro adecuado a una presión suficiente. Además cuando este valla a entrar en contacto con los productos alimenticios o con superficies que estén en contacto con los productos pesqueros, no deberá constituir una amenaza para la inocuidad e idoneidad de los alimentos.

Artículo 8.

Desagüe

1. Los sistemas e instalaciones de desagüe y eliminación de desechos deben estar diseñados, construidos y mantenidos de manera que se evite el riesgo de contaminación de los alimentos o del abastecimiento de agua potable.

Artículo 9.

Servicios de higiene y aseo para el personal

1. Cada establecimiento debe contar con el número de servicios sanitarios necesarios, accesibles y adecuados, ventilados e iluminados que cumplan como mínimo con:
 - a) Instalaciones sanitarias limpias y en buen estado, separadas por sexo, con ventilación hacia el exterior, provistas de papel higiénico, jabón, dispositivos para secado de manos, basureros, separados de las áreas de proceso y almacenamiento de

SENASA	REGLAMENTO DE INSPECCIÓN VETERINARIA DE PRODUCTOS PESQUEROS	Versión N° 01	28 de Julio 2011
---------------	--	----------------------	-------------------------

productos alimenticios, insumos y material de envase y poseerán como mínimo los siguientes equipos, según el número de trabajadores por turno:

- **Inodoros:** uno por cada veinte hombres o fracción de veinte, uno por cada quince mujeres o fracción de quince.
 - **Orinales:** uno por cada veinte trabajadores o fracción de veinte.
 - **Duchas:** una por cada veinticinco trabajadores, en los establecimientos que se requiera.
 - **Lavamanos:** uno por cada quince trabajadores o fracción de quince.
- b) Puertas adecuadas que no abran directamente hacia el área de producción. Cuando la ubicación no lo permita, se deben tomar otras medidas alternas que protejan contra la contaminación, tales como puertas dobles o sistemas de corrientes positivas.
- c) Debe contarse con un área de vestidores, separada del área de servicios sanitarios, tanto para hombres como para mujeres, y estarán provistos de al menos un casillero por cada operario por turno. El número de trabajadores indicado en los incisos anteriores se debe contabilizar respecto del número de trabajadores presentes
2. Los establecimientos debe contar con estaciones para el lavado de manos distribuidos en las áreas de proceso, las cuales deben:
- a) Disponer de medios adecuados y en buen estado para lavarse y secarse las manos higiénicamente, con lavamanos no accionados manualmente y abastecidos de agua potable.
 - b) El jabón debe ser líquido, sin olor, antibacterial y estar colocado en su correspondiente dispensador.
 - c) Proveer toallas de papel o secadores de aire y rótulos que le indiquen al trabajador como lavarse las manos.

Artículo 10

Control de la temperatura

1. En función de la naturaleza de las operaciones que hayan de llevarse a cabo con los alimentos, debe haber instalaciones adecuadas para su calentamiento, enfriamiento, secado, refrigeración y congelación, para el almacenamiento de alimentos refrigerados o congelados, provistos de dispositivos automáticos para la vigilancia de las

SENASA	REGLAMENTO DE INSPECCIÓN VETERINARIA DE PRODUCTOS PESQUEROS	Versión N° 01	28 de Julio 2011
---------------	--	----------------------	-------------------------

temperaturas ubicados en la zona más caliente de las cámaras de refrigeración, esto con el objeto de asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos.

2. También se debe contar con dispositivos de control de temperatura ubicados en la parte externa de la cámara de refrigeración.
3. Los productos pesqueros congelados deben mantenerse a una temperatura menor o igual a los -18 °C. Los productos pesqueros frescos deben mantenerse a una temperatura lo más cercana a 0 °C y no mayor a los 4 °C.

Artículo 11

Calidad del aire y ventilación

1. Se debe disponer de medios adecuados de ventilación natural o mecánica. El sistema de ventilación debe diseñarse y construirse de manera que el aire no fluya nunca de zonas contaminadas a zonas limpias.
2. En el caso de las ventanas y las aberturas de ventilación, estas deben estar protegidas con mallas, cedazos u otros medios eficaces para evitar el ingreso de plagas o agentes contaminantes.

Artículo 12

Iluminación

1. Se debe disponer de iluminación natural o artificial adecuada para permitir la realización de las operaciones de manera higiénica. En caso necesario, el tipo de iluminación no debe alterar el color original del producto. La intensidad debe ser suficiente para el tipo de operaciones que se realicen.
2. Las lámparas deben estar protegidas en las áreas de manipulación, procesamiento, almacenamiento y transporte de los alimentos y de los insumos que se utilicen en el proceso, a fin de asegurar que éstos no se contaminen en caso de rotura.

Artículo 13

Instalaciones eléctricas

1. Las instalaciones eléctricas deben ser empotradas o exteriores, en este último caso deben estar totalmente recubiertas por caños aislantes o adosadas a paredes y techos, no permitiéndose cables colgantes sobre las zonas de manipulación de alimentos.

Artículo 14

SENASA	REGLAMENTO DE INSPECCIÓN VETERINARIA DE PRODUCTOS PESQUEROS	Versión N° 01	28 de Julio 2011
---------------	--	----------------------	-------------------------

Almacenamiento

1. Se debe disponer de instalaciones separadas y adecuadas para el almacenamiento de los alimentos, material de envase y los productos químicos utilizados en el proceso, la limpieza y desinfección y el control de plagas, entre otros.
2. En las instalaciones de almacenamiento de las materias primas, material de envase y productos terminados deben utilizarse tarimas adecuadas, que permitan mantenerlos a una distancia no menor de 15 cm sobre el piso y no menor de 30 cm de la pared.

Artículo 15

Mantenimiento, limpieza y desinfección

1. En toda empresa alimentaria debe establecer y mantener un programa preventivo de mantenimiento de instalaciones, equipos y utensilios para asegurar su funcionamiento de acuerdo a lo previsto, incluyendo el mantenimiento de las superficies de contacto; para facilitar los procedimientos de limpieza y desinfección; y para evitar la contaminación de los alimentos.
2. En toda empresa alimentaria debe establecer y mantener un programa de limpieza y desinfección que asegure que las instalaciones y los equipos se mantengan debidamente limpias y desinfectadas.
3. Los procedimientos de limpieza deben asegurar la eliminación de los residuos de alimentos y la suciedad que puedan constituir una fuente de contaminación. Los métodos y materiales necesarios para la limpieza y desinfección deben aplicarse de acuerdo a la naturaleza de los productos que se producen en las empresas alimentarias.
4. Los procedimientos de limpieza y desinfección deberán garantizar que se cumplen como mínimo los siguientes pasos:
 - a) **Preparación para la limpieza:** Realizar actividades como retirar el pescado y los productos pesqueros ubicados en las zonas a limpiar, proteger los equipos, utensilios, materiales de envasado y componentes delicados para que no se mojen, eliminar manualmente o mediante escobas los desechos; todo con la finalidad de preparar la zona y los equipos que van a ser objeto de limpieza y desinfección.
 - b) **Preenjuague:** Se debe enjuagar con agua para eliminar la suciedad gruesa y suelta.
 - c) **Limpieza:** En esta etapa se debe eliminar la tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otros materiales a considerar.

SENASA	REGLAMENTO DE INSPECCIÓN VETERINARIA DE PRODUCTOS PESQUEROS	Versión N° 01	28 de Julio 2011
---------------	--	----------------------	-------------------------

- d) **Enjuague:** En esta etapa se procede a eliminar toda la suciedad y los residuos de detergente, mediante la aplicación de agua potable o agua limpia.
 - e) **Desinfección:** En esta etapa se debe aplicar calor o productos químicos aprobados por la autoridad competente, con el objetivo de eliminar la mayor cantidad de microorganismos presentes en las superficies.
 - f) **Enjuague final:** Cuando proceda, se deberá aplicar un último enjuague con agua potable o limpia para eliminar los residuos de desinfectante o algún resto de suciedad.
 - g) **Almacenamiento:** Una vez llegado a esta etapa los equipos, recipientes y utensilios limpios desinfectados deberán almacenarse de manera que se evite su contaminación.
 - h) **Verificación de los procesos de limpieza y desinfección:** Una vez culminado todas las etapas anteriores se debe evaluar y verificar el adecuado proceso de limpieza y desinfección.
5. Los productos químicos de limpieza y desinfección que se utilicen deben estar debidamente aprobados por el SENASA.
 6. Los productos químicos de limpieza y desinfección deben manipularse de acuerdo con las instrucciones del fabricante y almacenarse separados de las áreas de procesamiento, almacenamiento de alimentos y material de empaque.
 7. El personal a cargo de manipular los productos químicos o el personal responsable de realizar la limpieza y desinfección deben contar con capacitación en el uso y manejo de dichos productos y en el desarme y limpieza de equipos.
 8. Los productos químicos de limpieza y desinfección deben mantenerse en depósitos o recipientes claramente identificados a fin de evitar el riesgo de contaminación de los alimentos.

Artículo 16

Control de plagas

1. Se deben adoptar buenas prácticas de higiene para evitar ambientes propicios para el anidamiento de plagas, y reducir al mínimo las probabilidades de infestación mediante un buen saneamiento, la inspección de los materiales introducidos y una buena vigilancia, limitando así la necesidad de plaguicidas.

SENASA	REGLAMENTO DE INSPECCIÓN VETERINARIA DE PRODUCTOS PESQUEROS	Versión N° 01	28 de Julio 2011
---------------	--	----------------------	-------------------------

2. Se deben implementar medidas para impedir el acceso de las plagas. Las instalaciones deben mantenerse en buenas condiciones, con las reparaciones necesarias, para impedir el acceso de las plagas y eliminar posibles lugares de reproducción.
3. Los agujeros, desagües y otros lugares por los que puedan penetrar las plagas deben mantenerse cerrados, mediante dispositivos que garanticen lo anteriormente descrito.
4. Se debe impedir la entrada de animales en las empresa alimentarias.
5. Eliminar las posibles fuentes de alimentos que favorezcan el anidamiento y la infestación. Los productos alimenticios deben guardarse en recipientes a prueba de plagas y almacenarse por encima del nivel del suelo y lejos de las paredes.

Artículo 17

Disposición de los desechos

1. Se debe evitar la acumulación de desechos en las áreas de manipulación y de almacenamiento de los productos pesqueros o en otras áreas de trabajo y zonas circundantes. Cuando por las operaciones de trabajo sea inevitable la acumulación de desechos, se debe tomar en cuenta la remoción de los mismos, lo más pronto posible, de manera que no afecte la inocuidad de los productos pesqueros.
2. Los recipientes deben ser lisos, de material resistente, de fácil limpieza y desinfección, tener tapa, estar debidamente rotulados y mantenerse en buen estado para evitar derrames.
3. El área de almacenamiento de desechos debe estar aislada y separada de las áreas de procesamiento y almacenamiento de alimentos, bajo techo o debidamente cubierta, y con una estructura lavable que facilite la recolección de lixiviados y además debe contar con sistema de refrigeración.

Artículo 18

Requisitos de higiene del personal, conducta y salud

1. El personal de las empresas alimentarias debe contar con capacitación en el tema de manipulación e inocuidad de productos pesqueros (impartido por una institución autorizada para ello). Este certificado debe tener una vigencia máxima de 5 años.
2. Los empleados deben reportar inmediatamente cualquier caso de enfermedad o sus síntomas a los supervisores o la dirección antes de iniciar su trabajo.

SENASA	REGLAMENTO DE INSPECCIÓN VETERINARIA DE PRODUCTOS PESQUEROS	Versión N° 01	28 de Julio 2011
---------------	--	----------------------	-------------------------

3. Las personas de las que se sabe o se sospecha que padecen o son portadoras de alguna enfermedad contagiosa o mal que eventualmente pueda transmitirse por medio de los productos pesqueros, no debe permitírseles el acceso a ninguna área de manipulación de alimentos.
4. Los supervisores y manipuladores de alimentos deben ser capacitados para reconocer y reportar los signos y síntomas típicos de las enfermedades.
5. La empresa alimentaria se asegurará de que el manipulador de alimentos deba someterse a examen médico si así lo indican las razones clínicas o epidemiológicas.
6. Cualquier persona que padezca de una enfermedad contagiosa, lesión abierta, incluyendo heridas infectadas debe excluirse de cualquier operación que pueda afectar la inocuidad y la aptitud de los alimentos.
7. Los cortes y las heridas leves del personal que no comprometan la inocuidad de los alimentos, cuando a éste se le permita seguir trabajando, deberán cubrirse con vendajes impermeables y guantes. En estos casos, se debe mantener una supervisión especial del personal para asegurar la protección apropiada de los cortes y las heridas.
8. En la empresa alimentaria, todos los manipuladores de alimentos deben mantener un grado elevado de aseo personal, presentándose bañado antes de ingresar a sus labores, y cumplir con prácticas de higiene para prevenir la contaminación y la creación de condiciones insalubres.
9. Las uñas de las manos deben estar cortas, limpias y sin esmalte. El cabello debe mantenerse completamente cubierto y no se debe utilizar maquillaje. El bigote y la barba deben estar bien recortados y cuando sea necesario cubiertos.
10. Todo manipulador de alimentos debe llevar ropa protectora, tales como, delantales, batas, gabachas, abrigos, entre otros, de acuerdo con el proceso, de preferencia de color claro, evitando bolsas arriba de la cintura, sin botones o con traslapes; calzado de fácil limpieza y desinfección.
11. La ropa protectora es de uso exclusivo para las labores realizadas en las áreas de proceso. Antes de salir de estas áreas el manipulador debe dejar la ropa protectora en áreas predeterminadas para dicho fin, para evitar su contaminación.
12. El establecimiento debe proveer suficiente cantidad de ropa protectora para la rotación que se requiera y repararla cuando sea necesario.
13. El personal debe lavarse siempre las manos, de manera frecuente y minuciosa:
 - a) Antes de iniciar el trabajo e ingresar a las áreas de proceso.

SENASA	REGLAMENTO DE INSPECCIÓN VETERINARIA DE PRODUCTOS PESQUEROS	Versión N° 01	28 de Julio 2011
---------------	--	----------------------	-------------------------

- b) Antes y después de manipular alimentos.
 - c) Después de manipular cualquier material o superficie contaminada.
 - d) Inmediatamente después de hacer uso del baño, después de comer, beber, fumar, sonarse la nariz o después de cualquier práctica que pueda comprometer la inocuidad de los alimentos.
 - e) Todas las veces que se considere necesario.
14. Cuando el manipulador hace uso de guantes, éstos deben ser apropiados al tipo de proceso que se realice, mantenerse en buen estado y en buenas condiciones de higiene. El uso de guantes no exime la obligación del lavado de manos.
 15. Los guantes no desechables deben ser de material resistente, impermeable y fácil de lavar. Se deben lavar y desinfectar antes, durante y después de ser usados o cuando se contaminen.
 16. Cuando se usen guantes desechables, éstos deben cambiarse cada vez que se contaminen o deterioren.
 17. Los manipuladores de alimentos deben evitar comportamientos que puedan contaminar los alimentos, con prácticas como fumar, escupir, masticar o comer, beber, estornudar o toser en las áreas de manipulación de los productos pesqueros.
 18. En las zonas donde se manipulen alimentos, el personal no debe llevar puesto ni introducir objetos personales como joyas, relojes, broches, celulares u otros objetos que representen una amenaza para la inocuidad y la aptitud de los alimentos.
 19. El establecimiento debe asegurarse que el manipulador cumpla estrictamente todos los procedimientos de aseo e higiene personal.
 20. Las actividades de mantenimiento, realizadas por personal del establecimiento o terceros, deben realizarse de preferencia fuera de la jornada de trabajo. En caso de emergencias, el establecimiento debe tomar las medidas adecuadas para evitar la contaminación de los alimentos como el aislamiento de áreas, la protección o retiro de productos y asegurarse que el personal de mantenimiento cumpla reglas básicas de higiene para evitar la contaminación.
 21. El establecimiento debe dotar a los visitantes de indumentaria adecuada para el ingreso a las áreas de manipulación de alimentos y asegurarse de que éstos cumplan con reglas básicas de higiene para evitar la contaminación.

SENASA	REGLAMENTO DE INSPECCIÓN VETERINARIA DE PRODUCTOS PESQUEROS	Versión N° 01	28 de Julio 2011
---------------	--	----------------------	-------------------------

CAPITULO III

MEDIOS DE TRANSPORTE

Artículo 19

Certificado veterinario de operación otorgado por el SENASA

1. Los medios de transporte de productos pesqueros deben contar con Certificado Veterinario de Operación vigente emitido por el SENASA y ser exclusivo para el tipo de producto que transporta evitando la contaminación cruzada.
2. El CVO debe estar disponible siempre que la autoridad competente lo solicite.

Artículo 20

Requisitos del personal

1. El personal que transporte productos pesqueros debe contar con capacitación en el tema de manipulación e inocuidad de productos pesqueros (impartido por una institución autorizada para ello). Este certificado debe tener una vigencia máxima de 5 años.

Artículo 21

Rotulado del vehículo

1. El medio de transporte debe estar rotulado con la leyenda “*Exclusivo para productos pesqueros*” en un lugar visible en la parte externa del vehículo y/o nevera. Las letras del rotulo serán de un tamaño mínimo de 10 cm de altura.

Artículo 22

Condiciones de diseño e higiene de los medios de transporte

1. Los productos pesqueros deben ser transportados en vehículos cerrados y/o neveras, los cuales deben estar diseñados y equipados de manera que:
 - a) Se proporcione a los productos pesqueros protección contra la contaminación con polvo, humo, la exposición a temperaturas extremas y la desecación por efecto del sol o del viento.
 - b) No contaminen los alimentos o sus envases.

SENASA	REGLAMENTO DE INSPECCIÓN VETERINARIA DE PRODUCTOS PESQUEROS	Versión N° 01	28 de Julio 2011
---------------	--	----------------------	-------------------------

- c) Las paredes, los pisos, techos y/o tapas deben estar contruidos con materiales apropiados y resistentes a la corrosión, con superficies lisas e impermeables y garantizar el aislamiento del producto con el medio externo.
- d) Las superficies internas no presentan grietas ni hendiduras, impermeables, lisas, atóxicas, de fácil limpieza y desinfección.
- e) Puedan mantener con eficacia la temperatura, la humedad, el aire y otras condiciones necesarias para proteger los productos pesqueros contra el crecimiento de microorganismos nocivos o indeseables y contra el deterioro que los puedan hacer no aptos para el consumo.
- f) Las neveras están construidas a una altura máxima de 1,2 m
- g) Los medios de transporte de los productos pesqueros deben contar con un dispositivo de seguridad que impida la abertura de los mismos por parte de personal no autorizado.

Artículo 23

Condiciones de drenajes

1. Debe existir un drenaje provisto de una llave segura de paso, colocado a nivel del piso, con el objetivo de evitar que los productos pesqueros entren en contacto con el agua producto del derretimiento del hielo o que el agua derretida en un contenedor valla a contaminar los productos de otro contenedor.
2. Las operaciones de drenado no se realizan en carreteras ni lugares públicos, sino en sitios apropiados donde no se produzca contaminación ambiental, química o microbiológica.

Artículo 24

Control de temperatura del producto

1. Los vehículos de transporte que no utilizan hielo como método para mantener la cadena de frio de los productos pesqueros deben contar con un equipo de refrigeración lo suficientemente potente para mantener las temperaturas de producto fresco y congelado. Además deben contar con un sistema que indique o marque la temperatura del contenedor.
2. La temperatura para los productos congelados debe ser menor o igual a los -18 °C; permitiéndose una fluctuación máxima de +3 ° C; con excepción del pescado

SENASA	REGLAMENTO DE INSPECCIÓN VETERINARIA DE PRODUCTOS PESQUEROS	Versión N° 01	28 de Julio 2011
---------------	--	----------------------	-------------------------

congelado en salmuera destinado al enlatado, que se puede transportar a -9°C o a temperaturas inferiores.

3. Los productos pesqueros frescos deben mantenerse a una temperatura lo más cercana a 0°C y no mayor a los 4°C .

Artículo 25

Almacenamiento adecuado del producto

1. Los vehículos de transporte deben realizar las operaciones de carga y descarga, evitando en todo momento el daño y la contaminación del producto, además de la exposición a temperaturas altas y a procesos de desecación.
2. El producto debe almacenarse de manera tal que se permita la libre circulación de aire frío entre el producto y las paredes, el suelo y los paneles del techo, cuando los vehículos estén dotados de equipos de refrigeración mecánicos.
3. Cuando el método de enfriamiento es a base de hielo, este debe estar dispuesto de tal manera que mantenga cubierto completamente los productos pesqueros.

Artículo 26

Suministro y calidad del hielo

1. El hielo debe provenir de un establecimiento aprobado por la autoridad competente y debe ser fabricado con agua potable. Para lo cual se debe mantener copia de las facturas de compra del hielo, en la cual se detalle la procedencia de este.
2. La manipulación del hielo debe ser apropiada y evitar su contaminación, utilizando los utensilios adecuados y de uso exclusivo.

Artículo 27

Documentación

1. Durante el transporte los vehículos deben contar con la guía de transporte de productos pesqueros.

CAPITULO IV

REQUISITOS PARA LOS CENTROS DE RECIBO Y MUELLES

Artículo 28

SENASA	REGLAMENTO DE INSPECCIÓN VETERINARIA DE PRODUCTOS PESQUEROS	Versión N° 01	28 de Julio 2011
---------------	--	----------------------	-------------------------

Requisitos de higiene y salud del personal

1. El personal que manipula productos pesqueros debe contar con capacitación en el tema de manipulación e inocuidad de productos pesqueros (impartido por una institución autorizada para ello). Este certificado debe tener una vigencia máxima de 5 años.
2. No deberá emplearse en la manipulación de los productos pesqueros ninguna persona que sufre o sea portadora de una enfermedad contagiosa, o que tenga heridas infectadas o lesiones abiertas.
3. El personal deberá contar con ropa limpia y calzado apropiado para sus actividades.
4. En las zonas donde se manipula productos pesqueros es prohibido fumar, escupir, mascar goma o comer, estornudar o toser sobre un alimento sin protección, introducirse los dedos en la nariz o en los oídos, rascarse la cabeza, pelo largo sin protección, utilizar alhajas como anillo, pulseras, relojes, cadenas, aretes, piercing.
5. Antes y después de las labores de manipulación de los productos pesqueros el personal deberá lavarse y desinfectarse las manos.

Artículo 29

Requisitos estructurales

1. La ventilación puede ser natural y/o artificial, además no favorece la contaminación del producto.
2. Se debe contar con dimensiones adecuadas para cada proceso.
3. Los pisos, paredes, cielo rasos, techos son de materiales no contaminantes, resistentes al deterioro, lisos y de fácil limpieza y desinfección; además no presentan grietas ni hendiduras.
4. Los pisos cuentan con un sistema de desagües, drenajes y parrillas, estos deben retener sólidos y mantener un desnivel que evite la acumulación de aguas, son suficientes y funcionan adecuadamente e impiden el ingreso de plagas.
5. El diseño de puertas y ventanas es apropiado, están en buenas condiciones y aísla el establecimiento del exterior. Las ventanas no deben ser de vidrio y en tal caso debe tener un protector que evite que los fragmentos en caso de fractura puedan esparcirse por el producto.

SENASA	REGLAMENTO DE INSPECCIÓN VETERINARIA DE PRODUCTOS PESQUEROS	Versión N° 01	28 de Julio 2011
---------------	--	----------------------	-------------------------

6. El diseño de las instalaciones debe evitar cualquier tipo de contaminación cruzada con los productos pesqueros por malos flujos de proceso, desechos de producción, aguas negras, químicos, artes de pesca, motores y lubricantes, entre otros.
7. Cuando aplica las rampas de carga y descarga del producto están en condiciones adecuadas de estructura, siendo resistentes al deterioro y de fácil limpieza y desinfección; además no presentan grietas ni hendiduras.
8. Se cuenta con iluminación con luz natural o artificial, en áreas donde se lleven a cabo tareas y donde se manipule producto. La iluminación no alterara los colores y las instalaciones eléctricas en caso de ser exteriores están recubiertas por tubos o caños aislantes, no permitiéndose los cables colgantes sobre las zonas de procesamiento.
9. Las lámparas y todos los accesorios de luz artificial ubicados en las áreas de almacenamiento, preparación y manejo de los alimentos están protegidas contra roturas.
10. En lo posible se debe impedir el ingreso de aves, insectos, otros animales, plagas y parásitos.

Artículo 30

Requisitos de higiene, equipos y utensilios

1. Las superficies de trabajo que entren en contacto con los productos pesqueros pescados, deberán estar en buen estado, limpios, ser duraderas y fáciles de mantener. Estarán hechas de materiales lisos, no absorbentes y atóxicos, e inertes para el pescado, el marisco y sus productos en condiciones normales de trabajo. Esto con el fin de reducir al mínimo la acumulación de baba, sangre, escamas y vísceras de pescado, y disminuya el riesgo de contaminación física y microbiológica.
2. Las bodegas, cisternas o contenedores, hieleras, fijas o móviles deben ser de materiales resistentes a la corrosión, no absorbentes, atóxicos, lisas de fácil limpieza y desinfección e incapaces de alterar sus características organolépticas o transmitir sustancias nocivas o ajenas. Además deben mantenerse en buen estado y limpias, garantizando el aislamiento del producto al exterior (tapas o puertas de cierre hermético y seguro).
3. Cuando proceda, deberían preverse instalaciones apropiadas para la manipulación y el lavado de pescado y el marisco.
4. El equipo y los instrumentos utilizados para la manipulación de los productos pesqueros deben encontrarse limpios, en buenas condiciones y estar contruidos con materiales atóxicos, lisos, impermeables, lavables e inoxidables.

SENASA	REGLAMENTO DE INSPECCIÓN VETERINARIA DE PRODUCTOS PESQUEROS	Versión N° 01	28 de Julio 2011
---------------	--	----------------------	-------------------------

5. Los recipientes utilizados para despojos y materiales de desecho, deben estar claramente identificados, convenientemente dotados de una tapa que encaje perfectamente y contruidos con materiales impermeables.
6. Se cuenta con facilidades para la limpieza y desinfección de equipos y utensilios.
7. Los pisos, paredes, techos, entre otros, se mantienen limpios sin residuos o acumulamiento de desechos orgánicos visibles.
8. Los equipos y utensilios fuera de uso y en malas condiciones de mantenimiento están estar limpios, identificados y ubicados preferiblemente fuera de las áreas de recibo.
9. Los Servicios sanitarios están completamente separados de las áreas de manipulación y almacenamiento de productos pesqueros y están debidamente equipados (cuenta con papel higiénico, jabón líquido, dispositivo para el lavado y secado de manos, basureros con tapa y de accionar no manual) y se mantienen limpios y ordenados.
10. Los vestidores y duchas deben mantenerse limpios y ordenados.
11. Los lavamanos deben estar en perfecto estado de funcionamiento y en lugar (es) adecuado (s) para todo el personal. Cada lavamanos debe contar con:
 - a) Dispensador de toallas.
 - b) Jabón líquido desinfectante (solución aprobada), antibacterial, para manos y debe estar en su respectivo dispensador.
 - c) Debe haber rotulación que le indique al trabajador como lavarse las manos

Artículo 31

Sistema de almacenamiento, suministro, calidad del agua y el hielo

1. El agua utilizada por el establecimiento para cualquier tipo de proceso o elaboración debe ser potable. Además las tuberías de agua no potable deben estar identificadas claramente y separarse de las aguas potables, a fin de evitar la contaminación.
2. Se debe contar con un sistema eficiente para potabilizar el agua en caso que esta provenga de un pozo y no de los servicios públicos del estado.
3. Los tanques de agua son lavados y desinfectados al menos una vez al año, además cuentan con mecanismos que impiden la contaminación accidental o intencional.

SENASA	REGLAMENTO DE INSPECCIÓN VETERINARIA DE PRODUCTOS PESQUEROS	Versión N° 01	28 de Julio 2011
---------------	--	----------------------	-------------------------

4. Los materiales de construcción y la condición de los tanques y tuberías son adecuados (por ejemplo atóxico, impermeable e inoxidable) y evitan contracorrientes e interconexiones entre agua potable y agua no potable.
5. La procedencia, almacenamiento y la manipulación del hielo es apropiada y evita su contaminación. Además se cuenta con documentos que garantice su procedencia y calidad microbiológica.

Artículo 32

Condiciones de almacenamiento de los productos pesqueros

1. Las cámaras, contenedores, neveras fijas o móviles deben garantizar la conservación de los productos pesqueros en condiciones higiénicas y cuando sea necesario, evitar que el agua de fusión permanezca en contacto con los productos.
2. Los productos pesqueros, deberán someterse lo más rápido posible a un proceso de enfriamiento.
3. Los establecimientos que congelan productos pesqueros deben contar con equipos con la suficiente potencia para mantener los productos en almacenamiento a una temperatura no superior a -18°C ; las cámaras de almacenamiento deberán contar con un dispositivo de registro de la temperatura situado en un lugar donde sea fácilmente visible; el sensor de temperatura del lector estará situado en la zona de la bodega donde la temperatura sea más elevada.
4. Los recibidores y muelles deben contar con termómetros en buen estado y calibrados.

Artículo 33

Condiciones durante y después del desembarque

1. El desembarque se debe realizar en forma rápida, evitando la pérdida de la cadena de frío y la contaminación física, química y microbiológica.
2. Los productos pesqueros deben ser colocados sin demora en un medio protegido y a la temperatura requerida de acuerdo con la naturaleza del mismo con hielo u otro método.
3. Los responsables de las empresas alimentarias deben realizar una inspección detallada de las características organolépticas de los productos pesqueros que ingresen a los establecimientos.
4. El producto no debe entrar en contacto directo con el piso.

SENASA	REGLAMENTO DE INSPECCIÓN VETERINARIA DE PRODUCTOS PESQUEROS	Versión N° 01	28 de Julio 2011
---------------	--	----------------------	-------------------------

Artículo 34

Registros

1. Se debe contar con un documento de control de temperatura en el cual se especifica las temperaturas del producto durante su recepción y almacenamiento en los centros de recibo y muelles.
2. Se debe mantener un registro proveedores para la entrada de producto y un registro de compradores o distribuidores para la salida de los productos pesqueros.

CAPITULO V

REQUISITOS PARA LAS EMBARCACIONES DE PESCA

Artículo 27

Requisitos de higiene y salud del personal

1. El personal que manipula productos pesqueros debe contar con capacitación en el tema de manipulación e inocuidad de productos pesqueros (impartido por una institución autorizada para ello). Este certificado debe tener una vigencia máxima de 5 años.
2. No deberá emplearse en la manipulación de los productos pesqueros ninguna persona que sufre o sea portadora de una enfermedad contagiosa, o que tenga heridas infectadas o lesiones abiertas.
3. El personal deberá contar con ropa limpia y calzado apropiado para sus actividades.
4. En las zonas donde se manipula productos pesqueros es prohibido fumar, escupir, mascar goma o comer, estornudar o toser sobre un alimento sin protección, introducirse los dedos en la nariz o en los oídos, rascarse la cabeza, utilizar alhajas como anillo, pulseras, relojes, cadenas, aretes, piercing.
5. Antes y después de las labores de manipulación de los productos pesqueros el personal deberá lavarse y desinfectarse las manos.

Artículo 28

Requisitos estructurales y de equipamiento

1. Las embarcaciones deberán contar según su naturaleza con cámaras, neveras para el almacenamiento de los productos pesqueros.

SENASA	REGLAMENTO DE INSPECCIÓN VETERINARIA DE PRODUCTOS PESQUEROS	Versión N° 01	28 de Julio 2011
---------------	--	----------------------	-------------------------

2. Las cámaras o neveras fijas o móviles deben ser de materiales resistentes a la corrosión, no absorbentes, atóxicos, lisas de fácil limpieza y desinfección e incapaces de alterar sus características organolépticas o transmitir sustancias nocivas o ajenas. Además deben mantenerse en buen estado garantizando el aislamiento del producto al exterior.
3. Las cámaras o neveras fijas o móviles deberán estar separadas de la sala de máquinas y de los locales reservados para la tripulación con el objetivo de evitar cualquier contaminación de los productos pesqueros almacenados.
4. Las cámaras o neveras fijas o móviles deberán garantizar su conservación en condiciones higiénicas satisfactorias y, cuando sea necesario, evitar que el agua de fusión permanezca en contacto con los productos.
5. En las embarcaciones equipadas para refrigerar los productos pesqueros en agua marina limpia refrigerada, o en hielo, deberán alcanzar un índice de refrigeración que garantice que la temperatura interna del producto pesquero no se encuentre superior a los 4 °C a las 24 horas después del embarque.
6. Las superficies de trabajo que entren en contacto con los productos pesqueros deberán estar en buen estado y ser duraderas y fáciles de mantener. Estarán hechas de materiales lisos, no absorbentes y atóxicos e inertes para los productos, de igual manera para los detergentes y los desinfectantes en condiciones normales de trabajo.
7. Cuando proceda, deberán contar con instalaciones apropiadas para la manipulación y el lavado de productos pesqueros.
8. El equipo y los instrumentos utilizados para la manipulación de los productos pesqueros deben encontrarse en buenas condiciones y estar contruidos con materiales atóxicos, lisos, impermeables, lavables e inoxidables.
9. La ubicación de las tomas de agua utilizadas para los productos pesqueros deberán estar dispuestas de tal manera que se evite la contaminación de las mismas.
10. Cuando proceda, se deben identificar claramente los recipientes utilizados para despojos y materiales de desecho, los cuales estarán claramente identificados, convenientemente dotados de una tapa que encaje perfectamente y contruidos con materiales impermeables.
11. Las tuberías de agua no potable deben estar identificadas claramente y separadas de las tuberías de agua potable, a fin de evitar la contaminación.
12. Las artes de pesca deben concebirse y utilizarse de manera que se reduzca al mínimo los daños al producto pesquero y su deterioro.

SENASA	REGLAMENTO DE INSPECCIÓN VETERINARIA DE PRODUCTOS PESQUEROS	Versión N° 01	28 de Julio 2011
---------------	--	----------------------	-------------------------

Artículo 29

Requisitos de higiene

1. Las embarcaciones y áreas para almacenar productos pesqueros deben estar concebidas y construidas de forma que no se produzca una contaminación de los productos por el agua de las sentinas, aguas residuales, humo, carburante, aceite, grasa y otras sustancias nocivas.
2. Desde el momento de su embarque, los productos pesqueros deberán protegerse de los efectos del sol o de cualquier otra fuente de calor. Cuando se laven, se utilizará agua potable, o en su caso, agua limpia.
3. Los productos pesqueros se deberán manipular y almacenar de forma que se eviten las magulladuras. Quienes los manipulen podrán utilizar instrumentos punzantes para desplazar peces de gran tamaño o peces que puedan causarles heridas, a condición de que la carne de dichos productos no sufra deterioro.
4. Los productos pesqueros deberán someterse a un proceso de enfriamiento lo antes posible después de su embarque.
5. El hielo utilizado para refrigerar productos pesqueros deberá estar elaborado a base de agua potable o agua limpia.
6. En el caso de que los peces se descabecen o se evisceren a bordo, dichas operaciones deberán llevarse a cabo de manera higiénica lo antes posible después de su captura, y los productos deberán lavarse inmediatamente y a fondo con agua potable o agua limpia. En ese caso, las vísceras y las partes que puedan representar un peligro para la salud pública se separarán lo antes posible y se mantendrán apartadas de los productos destinados al consumo humano. Los hígados y huevas destinados al consumo humano se conservarán en hielo, a una temperatura próxima a la de fusión del hielo, o bien congelados.
7. Cuando se realice la congelación en salmuera del pescado entero destinado a ser enlatado, deberá conseguirse para dicho producto una temperatura igual o inferior a -9°C. La salmuera no deberá constituir un foco de contaminación para el pescado.
8. Las embarcaciones deberán mantener programas de control y erradicación de plagas de insectos y roedores así como evitar la presencia de animales domésticos y controlar la presencia de aves durante los procesos de manipulación del producto.

Artículo 30

SENASA	REGLAMENTO DE INSPECCIÓN VETERINARIA DE PRODUCTOS PESQUEROS	Versión N° 01	28 de Julio 2011
---------------	--	----------------------	-------------------------

Requisitos aplicables a los barcos congeladores

1. Los barcos congeladores además de cumplir con los requisitos establecidos en los artículos 27, 28, 29 deberán disponer de, al menos:
 - a) Disponer de un equipo de refrigeración con la suficiente potencia para mantener los productos pesqueros en las bodegas de almacenamiento a una temperatura no superior a -18°C ; las cámaras de almacenamiento deberán contar con un dispositivo de registro continuo de la temperatura situado en un lugar donde sea fácilmente visible; el sensor de temperatura del lector estará situado en la zona de la cámara donde la temperatura sea más elevada.
 - b) Los pescados enteros inicialmente congelados en salmuera y destinados a la fabricación de alimentos en conserva podrán mantenerse a una temperatura igual o inferior a -9°C .
 - c) Los barcos congeladores deben contar con un sistema HACCP el cual garantice la inocuidad de los productos pesqueros.

CAPITULO VI

CONSIDERACIONES GENERALES PARA LA MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS PESQUEROS

Artículo 31

Manipulación de los productos

1. Los productos pesqueros deben ser manipulados y acarreados con cuidado, con el objetivo de evitar daños a los productos.
2. Durante la manipulación y el transporte de peces vivos se debe mantener bajo control condiciones que puedan afectar la salud de los peces.
3. Se debe evitar pisar el pescado o subirse sobre él.
4. Los pescados almacenados en cajas deben estar dispuestos de tal manera que se evite el daño físico a estos.
5. Se debe evitar la exposición prolongada a inclemencias del tiempo que puedan causar deshidratación innecesaria de los pescados ubicados sobre las cubiertas de las embarcaciones.

SENASA	REGLAMENTO DE INSPECCIÓN VETERINARIA DE PRODUCTOS PESQUEROS	Versión N° 01	28 de Julio 2011
---------------	--	----------------------	-------------------------

6. Durante la manipulación de los productos pesqueros se debe utilizar hielo picado con la finalidad de reducir al mínimo los daños al producto y obtener una adecuada capacidad de enfriamiento.
7. Las densidades de pescados ubicados en los sistemas de agua refrigerada deben garantizar y evitar daños al producto.

CAPITULO VII

PRODUCTOS PESQUEROS NO APTOS PARA EL CONSUMO HUMANO

Artículo 32

Criterios técnicos

1. Los productos pesqueros serán considerados no aptos para el consumo humano en los siguientes casos:
 - a) Los exámenes organolépticos, químicos, físicos, microbiológicos o de parásitos, no cumplen con lo estipulado por la legislación nacional.
 - b) Presencia de agentes contaminantes o de residuos en concentraciones superiores a lo establecido por la regulación nacional o en cantidades tales que la ingesta alimentaria calculada supera la ingesta humana, diaria o semanal, admisible para las personas.
 - c) Peces venenosos.
 - d) Presencia de biotoxinas.
 - e) Moluscos bivalvos, equinodermos, tunicados o gasterópodos marinos que contienen biotoxinas marinas en cantidades totales que superan los límites establecidos en la regulación nacional.
 - f) En aquellos casos cuando la autoridad competente determine que existe un riesgo para la salud pública o que, por cualquier otra razón, no son aptos para el consumo humano.

CAPITULO VIII

VENTA Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS AL POR MENOR

Artículo 33

SENASA	REGLAMENTO DE INSPECCIÓN VETERINARIA DE PRODUCTOS PESQUEROS	Versión N° 01	28 de Julio 2011
---------------	--	----------------------	-------------------------

Condiciones generales de la venta y comercialización de productos al por menor

1. Los comerciantes minoristas serán los responsables de mantener la calidad e inocuidad de los productos pesqueros.
2. Se debe mantener una adecuada manipulación de los productos durante el envasado o empacado, además de evitar que los productos se expongan a temperaturas altas durante las actividades de manipulación y empaque.
3. Los productos deben cumplir con las reglas de etiquetado establecido por la regulación vigente nacional.
4. Los productos pesqueros destinados a la venta al por menor deben recibirse, manipularse, almacenarse y exponerse a los consumidores de forma que se reduzcan al mínimo los posibles peligros y defectos que afecten la inocuidad y calidad de los alimentos. Además de evitar cualquier tipo de contaminación cruzada entre los productos listos para el consumo y crudos en las zonas de manipulación, elaboración, almacenamiento o por contacto con equipos, utensilios o personal.
5. Los comerciantes minoristas deben contar con evidencia escrita sobre la lista de proveedores de los productos pesqueros, los cuales deben estar aprobados por la autoridad competente.
6. La temperatura de los productos durante la recepción del producto y registrarse.
7. La temperatura de los productos durante la recepción, almacenamiento, exposición o anaquel y despacho debe mantenerse en condiciones higiénicas a 4 °C o temperaturas inferiores, mientras que los productos congelados deben almacenarse a -18 °C o temperaturas inferiores.
8. La preparación y el envasado deben realizarse en concordancia con lo establecido en el Capítulo II del presente reglamento.
9. Los productos alimenticios que se mantengan en disposición totalmente abierta, sin ningún material de empaque deben contar con barreras que eviten la posible contaminación del producto pesquero.
10. Se debe contar con un sistema que garantice la rotación apropiada de los productos pesqueros de tal manera que lo primero en llegar sea lo primero en salir, en la fecha de producción, en el examen organoléptico del lote o en otros parámetros que sean apropiados para garantizar la calidad e inocuidad de los productos.

SENASA	REGLAMENTO DE INSPECCIÓN VETERINARIA DE PRODUCTOS PESQUEROS	Versión N° 01	28 de Julio 2011
---------------	--	----------------------	-------------------------

11. Los alimentos expuestos deben estar debidamente etiquetados con señales o carteles que indiquen el nombre del pescado aceptado comúnmente, con el fin de informar al consumidor acerca del producto.

Artículo 34

Recepción de productos pesqueros para la venta al por menor

1. Los responsables de las ventas al por menor deben inspeccionar y garantizar que los productos alimenticios y los vehículos de transporte mantengan condiciones de higiene y en casos de suciedad, manchas, señales de descomposición y deterioro o posibles contaminaciones se debe proceder a rechazar los productos alimenticios.
2. Durante la recepción debe evitarse que los productos pesqueros listos para el consumo entren en contacto con productos pesqueros crudos.

Artículo 35

Almacenamiento refrigerado en los establecimientos de venta al por menor

1. Los productos almacenados en refrigerador deben mantenerse a 4 °C o temperaturas inferiores.
2. Los productos pesqueros deben estar almacenados de manera higiénica de tal forma que se evite la exposición a cualquier contaminante y estar dispuestos a una distancia mínima de 30 cm del suelo.
3. Se debe realizar un control y registro constante de la temperatura de los refrigeradores de almacenamiento de los productos. En aquellos casos donde el almacenamiento es a base de hielo se implementara un control para el registro constante de la cantidad y enhielado del producto.
4. Las cámaras o neveras de refrigeración deben contar con desagües apropiados para impedir la contaminación de los productos con líquidos residuales o producto del agua de fusión del hielo.
5. Los productos pesqueros listos para el consumo y los productos pesqueros crudos deben estar separados y de cualquier producto alimenticio crudo en almacenamiento refrigerado. Además los productos pesqueros crudos deben estar almacenados en estantes colocados por debajo de los productos cocidos para evitar la contaminación por goteo.

Artículo 36

SENASA	REGLAMENTO DE INSPECCIÓN VETERINARIA DE PRODUCTOS PESQUEROS	Versión N° 01	28 de Julio 2011
---------------	--	----------------------	-------------------------

Almacenamiento en congelador en los establecimientos de venta al por menor

1. Los productos de mantenerse a temperaturas de -18 °C o a una temperatura inferior. Además los establecimientos deben vigilar periódicamente la temperatura utilizando un termómetro de registro.
2. Los productos no deben estar almacenados directamente en contacto con el suelo y deben estar apilados de manera que permita una adecuada circulación del aire.

Artículo 37

Exposición de productos en mostradores con refrigeración o congelación en los establecimientos de venta al por menor

1. Se debe mantener monitoreo a intervalos regulares en los productos expuestos en mostradores de exposición.
2. Debe mantenerse una separación adecuada entre los productos pesqueros listos para el consumo y los productos pesqueros crudos en mostradores de refrigeración.
3. Si los productos son refrigerados bajo hielo, las urnas o contenedores deben contar con desagües para eliminar el agua derretida del hielo. El hielo utilizado debe ser sustituido diariamente o cuantas veces sea necesario.
4. Cada producto y el mostrador de servicio debe disponer de sus propias bandejas y utensilios de servicio para evitar contaminación cruzada.
5. La profundidad de las bandejas utilizadas para almacenar los productos pesqueros deben garantizar la refrigeración apropiada.
6. Debe evitarse la desecación de los productos no protegidos en los mostradores de servicio; en los casos donde se utilice rociadores en aerosol estos deben ser aplicados en condiciones higiénicas.
7. No deberían añadirse productos por encima de la capacidad de las urnas de refrigeración. En los casos de exposición en congeladores verticales de autoservicio, estos deben contar con puertas de cierre automático o cortinas de aire para mantener el estado de congelación.
8. Durante los procesos de llenado o mantenimiento de las urnas de exposición con productos pesqueros, estos no deben permanecer a temperatura ambiente por tiempos prolongados.

SENASA	REGLAMENTO DE INSPECCIÓN VETERINARIA DE PRODUCTOS PESQUEROS	Versión N° 01	28 de Julio 2011
---------------	--	----------------------	-------------------------

CAPITULO IX

SANCIONES

Artículo 38°.- Las sanciones se aplicaran de acuerdo a la Ley SENASA # 8495 capitulo IX, Infracciones y sanciones.