
	DIRECCIÓN DE INOCUIDAD DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL	Rige a partir de: 01-05-11	Código: DIPOA-PG-016-IN-04
	REQUISITOS PARA LAS EMBARCACIONES DE PESCA	Versión 03	Página 1 de 8
Elaborado por: Equipo técnico DIPOA		Revisado por: Gestión Calidad-INCOPESCA-CANEPP	Aprobado por: Director de la DIPOA



	DIRECCIÓN DE INOCUIDAD DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL	Rige a partir de: 01-05-11	Código: DIPOA-PG-016-IN-04
	REQUISITOS PARA LAS EMBARCACIONES DE PESCA	Versión 03	Página 2 de 8
Elaborado por: Equipo técnico DIPOA		Revisado por: Gestión Calidad-INCOPESCA-CANEPP	Aprobado por: Director de la DIPOA

0. TABLA DE CONTENIDO

1	Objetivo_____	3
2	Alcance _____	3
3	Presentación_____	4
4	Definiciones_____	5
5	Requisitos para las embarcaciones de pesca _____	5
5.1	Requisitos de higiene y salud del personal_____	5
5.2	Requisitos estructurales y de equipamiento_____	5
5.3	Requisitos de higiene_____	7
6	Requisitos aplicables a los barcos industriales_____	8
7	Referencias_____	8
8	Anexos_____	8

1. OBJETIVO:

Establecer los requisitos mínimos que deben tener las embarcaciones, con el objetivo de garantizar la inocuidad y calidad de los productos de la pesca.


2. ALCANCE:

Esta reglamentación aplica para las embarcaciones de pesca comercial de tipo artesanal en pequeña escala, mediana escala, avanzadas, semiindustriales e industriales de bandera nacional. Las autoridades competentes procederán a la verificación de cumplimiento constante según los parámetros que definan en los diferentes puntos de control.

3. PRESENTACIÓN:

La DIPOA, como organismo integral del SENASA, tiene la misión de regular y controlar la seguridad sanitaria y la inocuidad de los alimentos de origen animal en forma integral. Para ello se establece un convenio SENASA-INCOPESCA en el cual busca el cumplimiento de los requisitos mínimos que deben cumplir las embarcaciones con relación a condiciones de higiene, estructura, equipos y utensilios y las buenas prácticas de higiene del personal. Los inspectores deben evaluar y aplicar los requisitos según corresponda de acuerdo con las características propias e inherentes de cada tipo de embarcación.

Por tanto, es responsabilidad de cada uno de los implicados en la cadena de pesca velar y cumplir con las exigencias establecidas por la autoridad competente en relación al control y garantía de la inocuidad de productos de la pesca.

	DIRECCIÓN DE INOCUIDAD DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL	Rige a partir de: 01-05-11	Código: DIPOA-PG-016-IN-04
	REQUISITOS PARA LAS EMBARCACIONES DE PESCA	Versión 03	Página 3 de 8
Elaborado por: Equipo técnico DIPOA		Revisado por: Gestión Calidad-INCOPESCA-CANEPP	Aprobado por: Director de la DIPOA

"El derecho a pescar lleva consigo la obligación de hacerlo de forma responsable a fin de asegurar la conservación y la gestión efectiva de los recursos acuáticos vivos."

Acuerdo de 1995 de las Naciones Unidas sobre las poblaciones de peces: Parte VII Fondo de asistencia

4. DEFINICIONES:

- 4.1. Agua potable:** agua dulce, apta para el consumo humano. Las normas de potabilidad no deberían ser inferiores a las especificadas en la última edición de las normas internacionales para el agua potable, de la Organización Mundial de la Salud.
- 4.2. 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.
- 4.3. Agua refrigerada:** Agua limpia, enfriada mediante un sistema de refrigeración.
- 4.4. Alimento en conserva:** alimento comercialmente estéril envasado en recipientes herméticamente cerrados.
- 4.5. Avanzada:** Pesca realizada por personas físicas o jurídicas, a bordo de una embarcación con autonomía para faenar superior a las cuarenta millas náuticas, orientada a la captura de especies pelágicas con palangre, y otras especies de importancia comercial, realizada por medios mecánicos.
- 4.6. BPH:** Buenas prácticas de higiene
- 4.7. BPM:** Buenas prácticas de manufactura
- 4.8. Certificado Veterinario de Operación (CVO):** es aquel documento otorgado por el SENASA mediante el cual se hará constar la autorización a fin de que la persona física o jurídica solicitante se dedique a una o varias actividades de las mencionadas en el artículo 56 de la Ley N° 8495.
- 4.9. DIPOA:** Dirección de inocuidad de productos de origen animal.
- 4.10. Enfriamiento:** Proceso mediante el cual se enfría el pescado y el marisco a una temperatura próxima a la del hielo en fusión.
- 4.11. HACCP:** Sistema de análisis de peligro y puntos críticos de control.

	DIRECCIÓN DE INOCUIDAD DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL	Rige a partir de: 01-05-11	Código: DIPOA-PG-016-IN-04
	REQUISITOS PARA LAS EMBARCACIONES DE PESCA	Versión 03	Página 4 de 8
Elaborado por: Equipo técnico DIPOA		Revisado por: Gestión Calidad-INCOPECA-CANEPP	Aprobado por: Director de la DIPOA

4.12. Industrial: Pesca e industrialización efectuada por personas físicas o jurídicas, con embarcaciones capacitadas para efectuar a bordo labores de pesca, congelamiento, empaque e industrialización de sus capturas.

4.13. INCOPECA: Instituto Costarricense de Pesca y Acuicultura.

4.14. Licencia de pesca: Acto administrativo mediante el cual el INCOPECA le confiere a una persona física o jurídica el derecho para que realice en una determinada embarcación, en los términos y las condiciones establecidos en dicho acto, la extracción y el aprovechamiento sostenible de recursos marinos, pesqueros e hidrobiológicos en aguas marinas y continentales.

4.15. Mariscos: Especie de molusco y crustáceos, incluidos los cefalópodos, que habitualmente se usan como alimentos; además de todas aquellas especies que hayan sido debidamente aprobadas por el INCOPECA.

4.16. Mediana escala: Pesca realizada por personas físicas o jurídicas a bordo de una embarcación con autonomía para faenar hasta un máximo de cuarenta millas náuticas inclusive.

4.17. No conformidad: Toda actividad o servicio que no cumpla con los requisitos especificados en el sistema HACCP.


4.18. Pequeña escala: Pesca realizada artesanalmente por personas físicas, sin mediar el uso de embarcación, en las aguas continentales o en la zona costera, o la pesca practicada a bordo de una embarcación con una autonomía para faenar hasta un máximo de tres millas náuticas del mar territorial costarricense.

4.19. Pescado entero: pescado tal como se captura, sin eviscerar.

4.20. Pescado congelado: pescado 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 pescado, y que se ha mantenido a esa baja temperatura, especificada en la norma para el pescado congelado rápidamente, eviscerado y sin eviscerar (CODEXSTAN 36-1981), durante el transporte, almacenamiento y distribución hasta el momento de la venta final inclusive.

4.21. Proceso de congelado: el que se realiza con equipo apropiado de manera que se sobrepasen rápidamente los límites de temperatura de cristalización máxima. El proceso de congelación rápida no podrá considerarse terminado mientras el centro térmico del producto no haya llegado a -18 °C o a una temperatura inferior después de la estabilización térmica.

4.22. Productos de la pesca: todos los animales marinos o de agua dulce (salvo los moluscos bivalvos vivos, los equinodermos vivos, los tunicados vivos y los gasterópodos marinos vivos, así como

	DIRECCIÓN DE INOCUIDAD DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL	Rige a partir de: 01-05-11	Código: DIPOA-PG-016-IN-04
	REQUISITOS PARA LAS EMBARCACIONES DE PESCA	Versión 03	Página 5 de 8
Elaborado por: Equipo técnico DIPOA		Revisado por: Gestión Calidad-INCOPESCA-CANEPP	Aprobado por: Director de la DIPOA

todos los mamíferos, reptiles y ranas), ya sean salvajes o de cría, incluidas todas las formas, partes y productos comestibles de dichos animales.

4.23. POES: Procedimiento de operación estándar de limpieza y desinfección.

4.24. Salmuera: solución de sal en agua.

4.25. Semiindustrial: Pesca realizada por personas físicas o jurídicas, utilizando embarcaciones orientadas a la extracción del camarón con red de arrastre, la sardina y el atún con red de cerco.

4.26. SENASA: Servicio Nacional de Salud Animal

5. REQUISITOS PARA LAS EMBARCACIONES DE PESCA

5.1. Requisitos de higiene y salud del personal

5.1.1. El personal debe contar con Carnet Manipulador de Alimentos extendido por el Ministerio de Salud.

5.1.2. 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.

5.1.3. El personal deberá contar con ropa limpia y calzado apropiado para sus actividades.


5.1.4. 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.

5.1.5. Antes y después de las labores de manipulación de los productos pesqueros el personal deberá lavarse y desinfectarse las manos.

5.2. Requisitos estructurales y de equipamiento

5.2.1. Las embarcaciones deberán contar según su naturaleza con hieleras, bodegas, cisternas o contenedores, para el almacenamiento de los productos de la pesca.

5.2.2. 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 garantizando el aislamiento del producto al exterior.

	DIRECCIÓN DE INOCUIDAD DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL	Rige a partir de: 01-05-11	Código: DIPOA-PG-016-IN-04
	REQUISITOS PARA LAS EMBARCACIONES DE PESCA	Versión 03	Página 6 de 8
Elaborado por: Equipo técnico DIPOA		Revisado por: Gestión Calidad-INCOPESCA-CANEPP	Aprobado por: Director de la DIPOA

5.2.3. Las bodegas, cisternas o contenedores, hieleras 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 de la pesca almacenados.

5.2.4. Las bodegas, cisternas o contenedores, hieleras 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.

5.2.5. En las embarcaciones equipadas para refrigerar los productos de la pesca en agua marina limpia refrigerada, o en hielo, deberán alcanzar un índice de refrigeración que garantice que la mezcla de pescado y agua marina limpia alcance una temperatura no superior a los 4 °C a las 12 horas después del embarque. Las temperaturas serán registradas periódicamente en el Protocolo de Control de Temperaturas emitido por el SENASA.

5.2.6. Las superficies de trabajo que entren en contacto con los pescados, mariscos y sus productos deberán estar en buen estado y 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, los detergentes y los desinfectantes 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.

5.2.7. Cuando proceda, deberán contar con instalaciones apropiadas para la manipulación y el lavado de pescado y el marisco.


5.2.8. El equipo y los instrumentos utilizados para la manipulación de los productos de la pesca deben encontrarse en buenas condiciones y estar contruidos con materiales atóxicos, lisos, impermeables, lavables e inoxidables.

5.2.9. La ubicación de las tomas de agua utilizadas para los productos de la pesca deberán estar dispuestas de tal manera que se evite la contaminación de la misma.

5.2.10. 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.


5.2.11. Las tuberías de agua no potable deben estar identificadas claramente y separarse de las aguas potables, a fin de evitar la contaminación.

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

	DIRECCIÓN DE INOCUIDAD DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL	Rige a partir de: 01-05-11	Código: DIPOA-PG-016-IN-04
	REQUISITOS PARA LAS EMBARCACIONES DE PESCA	Versión 03	Página 7 de 8
Elaborado por: Equipo técnico DIPOA		Revisado por: Gestión Calidad-INCOPESCA-CANEPP	Aprobado por: Director de la DIPOA

5.3. Requisitos de higiene

- 5.3.1.** Las embarcaciones y áreas para almacenar producto de la pesca 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.
- 5.3.2.** Desde el momento de su embarque, los productos de la pesca 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.
- 5.3.3.** Los productos de la pesca 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 herirles, a condición de que la carne de dichos productos no sufra deterioro.
- 5.3.4.** Los productos de la pesca deberán someterse a un proceso de enfriamiento (proceso mediante el cual se enfría el pescado y el marisco a una temperatura próxima a la del hielo en fusión) lo antes posible después de su embarque.
- 5.3.5.** El hielo utilizado para refrigerar productos de la pesca deberá estar elaborado a base de agua potable o agua limpia.
- 5.3.6.** 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, lechazas y huevos destinados al consumo humano se conservarán en hielo, a una temperatura próxima a la de fusión del hielo, o bien congelados.
- 5.3.7.** 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.
- 5.3.8.** 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.

	DIRECCIÓN DE INOCUIDAD DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL	Rige a partir de: 01-05-11	Código: DIPOA-PG-016-IN-04
	REQUISITOS PARA LAS EMBARCACIONES DE PESCA	Versión 03	Página 8 de 8
Elaborado por: Equipo técnico DIPOA		Revisado por: Gestión Calidad-INCOPESCA-CANEPP	Aprobado por: Director de la DIPOA

6. REQUISITOS APLICABLES A LOS BARCOS INDUSTRIALES:

6.1. Los barcos industriales además de cumplir con los requisitos establecidos en el apartado 5 deberán disponer de, al menos:

6.1.1. Disponer de un equipo de refrigeración con la suficiente potencia para mantener los productos de la pesca en las bodegas de almacenamiento a una temperatura no superior a -18°C ; las bodegas 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 bodega donde la temperatura sea más elevada.

6.1.2. 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 .

6.1.3. Los barcos industriales deben contar con un sistema HACCP el cual garantice la inocuidad de los productos pesqueros.

7. REFERENCIAS

- CODEX ALIMENTARIUS. 2009. Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros. Primera edición. FAO & OMS, Roma.
- REGLAMENTO (CE) N° 852 Relativo a la higiene de los productos alimenticios 2004. Diario Oficial de la Unión Europea, Comunidad Económica Europea: DO C 48 E de 24.2.2004, p. 1.
- REGLAMENTO (CE) N° 853 Establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal 2004. Diario Oficial de la Unión Europea, Comunidad Económica Europea: DO C 48 E de 24.2.2004, p. 23.
- REGLAMENTO (CE) N° 854 Establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano 2004. Diario Oficial de la Unión Europea, Comunidad Económica Europea: DO C 48 E de 24.2.2004, p. 82.

8. ANEXOS:

REQUISITOS PARA LAS EMBARCACIONES DE PESCA DIPOA-PG-016-RE-07