
	DIRECCIÓN DE INOCUIDAD DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL	Rige a partir de: <b>01-05-11</b>	Código: <b>DIPOA-PG-016-IN-05</b>
	<b>REQUISITOS PARA CENTROS DE RECIBO Y MUELLES</b>	Versión <b>03</b>	Página 1 de 9
Elaborado por: Equipo técnico DIPOA		Revisado por: Gestión Calidad	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-05
	REQUISITOS PARA CENTROS DE RECIBO Y MUELLES	Versión 03	Página 2 de 9
Elaborado por: Equipo técnico DIPOA		Revisado por: Gestión Calidad	Aprobado por: Director de la DIPOA

## 0. TABLA DE CONTENIDO

1	Objetivo_____	2
2	Alcance_____	2
3	Presentación_____	2
4	Definiciones_____	3
5	Requisitos para los centros de recibo y muelles_____	4
5.1	Requisitos de higiene y salud del personal_____	4
5.2	Requisitos estructurales_____	4
5.3	Requisitos de higiene, equipos y utensilios_____	5
5.4	Sistema de almacenamiento, suministro, calidad del agua y el hielo_____	7
5.5	Condiciones de almacenamiento de los productos de la pesca_____	7
5.6	Condiciones durante y después del desembarque_____	8
5.7	Registros_____	8
6	Referencias_____	8
7	Anexos_____	9

### 1. OBJETIVO:

Establecer los requisitos mínimos que deben cumplir los Muelles y Centros de Recibo, con el objetivo de garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos.


### 2. ALCANCE:

Este instructivo aplica para los Muelles y Centros de Recibo tanto que procesan, manipulan, almacenan y distribuyen productos de la pesca y acuicultura.

### 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 establecen los requisitos mínimos que deben cumplir los Muelles y Centros de Recibo de productos de la Pesca 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 establecimiento.

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

	DIRECCIÓN DE INOCUIDAD DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL	Rige a partir de: 01-05-11	Código: DIPOA-PG-016-IN-05
	REQUISITOS PARA CENTROS DE RECIBO Y MUELLES	Versión 03	Página 3 de 9
Elaborado por: Equipo técnico DIPOA		Revisado por: Gestión Calidad	Aprobado por: Director de la DIPOA

#### 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. Alimento en conserva:** alimento comercialmente estéril envasado en recipientes herméticamente cerrados.
- 4.3. BPH:** Buenas prácticas de higiene
- 4.4. Centro de Recibo:** es un establecimiento empleado para recibo, conservación, distribución y primera venta de productos pesqueros.
- 4.5. 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.
- 4.6. Mariscos:** Especie de molusco y crustáceos, incluidos los cefalópodos, que habitualmente se usan como alimentos.
- 4.7. 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, a veces, para abrigo de las embarcaciones.
- 4.8. No conformidad:** Toda actividad o servicio que no cumpla con los requisitos especificados en el sistema HACCP.
- 4.9. Pescado entero:** pescado tal como se captura, sin eviscerar.
- 4.10. 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.
- 4.11. 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.

	DIRECCIÓN DE INOCUIDAD DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL	Rige a partir de: <b>01-05-11</b>	Código: <b>DIPOA-PG-016-IN-05</b>
	<b>REQUISITOS PARA CENTROS DE RECIBO Y MUELLES</b>	Versión <b>03</b>	Página 4 de 9
Elaborado por: Equipo técnico DIPOA		Revisado por: Gestión Calidad	Aprobado por: Director de la DIPOA

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

**4.13. Recipiente herméticamente cerrado:** el recipiente diseñado para que sea seguro ante la presencia de peligros.

**4.14. Salmuera:** solución de sal en agua.

**4.15. SENASA:** Servicio Nacional de Salud Animal

## **5. REQUISITOS PARA LOS CENTROS DE RECIBO Y MUELLES**

### **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, protectores de pelo 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.

**5.1.6.** El personal que realiza actividades de limpieza y desinfección debe contar con una indumentaria diferente a la utilizada durante la manipulación de los productos pesqueros.

### **5.2. Requisitos estructurales**


**5.2.1.** La ventilación puede ser natural y/o artificial, además no favorece la contaminación del producto.

	DIRECCIÓN DE INOCUIDAD DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL	Rige a partir de: <b>01-05-11</b>	Código: <b>DIPOA-PG-016-IN-05</b>
	<b>REQUISITOS PARA CENTROS DE RECIBO Y MUELLES</b>	Versión <b>03</b>	Página 5 de 9
Elaborado por: Equipo técnico DIPOA		Revisado por: Gestión Calidad	Aprobado por: Director de la DIPOA


- 5.2.2.** Se cuenta con dimensiones adecuadas para cada proceso.
- 5.2.3.** 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.
- 5.2.4.** 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.
- 5.2.5.** 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.
- 5.2.6.** El diseño de las instalaciones debe evitar cualquier tipo de contaminación cruzada con los productos de la pesca por malos flujos de proceso, desechos de producción, aguas negras, químicos, artes de pesca, motores y lubricantes, entre otros.
- 5.2.7.** 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.
- 5.2.8.** 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 altera 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.
- 5.2.9.** 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.
- 5.2.10.** En lo posible se debe impedir el ingreso de aves, insectos, otros animales, plagas y parásitos. Además se debe contar con dispositivos para el control de roedores.

### **5.3. Requisitos de higiene, equipos y utensilios**

- 5.3.1.** Las superficies de trabajo que entren en contacto con los pescados, mariscos y sus productos 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.

	DIRECCIÓN DE INOCUIDAD DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL	Rige a partir de: <b>01-05-11</b>	Código: <b>DIPOA-PG-016-IN-05</b>
	<b>REQUISITOS PARA CENTROS DE RECIBO Y MUELLES</b>	Versión <b>03</b>	Página 6 de 9
Elaborado por: Equipo técnico DIPOA		Revisado por: Gestión Calidad	Aprobado por: Director de la DIPOA

- 5.3.2.** 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).
- 5.3.3.** Cuando proceda, deberían preverse instalaciones apropiadas para la manipulación y el lavado de pescado y el marisco.
- 5.3.4.** El equipo y los instrumentos utilizados para la manipulación de los productos de la pesca deben encontrarse limpios, en buenas condiciones y estar contruidos con materiales atóxicos, lisos, impermeables, lavables e inoxidables.
- 5.3.5.** 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.
- 5.3.6.** Se cuenta con facilidades para la limpieza y desinfección de equipos y utensilios.
- 5.3.7.** Los pisos, paredes, techos, entre otros, se mantienen limpios sin residuos o acumulación de desechos orgánicos visibles.
- 5.3.8.** 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.
- 5.3.9.** Los Servicios sanitarios están completamente separados de las áreas de manipulación y almacenamiento de productos de la pesca 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.
- 5.3.10.** Los vestidores y duchas deben mantenerse limpios y ordenados.
- 5.3.11.** Los lavamanos deben estar en perfecto estado de funcionamiento y en lugar (es) adecuado (s) para todo el personal. Cada lavamanos debe contar con:
- Dispensador de toallas.
  - Jabón líquido desinfectante (solución aprobada), antibacterial, para manos y debe estar en su respectivo dispensador.
  - Debe haber rotulación que le indique al trabajador como lavarse las manos


	DIRECCIÓN DE INOCUIDAD DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL	Rige a partir de: <b>01-05-11</b>	Código: <b>DIPOA-PG-016-IN-05</b>
	<b>REQUISITOS PARA CENTROS DE RECIBO Y MUELLES</b>	Versión <b>03</b>	Página 7 de 9
Elaborado por: Equipo técnico DIPOA		Revisado por: Gestión Calidad	Aprobado por: Director de la DIPOA

#### **5.4. Sistema de almacenamiento, suministro, calidad del agua y el hielo**

- 5.4.1.** 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.
- 5.4.2.** 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.
- 5.4.3.** 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.
- 5.4.4.** 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.
- 5.4.5.** 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.

#### **5.5. Condiciones de almacenamiento de los productos de la pesca**

- 5.5.1.** 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.
- 5.5.2.** Los productos de la pesca, deberán someterse lo más rápido posible 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). Los productos frescos no podrán estar a una temperatura mayor a los 4 ° C.
- 5.5.3.** Los establecimientos que congelan productos de la pesca deben contar con equipos 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 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.
- 5.5.4.** Los productos de la pesca congelados, con excepción de los pescados enteros inicialmente congelados en salmuera y destinados a la fabricación de alimentos en conserva, deberán

	DIRECCIÓN DE INOCUIDAD DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL	Rige a partir de: 01-05-11	Código: DIPOA-PG-016-IN-05
	REQUISITOS PARA CENTROS DE RECIBO Y MUELLES	Versión 03	Página 8 de 9
Elaborado por: Equipo técnico DIPOA		Revisado por: Gestión Calidad	Aprobado por: Director de la DIPOA

mantenerse durante el transporte a una temperatura estable igual o inferior a  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  en todas las partes del producto, eventualmente con breves fluctuaciones ascendentes de un máximo de  $3\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

**5.5.5.** 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  $-9\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

**5.5.6.** Cuenta con termómetros calibrados y vigentes para el control de temperaturas

## **5.6. Condiciones durante y después del desembarque**

**5.6.1.** La descarga y el desembarque se realiza en forma rápida, evitando la pérdida de la cadena de frío y la contaminación física (exposición excesiva a la luz solar, o cualquier fuente de calor, o contaminantes como piedras, polvo, basura, arena y otras materias extrañas), química (combustible, desinfectantes, plaguicidas, aceites y lubricantes) y microbiológicas.

**5.6.2.** Los productos de la pesca 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.

**5.6.3.** Se realiza una inspección detallada de las características organolépticas de los productos pesqueros que ingresen a los establecimientos.

**5.6.4.** El producto no debe entrar en contacto directo con el piso.

**5.6.5.** Se debe implementar el uso de pediluvios con soluciones desinfectantes en aquellos casos donde el personal debe ingresar a las superficies que estén en contacto con el producto.

## **5.7. Registros**


**5.7.1.** Cuenta con el registro de control de temperatura suministrado por las embarcaciones (CONTROL DE TEMPERATURAS EN CENTROS DE RECIBO, MUELLES Y EMBARCACIONES DE MEDIANA, AVANZADA Y CONGELADORES), donde especifica las temperaturas del producto durante su permanencia en las embarcaciones.

**5.7.2.** Se mantienen un registro proveedores para la entrada de producto y un registro de compradores o distribuidores para la salida de los productos de la pesca.

## **6. REFERENCIAS**

- CODEX ALIMENTARIUS. 2009. Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros. Primera edición. FAO & OMS, Roma.



	DIRECCIÓN DE INOCUIDAD DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL	Rige a partir de: <b>01-05-11</b>	Código: <b>DIPOA-PG-016-IN-05</b>
	<b>REQUISITOS PARA CENTROS DE RECIBO Y MUELLES</b>	Versión <b>03</b>	Página 9 de 9
Elaborado por: Equipo técnico DIPOA		Revisado por: Gestión Calidad	Aprobado por: Director de la DIPOA

- 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.

## 7. ANEXOS:

### **REQUISITOS PARA LOS CENTROS DE RECIBO Y MUELLES DIPOA-PG-016-RE-08**