

Mayo 2008

TÍTULO

Guía de prácticas correctas de higiene para producción primaria en pesca

Mareas de menos de 48 h

Guide of good hygiene practices for primary production in fishing. Tides shorter than 48 h.

Guide de pratiques juste de hygiène pour le production primaire en pêche. Marées de moins de 48 h.

CORRESPONDENCIA

OBSERVACIONES

ANTECEDENTES

Esta norma ha sido elaborada por el comité técnico AEN/CTN 195 Pesca Extractiva cuya Secretaría desempeña AENOR.

Editada e impresa por AENOR
Depósito legal: M 23136:2008

© AENOR 2008
Reproducción prohibida

LAS OBSERVACIONES A ESTE DOCUMENTO HAN DE DIRIGIRSE A:

AENOR

C Génova, 6
28004 MADRID-España

Asociación Española de
Normalización y Certificación

Teléfono 91 432 60 00
Fax 91 310 40 32

11 Páginas

Grupo 6

1 INTRODUCCIÓN

La seguridad alimentaria, la calidad y frescura de los productos de la pesca, requieren especial atención y control, que implica por parte de los profesionales del sector pesquero una manipulación correcta y con garantía para el consumidor.

Para conseguir todos estos aspectos en los productos de la pesca, es necesario tener unas normas para los pescadores, tanto de higiene como de seguridad, para que participen más eficazmente en la mejora de la calidad de los productos de la pesca, mediante una correcta manipulación. Esto es lo que se pretende con la elaboración de esta guía, que marca unas pautas a seguir que benefician, no sólo a los profesionales de este sector, sino también al consumidor.

Con esta guía se pretende fomentar una serie de acciones técnicas que permitan conseguir una mejora considerable en las condiciones higiénico-sanitarias del producto, tanto en la captura como en las operaciones realizadas a bordo. Se presenta como una herramienta útil para ayudar al cumplimiento de la legislación de higiene en los barcos pesqueros, elaborada en base al Reglamento 852/2004 que en su artículo 8.2 del capítulo III establece que estas guías de prácticas correctas de higiene pueden elaborarse bajo los auspicios de un organismo de normalización de los mencionados en la Directiva 98/34/CE.

2 OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN

Esta guía establece prácticas correctas de higiene para la flota definida en el apartado 3.1 abarcando todas las actividades propias de la producción primaria desde la captura hasta el desembarque de los productos de la pesca.

3 TÉRMINOS Y DEFINICIONES

Para los propósitos de esta guía son de aplicación las definiciones establecidas en la legislación vigente aplicable y, además, las siguientes:

3.1 flota objeto de esta guía:

Embarcaciones que faenan en caladeros próximos a la costa y que arriben a puerto en un plazo máximo de 48 h.

Se excluyen aquellas embarcaciones que realicen actividades distintas al sacrificio, sangrado, descabezado, eviscerado, refrigerado, envasado y extracción de aletas.

3.2 limpieza:

Acción que permite después de las faenas pesqueras, eliminar todos los restos con el uso de un producto limpiador o agua de mar limpia.

3.3 desinfección:

Acción que destruye los microorganismos vivos mediante productos que sean aptos para el uso en la industria alimentaria.

3.4 manipulador de alimentos:

Persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los productos de la pesca desde su captura hasta el desembarco de los mismos.

4 PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE

4.1 Embarcaciones

4.1.1 Instalaciones, equipamiento y utensilios

- El diseño de la embarcación debe garantizar que los productos de la pesca no se contaminan con el agua de las sentinas, aguas residuales, humo, carburante, grasa u otras sustancias nocivas.
- Todas las superficies, utensilios y equipamiento que vaya a estar en contacto directo con los productos de la pesca deben ser de materiales apropiados, resistentes a la corrosión, con revestimientos no tóxicos y que no transmitan olores ni sabores anormales a los productos de la pesca, fáciles de limpiar.
- Debe existir drenaje (imbornales) que impida la acumulación de agua y otros fluidos.
- Cada embarcación debe disponer de recipientes o envases estancos de residuos y basuras de fácil limpieza y evacuación.
- En caso de utilizar envases (cajas, cestas, etc.) debe existir una zona específica para su almacenamiento.
- En la medida de lo posible, se debe habilitar un espacio aislado para guardar la indumentaria utilizada durante la manipulación de los productos de la pesca. Este espacio se debe ubicar en un punto cercano al acceso y a la salida de la zona de manipulación.
- Las embarcaciones que vayan a conservar productos de la pesca frescos durante más de 24 h deben estar equipados con cámaras o elementos de refrigeración similares (por ejemplo capacidad suficiente de hielo) que permitan mantener la captura a temperaturas próximas a la de fusión del hielo.

4.1.2 Limpieza y desinfección de superficies, equipos y utensilios

- Las zonas de trabajo, los equipos, utensilios y contenedores deben limpiarse, como mínimo, después de cada utilización.
- En cada lance se debe manguear o baldear la cubierta, cajoneras, tapas, guantes, delantales y trajes de agua. Así mismo se deben limpiar las artes de pesca para retirar posibles residuos.
- Todos los residuos y desperdicios deben almacenarse en envases estancos hasta la llegada a tierra donde deben ser depositados en los contenedores adecuados.
- Todas las superficies que entren en contacto con los productos de la pesca deben limpiarse y, en caso necesario, desinfectarse con productos aptos para uso alimentario siguiendo el siguiente procedimiento:
 - correcta eliminación de residuos sólidos;
 - limpieza, con un cepillo en caso necesario;
 - aclarado;
 - si fuera necesario, desinfección, siguiendo en todo caso las instrucciones del producto que se aplica; y
 - aclarado final.

NOTA Es conveniente realizar la limpieza en húmedo, para evitar que se distribuyan partículas de polvo o de residuos.

- En caso de llevar productos de limpieza y desinfección a bordo, éstos deben estar almacenados en una zona habilitada a tal efecto que garantice que no entran en contacto con los productos de la pesca.
- Se debe evitar la presencia de elementos ajenos en la zona de manipulación de los productos de la pesca.
- Se debe impedir el acceso de animales a las embarcaciones.

4.1.3 Control de plagas

- Deben establecerse medidas de vigilancia para detectar si aparecen plagas y programar, si fuera necesario, desratizaciones y desinsectaciones con empresas autorizadas, respetando en todo caso las recomendaciones de las mismas.
- Se debe estar en posesión del certificado de aplicación del tratamiento por parte de la empresa autorizada para realizar el tratamiento, así como cualquier otro documento proporcionado por la misma.
- Las desratizaciones y las desinsectaciones deben ser efectuadas por empresas autorizadas, debiéndose respetar en todo caso las recomendaciones de la misma.
- Las desratizaciones y las desinsectaciones deben llevarse a cabo en ausencia de productos de la pesca.
- Se debe evitar la falta de higiene en las áreas de manipulación, las puertas abiertas o los envases de desperdicios abiertos.

4.1.4 Empleo del agua a bordo

- Debe utilizarse agua potable y/o agua de mar limpia no debiéndose utilizar agua de las zonas de las dársenas portuarias.
- La toma de agua de mar de limpieza a bordo debe estar en una banda diferente a aquella en la que se evacuan las aguas residuales, o de refrigeración del motor.
- Los depósitos de agua potable deben ser verificados después de cada marea de manera que se mantengan las condiciones adecuadas para su uso.

4.1.5 Empleo del hielo a bordo

En caso de utilizarse el hielo como medio de refrigeración éste debe:

- fabricarse con agua potable o de mar limpia;
- guardar en contenedores estancos o en zonas limpias.
- Todo el equipo usado para manipular y almacenar el hielo debe ser de material resistente, anticorrosivo y fácil de limpiar y desinfectar y debe mantenerse limpio y en buen estado de conservación.
- El hielo, en caso de utilizarse, debe ser aplicado correctamente sobre los productos de la pesca, garantizando una adecuada capacidad de enfriamiento.

4.2 Artes

- Las artes deben estar almacenadas en buen estado de mantenimiento, limpieza y conservación.

4.3 Manipuladores de alimentos

- La manipulación de los productos de la pesca debe llevarse a cabo por personal formado y cualificado.
- Todo el personal debe conocer y respetar durante el trabajo en contacto con productos de la pesca las siguientes buenas prácticas higiénicas:
 - Lavarse las manos con agua y jabón en las siguientes ocasiones:
 - antes de comenzar el trabajo;
 - cada vez que se usen los servicios higiénicos;
 - después de verter basura o tocar desperdicios;
 - después de utilizar cualquier material de limpieza como lejía, fregonas, etc.

- Mantener las uñas cortas.
- No es adecuado llevar anillos, relojes de pulsera, collares, broches, pendientes, piercings u horquillas.
- No comer, beber, fumar, masticar chicles o caramelos.
- No estornudar, escupir, ni toser sobre los productos.
- Proteger las heridas y cortes con vendajes impermeables apropiados.
- Mantener un grado elevado de aseo personal.
- Se recomienda utilizar guantes para la manipulación del producto y conservarlos limpios.
- Utilizar ropa exclusiva, limpia y adecuada de trabajo.
- El manipulador debe comunicar a su superior cualquier enfermedad o síntoma de enfermedad que pueda ser relevante en la manipulación de alimentos.
- Todo el personal debe conocer y aplicar las siguientes prácticas para evitar dañar los productos de la pesca:
 - No golpearlo, aplastarlo, pisarlo ni magullarlo.

4.4 Captura, embarque, manipulación, almacenamiento a bordo y desembarque de las capturas

4.4.1 Antes de zarpar

- La embarcación debe estar perfectamente preparada para la realización del proceso de manipulación siguiendo las buenas prácticas de higiene y limpieza indicadas en esta guía (véase el apartado 4.1).

4.4.2 Captura, izado y embarque de la pesca

- Las operaciones de captura, izado y embarque de la pesca deben evitar en la medida de lo posible, los roces, aplastamientos y heridas en los productos de la pesca.
- Una vez embarcados los productos de la pesca deben preservarse lo antes posible de la suciedad o de productos que puedan afectar a su higiene, así como de los daños físicos y los agentes externos (altas temperaturas, sol, viento).
- En caso necesario, la captura debe lavarse muy bien utilizando únicamente agua de mar limpia o agua potable.
- Es recomendable someter la captura a la acción del frío lo más rápidamente posible, utilizando hielo o cualquier otro procedimiento adecuado, siendo obligatoria esta acción en caso de embarcaciones que superen las 24 h de marea.
- Los residuos deben ser almacenados hasta llegar a tierra en recipientes o envases estancos destinados a tal fin que garanticen que no entran en contacto con los productos de la pesca. Una vez llegado a tierra los residuos deben ser depositados en los contenedores adecuados.

4.4.3 Manipulación y clasificación

- Se debe minimizar el tiempo de manipulación de las capturas (tiempo desde la captura hasta la refrigeración).
- Para evitar futuras clasificaciones, se recomienda realizar a bordo la clasificación de los productos de la pesca por tamaños.
- Las cajas y recipientes que contengan los productos de la pesca deben ser de uso exclusivo para este fin, y no deben estar demasiado llenas para no aplastar los productos de la pesca.

- En el caso de evisceración de los productos de la pesca los desechos se deben mantener en envases estancos hasta llegar a puerto, y allí deben depositarse en contenedores adecuados.

4.4.4 Estiba

- Las zonas donde se almacene producto deben estar limpias.
- En el período de almacenamiento en la embarcación es recomendable mantener una temperatura próxima a la de fusión del hielo.
- El diseño y material de los envases (cajas, cestas, etc.) debe garantizar las condiciones sanitarias de los productos de la pesca, recomendándose la utilización de cajas de material impermeable. En caso de utilización de hielo, las cajas deben permitir la salida del agua procedente de la fusión de éste.
- Los envases que vayan a ser reutilizados se deben limpiar y desinfectar utilizando agua caliente, detergentes y desinfectantes apropiados.
- No se deben reutilizar envases o cajas de un solo uso.
- El producto debe estar estibado de forma que no se aplaste, apilándose con cuidado en pilas no demasiado altas.
- No se deben pisar las cajas.

4.4.5 Desembarque

- La descarga debe realizarse rápidamente y con los medios necesarios.
- El personal debe conocer y aplicar las buenas prácticas de manipulación para no dañar los productos de la pesca.
- El personal debe conocer y aplicar las buenas prácticas higiénicas (véase el apartado 4.3).
- Los productos de la pesca no deben entrar nunca en contacto con el suelo.
- No se deben sobrecargar, arrastrar ni pisar las cajas.

5 REGISTROS

Debe estar disponible la siguiente información:

Aspectos	Información y/o documentación que es necesario conservar
Formación	Certificados de formación emitidos por la empresa autorizada
Control de plagas	Certificado proporcionado por empresa que realiza el tratamiento
Limpieza y desinfección	<ul style="list-style-type: none"> - Fichas técnicas de los productos de limpieza y desinfección - Tratamientos y frecuencias
Proveedores de envases	Información completa que permita la trazabilidad hacia atrás
Proveedores de hielo	Información completa que permita la trazabilidad hacia atrás
Depósito de agua potable	Documentación de verificación periódica

ANEXO A (Informativo)**TABLA RESUMEN**

Este anexo ofrece de forma esquemática las prácticas correctas de higiene establecidas en esta guía.

EMBARCACIONES		
	PROHIBICIONES	PRÁCTICAS CORRECTAS
Instalaciones, equipamiento y utensilios		<p>Diseñados para garantizar que no se contaminan los productos de la pesca con cualquier elemento indeseable.</p> <p>Fabricados con materiales fáciles de limpiar y, en caso necesario desinfectar.</p> <p>Drenaje adecuado.</p> <p>Con envases estancos para los desperdicios.</p> <p>Para mareas de más de 24 h con un sistema de refrigeración adecuado.</p> <p>Con una zona para guardar la indumentaria.</p>
<p>Limpieza, desinfección, control de plagas y otros agentes contaminantes</p>	<p>Tirar residuos o basuras al mar</p> <p>Presencia de animales en las embarcaciones</p> <p>Aplicar el tratamiento para la eliminación de plagas en presencia de productos de la pesca</p>	<p>Limpiar, y en caso necesario desinfectar, todas las superficies y utensilios que van a entrar en contacto con los productos de la pesca utilizando productos autorizados para uso alimentario.</p> <p>Seguir el siguiente procedimiento de limpieza y, en su caso, desinfección:</p> <ul style="list-style-type: none"> - eliminación de residuos sólidos; - limpieza, preferentemente en húmedo; - aclarado; - desinfección en caso necesario; - aclarado final. <p>Limpiar la zona de trabajo después de cada jornada de trabajo.</p> <p>Manguear o baldear en cada lance.</p> <p>Limpiar las artes de pesca de posibles residuos en cada lance.</p> <p>Mantener los desperdicios a bordo en envases estancos hasta la llegada a tierra, y allí depositarlos en contenedores apropiados.</p> <p>Guardar los productos de limpieza de forma que no entren en contacto con los productos de la pesca.</p> <p>Evitar falta de higiene en general.</p> <p>Los tratamientos de eliminación de plagas deben realizarlos empresas autorizadas que deben emitir el correspondiente certificado.</p> <p>Seguir las recomendaciones de la empresa autorizada que aplica el tratamiento.</p>

EMBARCACIONES		
	PROHIBICIONES	PRÁCTICAS CORRECTAS
Empleo del agua a bordo	Utilizar agua de las dársenas portuarias	Utilizar únicamente agua potable o agua de mar limpia tomada de una banda diferente a aquella en la que se evacuan las aguas residuales o de refrigeración del motor. Verificar los depósitos de agua potable en cada marea.
Empleo del hielo a bordo		Fabricar el hielo con agua potable o agua de mar limpia. Guardar el hielo en contenedores estancos o zonas limpias. Mantener todo el equipo usado para manipular y almacenar el hielo limpio y en buen estado de conservación.

ARTES		
	PROHIBICIONES	PRÁCTICAS CORRECTAS
Mantenimiento		Conservar en buen estado de mantenimiento. No deben causar daños a los productos de las pesca.

MANIPULADORES		
	PROHIBICIONES	PRÁCTICAS CORRECTAS
	Comer, beber, fumar, masticar chicles o caramelos Estornudar, toser o escupir sobre los productos Golpear, aplastar o magullar los productos de la pesca	Personal debidamente formado y cualificado. Lavarse las manos con agua caliente y jabón en las siguientes ocasiones: <ul style="list-style-type: none"> – antes de comenzar el trabajo; – cada vez que se usen los servicios higiénicos; – después de verter basura o tocar desperdicios; – después de utilizar cualquier material de limpieza como lejía, fregonas, etc. Mantener las uñas cortas y limpias, y en general un grado elevado de aseo personal. Utilizar guantes para la manipulación del producto es recomendable. Utilizar ropa exclusiva, limpia y adecuada de trabajo. Cubrir las heridas con vendajes limpios e impermeables. Comunicar a su superior cualquier enfermedad que pueda ser relevante en la manipulación de alimentos.

CAPTURA		
	PROHIBICIONES	PRÁCTICAS CORRECTAS
		Controlar el tiempo del lance efectuando el izado en el momento óptimo.

EMBARQUE		
	PROHIBICIONES	PRÁCTICAS CORRECTAS
Izado		Minimizar daños en los productos de la pesca.
Producto embarcado	Caminar sobre los productos de la pesca	<p>Situar los productos de la pesca lo antes posible lejos de la acción del sol o cualquier otra fuente de calor o productos contaminantes.</p> <p>Si la captura va a ser lavada, debe utilizarse únicamente agua de mar limpia.</p> <p>Para mareas de menos de 24 h, es recomendable colocar los productos de la pesca en un ambiente refrigerado (cámara, hielo,...) lo antes posible.</p> <p>Para mareas de más de 24 h es obligatorio colocar los productos de la pesca en un ambiente refrigerado (cámara, hielo,...) lo antes posible.</p>

MANIPULACIÓN Y CLASIFICACIÓN		
	PROHIBICIONES	PRÁCTICAS CORRECTAS
		Minimizar el tiempo de manipulación.
	Sobrecargar las cajas	<p>Utilizar envases (cajas, cestas, etc.) exclusivos para este fin de materiales que garanticen las condiciones higiénico-sanitarias del producto.</p> <p>Para evitar futuras manipulaciones, se recomienda clasificar los productos de la pesca a bordo.</p> <p>Colocar los productos de la pesca en los envases sin golpearlo ni aplastarlo.</p>
	Pisar las cajas	Colocar la cantidad adecuada de productos de la pesca en cada caja.

ESTIBA		
	PROHIBICIONES	PRÁCTICAS CORRECTAS
	<p>Reutilizar envases de un solo uso</p> <p>Pisar o arrastrar las cajas</p> <p>Situar productos o utensilios de limpieza cerca del producto estibado</p>	<p>Es recomendable mantener temperatura próxima a la de fusión del hielo.</p> <p>Colocar las cajas en una zona limpia libre de fuentes de contaminación.</p> <p>Apilar en pilas no demasiado altas para no dañar el producto.</p> <p>Limpiar y desinfectar los envases que se vayan a reutilizar.</p>

DESEMBARQUE		
	PROHIBICIONES	PRÁCTICAS CORRECTAS
	<p>Dejar los productos de la pesca en contacto con el suelo</p> <p>Sobrecargar, arrastrar o pisar las cajas</p>	<p>Realizar la descarga rápidamente utilizando los medios necesarios para no dañar los productos de la pesca.</p> <p>Aplicar buenas prácticas higiénicas y de manipulación en todo momento.</p>

AENOR

Asociación Española de
Normalización y Certificación

Dirección C Génova, 6
28004 MADRID-España

Teléfono 91 432 60 00

Fax 91 310 40 32