

**Manual de Buenas Prácticas de Manipulación y
Preservación en las cámaras de transporte de productos
pesqueros y acuícolas**

EMPRESA.....

PLACA DE RODAJE

.....

CARROCERIA

.....

AÑO.....

INTRODUCCION

El presente manual de Buenas Prácticas de Manipulación y Preservación es de aplicación a las cámaras de transporte desde la estiba hasta la descarga de recursos o productos hidrobiológicos, asegurando que estas no comprometan la inocuidad por malas prácticas.

El manual se encuentra en cumplimiento a la normativa sanitaria para el transporte de Productos Pesqueros y Acuícolas para consumo humano, establecida en el D. S. N° 040-2001-PE, Título IV del Almacenamiento y Transporte, donde se dispone las características de diseño, construcción y operativos que deben cumplir los productos frescos, refrigerados, congelados o curados, manteniendo la calidad y garantizando la inocuidad de los productos transportados.

Así mismo, la Norma Sanitaria para Moluscos Bivalvos Vivos D. S. N° 007-2004-PRODUCE, Título V Transporte, Capítulo II Diseño, Construcción y Equipamiento, Artículo 38 y al Capítulo III Requerimientos Operativos, Artículo 39° y 40°.

Es importante considerar que las condiciones de inocuidad y calidad de los recursos o productos pesqueros a ser transportados, sólo puede ser mantenida, pero no mejorada. La mayoría de los recursos o productos pesqueros son de alto valor, pero muy perecibles, por lo tanto, para mantener las condiciones de inocuidad y calidad de los recursos o productos pesqueros del momento, deben ser transportados lo mejor posible.

DEFINICIONES

- **Buenas Prácticas:** Conjunto de prácticas de higiene adecuadas, cuya observancia asegura la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas. Son programas para dar seguridad sanitaria a los alimentos mediante la prevención de cualquier fuente potencial de contaminación.
- **Condición Sanitaria:** Conjunto de requisitos microbiológicos, físico químicos y sensoriales que debe reunir un alimento para ser considerado inocuo para el consumo humano.
- **Contaminación:** Presencia de cualquier materia objetable en el pescado o producto pesquero a causa de agentes patógenos microbianos, productos químicos, cuerpos extraños u otras materias indeseables que pueden comprometer la inocuidad o idoneidad del alimento.
- **Declaración de Extracción o Recolección de moluscos bivalvos vivos (DER):** Formato que registra la extracción o recolección, transporte y destino de los moluscos bivalvos vivos.
- **Operador:** Persona natural o jurídica responsable de la cámara del vehículo de transporte.

PROGRAMA DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACIÓN Y PRESERVACIÓN

1. Propósito

Implementar y aplicar un Programa de Manipulación y Preservación de los recursos o productos de la pesca y acuicultura que son trasladados en las cámaras de transporte, con el fin de preservarlos y evitar su contaminación.

2. Base legal

El presente Programa de Buenas Prácticas de Manipulación y Preservación, tiene como referencias principales:

- D. S. Nº 040-2001-PE “Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas”
- D. S. Nº 007-2004-PRODUCE “Norma Sanitaria de Moluscos Bivalvos Vivos”

3. Responsabilidad

En el Art. 19º del Reglamento de la Ley de Creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera, D. S. Nº 012-2013-PRODUCE; establece que el operador es el responsable de la seguridad sanitaria de los productos pesqueros y acuícolas, destinados al consumo humano, del cumplimiento de las normas sanitarias y del diseño, implementación y mantenimiento de un apropiado sistema de aseguramiento de la calidad

4. Procedimientos de manipulación al interior de la cámara de almacenamiento.

Los transportes de productos pesqueros deben:

- 4.1. Estar fabricados con materiales resistentes, impermeables, no corrosibles, que no transmitan olores ni sabores extraños o sustancias tóxicas.
- 4.2. Tener diseño que permita manipular y acondicionar convenientemente el pescado y evitar daños físicos.
- 4.3. Poseer drenajes adecuados a fin de que el agua de fusión del hielo no se acumule.
- 4.4. Al momento de apilarse no dañar al pescado.
- 4.5. El personal manipulador debe evitar daños físicos como golpear, aplastar, pisar, magullar los productos de la pesca.
- 4.6. Se debe preservar el pescado en condiciones higiénicas sanitarias adecuadas.
- 4.7. Se debe utilizar siempre equipos y utensilios limpios.
- 4.8. El personal debe tener conocimiento en temas de Buenas prácticas de manipulación y preservación a bordo.

- 4.9. Los moluscos bivalvos vivos se transportarán y distribuirán mediante vehículos o contenedores cerrados que mantengan el producto a una temperatura que no tenga un efecto negativo sobre su calidad y viabilidad.

5.0 Procedimiento de Control de hielo y Materia Prima.

Hielo:

- 5.1 El hielo que se utiliza para enfriar el pescado debe ser elaborado con agua limpia y antes de ser usado se almacenará en buenas condiciones higiénico sanitarias, de ser producido por terceros estos deben ser controlados (contar con certificado microbiológico del hielo, demostrando su aptitud sanitaria).
- 5.2 El hielo molido es almacenado en cajas y/o cubetas o sacos que no alteren su aptitud sanitaria y almacenado en zonas limpias.
- 5.3 En la cámara isotérmica se utiliza pala de material resistente a la corrosión (plástico o acero inoxidable), fácil de limpiar y desinfectar, esta herramienta se utiliza para esparcir el hielo en la cámara o en las cubetas.
- 5.4 El hielo para transportar envíos de moluscos bivalvos vivos, éste se obtendrá a partir de agua potable o agua de mar limpia.

Materia Prima:

- 5.5 Los productos de la pesca deben preservarse inmediatamente, evitando los factores que afecten su inocuidad. Asegurando que la temperatura sea cercana a los 0°C exceptuando productos congelados y moluscos bivalvos vivos.
- 5.6 Las cajas y recipientes que contengan los productos de la pesca deben ser de uso exclusivo para este fin y no deben estar demasiados llenos para evitar su daño o aplastamiento.
- 5.7 Los envases o contenedores (cajas sanitarias) que contengan moluscos bivalvos vivos no podrán transportarse en contacto con el suelo del vehículo, sino que deberán descansar sobre una parihuela u otro dispositivo que impida dicho contacto.
- 5.8 Se controla la temperatura en las cámaras que transportan productos congelados (-) 18°C o más baja.
- 5.9 El transporte de moluscos bivalvos vivos deben estar acompañados de la Declaración de Extracción o Recolección de moluscos bivalvos vivos (DER) y etiquetas de extracción.

6.0 Los pescados de gran tamaño y estibados a granel deben ser colocados sobre superficies limpias, nunca en contacto directo con el piso.

6.0 Registro.

Este procedimiento debe ser registrado con el llenado del formato N° 02.

FORMATO N° 02

II. CONTROL DE HIELO Y MATERIA PRIMA EN LA CAMARA DE TRANSPORTE

Descripción		Evaluación				Medidas Correctivas	
		Inicio de labores		Final de labores			
		Si	No	Si	No		
I. Control de Hielo	El hielo es elaborado con agua limpia o adquirido de proveedores controlados.						
	El hielo es almacenado en condiciones que no se permita su contaminación						
	El hielo es manipulado con materiales (palas), resistentes a la corrosión (plástico o acero)						
II. Materia Prima. (Pesca o Captura)	Los productos de la pesca estibados en la cámara son manipulados evitando los daños físicos.						
	Los productos de la pesca son almacenados con hielo al inicio y durante la estiba en cámara.						
	Los productos de la pesca son almacenados en cámaras sobre cajas y parihuelas que eviten el daño o aplastamiento.						
	El almacenamiento de los productos de la pesca deben ser rápidos y oportunos.						
	Se controla la temperatura en las cámaras que transportan productos congelados (-) 18°C o más baja.						
	El transporte de moluscos bivalvos vivos están acompañados de la Declaración de Extracción o Recolección de moluscos bivalvos vivos (DER) y etiquetas de extracción.						
	Se controla la temperatura en las cámaras que transportan productos fresco refrigerados, no mayor a 5 °C.						

III. Control de Buenas Prácticas de Manipulación en Camara

Descripción	Evaluación		Medidas Correctivas
	Si	No	
1. Cajas sanitarias o recipientes son usados correctamente durante la estiba y almacenamiento en la cámara de transporte			
2. Las palanas y cajas sanitarias se encuentran en buen estado y son de material que eviten su contaminación, fáciles de limpiar y desinfectar.			
3. El personal manipula correctamente los productos de la pesca durante la estiba hacia las cámaras de almacenamiento.			

OBSERVACIONES :
.....

Firma del Responsable de la Camara de Transporte