



BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN EN DESEMBARQUE DE PRODUCTOS PESQUEROS



1

Los desembarcaderos deben permanecer limpios y libres de focos contaminantes.



2

El material a usar debe ser liso, no absorbente y de fácil limpieza.



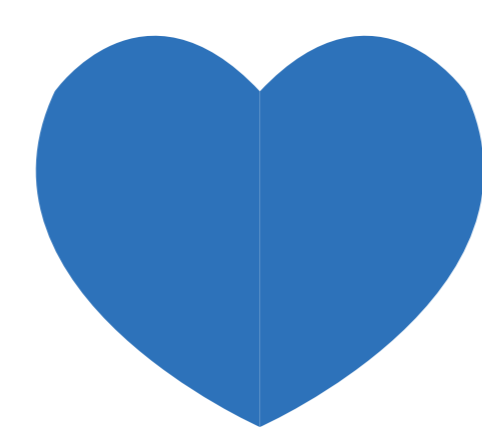
3

La descarga y despacho se debe realizar en condiciones sanitarias adecuadas.



4

El área de tareas previas debe contar con ambientes cerrados y amplios.



El manipulador de pescado debe cuidar su aseo personal, su salud y realizar acciones que no comprometan la inocuidad del producto. Además contar con capacitaciones en "Buenas Prácticas de Manipulación, Higiene y Saneamiento".



El desembarcadero debe tener un sistema de suministro, almacenamiento, distribución de agua potable y agua de mar limpia.

LA CADENA DE FRÍO



- Controlar la temperatura de los productos pesqueros refrigerados durante su recepción, acondicionamiento, transporte, almacenamiento y venta.
- Los productos pesqueros refrigerados deben mantenerse a temperaturas cercanas a los 0° C.