

**Manual de Buenas Practicas 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. N° 040-2001-PE “Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas”
- D. S. N° 007-2004-PRODUCE “Norma Sanitaria de Moluscos Bivalvos Vivos”

### **3. Responsabilidad**

En el Art. 19° del Reglamento de la Ley de Creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera, D. S. N° 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	
<b>I. Control de Hielo</b>	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 corrosion (plastico o acero )				
<b>II. Materia Prima. (Pesca o Captura)</b>	Los productos de la pesca estibados en la camara son manipulados evitando los daños físicos.				
	Los productos de la pesca son almacenados con hielo al inicio y durante la estiba en camara.				
	Los productos de la pesca son almacenados en camaras sobre cajas y parihuelas que eviten el daño o aplastamiento.				
	El almacenamiento de los productos de la pesca deben ser rapidos y oportunos.				
	Se controla la temperatura en las camaras que transportan productos congelados (-) 18°C o mas baja.				
	El transporte de moluscos bivalvos vivos estan acompañados de la Declaración de Extracción o Recolección de moluscos bivalvos vivos (DER) y etiquetas de extracción.				
	Se controla la temperatura en las camaras que transportan productos fresco refrigerados, no mayora 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 camara de transporte			
2. Las palanas y cajas sanitarias se encuentran en buen estado y son de material que eviten su contaminación, faciles de limpiar y desinfectar.			
3.El personal manipula correctamente los productos de la pesca durante la estiba hacia las camaras de almacenamiento.			

**OBSERVACIONES :** .....

.....

.....

**Firma del Responsable de la Camara de Transporte**