



PERÚ

Ministerio  
de la Producción



**SANIPES**

Organismo Nacional de  
Sanidad Pesquera



**Guía de Buenas Prácticas  
Sanitarias Pesqueras**

# Guía de Buenas Prácticas Sanitarias Pesqueras



## GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS SANITARIAS PESQUERAS

Autor:  
Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES

Editado por:  
Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES  
Av. Domingo Orué 165 - Surquillo - Lima - Perú

1º edición:  
julio 2018

HECHO EL DEPÓSITO LEGAL EN LA BIBLIOTECA NACIONAL DEL PERÚ N.º 2018 - 09716

Se terminó de imprimir en julio del 2018 en:  
D'Gráficos Servicios Gráficos y Publicaciones E.I.R.L.  
Calle Ceres 222  
Urb. Villacampa - Rímac

## PRESENTACIÓN

El Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, entidad adscrita al Ministerio de la Producción - PRODUCE, supervisa y promueve el cumplimiento de las normas sanitarias en la producción y comercialización de productos hidrobiológicos, para que lleguen en condiciones sanitarias adecuadas para su consumo.

Como autoridad sanitaria, SANIPES pone al alcance de los pescadores artesanales la GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS SANITARIAS PESQUERAS, con el objetivo de fortalecer y desarrollar sus capacidades y habilidades para salvaguardar la inocuidad de los productos hidrobiológicos, de conformidad con la normativa sanitaria pesquera vigente.

Asimismo, la guía pretende explicar de manera didáctica, por qué y cómo se debe cumplir la normativa sanitaria cuando se realizan actividades pesqueras, para obtener productos inocuos, que no afecten la salud de sus consumidores.





## ¿Qué es la normativa sanitaria?

Es el conjunto de reglamentos y procedimientos que deben cumplir de manera obligatoria todos los pescadores, armadores pesqueros y otros agentes de la pesca cuando realizan sus labores.

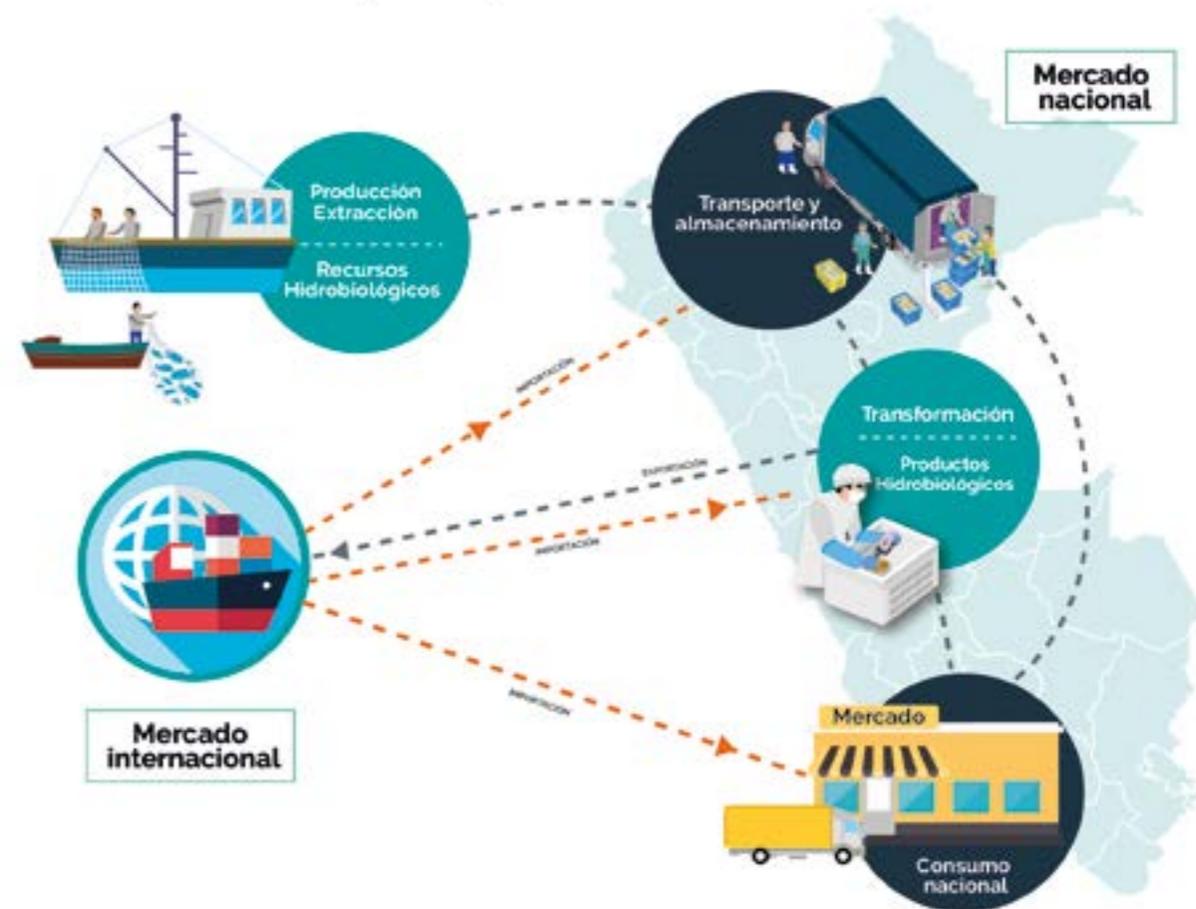
Su cumplimiento asegura la producción y comercio de pescados y otros productos pesqueros sanos, aptos para el consumo humano.

Normas sanitarias aplicables a embarcaciones pesqueras artesanales:

- D.S. N.° 040-2001-PE
- D.S. N.° 027-2009-PRODUCE

## SANIPES está presente en toda la cadena productiva pesquera

Desde la producción primaria (extracción) hasta el consumo final



## CADENA PRODUCTIVA PESQUERA ARTESANAL



# INO CUI DAD

“ Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.”

CODEX ALIMENTARIUS, CAC/RCP 1-1969

Los alimentos pesqueros podrán ser inocuos en la medida que se establezcan controles a lo largo de su cadena productiva, es decir, desde su extracción hasta que llegan a las mesas de los



Del mar a la  
mesa

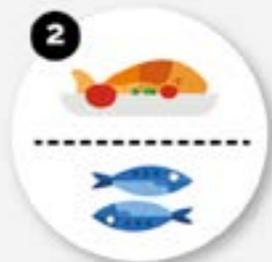


# 5 claves para la inocuidad de los alimentos

Recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud (OMS)



Mantenga la limpieza



Separe crudos y cocidos



Realice cocción completa



Mantenga los alimentos a temperaturas seguras



Use agua y materia prima segura

## Peligros que afectan a los productos pesqueros

Su consumo podría causar problemas en la salud de sus consumidores

- **Peligros biológicos:** bacterias patógenas, virus, parásitos, biotoxinas, etc.
- **Peligros químicos:** medicamentos veterinarios; contaminantes orgánicos, industriales, ambientales e inorgánicos; alérgenos, histamina, etc.
- **Peligros físicos:** esquirlas de pinturas, metales, etc.



# CALIDAD

## de los alimentos

- Son las características de los alimentos por las cuales son aceptados por los consumidores.
- La calidad de los productos pesqueros implica no solo conocer sus condiciones sanitarias, sino también su trazabilidad, es decir, conocer su procedencia, desde su extracción hasta su llegada al consumidor final.



## Características del pescado fresco



Ojos claros y brillantes



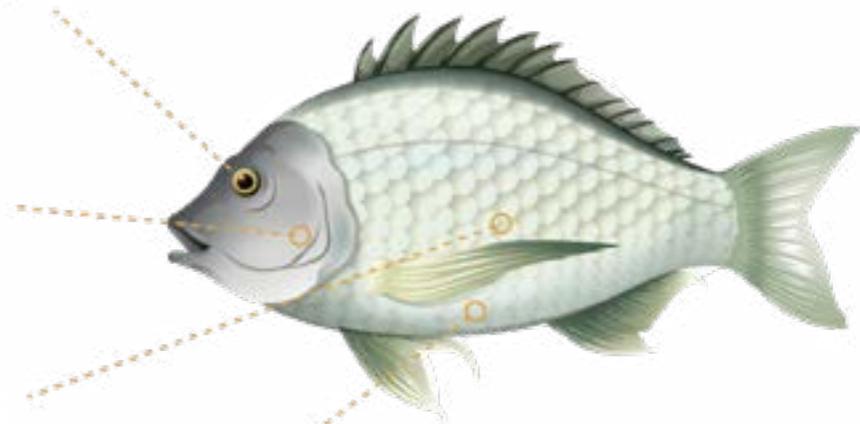
Agallas color rojo



Escamas brillantes



Carne elástica y brillante, pero firme



Las cualidades de los alimentos son las percibidas por los sentidos: **sabor, olor, color, textura, forma y apa**

# ¿Qué son las buenas prácticas sanitarias?

Es la ejecución de las actividades pesqueras tomando en cuenta las recomendaciones de higiene, con el fin de asegurar la condición sanitaria apta (inocuidad de los alimentos), mediante la prevención de cualquier fuente potencial de contaminación.

## ¿Cómo debe estar diseñada una embarcación pesquera artesanal para que cumpla con la norma sanitaria? (Art.11 A)

### 1. Debe estar diseñada y construida de manera que:

- a. Permita una rápida y eficiente manipulación del pescado.
- b. Sea fácil limpiarla y desinfectarla.



## ¿Cómo debe estar diseñada una embarcación pesquera artesanal para que cumpla con la norma sanitaria? (Art.11 A)

c. Se puedan aplicar los métodos de preservación (por refrigeración con hielo, cremolada u otro), para evitar el deterioro del pescado.



## ¿Cómo debe estar diseñada una embarcación pesquera artesanal para que cumpla con la norma sanitaria? (Art.11 A)

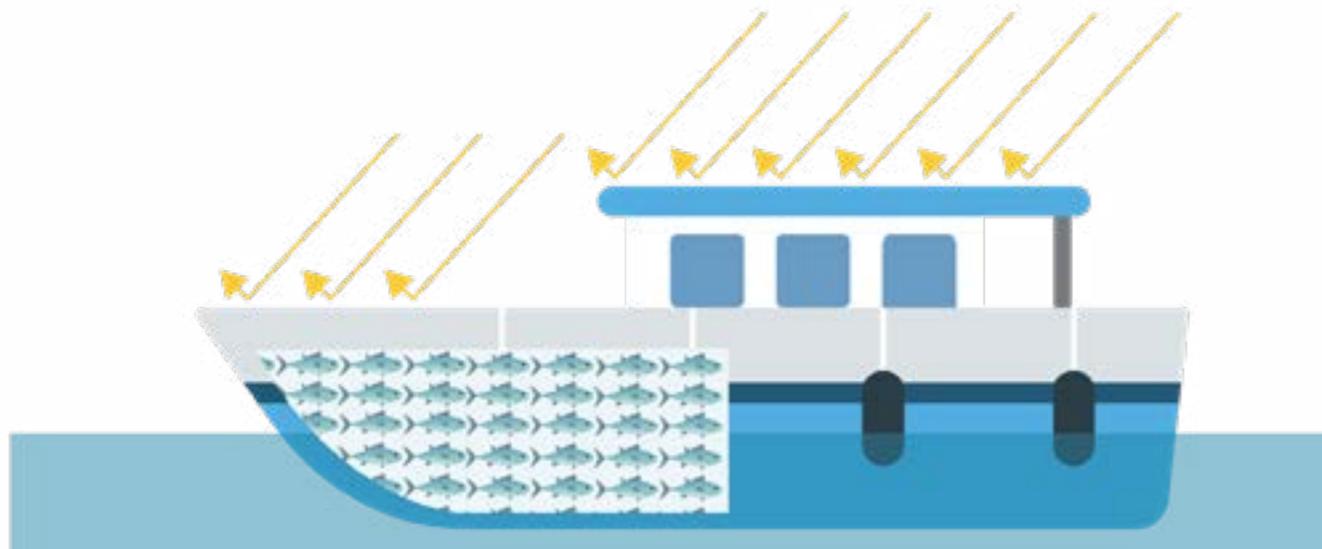
d. Permita prevenir la contaminación y el daño físico del pescado con el uso de pernos y materiales no corrosivos, así como pinturas no tóxicas, entre otras recomendaciones.



## ¿Cómo debe estar diseñada una embarcación pesquera artesanal para que cumpla con la norma sanitaria? (Art.11 A)

### 2. Las bodegas y lugares de almacenamiento del pescado o hielo deben:

a. Tener protección contra el sol, viento y agentes del medio ambiente.



## ¿Cómo debe estar diseñada una embarcación pesquera artesanal para que cumpla con la norma sanitaria? (Art.11 A)

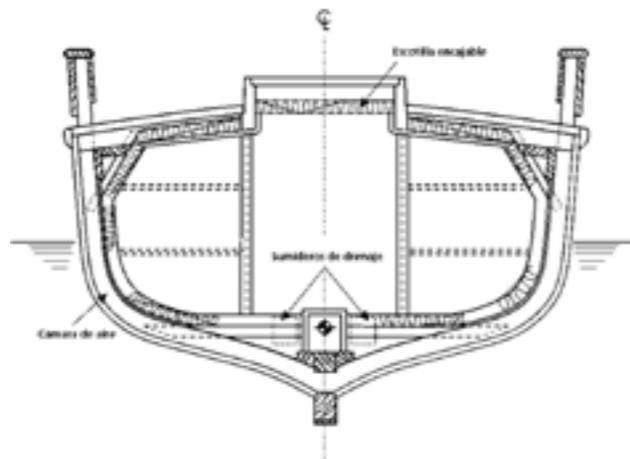
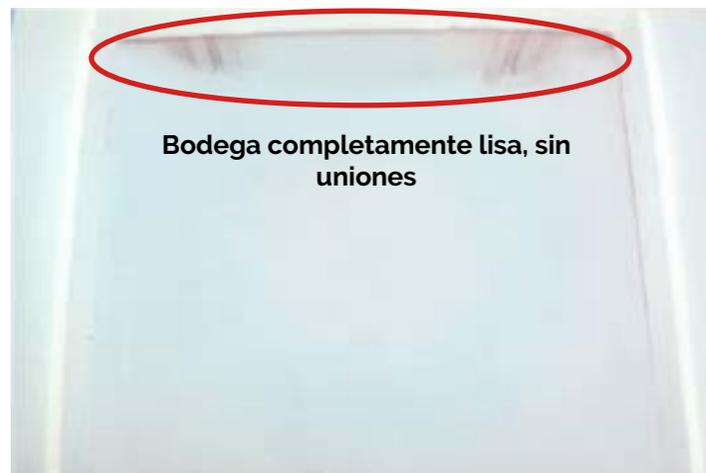
b. Contar con superficies lisas, impermeables y resistentes a la corrosión.

c. Ser de materiales no tóxicos y que no generen olor o sabor extraño al pescado.



## ¿Cómo debe estar diseñada una embarcación pesquera artesanal para que cumpla con la norma sanitaria? (Art.11 A)

- d. Ser fáciles de limpiar y estar conservadas en buenas condiciones. Por ejemplo, deben evitarse los ángulos rectos donde se acumule la suciedad difícil de limpiar y utilizar implementos de limpieza adecuados, a fin de no dañar su superficie.
- e. Tener un diseño que evite y proteja al pescado de daños físicos.



## ¿Cómo debe estar diseñada una embarcación pesquera artesanal para que cumpla con la norma sanitaria? (Art.11 A)

- f. Contar con sistemas de drenaje manuales o mecánicos adecuados, que permitan proteger al pescado del ingreso de agua de sentina (zonas donde acumula agua sucia).



## ¿Cómo debe estar diseñada una embarcación pesquera artesanal para que cumpla con la norma sanitaria? (Art.11 A)

### 3. Sobre el suministro de agua y servicio del personal

Se debe disponer de agua limpia en cantidad suficiente para las tareas de limpieza de la embarcación.



## Requerimientos operativos

Los operadores de las embarcaciones artesanales deben asegurar el cumplimiento de lo siguiente:

### 1. Condiciones para la preservación del pescado a bordo

a. Contar con manuales de buenas prácticas de manipulación y preservación a bordo, los mismos que deben contener lo siguiente:

- Procedimientos de manipulación de la pesca a bordo.
- Tipos de preservación a bordo.
- Procedimientos para el control del hielo a utilizarse con el pescado.
- Formatos para el registro de la actividad realizada.



**BPM- N° 5 CONTROL DE HIELO Y MATERIA PRIMA**

FRECUENCIA: CADA COMPRO

FECHA: ..... HORA: .....

HIELO	SI	NO	OBSERVACIONES
ES ELABORADO CON AGUA LIMPIA O ADQUIRIDO DE PROVEEDORES CONTROLADOS			
ES ALMACENADO EN CONDICIONES QUE NO SE PERMITA SU CONTAMINACIÓN			
ES MANIPULADO CON MATERIALES (PACAS, ACERO) RESISTENTES A LA CORROSIÓN (PLÁSTICOS)			
MATERIA PRIMA	SI	NO	OBSERVACIONES
ES MANIPULADO EVITANDO LOS DAÑOS FÍSICOS (PISAR, MACHUCAR)			
ES ALMACENADO CON HIELO AL RÍDIO DE LA EXTRACCIÓN			
ES ALMACENADO EN BODEGAS SOBRE REPIJAS O CAJAS QUE EVITEN EL DAÑO O AGUSTAMIENTO			
EL ALMACENAMIENTO DE LA PESCADA ES RÁPIDO Y OPORTUNO			
SE CONTROLA LA TEMPERATURA CERCANA A LA FUSIÓN DEL HIELO DURANTE LA TRAYECTORIA			
LOS PRODUCTOS DE LA PESCADA DEBEN SER PROTEGIDOS CONTRA AGENTES EXTERNOS (ALTAS TEMPERATURAS, SOL Y VIENTO)			
LA MATERIA PRIMA DESCARGADA SE PUESTA EN CONTACTO DIRECTO CON EL PISO			
ES PROTEGIDA PARALELAMENTE AL CONTACTO CON EL MEDIO AMBIENTE			

FRMA DEL RESPONSABLE: .....

### Requerimientos operativos (Art.13 A)

b. Quienes realizan el manipuleo de pescado a bordo deben estar completamente aseados y sanos.



### Requerimientos operativos (Art.13 A)

c. Contar con sistemas de preservación que aseguren el enfriamiento rápido y a temperaturas cercanas a la fusión del hielo (0°C).

d. El almacenamiento con hielo debe realizarse evitando daños físicos del pescado.



## Requerimientos operativos (Art.13 A)

e. El hielo debe ser elaborado con agua limpia. Si es adquirido de un proveedor, hay que asegurarse de que este cuenta con un informe de ensayo emitido por un laboratorio acreditado.



El hielo debe cumplir con los parámetros físicos, químicos y microbiológicos descritos en el reglamento de la Calidad de Agua para Consumo Humano (D.S n.º 031-2010-SA)

## Aplicación de las buenas prácticas de manipulación y preservación a bordo

### Ventajas del uso del hielo:

- ✓ Tiene gran capacidad de enfriamiento.
- ✓ Es barato.
- ✓ Enfría rápidamente.
- ✓ Se transporta con facilidad, convirtiéndose en un método de enfriamiento portátil.





## Requerimientos operativos

b. Ejecutar procedimientos de limpieza tanto al inicio como al final de la jornada.



### Limpieza

Es la eliminación de la suciedad, residuos de alimentos, grasas y polvo de las superficies de toda la embarcación pesquera, como bodegas, cubiertas, pañoles, etc.

### Desinfección

Es la reducción o inactivación de bacterias, virus y otros agentes patógenos. La desinfección se logra aplicando tratamientos químicos o físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad del alimento.

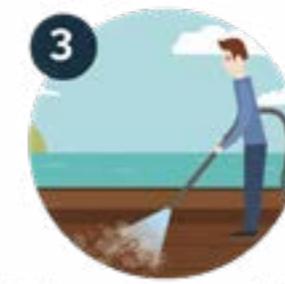
## Procedimientos de higiene y desinfección de superficies



Retirar toda la suciedad visible



Aplicar solución de detergente con ayuda de escobillas



Enjuagar con agua potable o agua de mar limpia



Desinfectar todas las superficies con agua clorada



## Tabla para preparar y aplicar soluciones con cloro

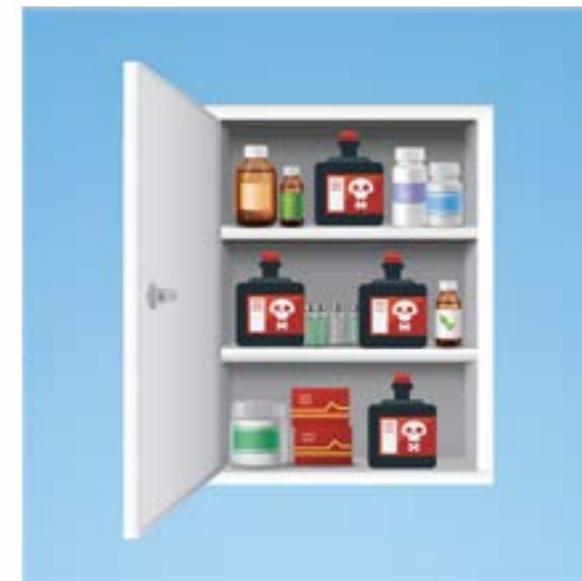
Concentración requerida	CANTIDAD DE AGUA			ÁREAS DE APLICACIÓN
	10L	20L	50L	
	CANTIDAD DE HIPOCLORITO DE SODIO AL 10%			
0.5 ppm	0.05 mL	0.1 mL	0.25 mL	Agua de enfriamiento, agua potable, hielo, lavado en el proceso, agua de fileteo y lavado de manos.
50 ppm	5 mL	10 mL	25 mL	Superficies de contacto con alimentos: mesas, tablas de fileteo, parrillas, coches, cajas, cuchillos, guantes y otros utensilios.
100ppm	10 mL	20 mL	50 mL	
150 ppm	15 mL	30 mL	75 mL	
200 ppm	20 mL	40 mL	100 mL	Superficies de no contacto con alimentos: desinfección de botas, pisos, canaletas, parihuelas, cámaras, etc.

L= Litros  
mL= mililitros (5ml equivale al contenido de una cucharadita)  
ppm= partes por millón (mg/L)

Normativa sanitaria aplicable a embarcaciones pesqueras artesanales D.S. n.º 027-2009-PRODUCE

### Requerimientos operativos (Art.13 A)

c. Separar del producto de la pesca todo compuesto tóxico (combustible y otros) estibado a bordo.



### Requerimientos operativos (Art.13 A)

- d. Los pescadores deben estar capacitados en temas de manipulación y preservación del pescado a bordo, así como en prácticas de higiene y saneamiento.



### Para tener en cuenta:

- En la embarcación no debe haber animales domésticos, como perros, gatos, etc.



**Para tener en cuenta:**

Los residuos y desperdicios deben ser evacuados de la embarcación y desechados en contenedores adecuados al llegar a tierra.



El personal debe estar provisto de indumentaria para el trabajo limpia y en buen estado (ropa de agua, botas, guantes, etc.).



**Para tener en cuenta:**

No se debe fumar, comer, ingerir bebidas ni estar enfermo durante la faena de pesca.



**Para tener en cuenta:**

El personal debe tener buenos hábitos de higiene personal.



Tener uñas cortas y limpias



Asearse diariamente



Conservar la barba y cabellos cortos



**Recuerda:**

¡Si pescas cumpliendo las **buenas prácticas sanitarias**, estás cuidando la salud de la población que consumirá tus productos!

**¡YO PESCO SANO Y SEGURO!**



Somos el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera, encargado de supervisar y fiscalizar todas las actividades pesqueras y acuícolas en el Perú, para que los productos hidrobiológicos y sus derivados sean sanos, inocuos y aptos para el consumo humano, en resguardo de la salud pública.

[www.sanipes.gob.pe](http://www.sanipes.gob.pe)



SanipesPeru

EL PERÚ PRIMERO