



**NORMA TÉCNICA DE CONTROL
SANITARIO E INSPECCION DE LAS
CONDICIONES DE PRODUCCIÓN DE
PRODUCTOS PESQUEROS**

**NTON
03 033 - 00**

**Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad, Ministerio de Fomento, Industria y Comercio
Telefax: 2774671, Norma Técnica Nicaragüense (NTN)**

NORMA TECNICA OBLIGATORIA NICARAGÜENSE

Derecho de reproducción reservado

Continúa

La Norma Técnica Nicaragüense 03 033-99 ha sido preparada por el Grupo de Trabajo HACCP y en su elaboración participaron las siguientes personas:

Róger Berrios	Ministerio de Fomento, Industria y Comercio (MIFIC)
Vicente Urcuyo	Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG)
Bernabela Orozcol	Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG)
Maria Nieves Herrera	LANVINIC
Alán González	LANVINIC
Verónica Paredes	SAHLMAN SEAFODS
Noemí Solano L.	Ministerio de Fomento, Industria y Comercio

Esta norma fue aprobada por el Comité Técnico en su última sesión de trabajo el día 22 de Agosto de 2000.

1. OBJETO

Esta norma tiene por objeto establecer los procedimientos y métodos de control sanitario e inspección de la condiciones de producción para productos pesqueros.

2. DEFINICIONES

2.1 Autoridad competente. Ministerio de Agricultura y Ganadería, a través de la Dirección General de Protección y Sanidad Agropecuaria.

2 Productos pesqueros. Todos los animales o partes de animales marinos o de agua dulce cefalópodos, incluyendo sus huevos y crías, destinados al consumo como alimento humano, excluyendo los mamíferos acuáticos y los anfibios objeto de otro tipo de actos.

3. CONDICIONES GENERALES

3.1 Inspección general

La Autoridad Competente creará un sistema de control e inspección para verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente norma

Dicho sistema de control e inspección incluirá los siguientes puntos.

- 1) control de los barcos de pesca, pudiendo, dicho control efectuarse durante su estancia en los puertos;
- 2) control de las condiciones de descarga;
- 3) control periódico de los establecimientos para comprobar, en particular:
 - a) si se siguen cumpliendo las condiciones de autorización;
 - b) si se manipulan correctamente los productos pesqueros;
 - c) el estado de limpieza de las instalaciones, locales y material y la higiene del personal;
 - d) y si se corresponden las marcas con el tipo de productos de que se trate;
- 4) control de las condiciones de almacenamiento y transporte.

4 REQUISITOS ESPECÍFICOS

4.1 Pruebas organolépticas

Cada lote de productos pesqueros deberá presentarse a la autoridad competente para su inspección en el momento de la descarga, con el fin de comprobar si son aptos para el consumo humano. Tal inspección consistirá en una prueba organoléptica realizada por muestreo.

Se entenderá que los productos pesqueros reúnen los requisitos organolépticos contenidos en la presente norma cuando cumplan, por los que respecta a las condiciones de frescura NTON 03 009 – 98 “Análisis organolépticos para la frescura de productos pesqueros”

Cuando se considere necesario o si se comprueba que no se han cumplido los requisitos estipulados por la presente norma, se repetirán las pruebas organolépticas de los productos pesqueros en la recepción del establecimiento. Tras este descargue, dichos productos deberán satisfacer por lo menos los requisitos mínimos de frescura fijados en el Norma citada.

Si las pruebas organolépticas revelasen que los productos pesqueros no son aptos para el consumo humano, deberán tomarse las medidas para que sean retirados del establecimiento y se desnaturalizarán de manera que no sean destinados al consumo humano.

En caso de que las pruebas organolépticas arrojen la mínima duda sobre la frescura de los productos pesqueros, se podrá recurrir a los controles químicos o microbiológicos.

4.2 Controles parasitológicos

Antes de que se destinen al consumo humano, los pescados y productos a base de pescado deberán ser sometidos a un control visual por sondeo para la detección de parásitos visibles.

No deberán comercializarse con vistas al consumo humano aquellos pescados o partes de pescado que hayan sido retirados por presentar parásitos.

Las modalidades de control se fijarán según el procedimiento dispuesto en la norma NTON 03 004 – 98 “Modalidades de control visual para detectar parásitos en productos pesqueros.

4.3 Pruebas químicas

4.3.1 Se tomarán muestras que se someterán a pruebas de laboratorio para comprobar los siguientes parámetros:

a) TVB-N (Total Nitrógeno Básico Volátil) y TMA-N (Nitrógeno de trimetilamina):

Los valores de estos parámetros deberán precisarse por categorías de especies con arreglo al procedimiento establecido en la norma NTON 003 008 – 98 “Valores límites de Nitrógenos básico volátil total NVBT, TMA e Histamina y métodos de análisis para productos pesqueros.

b) Histamina:

Se tomarán nueve muestras de cada lote:

- su valor medio deberá ser inferior a 100 ppm;
- dos de las muestras podrán tener un valor superior a 100 ppm e inferior a 200 ppm;
- ninguna muestra podrá tener un valor superior a 200 ppm;

Estos niveles máximos se aplicarán únicamente a los pescados de las familias de los Escómbridos y Clupeidos. No obstante, los pescados de dicha familias que hayan sido sometidos a un tratamiento de maduración enzimática en salmuera podrán presentar un contenido histamínico más elevado, pero sin superar el doble de los valores indicados anteriormente. Las pruebas se llevarán a cabo con métodos fiables y científicamente reconocidos, como el método de cromatografía de alta resolución en fase líquida (HPLC).

4.3.2 Agentes contaminantes presentes en el medio acuático

Sin perjuicio de la Normas Nicaragüenses sobre protección y gestión de las aguas, en particular la referente a la contaminación del medio acuático, los productos pesqueros no deberán contener, en su parte comestible, contaminantes presentes en el medio acuático, como metales pesados o sustancias organohalogenadas, en cantidades tales que la absorción alimentaria calculada supere la ingesta diaria o semanal admisible para las personas.

La Autoridad Competente deberá elaborar un plan para controlar el índice de contaminación de los productos pesqueros.

4.3.3 De acuerdo con lo establecido en la presente norma se decidirán

- a) los métodos de análisis para el control de los criterios químicos, así como los planes de muestreo;
- b) los niveles que deberán respetar los criterios químicos.

4.4 Controles microbiológicos

Se establecerán criterios microbiológicos que incluyan planes de muestreo y métodos de análisis, cuando sea necesario para la protección de la salud pública.

5. REFERENCIAS

Capítulo V de la Directiva 91/493/CEE

6. OBSERVANCIA DE LA NORMA

La verificación y certificación de esta Norma estará a cargo del Ministerio Agropecuario y Forestal a través de la Dirección de Salud Animal.

7. ENTRADA EN VIGENCIA

La presente Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense entrará en vigencia con carácter Obligatorio de forma inmediata a partir de su publicación en la Gaceta Diario Oficial

8. SANCIONES

El incumplimiento a las disposiciones establecidas en la presente norma, debe ser sancionado conforme a lo establecido en la Ley 291 Ley Básica de Salud Animal y Sanidad Vegetal y su Reglamento y en la Ley 219 Ley de Normalización Técnica y Calidad y su Reglamento.

ULTIMA LINEA