

La Gaceta



DIARIO OFICIAL DE LA REPUBLICA DE HONDURAS

La primera imprenta llegó a Honduras en 1829, siendo instalada en Tegucigalpa, en el cuartel San Francisco, lo primero que se imprimió fue una proclama del General Morazán, con fecha 4 de diciembre de 1829.



Después se imprimió el primer periódico oficial del Gobierno con fecha 25 de mayo de 1830, conocido hoy, como Diario Oficial "La Gaceta".

AÑO CXXXII TEGUCIGALPA, M. D. C., HONDURAS, C. A.

JUEVES 15 DE ENERO DEL 2009. NUM. 31,812

Sección A

Secretaría de Estado en los Despachos de Agricultura y Ganadería

ACUERDO No. 728-2008

Tegucigalpa, M.D.C., 27 de noviembre, 2008

EL SECRETARIO DE ESTADO EN LOS DESPACHOS DE AGRICULTURA Y GANADERÍA

CONSIDERANDO: Que por Decreto del Congreso Nacional de la República No. 157-94, modificado mediante Decreto 344-2005, publicado en el Diario Oficial La Gaceta No. 30,922 el 07 de febrero de 2006, fue reformada la Ley Fitozoosanitaria, la cual en su artículo 3, establece que corresponde al Poder Ejecutivo, a través de la Secretaría de Agricultura y Ganadería (SAG), la planificación, normatización y coordinación de todas las actividades a nivel nacional, regional, departamental y local relativas a la salud animal, sus mecanismos de información e inocuidad de los alimentos.

CONSIDERANDO: Que Honduras es miembro y firmante de la Organización Mundial del Comercio (OMC) en la que en el Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF), se adquiere el compromiso de armonizar su legislación interna a la internacional.

CONSIDERANDO: Que de conformidad con los artículos 9, incisos b), c) y g) reformado; 21-A inciso a) reformado de la Ley Fitozoosanitaria, la Secretaría de Agricultura y Ganadería (SAG), a través Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria

SUMARIO

Sección A Decretos y Acuerdos

728-2008	SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y GANADERÍA Acuerda: REGLAMENTO PARA LA INSPECCIÓN Y CERTIFICACIÓN ZOOSANITARIA DE PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS.	A. 1-51
	SECRETARÍA DE RECURSOS NATURALES Y AMBIENTE Acuerdo No. 160-2009.	A. 52
Sección B Avisos Legales Despreñible para su comodidad		B. 1-20

(SENASA), por medio de la División de Inocuidad de Alimentos (DIA) será la encargada de aplicar y controlar el cumplimiento de las disposiciones de dicha Ley y sus Reglamentos, relacionados con la Inocuidad en la producción primaria y el procesamiento de los productos, la inspección, certificación y verificación de los productos de origen animal, así como los establecimientos que los elaboran y aseguramiento del cumplimiento de las medidas sanitarias y fitosanitarias, el control cuarentenario de las importaciones, exportaciones y tránsito de animales, productos y subproductos de origen animal, de medios de transporte, así como la adopción, normatización y aplicación de las medidas sanitarias para el comercio nacional, regional e internacional de animales, sus productos e insumos agropecuarios.

POR TANTO: En aplicación de los artículos 1, 9 inciso b), c); y, g), 20, inciso f) 22 inciso e) y 43 reformados de la Ley Fitozoosanitaria Decreto No. 157-94, modificado mediante

Decreto 344-2005, 36 numeral 8, 116, 118, 119 numeral 3 y 122 de la Ley General de la Administración Pública.

ACUERDA:

1- Emitir el Siguiente:

REGLAMENTO PARA LA INSPECCION Y CERTIFICACION ZOOSANITARIA DE PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUICOLAS

CAPITULO I

DE LAS DISPOSICIONES GENERALES OBJETIVOS

Artículo 1. El presente Reglamento tiene como objetivo principal, establecer normas bajo las cuales se rijan todos los procedimientos de inocuidad y tecnología de los productos de la pesca y de la acuicultura, de cualquier especie, en los establecimientos donde se crían, transforman, procesan o comercializan y que están destinados al consumo interno o a la exportación.

Artículo 2. Corresponde a la Secretaría de Agricultura y Ganadería (SAG) a través de la División de Inocuidad de Alimentos (DIA) del SENASA, la supervisión, ejecución y control de todos los aspectos normativos que contiene el artículo anterior. Este Reglamento tiene vigencia en todo el territorio de la República de Honduras y su aplicación se hará de acuerdo a lo establecido en la Ley Fitozoosanitaria (Decreto No. 157-94, modificada mediante Decreto 344-05).

Artículo 3. Estarán sujetos a la inspección oficial, todos los establecimientos donde se crían, preparen, transformen, refrigieren, congelen, embalen, empaquen, depositen, acopien o capturen productos de la pesca y de la acuicultura; así como los que importen, exporten productos, subproductos e insumos pesqueros o acuícolas dentro o fuera de el país y de esta manera garantizar la inocuidad alimentaria.

Artículo 4. Los productos vivos y/o muertos de la pesca y de la acuicultura que quedarán sujetos a lo dispuesto en el presente Reglamento son: peces, crustáceos, moluscos, batracios, reptiles y mamíferos de especies comestibles, de agua dulce o de agua salada, destinados a la alimentación humana o que sirvan de

alimento para animales que serán de consumo humano, ya sea que se consuman internamente o se destinen a la exportación. Quedarán además, sujetas a lo dispuesto en el presente Reglamento, las algas marinas y las distintas especies provenientes de la pesca y de la acuicultura destinada a la alimentación humana. Para la denominación correcta de cada una de las diferentes especies, se tendrá en cuenta la nomenclatura básica, aconsejada por la Dirección General de Pesca y Acuicultura (DIGEPESCA). Por extensión quedan comprendidos dentro de las disposiciones de este Reglamento los subproductos obtenidos a partir de los productos de la pesca y de la acuicultura antes mencionada.

Artículo 5. Sólo podrán importar, criar, producir, vender localmente o exportar productos de la pesca y de la acuicultura, aquellos establecimientos que se encuentran registrados y bajo inspección oficial del SENASA.

Artículo 6. Todos los productos de la pesca y de la acuicultura que ingresen y sean procesados en un establecimiento oficial, serán inspeccionados conforme lo especifica o describe este Reglamento y otras normas técnicas que emita el SENASA.

Artículo 7. Todos los establecimientos que procesen o elaboren especies provenientes de la pesca y de la acuicultura, deben delimitar sus áreas de proceso dentro de la Planta.

CAPITULO II

DE LAS DEFINICIONES DE TERMINOS

Artículo 8. Para los fines del presente Reglamento se entenderá por:

La Gaceta

DIARIO OFICIAL DE LA REPUBLICA DE HONDURAS
DECANO DE LA PRENSA HONDUREÑA
PARA MEJOR SEGURIDAD DE SUS PUBLICACIONES

DOUGLAS SHERAN

Gerente General

MARCO ANTONIO RODRIGUEZ CASTILLO

Supervisión y Coordinación

EMPRESA NACIONAL DE ARTES GRÁFICAS

E.N.A.G.

Colonia Miraflores

Teléfono/Fax: Gerencia: 230-4956

Administración: 230-3026

Planta: 230-6767

CENTRO CÍVICO GUBERNAMENTAL

1. **ABONO DE PRODUCTO PESQUERO:** Es el subproducto que no atiende las especificaciones fijadas para las harinas de estos productos.
2. **ACEITE DE PRODUCTO PESQUERO:** Es el subproducto de la pesca, constituido por el glicérido líquido, obtenido por el tratamiento de materias primas por cocimiento a vapor, u otro método aprobado por el SENASA, separado por decantación o centrifugación y luego filtrado. También se acepta el tratamiento por simple prensado y decantación u otros procesos aprobados por el SENASA.
3. **ACREDITACION OFICIAL:** Se aplica a la autorización concedida por el SENASA a los laboratorios privados para realizar los controles analíticos de productos de la pesca o el material (órganos, tejidos, etc.) proveniente de peces, u otros productos de la pesca y acuícolas, declarados sospechosos por la inspección veterinaria.
4. **ACUICULTURA:** Es el cultivo de especies de la fauna y flora acuática mediante el empleo de métodos y técnicas para su desarrollo controlado en todo su estado biológico y ambiente acuático y en cualquier tipo de instalación.
5. **ADITIVOS:** Son sustancias aprobadas por el SENASA, que se agregan a los alimentos intencionalmente con el fin de modificar sus propiedades, técnicas de elaboración, conservación o mejorar su adaptación al uso al que estén destinados; en ningún caso tienen un papel enriquecedor.
6. **AGUA DE MAR:** Se entiende por agua de mar o salobre apta para la industria pesquera y productos de la acuicultura, aquella agua de ese origen que no presente contaminación microbiológica, con peligro para la salud pública, sustancias nocivas o plancton marino tóxico en cantidades que puedan alterar la calidad sanitaria de los productos pesqueros.
7. **AGUA DE MAR REFRIGERADA:** Es el agua de mar, apta para el uso de la industria pesquera y acuícola enfriada a cero grados centígrados (0 °C). Su temperatura no debe superar los cinco grados centígrados (5 °C).
8. **AGUA POTABLE:** Debe ser limpia y transparente, libre de microorganismos y no corrosiva. El agua potable debe contener la concentración de cloro establecida en la Norma del Agua del SANAA.
9. **AGUA TRATADA:** Corresponde al agua subterránea o superficial cuya calidad ha sido modificada por medio de procesos de tratamiento que incluyen como mínimo a la desinfección, su calidad debe ajustarse a lo establecido en la Norma Técnica Nacional del Agua Potable, Acuerdo N0.084 del 31 de julio de 1995.
10. **ALIMENTO:** Se entiende por alimento, cualquier sustancia o mezcla de sustancias nutritivas destinadas al consumo del hombre o de los animales y que no será nocivo al ser consumidas.
11. **ALIMENTO APTO PARA EL CONSUMO HUMANO:** Es todo aquel alimento que se mantiene bajo condiciones óptimas y ha sido cosechado, procesado o elaborado bajo las normas de Buenas Prácticas de Manufactura, controles de un sistema HACCP o que habiendo realizado análisis microbiológicos, demuestren que es óptimo para el consumo humano después de haber sido inspeccionado y aprobado por el Inspector Oficial.
12. **ALIMENTO DE ORIGEN ANIMAL:** Es el que ha sido elaborado total o parcialmente con tejidos o partes provenientes de los animales y cuya industrialización ha sido autorizada por este Reglamento.
13. **ALIMENTO MANUFACTURADO PARA ACUICULTURA:** Es todo producto, subproducto o derivado de origen animal o vegetal destinado para la alimentación de los animales y que ha recibido un procesamiento por calor directo, indirecto u otro procedimiento aprobado por el SENASA. En ningún caso podrá ser destinado al consumo humano.
14. **ALIMENTO FRESCO PARA ACUICULTURA:** Es todo producto, subproducto o derivado de origen animal o vegetal destinado para la alimentación de los animales y que no ha sido sometido a tratamientos térmicos durante su elaboración. En ningún caso podrá ser destinado al consumo humano.
15. **ALIMENTOS ALTERADOS, ADULTERADOS Y FALSIFICADOS:** Son aquellos que no responden en su

composición química, física, microbiológica o con caracteres organolépticos diferentes a su nomenclatura en la etiqueta y a las denominaciones legales y reglamentarias establecidas.

16. **ANIMAL:** Es la unidad viva de cualquier especie aprobada por el SENASA para su industrialización con destino al consumo humano o animal, quedan incluidos los peces.
17. **ASISTENTE DE VETERINARIO OFICIAL:** El Asistente de Veterinario Oficial es el empleado del SENASA que apoya en sus tareas al Inspector Veterinario. Dicho personal deberá cumplir con las obligaciones previstas en el artículo 12 (capítulo III) de este Reglamento.
18. **AUDITORIA DEL SISTEMA HACCP Y SUS PRERREQUISITOS:** Es la comprobación, mediante evaluaciones sistemáticas, del cumplimiento práctico de lo establecido en la documentación del sistema HACCP y sus prerrequisitos y si sus resultados se ajustan a los objetivos previstos en sus manuales.
19. **BUENAS PRACTICAS ACUICOLAS (BPA):** Prácticas que deben aplicarse en el sector de la acuicultura a fin de obtener productos alimenticios de calidad, conformes a la legislación nacional y a las normas alimentarias internacionales, así como las relacionadas con la protección de los animales.
20. **CALDO DE PRODUCTO PESQUERO:** Es el líquido obtenido por el cocimiento del producto pesquero en agua, adicionado o no de sustancias aromáticas, envasado y esterilizado. Cuando el caldo sea adicionado con otras sustancias o productos recibirá diferentes denominaciones
- a) Sopa de producto pesquero, cuando se adicionen algunos ingredientes como vegetales y fideos.
 - b) Jalea de producto pesquero, cuando se adicione gelatina comestible.
 - c) Extracto de productos pesqueros, cuando se concentra el caldo hasta alcanzar una consistencia pastosa.
21. **CENTRO DE ACOPIO:** Es el lugar o edificio empleado para el recibo, la conservación y distribución de alimentos de origen animal.
22. **CONCENTRADO SOLUBLE DE PRODUCTO PESQUERO O ACUICOLA:** Es el producto obtenido por la evaporación y concentración de un producto pesquero y acuicola usando una técnica adecuada, de la parte acuosa que resulta después de la separación del aceite.
23. **CONDICIONES O REQUISITOS:** Son las exigencias a las que deben ajustarse los establecimientos y vehículos de transporte para ser autorizado por el SENASA.
24. **CONDENADO:** Es todo producto, subproducto o derivado de origen animal que, habiendo sido inspeccionado, es declarado impropio y no cumple las condiciones de inocuidad para la alimentación humana o animal que deberá ser eliminado para tankaje o para incineración. Incluyéndose en esta definición a los animales vivos y sus partes.
25. **CONGELACION:** Es el proceso que se realiza con equipos apropiados, consistente en bajar la temperatura de los productos pesqueros o acuicola, hasta que la misma haya alcanzado AL MENOS -18°C (menos dieciocho grados centígrados) en su centro térmico, después de la estabilización térmica.
26. **CONSERVA:** Es el procedimiento consistente en envasar los productos en recipientes herméticamente cerrados y someterlos a un tratamiento térmico suficiente para destruir o inactivar cualquier microorganismo que pudiera proliferar, cualquiera sea la temperatura en el que el producto esté destinado a ser almacenado.
27. **CONSERVAS DE MARISCOS:** Es la conserva elaborada con mariscos, desprovistos de sus valvas u otras partes no comestibles cuando corresponda, adicionada de salmuera o caldo. La salmuera o caldo no podrán hallarse en proporción superior al 50% del peso neto total del producto terminado.
28. **CONTAMINANTE:** Cualquier agente biológico o químico, materia extraña u otras sustancias no añadidas intencionalmente a los alimentos y que puedan comprometer la inocuidad o la aptitud de los alimentos.
29. **CONTAMINACION:** Es la introducción o presencia de contaminantes en los alimentos o en el medio ambiente alimentario.

30. **CUADERNO DE BITACORA:** Es el cuaderno sellado y foliado autorizado por el SENASA, en el cual el Inspector auxiliar de producción primaria responsable consigna el movimiento total de las actividades que se realizan en el establecimiento acuícola. Es el principal medio de comunicación entre el Servicio de Inspección Veterinaria y los propietarios o responsables de establecimientos acuícolas y tiene validez y eficacia jurídica.
31. **DEMANDA DE ACCION CORRECTIVA (DAC):** Es el documento que los Inspectores Oficiales entregan a los establecimientos para garantizar que se corrijan una desviación en el sistema o que oriente a cumplir el presente reglamento.
32. **DESHIDRATAACION:** Es la pérdida parcial o total de los líquidos corporales del producto pesquero o acuícola.
33. **DESINFECCION:** Es la reducción del número de microorganismos presentes en medio ambiente, por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento.
34. **DIVISION DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS (DIA):** Es la División del SENASA encargada de la supervisión, verificación, inspección, aprobación de las medidas para garantizar la inocuidad alimentaria, establecidas en el presente reglamento.
35. **ENVIO:** Es la cantidad de productos pesqueros y acuícola destinada a uno o varios clientes y distribuido por un único medio de transporte.
36. **ESTABLECIMIENTO:** Es el total del predio con sus instalaciones declaradas completas o seccionadas autorizadas por el SENASA.
37. **ESTABLECIMIENTO ACUICOLA:** Es el predio que se ocupa para criar, desarrollar y cosechar especies provenientes de la acuicultura aprobado por el SENASA.
38. **ESTABLECIMIENTO PROCESADOR:** Es el local donde se prepara, transforma, refrigera, congela, embala o depositan productos y subproductos de la pesca o provenientes de la acuicultura. Se extiende esta definición a los barcos pesqueros, centros de acopio y establecimientos que capturen, acopien, industrialicen y empaquen productos pesqueros. Estos establecimientos deben contar con la correspondiente aprobación del SENASA para cada actividad.
39. **FILETE O FILET:** Es la lonja de carne de forma y dimensiones irregulares que ha sido separada del cuerpo del pescado mediante cortes paralelos a la columna vertebral.
40. **FRIGORIFICO:** Es el establecimiento autorizado que posee cámaras frigoríficas.
41. **FUNCIONARIOS DE INSPECCION:** El SENASA, a través de la División de Inocuidad de Alimentos (DIA) ejerce el control de los productos, subproductos y derivados de origen animal en todas sus etapas mediante el Inspector Veterinario Oficial, Inspectores auxiliares de producción primaria y los Asistentes de Inspección destinados en cada establecimiento y los Supervisores Veterinarios Nacionales.
42. **GUÍA DE EMBARQUE:** Documento oficial para el control de movilización de animales procedentes de establecimientos acuícolas, que es autorizado por el Inspector Veterinario oficial del SENASA.
43. **GLASEADO:** Es la capa delgada protectora de hielo que se forma en la superficie de un producto congelado al rociarlo o sumergirlo con agua potable, adicionado o no con otros aditivos aprobados por el SENASA.
44. **HARINA DE PRODUCTO PESQUERO:** Es el subproducto obtenido por el cocimiento de los animales o de sus residuos mediante el empleo de vapor, convenientemente prensado, secado y molido. Las harinas se clasificarán en:
- Primera calidad, deben contener no menos de 60% de proteínas, no más del 10% de humedad, no más del 8% de grasa y no más del 5% de cloruros expresados en cloruro de sodio y un tenor máximo de arena del 2%.
 - Segunda calidad, deben contener no menos del 40% de proteínas, no más de 10% de humedad, no más del 10% de grasa, no más del 10% de cloruros expresados en cloruro de sodio y como máximo el 3% de arena.
45. **HIGIENE:** Es el conjunto de medidas necesarias, durante la elaboración, tratamiento almacenamiento, transporte y

- comercialización de los alimentos, para garantizar su seguridad e inocuidad.
46. **INDUSTRIALIZACION:** Comprende las operaciones (preparación, transformación, fabricación, envasado, almacenamiento, transporte, manipulación, enfriado, calentamiento, reducción de tamaño, etc.) a que se somete a los productos de la pesca o acuicultura, sus partes y fluidos y las materias primas para obtener alimentos.
47. **INOCUIDAD:** Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/ o consuman de acuerdo al consumo a que se destinan.
48. **INOCUO:** Es todo producto que se encuentra libre de agentes químicos, físicos y microbiológicos que puedan afectar la salud y causar enfermedades.
49. **INSPECCION:** Es el conjunto de acciones y procedimientos de naturaleza física, anátomo-patológica y Documental que el Inspector Oficial utiliza para examinar y reconocer las condiciones y propiedades organolépticas de los alimentos de origen animal o sus materias primas en un momento específico del proceso.
50. **INSPECCION VISUAL:** Es el examen no destructivo del pescado y filetes de pescado, con o sin magnificantes ópticos y bajo buenas condiciones de luz para la visión humana, con el fin de eliminar los peligros físicos y biológicos.
51. **INSPECTOR VETERINARIO OFICIAL:** Es el profesional veterinario que, perteneciendo al SENASA, se encuentra destinado a un circuito de inspección que está compuesto por varios establecimientos para realizar tareas de inspección. Dicho profesional deberá cumplir con las obligaciones previstas en el artículo 11 PARTE I, capítulos III de este Reglamento.
52. **INSPECTOR AUXILIAR DE PRODUCCION PRIMARIA:** Es el técnico que perteneciendo al SENASA, se encuentra destinado a un sector de inspección, compuesto por varias granjas de acuicultura. Dicho inspector es dependiente del Inspector Veterinario Oficial, deberá realizar las tareas de inspección en fincas acuícolas de producción y cumplir con las obligaciones previstas en el artículo 11, PARTE II de este Reglamento.
53. **LIMPIEZA:** Es la eliminación de materias extrañas, residuos o impurezas de las superficies de las instalaciones, equipos, utensilios, etc.
54. **LOTE DE ALIMENTOS:** Es el conjunto de alimentos fabricados en un establecimiento industrial autorizado, bajo las mismas condiciones de proceso e ingredientes, durante un período determinado de tiempo e identificados bajo la misma nomenclatura.
55. **LOTE DE ANIMALES:** Es el conjunto de animales que, perteneciendo a un mismo origen en cuanto progenie y día de nacimiento, son identificados de esta manera quienes, ingresan al establecimiento amparado por la misma documentación y marca.
56. **MATERIAL RESISTENTE A LA CORROSION:** Material impermeable, atóxico y resistente al agua de mar, al hielo, a las sustancias liberadas por el producto u otras sustancias corrosivas con las que pueda entrar en contacto. Su superficie será lisa y resistente a la acción repetida de los medios de limpieza aprobados por el SENASA.
57. **MEDIO DE TRANSPORTE:** Es todo sistema mecánico utilizado para el traslado de productos de la pesca y acuicultura y sus subproductos los cuales reúnen las condiciones para introducir y enviar producto del establecimiento. Estos medios deben ser aprobados por el SENASA, para lo cual deben reunir las condiciones higiénico-sanitarias establecidas en el presente Reglamento.
58. **NUMERO DE LOTE:** Nomenclatura que identifica al lote de alimentos, animales o ingredientes. Deberá estar señalado en cada una de las unidades que lo componen, de manera que permita reconocer el lote de procedencia.
59. **PASTA O PATE DE PESCADO O DE MARISCOS:** Es la conserva de pescado o de mariscos elaborada con trozos procedentes de la industrialización, que después de cocido y despojado de huesos y espinas, es reducido a pasta, condimentado, adicionado o no de farináceos. Cuando los mariscos formen parte de la pasta, deberá especificarse en la etiqueta Si la pasta está preparada nada más con mariscos deberá etiquetarse "Pasta de Mariscos". Las pastas se clasificarán en:

- a) Extra, cuando en su preparación no llevan adicionadas harinas, pudiendo recibir cloruro de sodio hasta en un 18 %.
- b) Primera calidad, cuando en su preparación se adicionan harinas en una proporción máxima de hasta un 10 % y cloruro de sodio hasta en un 18 %.
- c) Segunda calidad, cuando en su preparación se adicionan harinas en una proporción máxima de hasta un 15 % y cloruro de sodio hasta en un 18 %.
- d) En las viñetas de las pastas de los productos pesqueros deberá aparecer el nombre de la especie animal y la clasificación de calidad, además de otra información contemplada en este Reglamento.
- 60. PEGAMENTO DE PRODUCTO PESQUERO:** Es el subproducto de la pesca obtenido por el tratamiento de materias primas ricas en sustancias colágenas por la cocción al vapor o en agua caliente, seguida de una concentración adecuada.
- 60. PELIGRO:** Es todo agente en un producto alimenticio, ya sea este biológico, químico o físico que pueda causar daño, lesión, enfermedad o muerte al ser consumido.
- 61. PESCADO:** Es todo animal vertebrado acuático de sangre fría. El término comprende peces, elasmobranquios y ciclóstomos. Están excluidos los mamíferos acuáticos, los animales invertebrados y los anfibios.
- 62. PESCADO CONGELADO:** Es el pescado que ha sido objeto de un proceso de congelación adecuado para reducir la temperatura en todo el producto a un grado suficientemente bajo para asegurar su calidad y ha sido mantenido a dicha temperatura durante el transporte, almacenamiento y distribución, incluido el momento de la venta final. (debe incluir rango de temperaturas).
- 63. PESCADO EN RODAJAS:** Es una sección de pescado obtenida mediante cortes efectuados aproximadamente en ángulo recto con la columna vertebral.
- 64. PESCADO ENTERO:** Es el pescado tal como se captura con vísceras.
- 65. PESCADO ESCARIFICADO:** Es el pescado en que las partes espesas del músculo han sido abiertas por cortes, con el objeto de que la sal pueda penetrar con rapidez suficiente para impedir el deterioro.
- 66. PESCADO EVISCERADO:** Es el pescado al cual se le han extraído las vísceras.
- 67. PESCADO FRESCO:** Es aquel que no ha sido objeto de ningún tratamiento de conservación o que ha sido conservado solamente por enfriamiento o por la simple adición de hielo.
- 68. PESCADO SALADO:** Es el que ha sido tratado por salazón en seco, curado en salmuera, o combinación de estos tratamientos, aumentando la cantidad de sal en el pescado más allá de los límites observados en el pescado fresco. Su contenido de humedad no debe ser superior al 35 % y su residuo mineral fijo no será superior al 25 %.
- 69. PESCADO SECCIONADO:** Es el pescado que ha sido cortado a lo largo de la espina dorsal.
- 70. PLAN HACCP:** Es el documento escrito, basado en los principios del sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), que define los procedimientos formales que deben seguirse, de acuerdo a los principios generales, para garantizar la seguridad e inocuidad de los alimentos.
- 71. PREPARACIONES ELABORADAS A PARTIR DE PRODUCTOS DE LA PESCA:** Puede realizarse todo tipo de preparaciones especiales a partir de los productos de la pesca siempre que el establecimiento autorizado cuente con la aprobación del producto y del proceso de elaboración por parte del SENASA.
- 72. PRERREQUISITOS HACCP.** Son los programas de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y el programa de Procedimiento Operacionales Estándar de Sanitización (POES).
- 73. PRODUCCION PRIMARIA:** Son las fases de la cadena alimentaria hasta alcanzar la cosecha.
- 74. PRODUCTO AHUMADO:** Es el producto de la pesca o de la acuicultura que después de salado o disecado total o parcialmente, se somete a la acción del humo. De acuerdo a

las características del proceso utilizado el ahumado puede ser:

- a) Ahumado en caliente, cuando se aplican temperaturas y períodos tales que se logra también la coagulación térmica de la proteína.
- b) Ahumado en frío, cuando se aplican temperaturas a las que no se observan señales de coagulación de la proteína.

75. PRODUCTO COCIDO: Es el producto tratado por el calor hasta que en su centro térmico las proteínas están desnaturalizadas a temperaturas que aseguren bajas conteos microbianos y ausencia de microorganismos patógenos.

76. PRODUCTO CONGELADO: Es el producto tratado por procesos adecuados de congelación hasta alcanzar una temperatura en su interior de por lo menos 18°C (menos dieciocho grados centígrados) tras su estabilización térmica.

77. PRODUCTO CURADO: Es el que se elabora a partir de producto pesquero íntegro y es tratado con sal (cloruro de sodio) adicionado de azúcar, nitratos, nitritos y condimentos. Estos productos podrán ser sometidos a otros procesos adicionales para obtener los siguientes:

- a) **Producto Curado Ahumado**, es el producto curado que ha sido sometido a un proceso de ahumado.
- b) **Producto Curado Desechado**, es el producto curado que se elabora por desecación natural o artificial.
- c) **Producto Curado Deshidratado**, es el producto curado que ha sido sometido a una disecación profunda en equipos especiales.
- d) **Producto Curado en Salmuera**, es el producto curado que se envasa en salmuera.

78. PRODUCTO DE LA PESCA: Es la especie extraída del medio acuático que no ha dependido del control humano para su crecimiento y desarrollo, la cual es capturada y destinada al consumo humano o animal o como materia prima para la industria. Los productos de la pesca deben venderse con su denominación correcta. Se tendrá en cuenta la nomenclatura básica aconsejada por la Dirección General

de Pesca (DIGEPESCA). Quedan prohibidas todas las designaciones que puedan inducir a error o engaño.

79. PRODUCTO ESCALDADO: Es el producto tratado por el calor hasta que en su centro térmico las proteínas están desnaturalizadas.

80. PRODUCTO DE LA ACUICULTURA: Son todos los productos pesqueros nacidos y criados bajo control humano, o capturados durante la fase de juveniles y mantenidos en cautividad, hasta alcanzar tamaño comercial y puestos en el mercado como productos alimenticios.

81. PRODUCTO DESECADO: Es aquel que después de la pesca se deshidrata al sol, al aire o en estufa. Su humedad será del 20%, sobre base seca y desengrasada.

82. PRODUCTO EMPANIZADO: Es el producto cubierto totalmente por una capa de harina y otros ingredientes comestible. La capa de ingredientes no debe representar más del 50% del peso total del producto.

83. PRODUCTO ENTERO: Es el producto tal como ha sido capturado o cosechado, sin eviscerar o desmembrar.

84. PRODUCTO FRESCO: Son los productos pesqueros enteros o trozados, incluidos los productos envasados al vacío o en atmósfera modificada que no hayan sido sometidos a ningún tratamiento destinado a garantizar su conservación distinto de la refrigeración o de la simple adición de hielo.

85. PRODUCTO PESQUERO EN CONSERVA: Es aquel que, siendo elaborado a partir de un producto de la pesca, ha sido sometido al proceso descrito en el artículo 8 numeral 21, capítulo II del presente Reglamento y envasado con un líquido de cobertura. De acuerdo al líquido utilizado el producto recibirá diferentes denominaciones:

- a) **Conserva al natural**, cuando se utilice una salmuera suave, adicionada o no de sustancias aromáticas. La salmuera o caldo no podrá hallarse en proporción superior al treinta y tres (33) por ciento ni inferior al cinco (5) por ciento del peso total del producto terminado. En la etiqueta se declara expresamente el "peso escurrido" y el "peso neto".
- b) **Conserva en aceite**, cuando se utilice aceite de oliva u otro aceite comestible, adicionado o no de sustancias

aromáticas. La proporción de aceite será del 33% como máximo y 10% como mínimo. Cuando razones tecnológicas así lo indiquen el SENASA autorizará proporciones diferentes; debiéndose declarar expresamente el peso escurrido. Esta cantidad se determinará en el producto terminado. Se permite la utilización de una mezcla de varios tipos de aceites comestibles para elaborar las conservas. En dichos casos la etiqueta deberá indicar: En aceite comestible y el tipo o en aceites comestibles y los tipos.

c) **Conserva en escabeche**, cuando el líquido principal sea vinagre, adicionado o no de sustancias aromáticas.

d) **Conserva en salsa**, cuando el líquido de cobertura sea una salsa con base en medio acuoso o grasoso. La salsa no puede hallarse en proporción superior al 50% ni inferior al 15% del peso neto total del producto terminado. En el rótulo se declarará las proporciones de pescado y salsa en el producto terminado.

e) **Conserva en vino blanco**, cuando se utilice vino blanco como líquido de cobertura, adicionado o no de sustancias aromáticas.

f) **Conserva mixta**, es la que ha sido preparada con productos de la pesca y vegetal conjuntamente, cualquiera sea la proporción en que dichos productos intervengan. No comprende esta definición el agregado a las conservas de pescado y mariscos de salsas o aditivos de origen vegetal.

86. **PRODUCTO REFRIGERADO**: Es el producto mantenido a una temperatura no mayor de siete grado centígrado (7°c), por medio de la refrigeración.

87. **PUNTO CRITICO DE CONTROL**: Es todo punto, etapa o procedimiento en el que puede evitarse, eliminarse o reducirse a un nivel aceptable algún peligro para la seguridad alimentaria mediante un control adecuado.

88. **RECHAZADO**: Es todo producto, subproducto o derivado de la pesca o la acuicultura que por sus especificaciones de calidad tales como color, sabor, textura, tamaño, no estuviera de acuerdo con las normas propias de control de calidad de cada establecimiento procesador.

89. **REFRIGERACION**: Es el procedimiento por el cual se baja la temperatura de los productos pesqueros y acuícolas hasta aproximarla a la de fusión del hielo que deberá mantener una temperatura no mayor a siete grado centígrado (7° c).

90. **RESIDUOS**: Cualquier sustancia extraña incluidos sus metabolitos, que se encuentren en los alimentos para consumo humano o para animales que serán destinados al consumo humano, a causa de su aplicación o exposición accidental.

91. **RETENIDO, DETENIDO O INTERVENIDO**: Es todo producto que será reservado para posterior examen, o tratamiento, hasta que recaiga la decisión sobre las causas que motivaron el procedimiento, o dichas causas desaparezcan.

92. **SALMUERA**: Es la solución de sal calidad alimentaria (cloruro de sodio) preparada con agua potable, que se utiliza para la conservación o tratamiento de los productos de origen animal o sus materias primas.

93. **SISTEMA HACCP**: Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos.

94. **SISTEMA DE AUTOCONTROL**: son los programas utilizados por la industria para garantizar el proceso de sanidad, inocuidad y calidad alimentaria.

95. **SISTEMA DE SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS**: Es el conjunto de procedimientos que deben definir, adoptar, actualizar y cumplir las fábricas, centros de acopio y todo otro establecimiento autorizado por el SENASA para manipular alimentos de origen animal, con el fin de garantizar la seguridad e inocuidad de dichos alimentos.

96. **SUBPRODUCTOS DE LA PESCA Y ACUICULTURA**: Es el resultante de la elaboración de los productos de la pesca o acuicultura. Estos subproductos pueden ser:

a) Elaborados (aceites y harinas)

b) Sin elaborar (visceras u otras partes anatómicas).

Los subproductos independientemente de la clasificación anterior y de acuerdo al proceso empleado, a las

condiciones de inocuidad de fabricación y al dictamen del Servicio de Inspección Oficial, se dividen en:

- a) Comestibles para la especie humana (cartilagos, aceites y harinas comestibles).
- b) No comestibles para la especie humana (alimento para consumo de los animales, cartilagos, aceites, harinas no comestibles y piel).

97. SUPERVISOR VETERINARIO NACIONAL: Es el profesional veterinario que, perteneciendo a SENASA, realiza la coordinación general de los Servicios de Inspección de los establecimientos y de las actividades a desarrollar por los Inspectores Veterinarios Oficiales y sus asistentes.

98. TRAZABILIDAD: Es la Capacidad de ubicar un producto durante todo el proceso de producción.

99. TIEMPO DE ANAQUEL: Es el período en el cual el alimento, en particular el producto de la Pesca y de la acuicultura mantendrá todas sus características organolépticas propias, así como de higiene, la calidad nutritiva y su aptitud para el consumo humano.

100. VISCERAS: Son cada uno de los órganos contenidos en las principales cavidades del cuerpo de los peces y otras especies de la pesca.

CAPÍTULO III

DE LAS OBLIGACIONES Y REQUISITOS DEL PERSONAL OFICIAL Y DE LA EMPRESA

Artículo 9. Personal Oficial.

En cumplimiento de lo dispuesto por la Ley Fitozoosanitaria (Decreto No. 157-94 modificada mediante Decreto 344-05) y su reglamentación, la inspección veterinaria de los productos de la pesca y la acuicultura la realizará el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria (SENASA), dependiente de la Secretaría de Agricultura y Ganadería, a través de profesionales veterinarios y sus asistentes idóneos que pertenecen a la División de Inocuidad Alimentaria (DIA). En aquellos establecimientos que requieran una inspección permanente y donde sea necesaria la actuación de más de un inspector veterinario, el SENASA designará un Jefe

de Servicio en la forma y de conformidad a los requisitos que establezca.

Artículo 10. Son Obligaciones del Supervisor Veterinario Nacional.

1. Controlar los servicios a fin de mantener en el personal la disciplina y dedicación necesarias para obtener una inspección eficiente.
2. Cumplir y hacer cumplir la Ley-Fitozoosanitaria y las disposiciones del presente Reglamento.
3. Distribuir el personal a sus órdenes y dar cuenta a la superioridad de las fallas u omisiones en que incurrieran los empleados, indicando al mismo tiempo las medidas disciplinarias que a su juicio deben aplicarse.
4. Conocer sobre el destino de los productos y subproductos de la pesca y de la Acuicultura que certifique el personal de inspección.
5. Realizar anualmente o cuando corresponda las auditorías a los procedimientos de seguridad de alimentos, controles y los Sistemas de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) y sus pre requisitos.
6. Presentar anualmente a la superioridad, antes del 31 de enero de cada año, los informes de los trabajos realizados el año anterior, así como de las mejoras que considere necesarias para el buen servicio de la Inspección.
7. En caso de necesidad debe tomar a su cargo parte del servicio de inspección sin perjuicio de las funciones directas asignadas.
8. Elaborar todos los años con el Laboratorio Nacional de Análisis de Residuos (LANAR), el Programa Nacional de Análisis de Residuos Químicos y Microbiológicos.

Artículo 11.

A. INSPECTOR VETERINARIO OFICIAL. Los Inspectores Veterinarios Oficiales designados en los establecimientos autorizados por el SENASA, estarán bajo la dirección del Supervisor Nacional, de la División de Inocuidad Alimentaria (DIA) y se registrarán por las siguientes obligaciones:

1. Cumplir y hacer cumplir la Ley Fitozoosanitaria y las disposiciones del presente Reglamento.
 2. Comprobar los controles sanitarios en todas las dependencias del establecimiento, señalando al responsable de todas las deficiencias para las cuales no tome las acciones correctivas, ya sea por si mismo, si ello entra en sus facultades, o poniéndolo en conocimiento de quien corresponda.
 3. Prestar servicio en el establecimiento en el horario que se les asigne.
 4. Efectuar la inspección de los peces u otros productos de la pesca o acuicultura, previa revisión de la documentación sanitaria que los pudiera acompañar, a efectos de comprobar las correspondientes cantidades, coincidencia de marcas, procedencia de los lotes y toda otra verificación que haga al respecto.
 5. Hacer cumplir las disposiciones vigentes sobre rotulados, etiquetados, envases y pesos declarados.
 6. Son responsables de controlar y documentar la destrucción de todo producto de la pesca o acuicultura que no fuera apto para el consumo humano.
 7. Inspeccionar los productos de la pesca y de la acuicultura que reciba el establecimiento para su elaboración.
 8. Inspeccionar las elaboraciones y los distintos sistemas de conservación que se utilizan en el establecimiento, como también vigilar las cargas en los transportes y que se cumplan las disposiciones sobre exigencias sanitarias en los diversos departamentos.
 9. Conocer sobre el destino de los productos y subproductos de la pesca y de la Acuicultura que observe el personal de inspección.
 10. Asistir a los establecimientos de acuerdo al horario establecido.
 11. Supervisar y controlar a los Asistentes de Veterinario Oficiales en las plantas procesadoras y a los Inspectores Auxiliares de producción primaria.
 12. Tener a su cargo y al día las demandas de acciones correctivas, los libros, formularios y reportes. Será responsable de la emisión, custodia y firma de los Certificados Oficiales de Exportación de Productos Pesqueros y Acuícolas que sea obligatorio llevar en cada establecimiento.
 13. Establecer la programación del muestreo y efectuar el procedimiento de toma de muestras para el laboratorio Lanar como lo establece el Programa Nacional de Análisis de Residuos Químicos y Microbiológicos.
 14. Mantener en forma directa las relaciones con la superioridad y con las autoridades del establecimiento que fiscaliza.
 15. Controlar el pago de las tasas por servicios de inspección asignadas al establecimiento, en el día posterior a su vencimiento y tomar las medidas reglamentarias en caso de falta de pago.
 16. Efectuar auditorías a establecimientos donde sea requerido por el Supervisor Nacional.
 17. Autorizar las guías de embarque para la movilización de animales procedentes de establecimientos acuícolas.
- B. INSPECTOR AUXILIAR DE PRODUCCION PRIMARIA.**
1. Cumplir y hacer cumplir la Ley Fitozoosanitaria y las disposiciones del presente Reglamento.
 2. Comprobar los controles de inocuidad en todas las dependencias del establecimiento acuícola.
 3. Prestar servicio en el establecimiento acuícola en el horario que se les asigne de acuerdo a la programación semanal.
 4. Son responsables de la recolección de material de estudio y de análisis de acuerdo a los programas establecidos por el SENASA.
 5. Inspeccionar los productos de la acuicultura que reciba el establecimiento Acuícola para su producción primaria.
 6. Inspeccionar y controlar los insumos, sistemas de almacenamiento, transporte del Establecimiento Acuícola y que se cumplan las disposiciones sobre exigencias de inocuidad y trazabilidad en los diversos departamentos.

7. Verificar los aspectos de inocuidad, trazabilidad para otorgar la guía de embarque para controlar la movilización de animales vivos o muertos.
8. Tener a su cargo y al día el cuaderno de bitácora, los libros, formularios y reportes que sea obligatorio llevar en cada establecimiento Acuícola.
9. Controlar el pago de las tasas asignadas al Establecimiento Acuícola e informar de las sanciones aplicables
10. Vigilar, monitorear, supervisar, ayudar y documentar que las Buenas Prácticas de Acuícolas y Trazabilidad sean puestas en práctica en las granjas acuícolas.

Artículo 12. Todos los miembros del equipo de Inspección Oficial de la División de Inocuidad de Alimentos, así como también sus superiores en línea directa, tendrán libre acceso a todas las dependencias del establecimiento autorizado por el SENASA, a cualquier hora del día o de la noche, esté el establecimiento en actividad o no.

Artículo 13. Los sellos y certificados del SENASA estarán en todo momento bajo custodia y, responsabilidad exclusiva del Jefe del Servicio de Inspección Veterinaria o del Inspector a cargo del mismo.

Artículo 14. Los elementos y materiales necesarios para señalar los productos inspeccionados o sus envases, sean éstos adheridos o estampados, deben ser provistos por los establecimientos.

Artículo 15. Cuando el establecimiento se encuentre ubicado en lugares aislados o donde no hubiere medios regulares de comunicación, será por cuenta de las empresas proporcionar adecuado traslado al personal de Inspección Sanitaria.

Artículo 16. Personal de la Empresa.

El Personal perteneciente a los establecimientos procesadores que esté dedicado a la manipulación de los productos y subproductos de la pesca y la acuicultura y sus materias primas, deberá cumplir con los siguientes requisitos:

1. Los obreros y empleados deberán realizarse un examen físico y un análisis de laboratorio, que deberá incluir análisis de VDRL o RPR, examen general de heces, examen general

de orina; coprocultivo que indique que no es portador asintomático de Salmonella, con estos elementos el Médico del establecimiento podrá indicar si la persona es "apta para la manipulación de alimentos", el que deberá ser extendido por la autoridad oficial que determine el SENASA y tendrá una validez máxima de un (1) año.

2. No podrán trabajar en tareas que impliquen contacto con productos comestibles en cualquier etapa de su proceso, personas que padezcan enfermedades infecto-contagiosas o afecciones de piel. En aquellos casos en que se sospeche la existencia de una enfermedad infecto-contagiosa o una afección dérmica, se exigirá el dictamen del Médico de establecimiento.
3. Todo personal que trabaje en relación directa con productos alimenticios o actúe en ambientes de trabajo de los establecimientos procesadores, cámaras frigoríficas, fábricas, medios de transporte o lugares de carga, deberá estar vestido con batas u otras prendas de forma adecuada a sus tareas específicas, que cubran todas las partes de su ropa que puedan entrar en contacto con los productos alimenticios. Estas prendas serán de tela blanca, u otro color autorizado por el SENASA, y en los casos en que la índole de los trabajos lo requiera, llevarán por encima de esta prenda y no en sustitución de la misma, otra prenda de protección impermeable o delantal.
4. Las prendas usadas en los establecimientos procesadores como ropa de trabajo, deberán estar limpias al comienzo de las tareas de cada día, las mismas deberán lavarse y secarse mecánicamente dentro del establecimiento en un área designada para tal fin, siendo el Inspector Veterinario Oficial autoridad suficiente para el rechazo y obligación de cambio de las prendas que no se hallen en estas condiciones.
5. Todo personal que ingrese a áreas de proceso, debe llevar la cabeza cubierta por gorros de tela o redcilla, según sean hombres o mujeres, que cubran la totalidad del cabello y cubre bocas. Estas prendas serán confeccionadas con colores claros y estarán sometidas al mismo régimen de limpieza y eventualmente al de desinfección de las camisas y delantales como se describe en el inciso anterior.
6. Es obligatorio el uso de calzado de goma u otro material impermeable autorizado por el SENASA. Antes de comenzar las tareas de cada día el calzado deberá estar perfectamente limpio.

7. Toda persona que se encuentre normal o transitoriamente en cualquier local de los establecimientos donde se elaboren o depositen productos, sean o no funcionarios y cualquiera sean su cargo o condición, le está prohibido el uso del tabaco en cualquiera de sus formas, así como alimentos. Para permanecer en las secciones donde se elaboren o depositen productos o subproductos de la pesca comestibles, deberán estar equipados con la indumentaria reglamentaria.
8. Antes de comenzar las tareas de cada día o de cada turno los obreros ingresarán a las áreas de proceso en condiciones higiénicas deberán lavarse las manos, brazos y antebrazos. Lo mismo deberán hacer cada vez que, por exigencias fisiológicas, concurran a las dependencias sanitarias.
9. Todo personal destinado a las tareas de eviscerado, descabezado, pelado, devenado, clasificado, trozado, despiezado o porcionado de los productos o subproductos de la pesca, así como a la elaboración de productos y conservas, está obligado a lavarse las manos y las uñas con cepillo. El personal femenino y masculino deberá llevar las uñas recortadas hasta la yema del dedo y el personal femenino afectado a estas tareas no podrá usar las uñas pintadas durante su labor. Queda prohibido el uso de joyas y relojes, perfumes o colonias, maquillajes, en las áreas de proceso.
10. El personal obrero de los establecimientos, debe contar con un local apropiado para vestuarios y baños, separado por sexos y construidos de acuerdo con las normas establecidas en el presente Reglamento.
11. Todo el personal, independientemente de su cargo o función, tendrá prohibido fumar, escupir, beber y comer en los locales de trabajo y almacenamiento de los productos alimenticios o sus materias primas.

CAPITULO IV

DEL RÉGIMEN DE APROBACIONES Y SISTEMAS DE AUTO CONTROL

Artículo 17. Las exigencias del Régimen de Aprobaciones y Sistemas de Auto Control y los Establecimientos destinados al procesamiento de los productos y subproductos de la pesca y de la acuicultura que cumplan las condiciones de inocuidad, para

obtener la aprobación deben presentar la solicitud ante la **Secretaría General de la SAG mediante Apoderado Legal** y la cual contendrá la siguiente información:

1. Nombre de las personas o sociedad que formulen el pedido, acompañando los datos correspondientes a su identidad y domicilio real o fotocopia de Constitución de Sociedad o Comerciante Individual, debidamente autenticada.
2. Carta Poder debidamente autenticada.
3. Actividad o actividades para las que se solicita aprobación y servicio de inspección, estableciendo volumen presumible de materia prima a introducir durante un año.
4. Declaración Jurada de la capacidad anual máxima de procesamiento, depósito y elaboración del establecimiento, detallada por actividades.
5. Permiso de Construcción del establecimiento, otorgado por la Municipalidad correspondiente.
6. Dictamen de la Dirección General de Pesca y Acuicultura (DIGEPESCA) sobre explotación, comercialización e industrialización de productos de la pesca.
7. Dictamen de la Secretaría de Recursos Naturales y Ambiente.
8. Relación descriptiva del establecimiento, sus instalaciones y equipamiento.
9. Relación operativa de la planta, por especialidad y acompañada del Diagrama de Flujo general.
10. Relación descriptiva del desplazamiento de los operarios desde su ingreso a la planta, siguiendo por las distintas áreas de trabajo, hasta su regreso.
11. Dos juegos de planos de toda la planta en escala 1:2000, aprobados por Ingeniero o Arquitecto colegiado, con el conjunto del terreno, lugar que ocupa el establecimiento; vías de acceso, cursos de agua próximos, pozos de agua del establecimiento si los poseyera; principales edificios vecinos, indicando claramente la ubicación geográfica con respecto a puntos fácilmente identificables.

12. Dos juegos de planos de las obras en escala 1:100, aprobados por Ingeniero o Arquitecto colegiado, con el conjunto del terreno, de cada una de las plantas del edificio, con indicación de las aberturas, ramales principales de evacuación de aguas servidas, instalación sanitaria interna y disposiciones previstas para la evacuación final de los efluentes; indicación de la zona de recepción de materias primas y del recorrido seguido por las materias primas y los productos; ubicación de los equipos; ubicación y medidas de las tuberías de agua caliente y fría; comodidades sanitarias para el personal; distribución de los departamentos para las distintas operaciones; locales previstos para la Inspección Veterinaria.
13. Para la iluminación en los distintos lugares de trabajo la intensidad de la misma se expresará en Unidades Lux.
14. Dos juegos de planos en escala de 1:100, aprobados por Ingeniero o Arquitecto colegiado, con el conjunto del terreno, de cortes transversales del edificio mostrando las características constructivas de los pisos, paredes y techos, altura libre de los ambientes, de trabajo y cámaras frigoríficas y perfil de los canales de evacuación de efluentes.
15. Sistema de eliminación de aguas servidas. Para cumplir este requisito deberá acompañarse también un certificado acreditando la aprobación del mismo por las autoridades nacionales, departamentales o municipales competentes.
16. Sistema de almacenamiento y eliminación de residuos sólidos.
17. Dictamen emitido por un laboratorio oficial, o acreditado por el SENASA, sobre la calidad microbiológica y química del agua potable que se utilizará en el establecimiento, con fecha no mayor de 15 días de haberlo realizado. En los casos de renovación podrá ser no mayor a los tres meses debido a las auditorías microbiológicas que se realizarán en este máximo período.

Artículo 18. El inspector Oficial deberá avalar lo referente a los aspectos higiénico-sanitarios de la documentación presentada, bajo los requisitos que determine el SENASA.

La información técnica que presenten los interesados, podrá ser motivo de mayores aclaraciones cuando así lo solicite el SENASA. Asimismo, podrá rechazarse toda o parcialmente la

documentación interpuesta, tanto en los aspectos edilicios, operativos o de equipamiento, toda vez que no se ajusten en los aspectos higiénico-sanitarios y de funcionalidad a juicio de la autoridad de aplicación.

El establecimiento sólo podrá operar después de la inspección y aprobación para funcionamiento y cuando reciba el número que lo acredite como establecimiento autorizado.

El número de cada establecimiento, deberá ser usado siempre en el empaque o envase como identificación en los productos elaborados, los cuales tendrán que haber superado favorablemente la inspección y aprobación por parte del Servicio de Inspección Veterinaria. Los números que ya fueron asignados no se repetirán.

Artículo 19. Procedimientos de Seguridad de los Alimentos.

Los establecimientos donde se procesen, elaboren o manipulen productos o subproductos de la pesca y de la acuicultura, incluidos los buques, factorías, son los responsables de garantizar la Inocuidad de los alimentos que producen o comercializan; debiendo poseer sistemas de autocontrol que garanticen y demuestren que cada producto pesquero ha sido procesado cumpliendo las disposiciones del presente Reglamento. Por tal motivo deben definir, poner en práctica, cumplir y actualizar los procedimientos de seguridad adecuados, en cada uno de los procesos de industrialización que realizan, de acuerdo con los principios del sistema HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) y sus prerrequisitos. Además deberá presentar al SENASA una copia del Plan HACCP actualizado anualmente para la revisión, verificación aprobación y reconocimiento oficial del mismo.

Artículo 20. Trazabilidad del Producto.

1. En todas las etapas de la producción (crianza, alimentación, medicación), la transformación y la distribución, deberán tomarse medidas que aseguren la trazabilidad de los alimentos usados para la acuicultura, los productos pesqueros y acuícolas destinados a la producción de alimentos, y de cualquier otra sustancia destinada a ser incorporada en un alimento o un pienso, o con probabilidad de serlo.
2. Todas las empresas procesadoras de productos pesqueros y acuícolas y de alimentos concentrados, deberán poder

identificar a cualquier proveedor que les haya suministrado un alimento, un animal destinado a la producción de alimentos, o cualquier sustancia destinada a ser incorporada en un alimento, o con probabilidad de serlo. Para tal fin, dichos explotadores pondrán en práctica sistemas y procedimientos que permitan poner esta información a disposición de las autoridades competentes si éstas así lo solicitan.

3. Todas las empresas procesadoras de productos pesqueros y acuícolas y de alimentos concentrados, deberán poner en práctica sistemas y procedimientos para identificar a las empresas a las que hayan suministrado sus productos, con el fin de mantener un proceso de rastreabilidad confiable esta información estará a disposición del SENASA.
4. Los alimentos o concentrados comercializados o con probabilidad de comercializarse deberán estar adecuadamente etiquetados o identificados para facilitar su trazabilidad, anexando en sus empaques el número de lote respectivo, el cual deberá estar colocado en un lugar visible del empaque. Además incorporar mediante documentación la información de acuerdo con los requisitos o de disposiciones más específicas.

Artículo 21. Para la aprobación de un nuevo establecimiento procesador o su reactivación deberá presentar ante el SENASA, junto con la solicitud de aprobación del establecimiento procesador, una copia de la documentación donde se exponga el conjunto de los datos referentes a la realización de los autocontroles, y su comprobación de acuerdo al siguiente detalle:

1. Descripción del producto (composición, estructura y características físico-químicas, tratamientos, envasado y embalaje, condiciones de almacenamiento y distribución, duración o vida útil del producto, instrucciones de uso, criterios microbiológicos o químicos oficiales que puedan aplicarse, etc.).
2. Descripción de la utilización esperada (uso normal o previsto que el consumidor hará del producto, grupos específicos de consumidores a los que el producto está destinado indicando grupos sensibles).
3. Descripción del procedimiento de fabricación indicando los puntos críticos, desde la llegada de las materias primas hasta la comercialización del producto terminado (tiempos de

espera entre las etapas del proceso, preparaciones, tratamientos de fabricación, envasado, almacenamiento y distribución, especificando los datos técnicos concretos).

4. Para cada punto crítico deben indicarse los peligros probables (biológicos, químicos y físicos), evaluarse los riesgos y señalarse las medidas previstas para controlarlos haciendo expresa mención de los procedimientos y especificaciones detalladas para garantizar su aplicación efectiva.
5. Descripción de los métodos de vigilancia y control de cada punto crítico (sistema de vigilancia y control), indicando claramente quién es el responsable de realizarlo, los métodos utilizados, las frecuencias de las observaciones, el procedimiento de registro, los límites críticos de cada parámetro que debe controlarse y las medidas correctivas previstas en caso de pérdida del control.
6. Metodología de comprobación y revisión del sistema de autocontrol donde se expone claramente los procedimientos de comprobación a realizar (inspección de las operaciones, validación de límites críticos, examen de desviaciones, de las medidas correctivas aplicadas, de las disposiciones tomadas con los productos afectados, auditoria del sistema de autocontrol, examen de los registros, etc.) y la periodicidad con que se realizarán.
7. Manual de Procedimientos Normales de Operación en Materia Sanitaria (Sanitation Standards Operating Procedures - SSOPs) donde se especifiquen claramente los datos técnicos de los procedimientos a realizar, la frecuencia, los productos a utilizar los responsables de su ejecución, la metodología de verificación de su eficiencia y las medidas a adoptar en caso de un resultado desfavorable.
8. Programa de control y manejo de químicos en los establecimientos, que deberá incluir las hojas técnicas, hojas de seguridad, controles o registro oficial, estableciendo los procedimientos de un manejo seguro de químicos.
9. Manual de Buenas Prácticas Acuícola de Pesca o Manufactura en donde se especifiquen la manipulación de los productos y las prácticas que deben realizarse con respecto a la higiene del personal y operaciones sanitarias.

Artículo 22. Cuando el sistema de autocontrol corresponda a una empresa que se encuentra autorizada para su funcionamiento, y por lo tanto se encuentra en funcionamiento, deberá adjuntarse además:

- 1) Registro de las observaciones o medidas correspondientes a la vigilancia y control de los puntos críticos.
- 2) Resultados de las operaciones de comprobación que demuestran que el sistema de autocontrol responde eficazmente de acuerdo a lo previsto.
- 3) Informe de las medidas correctivas aplicadas y el destino de las partidas de producto elaborado mientras el sistema de producción estaba fuera de control.
- 4) Descripción de la trazabilidad que asegura encontrar fácilmente los registros de un lote o partida.

Artículo 23. Toda la documentación mencionada en los artículos 21 y 22 debe estar disponible en el establecimiento procesador, para ser verificada por el Servicio de Inspección Veterinario o las autoridades del SENASA que lo soliciten.

Artículo 24. Los encargados de los establecimientos serán responsables de asegurar la adecuada capacitación de todo el personal que participe en el sistema de auto control.

Artículo 25. La asignación de las tasas por servicio de inspección se fijará de acuerdo con la naturaleza de la actividad para la cual se solicita la autorización, por el importe que establezca el Acuerdo vigente y sobre la base de la Declaración Jurada a que se refiere el artículo 18, inciso 4 (Capítulo IV) del presente Reglamento.

Artículo 26. Las persona naturales o jurídicas titulares de los establecimientos deben constituir un depósito equivalente al importe de las tasas que el SENASA estime. Para ser eximidos del depósito de garantía los interesados deben acreditar ante el SENASA, mediante título suficiente, su carácter de propietario del inmueble.

Artículo 27. Cuando una firma comercial realice tareas en establecimientos separados, las tasas se pagarán en forma independiente y de acuerdo a lo que corresponda a cada uno de ellos.

Artículo 28. Las autorizaciones serán conferidas y revocadas por el SENASA, además aprobará el depósito en garantía y el anticipo mensual de la asignación, si correspondiere.

Artículo 29. Las autorizaciones se emitirán con carácter definitivo en un lapso no mayor de 90 días, una vez comprobado que el establecimiento procesador reúne los requisitos reglamentarios, tanto en el orden sanitario como en el administrativo.

Artículo 30. Comprobada la eficiencia del funcionamiento del establecimiento procesador durante la aprobación provisional y dictada la disposición correspondiente por el SENASA, la aprobación pasará a tener carácter definitivo. El SENASA elaborará y mantendrá actualizada, una lista de los establecimientos procesadores autorizados donde conste el producto para el cual se otorga dicha autorización. Una lista similar será elaborada con los barcos autorizados.

Artículo 31. Las aprobaciones conferidas hasta la fecha de la publicación del presente Reglamento, serán consideradas de carácter definitivo. La adecuación de los establecimientos ya aprobados, a las disposiciones de este Reglamento, se llevará a término dentro de los plazos que acuerde para cada caso en particular el SENASA, debiéndose presentar la documentación que la misma exija.

Artículo 32. Las tasas por servicios de inspección sanitaria, deberá depositarse del 1 al 10 de cada mes en la cuenta bancaria designada por el SENASA.

Artículo 33. Los establecimientos procesadores autorizados están obligados a comunicar inmediatamente todo aumento en el volumen de sus actividades, ampliación o modificación en el rubro de las mismas o en los locales o instalaciones y cualquier innovación en los procesos de elaboración e industrialización.

Artículo 34. La transferencia de la autorización se acordará a pedido conjunto del titular de la misma y del nuevo dueño o solamente a pedido de este último, cuando se acreditara fehacientemente el acto jurídico de transmisión del establecimiento. Mientras no se haya concedido la transferencia subsisten todas las obligaciones y responsabilidades a cargo del titular de la autorización. Junto a la solicitud de transferencia de la autorización se deberá acompañar el documento probatorio de haber depositado una nueva garantía.

Artículo 35. Las asignaciones serán actualizadas anualmente en el mes de enero, sobre la base de los datos estadísticos recabados en el lapso comprendido entre el 1° de enero y el 31 de diciembre del año anterior y la nueva asignación resultante será abonada a partir del 1° de enero de cada año, fijándose conjuntamente el monto del depósito en garantía. Si el establecimiento no hubiese alcanzado el período de 1 año de funcionamiento, el reajuste se efectuará sobre la base del promedio mensual y durante el lapso de funcionamiento efectivo. Cuando la rebaja o aumento obedezca a cambios de actividad que importen modificaciones del rubro, aquellos registrarán desde la fecha en que se hubiere comenzado a prestar el servicio de inspección sanitaria, conforme al cambio de rubro.

Artículo 36. Para efecto de modificación o traslado de instalaciones, deberá solicitarse autorización al SENASA previo a:

- 1) Al traslado de un establecimiento aprobado, sección o actividades del mismo a un nuevo local, se requiere la aprobación previa del nuevo local.
- 2) La introducción de modificaciones o ampliaciones en los establecimientos, los locales o instalaciones de los mismos. Se dará cumplimiento a los artículos 21 y 22 de este Reglamento.
- 3) La construcción o modificación de locales anexos o independientes de los establecimientos aprobados, desde el punto de vista de la organización de la empresa revisten el carácter de accesorios o complementarios de los mismos.

Artículo 37. La aprobación de los establecimientos procesadores caducará automáticamente, cuando la inspección sanitaria hubiese permanecido suspendida a pedido de sus titulares o por inactividad total del establecimiento, por un término de 6 meses.

Artículo 38. Podrá solicitarse nuevamente la autorización de aprobación de establecimientos procesadores la cual deberá cumplir con todos los requisitos previstos en los artículos anteriores, así como el pago de tasas, otros, y si correspondiere el pago de multas.

Artículo 39. El SENASA o la dependencia que ella faculte, dispondrá la suspensión inmediata del Servicio de Inspección

Veterinaria y adoptará las medidas conducentes a impedir el funcionamiento del Establecimiento en las siguientes circunstancias:

1. Cuando se trasgredan, e incumplan los artículos 21, 22, 23 y 24 del capítulo IV y los Artículos 32, 33 y 37 del capítulo IV, de este Reglamento;
2. Por falta del Inspector Veterinario Oficial del Establecimiento.
3. Cualquier trasgresión e incumplimiento a los preceptos legales o reglamentarios, Decretos, Resoluciones.
4. Disposiciones dictadas con fines de Inspección Veterinaria.

Artículo 40. Las autorizaciones de los Establecimientos Procesadores se acordarán en base a una estimación de su capacidad productiva, entendiéndose como tal la máxima cantidad de producto que puede ser elaborado en relación con la capacidad útil de las instalaciones, dependencias anexas y provisión de agua con su correspondiente evacuación en el mismo lapso. Para este concepto se tendrá en cuenta la receptividad de las salas de elaboración, superficie de locales, evaluación de instalaciones mecánicas, provisión de agua, evacuación de efluentes, capacidad en cámaras frías, servicios sanitarios y dependencias complementarias tales como estufas, secaderos, cocinas, depósitos y otros.

Artículo 41. Para los establecimientos elaboradores de productos de la pesca y de la acuicultura "no comestibles" se seguirá el mismo criterio, adaptándolo a su carácter específico.

Artículo 42. Todos los productos y subproductos de la pesca y de la acuicultura que se elaboren y utilicen en los establecimientos autorizados, deben contar con la aprobación del SENASA, teniendo en cuenta que:

- 1) El SENASA determinará las normas para la aprobación de productos y subproductos de la pesca y de la acuicultura, así como el lapso de validez de dichas aprobaciones.
- 2) El SENASA podrá disponer la revocación de las aprobaciones ya concedidas en los casos que lo estime necesario.
- 3) El SENASA determinará la documentación que deberá acompañar a toda Solicitud de Aprobación de los Productos y Subproductos de la Pesca o de la Acuicultura. Dicha documentación deberá ser avalada por la firma de un Inspector Veterinario oficial según las condiciones que determine el mencionado servicio.

- 4) Los productos primarios que no hayan sido sometidos a transformación alguna, o que sólo hayan experimentado los efectos de procesos tales como limpieza y conservación por el frío y que no sean adicionados de sustancia alguna, sólo requerirán la aprobación de su embalaje y leyendas. El SENASA, toda vez que considere necesario podrá solicitar se tramite la aprobación integral del producto, conforme a lo establecido en el numeral 1 del presente artículo.

Artículo 43. Los establecimientos están obligados a:

- 1) Cumplir y hacer cumplir en lo que les compete, las exigencias y disposiciones contenidas en la Ley Fitozoosanitaria y el presente Reglamento.
- 2) Solicitar al SENASA, cada dos (2) años la renovación de la autorización para procesar productos y subproductos de la pesca y de la acuicultura
- 3) Proporcionar el personal capacitado necesario, así como el material adecuado que se juzgue indispensable en los trabajos de inspección, inclusive para la obtención y acondicionamiento de muestras destinadas a análisis.
- 4) Proporcionar al Inspector oficial Veterinario destacado en el establecimiento dentro de los cinco (5) primeros días calendario del mes siguiente al vencido, los datos estadísticos que ella requiera sobre producción, industrialización, almacenamiento, transporte o comercialización de productos y subproductos de la pesca y de la acuicultura. Asimismo deberá presentar Constancia de Pago de la tasa de inspección, el primer día hábil siguiente a la fecha de vencimiento establecida en el Artículo 34 de este Reglamento.
- 5) El incumplimiento de lo establecido anteriormente, dará lugar a la aplicación del Artículo 43 de este Reglamento.
- 6) Dar aviso con anticipación de 12 horas como mínimo sobre la realización de cualquier actividad especificando su naturaleza, hora de inicio y probable duración de la labor.
- 7) Avisar con suficiente antelación, la llegada de los animales, productos o subproductos y proporcionar todos los datos referentes a los mismos que le fueran solicitados.
- 8) Adoptar medidas para que ninguna persona ajena o no al establecimiento, interfiera en forma alguna la labor de la inspección veterinaria.

- 9) El SENASA, teniendo en cuenta la producción, tipo de actividad y horario de las tareas, determinará el tiempo para realizar el control higiénico sanitario del establecimiento.
- 10) Todas las comunicaciones antes mencionadas serán por escrito.

Artículo 44. De los requisitos para la Renovación de Registros o Autorización de Proceso

1. Carta Poder del Representante legal debidamente autenticada.
2. Autorización de la Dirección General de Pesca y Acuicultura
3. Copia de Escritura Pública siempre que exista modificación
4. Permiso de Operación extendido por la Municipalidad respectiva.
5. Planos firmados siempre que exista alguna modificación.
6. Examen Físico, Químico y Bacteriológico del agua.

La DIA entregará la Certificación del Registro del Establecimiento.

Artículo 45. Cuando el establecimiento cuente con inspección permanente y esté alejado del perímetro urbano debe proveer gratuitamente alojamiento adecuado a los funcionarios y trasladarlos en el caso de no haber transporte público fácil y accesible.

Artículo 46. Proporcionar gratuitamente alimentación al personal de la Inspección Veterinaria cuando los horarios involucren las horas de comer y no permitan a estos funcionarios hacerlo en su residencia.

Artículo 47. Proveer el material apropiado, utensilios para la recepción, conservación y envío de materias primas, ya sea de productos normales o patológicos que deban ser remitidos para su análisis y estudio a los laboratorios del SENASA o que éste determine.

Artículo 48. Proveer a la Inspección Veterinaria para su uso exclusivo de una oficina con servicios sanitarios propios. Esta oficina deberá contar con los siguientes elementos: armarios,

escritorios, sillas, guardarropas, perchas, archivo y cualquier otro material necesario para el desempeño de la función de la Inspección Veterinaria, de conformidad a lo que establezca en cada caso el SENASA.

Artículo 49. Proporcionar locales adecuados, a juicio de la Inspección Veterinaria, para la recepción y depósito de materias primas procedentes de otros establecimientos que deban ser reinspeccionadas.

Artículo 50. Proveer de los medios apropiados para la destrucción de los productos contaminados.

Artículo 51. Mantener al día la documentación de recepción de materias primas especificando su procedencia, calidad, así como la de los productos elaborados, salida y destino de los mismos.

Artículo 52. El Establecimiento Procesador Deberá suministrar a la Inspección Veterinaria, sin cargo, las muestras de materias primas y de los productos con ellas elaborados, con destino a su análisis.

Artículo 53. El Establecimiento Procesador debe proveer al personal de la Inspección Veterinaria del vestuario y equipo apropiado, para realizar su trabajo de inspección.

Artículo 54. Los establecimientos adoptarán y documentarán un sistema de control de Plagas y roedores, el cual deberá estar aprobado por el Servicio de Inspección Veterinaria y tendrá en cuenta los siguientes aspectos:

- 1) La documentación correspondiente a dicho sistema (metodología, formatos de vigilancia, otros.) debe estar a disposición del Servicio de Inspección Veterinaria.
- 2) Se deberá exterminar sistemáticamente toda plaga, roedor o cualquier otro parásito en los locales y en los materiales.
- 3) Los productos químicos utilizados (cebos, insecticidas, otros.) deben ser aprobados por el SENASA.
- 4) Los raticidas, insecticidas desinfectantes y demás sustancias potencialmente tóxicas deben almacenarse en habitaciones o armarios cerrados con llave; se utilizarán en forma que no exista riesgo de contaminación de los productos.

- 5) No se permitirán animales domésticos dentro de los predios del establecimiento.

CAPÍTULO V

DE LOS REQUISITOS DE INOCUIDAD PARA ESTABLECIMIENTOS PROCESADORES EN TIERRA

Artículo 55. Los Establecimientos Procesadores autorizados para la elaboración de productos y subproductos de la pesca y de la acuicultura, que se encuentren ubicados en el territorio, deben reunir los siguientes requisitos de inocuidad, sin perjuicio de otras condiciones específicas que para su actividad contemple el presente Reglamento:

- 1) Estar contruidos en terrenos firmes, normalmente no inundables. El SENASA considerará aquellos casos especiales que por razones de producción deben estar próximos al mar, o zonas destinadas a la acuicultura.
- 2) Deberán estar alejados de industrias que produzcan olores o emanaciones perjudiciales.
- 3) Quedar retirados como mínimo cuatro (4) kilómetros de distancia de zonas que por sus características deben considerarse como residenciales.
- 4) Contar con abastecimiento abundante de agua potable y servicios de electricidad.
- 5) Estar situados en las proximidades, sobre rutas pavimentadas o permanentemente transitables o vías fluviales o marítimas.
- 6) La ubicación quedará además supeditada al informe favorable del organismo correspondiente, respecto al cuerpo receptor de sus desagües industriales.
- 7) No deben existir dentro del ámbito enmarcado por el cerco perimetral, otras construcciones, industrias o viviendas, ajenas a la actividad del establecimiento.
- 8) Todos los caminos interiores del establecimiento deben ser pavimentados y poseer una capa de rodamiento impermeable. Los espacios adyacentes serán impermeabilizados o en su defecto revestidos de grama.

- 9) Los establecimientos deben estar circundados en todo el perímetro de su área por un cerco que encerrará todas las dependencias de la planta fabril. Deberá ser construido con materiales aprobados por el SENASA. Cuando no sea totalmente de bloques de concreto o ladrillos reforzados, deberá poseer un muro de este material de por lo menos 50 centímetros sobre el nivel del piso para efectos de evitar la entrada de animales o alimañas. Su altura será como mínimo de 2 metros. Las puertas para vehículos o personas tendrán la misma altura que el cerco.
- 10) El perímetro del establecimiento deberá poseer iluminación artificial. El nivel de iluminación estará comprendida entre cien y doscientos unidades Lux.
- 11) Deberán contar con el Permiso de Comercialización aprobado por la Dirección General de Pesca y Acuicultura (DIGEPESCA).
- 12) Autorización de Licencia Ambiental emitida por la Secretaría de Recursos Naturales y Ambiente o Constancia de que está en trámite la cual deberá indicar que no constituye riesgo para la salud humana.

Artículo 56. Para asegurar un correcto funcionamiento los establecimientos tendrán:

- 1) Como mínimo tres (3) ambientes bien diferenciados para las operaciones de recepción, manipulación y empaque, además de las cámaras de almacenamiento y otras dependencias o depósitos que sean necesarias para su actividad.
- 2) Los lugares en los cuales se efectúen operaciones de carga y descarga de productos frescos y congelados deben cumplir con las condiciones generales de higiene similares a las áreas de elaboración y deben estar diseñados de tal manera que evite toda posible contaminación de la carga durante el traslado de la misma desde el vehículo de transporte a la Planta y viceversa.
- 3) En los establecimientos en que se conserven animales vivos como peces, crustáceos y moluscos debe existir una instalación adecuada para mantenerlos vivos en las mejores condiciones posibles y que reciban agua de una calidad tal que no transmitan organismos o sustancias nocivas a los animales.

Artículo 57. Los locales autorizados para la industrialización de productos y subproductos de la pesca y de la acuicultura deben reunir los siguientes requisitos.

- 1) La disposición de los locales, su diseño, construcción y medidas deben:
 - a) Permitir la limpieza y desinfección de áreas y equipos, evitando la acumulación o depósito de suciedad sobre los alimentos o superficies que con ellos contactan.
 - b) Evitar la formación de condensación, óxido, mohos, algas u otras condiciones indeseables sobre las superficies de los equipos o de los alimentos.
 - c) Facilitar las Buenas Prácticas de Manufactura y Procedimientos Operacionales Estándares de Sanitización (POES) en las instalaciones y las de prevención de la contaminación cruzada debidas a equipos, utensilios, alimentos, personal, materiales, agua, materias primas o fuentes externas de contaminación (insectos, roedores, otros.).
 - d) Asegurar las condiciones de temperatura adecuadas para la manipulación o almacenamiento del producto y las materias primas.
 - e) Contar con dispositivos o instalaciones adecuadas para la vigilancia de las condiciones de la temperatura ambiental, ubicados en lugares accesibles y visibles.
- 2) Los lugares o locales de recepción de materias primas estarán separados de las salas de elaboración y la circulación del personal, materiales y equipos se realizará de forma que se evite la contaminación cruzada.
- 3) Las salas de elaboración estarán separadas de los lugares o locales de carga o distribución y la circulación del personal, materiales y equipos se realizará de forma que se evite la contaminación cruzada.
- 4) En los locales existirá un número suficiente de lavamanos individuales convenientemente distribuidos y señalizados, los cuales deben poseer las siguientes características:
 - a) Estarán contruidos con materiales inoxidables, resistentes a la corrosión deben tener un diseño que facilite su limpieza.

- b) Dispondrán de agua en cantidad suficiente para sus operaciones de sanitización en superficies de contacto y agua caliente (40-50°C) para el proceso de lavado de manos al ingreso en salas de proceso.
- c) La salida del agua estará colocada aproximadamente a 30 centímetros sobre el borde superior del artefacto, debiendo ser accionado por pedal a rodilla o por sistema automático.
- d) Estarán provistos de jabón líquido inodoro, toallas de un sólo uso y descartables o sistema eléctrico generador de aire caliente. En los casos que se utilicen toallas de papel se proveerá de un depósito, con tapa de apertura automática, para su recolección al ser desechadas.
- e) La descarga de estos lavamanos será directa a la red de desagües mediante interposición de cierre sifónico.
- f) Además de los lavamanos y equipos de desinfección de utensilios de uso general, antes mencionados, en cada zona operativa de la inspección veterinaria será obligatorio contar para uso exclusivo de la misma con uno de estos lavamanos y equipos de desinfección.
- g) Los equipos destinados al lavado de manos no serán utilizados para el lavado de materias primas o alimentos.
- h) Los pisos de los locales estarán contruidos con materiales impermeables, lavables, no absorbentes y no tóxicos, debidamente autorizados por el SENASA. No tendrán filtraciones al terreno natural o a pisos inferiores según se trate de local en planta baja o en pisos superiores. Serán antiderrapantes y deben mantenerse en buen estado de conservación, ni deterioros que permitan el estancamiento de líquidos. Tendrán una pendiente de caída de no menos del 1% hacia los canales de desagüe. Su diseño debe facilitar la limpieza y desinfección. Los canales de desagüe deberán tener una anchura no menor a 25 cm con bordes internos cóncavos.
- i) Los conductos de aguas servidas descargarán al o a los conductos principales con interposición de sifón de cierre hidráulico.
- j) Las paredes de los locales estarán contruidas con materiales impermeables, lavables, no absorbentes y no tóxicos, su superficie deberá ser lisa hasta una altura nunca menor a los 2 metros, y deben mantenerse en buen estado de conservación, sin deterioros que permitan el depósito de suciedades. Su diseño debe facilitar la limpieza y desinfección. Serán de color blanco, la parte superior de las paredes, desde la zona lisa hasta el encuentro con el techo será impermeabilizada con pintura de color blanco autorizado por el SENASA.
- k) En el encuentro de las paredes con los pisos y con los techos y de las paredes entre si, el ángulo que forman éstos serán cóncavos para facilitar la limpieza y desinfección y evitar el depósito de suciedad.
- l) Cuando en las paredes existieran salientes provocados por columnas, mochetas, otros, todos los ángulos de encuentro y esquinas serán igualmente cóncavos.
- m) Los techos, falsos techos y demás instalaciones suspendidas deben estar diseñados, contruidos y acabados de forma que impidan la acumulación de suciedad, impidan la condensación y la formación de mohos indeseables y el desprendimiento de partículas.
- n) Las superficies, incluidas las mesas y equipos, que estén en contacto con los alimentos deben estar contruidas con materiales impermeables, lavables, no absorbentes y no tóxicos, como el acero inoxidable, plásticos de alta resistencia, aluminio, otros, deben ser lisas, para facilitar su limpieza y desinfección, y mantenerse en buen estado de conservación.
- o) Las salas deben contar con medios apropiados y suficientes de ventilación mecánica o natural. Se evitará toda corriente de aire desde una zona contaminada a otra limpia. El diseño y construcción de los sistemas de ventilación deben permitir el fácil acceso a sus mecanismos para higiene y mantenimiento. Los extractores de aire mecánicos estarán provistos con persianas de cierre automático.
- p) Las puertas metálicas deben presentar superficies lisas, no absorbentes, fáciles de limpiar y de desinfectar. Las aberturas que den al exterior, ya sean puertas, ventanas, tubos de ventilación, otros, deben contar con sistemas de protección antiinsectos (mallas metálicas inoxidables, cortinas de aire, cortinas plásticas de vinil traslúcidas u

otros dispositivos aprobados por el SENASA. Los sistemas deben impedir el acceso de insectos incluso cuando el equipo no esté en funcionamiento. Las ventanas y demás agujeros deben estar contruidos de manera que impidan la acumulación de suciedad.

- q) Deberá contarse con luz artificial de color blanco. La intensidad será de 220 unidades Lux como mínimo en los puestos de trabajo; 350 unidades Lux en los lugares donde se realicen actividades de inspección visual en fileteo de pescado y de un nivel equivalente a 150 unidades Lux como mínimo en todos los demás puntos. Las lámparas estarán cubiertas por un sistema protector que evite la diseminación de vidrios en caso de rotura.
- r) Las instalaciones eléctricas para luz y para los equipos estarán diseñados y contruidos con materiales aprobados por el SENASA, respetando las medidas de seguridad industrial correspondientes y asegurando que se impida la diseminación de vidrios, o cualquier otro material o componente de su estructura. En caso de rotura, todos los equipos de trabajo, así como las máquinas y herramientas que sean accionadas eléctricamente, estarán conectadas a tierra con cable expreso.
- s) Los equipos de frío dispuestos en las salas de elaboración serán ubicados de forma que no queden sobre las mesas de trabajo y, además, contarán con sistemas de recolección y desagüe del agua de condensación de forma que evite las posibles contaminaciones del producto.
- t) Todas las instalaciones deben mantenerse en buen estado de limpieza y funcionamiento de manera que no constituya un foco de contaminación.

Artículo 58. Los equipos, utensilios e instalaciones accesorios utilizados en los establecimientos procesadores para industrializar los productos y subproductos de la pesca y de la acuicultura, en particular aquellos que entren en contacto directo con los productos o sus materias primas, deben cumplir con los siguientes requisitos:

- 1) Estar contruidos con materiales inoxidables, resistentes a la corrosión y de fácil limpieza.
- 2) El diseño e instalación de las maquinarias y equipos deberá facilitar la limpieza y desinfección de todas sus partes y de las zonas circundantes donde se encuentren instaladas y evitar

la contaminación de los productos alimenticios o sus materias primas;

- 3) Queda prohibido el uso de madera u otro material absorbente en las salas donde se procesa y manipulan alimentos, cuartos fríos, holding, donde se mantienen materias primas sin envasar.
- 4) Los equipos o fregaderos destinados al lavado de productos y subproductos de la pesca y de la acuicultura estarán provistos de agua potable. Estarán contruidos con materiales inoxidables aprobados por el SENASA y se limpiarán con la frecuencia necesaria para evitar el depósito de suciedad o el estancamiento del agua o líquidos. La descarga de estos fregaderos podrá ser directa a la red de desagües, mediante interposición de cierre sifónico, cuando a juicio de SENASA no resulte necesario un tratamiento previo de los líquidos y materiales vertidos.
- 5) Las plataformas de trabajo en las que actúen los obreros serán:
 - a) A plano inclinado, escalonada o levadiza a efectos de facilitar un buen desempeño en la actividad a realizar.
 - b) Estarán contruidas con materiales inoxidables o cualquier otro que cumpla con las mismas condiciones de fácil limpieza, liso, no absorbente y no tóxico.
 - c) Su diseño facilitará la limpieza y desinfección de todas sus partes.
- d) El piso de la plataforma será antiderrapante y a todo lo largo del frente estará dotado de una pestaña a modo de zócalo de 10 centímetros de altura ejecutada con iguales materiales que los empleados para el mismo.
- e) La escalera de acceso no podrá ser de madera, tendrá su superficie de apoyo de tipo antirresbaladizo antiderrapante y una baranda de seguridad metálica de tubo galvanizado u otro material resistente que cumpla con las condiciones de ser liso, inoxidable, lavable, no absorbente y no tóxico.
- 6) Las bandejas, los recipientes y los carros destinados a contener o transportar productos y subproductos de la pesca y de la acuicultura serán de materiales inoxidables u otro

material autorizado por el SENASA y responderán a los siguientes requisitos:

- a) Su diseño facilitará su limpieza y desinfección.
 - b) Todos sus ángulos interiores serán redondeados para evitar el depósito de suciedad.
 - c) No podrán depositarse directamente en el suelo, sino que tendrán que hacerlo en tarimas construidas con materiales autorizados por el SENASA, destinadas a ese único fin, y a una altura entre 12 y 15 centímetros del suelo.
 - d) Se mantendrán siempre limpios y se evitará el depósito de residuos líquidos o sólidos en su interior.
- 7) Los materiales y la construcción de los carros para materiales condenados serán similares a los de uso general debiendo contar, además, con tapa, bisagra y una identificación especial con la palabra condenado bien visible.
 - 8) Cuando los equipos o maquinarias efectúen un tratamiento térmico (frío/calor) sobre el alimento, deben contar con instalaciones o dispositivos que permitan la vigilancia de las condiciones del tratamiento (temperatura/tiempo), ubicados en lugares accesibles y visibles.
 - 9) Todos los equipos y maquinarias deben mantenerse en buen estado de limpieza y funcionamiento de manera que no constituya un foco de contaminación para los productos.
 - 10) Los equipos y utensilios de reserva se almacenarán en una bodega, depositados sobre estanterías metálicas o tarimas plásticas.

Artículo 59. Los vestidores para el personal que labora en los establecimientos procesadores, se diseñarán en base a una capacidad suficiente de 1 (un) metro cuadrado por persona como mínimo y deben cumplir los siguientes requisitos constructivos:

- 1) Ubicación: Estarán ubicados en lugares de fácil acceso separados de las dependencias de industrialización o elaboración y sus accesos estarán pavimentados.
- 2) Pisos: Estarán contruidos con materiales impermeables y lavables, con un declive del 0.5 a 2% hacia las bocas de desagüe, debiendo drenar los efluentes por cañería cerrada

provista de cierre sifónico, directamente a la red general. No tendrán filtraciones al terreno natural o a pisos inferiores según se trate de local en planta baja o en pisos superiores. Serán antiderrapantes y deben mantenerse en buen estado de conservación, ni deterioros que permitan el estancamiento de líquidos.

- 3) Las paredes estarán recubiertas con materiales impermeables hasta dos (2) metros de altura desde el nivel del piso
- 4) Cuando el zócalo no llegue hasta el techo, ese sector de la pared deberá ser revocado y pintado. El encuentro entre las paredes, éstas con el piso y el techo será cóncavo.
- 5) Techo: Será de material impermeable.
- 6) Aberturas: Estarán protegidas con telas antiinsectos y provistas con cierre automático.
- 7) Ventilación: La ventilación se efectúa por medios mecánicos se deberá asegurar una renovación del aire de 10 veces por hora como mínimo.
- 8) Iluminación: La iluminación artificial será como mínimo de 150 unidades Lux.
- 9) Mobiliario: En los vestuarios habrá bancos en cantidad suficiente como para que se puedan sentar simultáneamente hasta 20% de los usuarios de esta dependencia.

Artículo 60. Anexo a los vestuarios estarán los baños, los cuales, además de los requisitos de construcción mencionados para los vestuarios, deben estar:

- 1) Provistos de agua potable fría y caliente.
- 2) En comunicación directa con los vestuarios pero serán independientes de los sanitarios.
- 3) En los locales de los baños habrá lavabos que podrán ser de tipo individual o piletas corridas, las que deben tener una dimensión no menor de 40 centímetros de ancho y 20 centímetros de profundidad, calculándose una unidad por cada 30 personas.
- 4) Estos lavabos estarán provistos de agua fría y caliente con o sin mezcladores.

- 5) Los grifos serán por lo menos de 12 milímetros y estarán colocados con su boca de descarga a no menos de treinta (30) centímetros de altura del borde superior de la pileta o lavabo. El accionamiento de los grifos será por pedal, rodilla o automático.
- 6) Anexos a los lavabos deberá haber dispositivos con jabón líquido, cepillo para las uñas y toallas para un solo uso o, en su defecto, equipos de aire caliente. Cuando se utilicen toallas de papel se proveerá de un recipiente, con tapa automática, para recogerlas cuando sean desechadas.
- 7) Los lavabos o piletas, deben ser limpiados cada cambio de turno.
- 8) La descarga de estas piletas deberá ser directa a la red de efluentes del establecimiento procesador por cierre sifónico. En ningún caso podrán ser descargados a través de los canales de limpieza que existan en los pisos del establecimiento.

Artículo 61. Los servicios sanitarios deben reunir las siguientes condiciones:

- 1) Los servicios sanitarios para el personal masculino, contarán con un urinario por cada 30 obreros o fracción un (1) inodoro por cada 15 obreros o fracción, un (1) lavabos por cada 15 empleados o fracción y deberán existir la cantidad de duchas necesarias para garantizar la higiene del personal.
- 2) Para el personal femenino se instalará un (1) inodoro por cada 15 obreras y fracción e igual cantidad de lavabos y duchas que para los hombres.
- 3) En ambos casos los sanitarios formarán un recinto separado de los demás por tabiques de un alto mínimo de 1,50 metros que no llegarán hasta el cielo raso. Los recintos de los sanitarios no tendrán techo propio sino que su parte superior será una abertura libre hasta el techo del local.
- 4) Toda instalación sanitaria de baños, retretes y lavabos deberá ejecutarse acorde con las normas de Ingeniería Sanitaria contempladas en este Reglamento.
- 5) En sitios donde se crea necesario según el Flujoograma de Proceso se colocarán filtros sanitarios de acuerdo a los requerimientos de cada planta.

- 6) Todas las instalaciones deben mantenerse en buen estado de limpieza y funcionamiento de manera que no constituya un foco de contaminación.

Artículo 62. Evacuación de aguas servidas y productos de desecho.

- 1) Los establecimientos habilitados por el SENASA, deben ajustarse permanentemente a las reglamentaciones que sobre eliminación de efluentes líquidos, sólidos o gaseosos rija en la jurisdicción donde se hallen instalados. A tal efecto deben presentar toda vez que se le requieran, los comprobantes emitidos por el organismo competente.
- 2) Será responsabilidad de las empresas y autoridades nacionales o municipales competentes, el hacer cumplir las normas de evacuación de efluentes de acuerdo con la legislación en vigencia.
- 3) Toda vez que la autoridad de aplicación señale a SENASA, el incumplimiento por parte de un establecimiento habilitado de alguna de las normas que regulan la evacuación de efluentes o residuos, se dispondrá la suspensión del servicio de inspección y la clausura total o parcial del establecimiento involucrado, hasta tanto dichas autoridades manifiesten que los hechos han sido regularizados y se permite la reanudación parcial o total de las actividades.
- 4) La evacuación de las aguas residuales se hará de acuerdo con lo dispuesto en el presente Capítulo, sin perjuicio del cumplimiento de otras reglamentaciones complementarias en materia de protección ambiental.
- 5) Cuando las actividades que en ellos se desarrollan lo requieran, los establecimientos habilitados para la industrialización de los productos y subproductos de la pesca y de la acuicultura deben disponer de cámaras sépticas o bien plantas purificadoras de las aguas servidas.
- 6) La ubicación de todo nuevo establecimiento queda supeditada a las posibilidades del cuerpo receptor de sus desagües. La solicitud de autorización de todo nuevo establecimiento deberá ir acompañada del dictamen favorable del organismo competente en la materia.
- 7) En las jurisdicciones municipales donde no existan reglamentaciones que fijen las condiciones a cumplir por los

desagües industriales, para que su descarga sea admisible, el SENASA determinará provisionalmente las exigencias que corresponden.

- 8) El SENASA determinará las condiciones en que deberá efectuarse la separación de las canalizaciones de desagües, dentro de los establecimientos.
- 9) El SENASA determinará los plazos dentro de los cuales deben cumplirse las exigencias de esta reglamentación, en los establecimientos ya habilitados.

Artículo 63. Desagües de los Establecimientos:

- 1) El SENASA, exigirá la presentación de planos de obras sanitarias, con el fin de reconocer el recorrido de las cañerías y desagües en el establecimiento.
- 2) Los desagües de los establecimientos deben separarse en tres (3) sistemas de canalización independientes, los cuales podrán reunirse aguas abajo de los respectivos sistemas de pretratamiento:
 - a) Desagües pluviales y de calles interiores ajenos a los procesos industriales.
 - b) Desagües aguas de efluentes (grasos, no grasos).
 - c) Desagües de aguas Negras (desechos humanos).
- 3) Los desagües pluviales de todos los techos y patios no usados para canalizar residuos provenientes de los procesos industriales se reunirán por canalizaciones totalmente separadas de los desagües industriales y de cloacas. Se admitirá la reunión de los desagües pluviales con los restantes, después del tratamiento de estos últimos y siempre que ello sea factible de acuerdo con las condiciones que establezca el organismo a cargo del control del cuerpo de agua o canalizaciones receptoras de los desagües.
- 4) Las aguas provenientes de los efluentes de las áreas de proceso serán pretratadas mediante tamizado y cualquier otro sistema aprobado para obtener la separación de los sólidos, verificando que cumpla lo establecido por la Secretaría de Recursos Naturales y Ambiente.

- 5) El sistema de desagües de las salas de producción se diseñará de forma que el recorrido de los líquidos sea siempre de las zonas limpias hacia las zonas sucias.

Artículo 64. Régimen de afluentes:

- 1) El agua a utilizar en los establecimientos procesadores con excepción de la empleada para los servicios mecánicos y retretes deberá ser potable, libre de organismos o elementos químicos que puedan producir en los productos alimenticios contaminaciones o alteraciones de cualquier naturaleza, que afecten su condición de alimento humano sin ninguna restricción.
- 2) Los establecimientos procesadores instalarán equipos para la clorinación automática de agua potable y del agua de mar cuando así lo establezca la inspección veterinaria. La concentración de cloro residual libre será como mínimo el exigido para el agua potable de consumo humano (Acuerdo de la Presidencia de la República No. 084 del 31 de julio de 1995). El Servicio de Inspección Veterinaria controlará que en situaciones especiales se cubran las necesidades específicas de cada establecimiento. La empresa suministrará al servicio de inspección veterinaria de un equipo para la determinación de la concentración de cloro libre en agua.
- 3) Como mínimo se realizará una (1) vez al año en el caso de agua municipal y dos (2) veces al año cuando en un pozo con historial negativo, cuatro (4) veces al año cuando haya historial de contaminación, el establecimiento procesador deberá realizar un análisis químico y bacteriológico que permita apreciar al SENASA, las características del agua en uso respecto a su potabilidad.
- 4) El agua potable deberá reunir las condiciones microbiológicas y químicas establecidas en el Acuerdo Ejecutivo No. 084 del 31 de julio de 1995, y además el análisis de Enterococos fecales o aquellas requeridas por los países importadores cuando correspondiera.
- 5) Los análisis químicos y microbiológicos se realizarán en los laboratorios oficiales o en aquellos que el SENASA acredite oficialmente para tal efecto.
- 6) Cuando se utilicen aguas no potables para los fines autorizados por este Reglamento, los depósitos estarán netamente separados y los circuitos de distribución serán

distintos y ejecutados en forma tal que ni aun accidentalmente puedan mezclarse con las potables.

- 7) No se permitirá el paso de cañerías de aguas no potables o residuales a través de los ambientes de industrialización donde se elaboren o manipulen productos comestibles, cualquiera que sean estos o el tipo de industria que los elabore.
- 8) La disponibilidad total de agua de un establecimiento se calculará por la suma de la capacidad de los depósitos más la capacidad de suministro horario de la fuente de origen, multiplicada esta última por el número normal de horas de trabajo. Para el cálculo de estimación para los establecimientos procesadores que elaboran productos pesqueros y acuícolas como disponibilidad suficiente para las necesidades del establecimiento.

Artículo 65. El hielo y vapor utilizado en contacto directo con los productos alimenticios no deberá contener ninguna sustancia que represente peligro para la salud o pueda contaminar al producto. En todos los casos será elaborado a partir de agua potable.

Artículo 66. Los establecimientos procesadores contarán con un local independiente, o un sistema adecuado, para almacenar los desechos, en cuyo diseño y funcionamiento se tomarán en cuenta los siguientes aspectos:

- 1) Se evitará la emanación de olores, salida de líquidos y el acceso de insectos o roedores.
- 2) La evacuación de los desechos sólidos, semisólidos o líquidos de los lugares donde se descargan, almacenan o procesan los productos, debe ser un proceso continuo empleando agua clorada y los utensilios necesarios para que los lugares se mantengan limpios y se reduzca el peligro de contaminación.
- 3) Queda prohibido el depósito de los elementos y utensilios de limpieza en las salas de elaboración o cámaras frigoríficas.
- 4) Los elementos de limpieza deben estar fabricados con materiales inoxidables o plásticos aprobados por el SENASA. Queda prohibido el uso de madera para ese fin.

Artículo 67. La denominación de cámara frigorífica se aplicará a todo local construido con material aislante térmico y destinado a la conservación por medio del frío de los productos y subproductos de la pesca y acuícolas perecederos. Las cámaras frigoríficas cumplirán los siguientes requisitos de construcción e inocuidad:

- 1) La capacidad de las cámaras frigoríficas en cuanto a volumen se refiere, será fijada por el DIA, según el producto a almacenar, enfriar o congelar y de acuerdo a las condiciones de temperatura que se deba obtener para cada producto.
- 2) El piso estará construido con material impermeable, antideslizante y no atacable por los ácidos grasos. Los ángulos de encuentro con paredes y columnas estarán redondeados (cóncavos) y el piso se hallará al mismo nivel o superior de los pisos exteriores.
- 3) Las paredes de las cámaras frigoríficas en su cara interior, estarán recubiertas con materiales de fácil limpieza, lisos, impermeables, resistentes a la corrosión y de colores claros; todos los ángulos serán cóncavos y las juntas de materiales impermeables. Todos los materiales deben contar con la aprobación de SENASA.
- 4) El techo debe ser de construcción similar al de las paredes. El cielo raso deberá ser de material impermeable y de fácil limpieza.
- 5) Cualquier material aislante térmico que se utilice, deberá ser colocado en forma tal, que permita el cumplimiento de lo especificado para paredes y techos y no tener contacto con el ambiente interno o externo de la cámara frigorífica.
- 6) Las puertas serán de hoja llena, provistas de material aislante térmico. La altura de las puertas y su ancho en las cámaras y antecámaras estarán en concordancia con los fines a que se destine el local. Las puertas deben permitir su apertura también desde el interior de las cámaras.
- 7) Las columnas deben reunir los mismos requisitos exigidos para las paredes.
- 8) Cuando las cámaras frigoríficas cuenten con antecámaras, éstas deben reunir todos los requisitos exigidos para aquellas.
- 9) Todas las cámaras deben estar provistas de iluminación artificial, con llave de encendido dentro y fuera de las

- cámaras. Su capacidad lumínica será de 40 a 60 unidades Lux.
- 10) Cuando se utilicen estanterías, éstas deben ser metálicas de material no oxidable o de material impermeable de fácil lavado y responder a las especificaciones que en cada caso se determinan en este Reglamento.
 - 11) La ventilación de las cámaras frigoríficas y la renovación del aire, será tal que evite la alteración de los productos almacenados.
 - 12) Las cámaras frigoríficas deben poseer un sistema de alarma que se accione desde el interior y llavines de doble cerrojo para seguridad del personal.
 - 13) Queda permitido cualquier sistema de refrigeración o congelación, sea rápido o lento, seco o húmedo, siempre que su aplicación no altere las características organolépticas de los productos a enfriar.
 - 14) Las características y especificaciones técnicas completas de dichos sistemas, indicando tipos de equipos, potencia de frío, régimen y principios del sistema, deben ser aprobados por el SENASA, para lo cual los interesados deben suministrar una memoria técnica completa, acompañada de planos y especificaciones de funcionamiento.
 - 15) Cuando el sistema de enfriamiento o congelación sea en base a circulación de líquidos y sus dispositivos se encuentren ubicados en la parte superior de las paredes, próximos al techo, deben estar protegidos por dispositivos que impidan el goteo del agua de condensación hacia el suelo o sobre los productos almacenados.
 - 16) La capacidad de trabajo de las cámaras para los procesos de enfriamiento, congelación y depósito, será evaluado por el SENASA, atendiendo a las especificaciones señaladas en los apartados anteriores y considerando además la potencia de generación electromotriz del establecimiento.
 - 17) Para el acondicionamiento de los productos de la pesca o acuícolas, sus materias primas y derivados en las cámaras frigoríficas, se tendrán en cuenta las siguientes condiciones:
 - a) No se permitirá el almacenaje de ningún producto sobre el piso. Se permite realizarlo sobre rejillas, tarimas, pallets o estanterías, construidas con materiales lisos, no absorbentes, lavables y no tóxicos y que faciliten la aireación. Queda prohibido el uso de madera (Pallets), salvo para los casos del transporte de producto en contenedores.
 - b) El cuarto de reenfriamiento (cooler) deberá tener una temperatura entre dos (2) a siete (7) grados centígrados.
 - c) El cuarto de congelamiento deberá tener una temperatura no superior a veinte (-20) grados centígrados bajo cero.
 - d) El cuarto de almacenamiento del producto congelado deberá tener una temperatura no superior a diez y ocho (-18) grados centígrados bajo cero.
 - e) No se permitirá depositar simultáneamente en una misma cámara frigorífica, productos, subproductos o derivados provenientes de distintas especies animales, sin autorización de la Inspección Veterinaria. Exceptuase de esta exigencia los productos y subproductos congelados en envases herméticos e inviolables, aptos para el consumo humano de acuerdo a las normas establecidas en el presente Reglamento.
 18. El Servicio de Inspección Veterinaria deberá otorgar autorización previa al uso, de toda cámara frigorífica nueva o reparada y rechazará las que presenten problemas de inocuidad.
 19. Las cámaras deben estar permanentemente limpias, sin deterioros y ser desinfectadas con soluciones antisépticas o cualquier otro medio aprobado por el SENASA. La limpieza y desinfección se efectuará cada vez que lo determine la Inspección Veterinaria y en el transcurso de cualquiera de estas operaciones, las cámaras deben encontrarse vacías.
 20. Las cámaras frigoríficas deben estar provistas de termómetros de máxima y mínima para el control de la temperatura ambiental. Cuando dicho Servicio lo considere necesario podrá solicitar al establecimiento la incorporación de aparatos automáticos para el registro continuo de la temperatura de las cámaras. Los registros estarán a disposición del Servicio de Inspección y deben ser archivados por el período que el SENASA oportunamente indique.

21. Las cámaras frigoríficas deben poseer una capacidad de enfriamiento tal, que permitan obtener la temperatura de cero grados centígrados o treinta y dos grados Fahrenheit (0°C ó 32 °F) en el centro de la masa muscular de la especie de mayor tamaño, en el término de 4 horas. Cuando se trate de variedades de volumen de mediano o gran tamaño, la capacidad frigorífica de las cámaras deberá permitir que la temperatura de cero grados centígrados (0°C) en la parte más profunda se logre antes de las 24 horas.
22. La capacidad frigorífica de las cámaras de conservación de los productos enfriados será la necesaria para no superar en ningún momento un grado centígrado bajo cero o treinta punto dos grados Fahrenheit (-1°C ó 30.2°F).
23. La capacidad frigorífica de las cámaras de congelación de los productos y subproductos de la pesca y de la acuicultura, será tal que se logre la congelación de la masa interior de un pescado de tamaño mediano en 8-12 horas a una temperatura no superior a dieciocho grados centígrados bajo cero o menos cero punto cuatro grados Fahrenheit (18 °C ó -0.4°F) La variación de esta norma, podrá ser autorizada o exigida, según el caso, por el SENASA cuando razones tecnológicas lo justifiquen o se trate de exigencias comerciales en el caso de productos destinados a la exportación.
24. La capacidad frigorífica de las cámaras de conservación de los productos congelados, no podrá ser inferior al necesario para mantener la congelación del producto a las temperaturas fijadas.
25. En el caso de modificación de la capacidad frigorífica por inconvenientes mecánicos u otras causas, todo movimiento o traslado de productos, deberá ser notificado al Servicio de Inspección Veterinaria a efectos de adoptar las medidas que estime del caso.
26. Los equipos de frío dispuestos en las cámaras frigoríficas serán ubicados de forma que no queden sobre los productos en ella depositados y, además, contarán con sistemas de recolección y desagüe del agua de condensación de forma que evite las posibles contaminaciones del producto.

Artículo 68. Se entiende por dependencias auxiliares de los establecimientos procesadores a aquellas que sin estar afectadas en forma directa a la elaboración o conservación de la materia

prima son necesarias para complementar la actividad específica del establecimiento.

1. De acuerdo al criterio precedente se consideran como secciones o dependencias auxiliares, entre otras:
 - a) Sala de máquinas.
 - b) Sala de calderas.
 - c) Almacenes.
 - d) Carpintería.
 - e) Hojalatería.
 - f) Fábrica de bolsas.
 - g) Depósito de envases primarios y secundarios.
 - h) Depósito de mercaderías envasadas.
 - i) Depósito de sal.
 - j) Depósito de aditivos y especias.
 - k) Depósito de subproductos incomedibles.
 - l) Sala de tratamiento de aguas.
 - m) Oficinas.
 - n) Laboratorios.
 - o) Talleres.
2. Todo establecimiento procesador deberá tener un generador de electricidad de emergencia con capacidad para dar funcionamiento al menos a los cuartos fríos.
3. La sala de máquinas deberá cumplir los siguientes requisitos:
 - a) Estar aislada de las dependencias donde se manipulen productos comestibles, pudiendo tener anexa la sala de calderas.
 - b) La construcción del local para la sala de máquinas y calderas, será de material incombustible, con pisos de mosaicos u otro material impermeable y lavable.
 - c) Deberá contar con suficiente iluminación natural o artificial.
 - d) La ventilación estará asegurada por medio de ventanas o extractores de aire.
 - e) Deben poseer agua corriente y estar dotada de dispositivos contra incendio.
 - f) La disponibilidad total de energía expresada en kilovatios hora, debe ser el doble de la necesidad total de consumo del establecimiento en labor normal.

4. La sala de calderas cuando exista, deberá proveer de agua caliente y vapor a todas las dependencias. La disponibilidad total en kilogramos vapor hora deberá ser el doble de la capacidad total de consumo en labor normal. Los requisitos de construcción serán similares a los de la sala de máquinas. Debe hallarse aislada de los locales donde se elaboran productos comestibles.
 5. Cuando las necesidades del establecimiento lo requieran deberá contar con locales o bodegas adecuadas para almacenamiento.
 6. El local para almacenamiento de útiles y otros elementos estará aislado de cualquier otra dependencia. Se exceptúan los envases de los productos comestibles a usar en la elaboración de la primera materia (envases primarios).
 7. Los depósitos destinados al almacenamiento de embalajes y productos químicos deben estar aisladas de las salas de elaboración. En estas bodegas los productos se acomodarán sobre tarimas, de doce (12) a quince (15) centímetros del suelo y de forma que permita la adecuada ventilación e iluminación. Su diseño evitará el pasaje del personal de los depósitos hacia las salas de elaboración.
 8. El material de construcción de la sección almacenes será de material incombustible y su piso impermeable. El edificio deberá estar provisto de dispositivos contra incendio.
 9. Los establecimientos donde se fabriquen o almacenen envases, bolsas, cajas o cualquier otro material de empaque, deben poseer una dependencia destinada exclusivamente a ese fin, manteniendo cubiertos los materiales con el fin de evitar la contaminación del polvo.
 10. El depósito de envases vacíos, cualquiera que sea su naturaleza, es una sección obligatoria en todos los establecimientos donde se elaboren y envasen productos de origen animal comestibles.
 11. Cuando se depositen envases conteniendo productos comestibles, deben estar aislados de los productos incomedibles envasados o no.
 12. Los productos envasados, listos para su expendio, no podrán almacenarse al aire libre o bajo tinglados, debiendo hacerse en galpones de material incombustible o en cámaras frigoríficas si corresponde.
 13. En los depósitos de envases, los pisos, paredes y techos deben ser en su totalidad construidos de material impermeable. Las aberturas tendrán cierre automático y estarán protegidas con telas antiinsectos.
 14. Cuando se utilice sal en forma masiva, debe disponerse de un local especial para depósito de la misma, el cual tendrá las siguientes características:
 - a) Estará construido con materiales autorizados por el SENASA.
 - b) Tendrá piso, paredes y techos cubiertos de material impermeable e inalterable, por la sal.
 - c) Las puertas tendrán cierre automático y serán construidas de material no corrosivo a la acción de cloruro de sodio.
 - d) La sal, cualquiera sea su destino, no podrá depositarse a granel en el suelo.
 15. Los depósitos de aditivos deben estar instalados en local independiente de toda dependencia de la fábrica. La sala de aditivos deberá disponer de una estantería con cajones, o recipientes inoxidables y de fácil limpieza, para clasificación y depósito de los aditivos.
 16. Los envases destinados a productos comestibles deberán depositarse a una altura de 12 a 15 centímetros del suelo. El depósito de envases debe estar siempre limpio y libre de insectos y roedores.
 17. Queda prohibido depositar simultáneamente en un mismo ambiente productos comestibles e incomedibles.
- Artículo 69.** La sala destinada al descanso y refrigerio del personal deberá reunir, además de las características constructivas, iluminación, ventilación generales exigidas por este Reglamento, los siguientes requisitos:
- a) En el acceso al mismo, si tiene comunicación directa con la sala de elaboración, deberá instalarse una estación de sanitización.
 - b) Deberá contar además, con recipientes para depósito de desechos.

- c) Su capacidad estará de acuerdo con la cantidad de empleados y los turnos de trabajo.

Artículo 70. Cuando el SENASA lo considere conveniente los establecimientos con inspección veterinaria, deben contar con un laboratorio capacitado para efectuar los exámenes físicos, químicos, y microbiológicos que se juzgue necesario para garantizar la sanidad de los productos.

Artículo 71. El SENASA, a través del Laboratorio de Análisis de Residuos (LANAR), reglamentará las condiciones que deben reunir los laboratorios de las empresas, realizará las inspecciones previas, emitirá el dictamen final para la autorización y efectuará las auditorías periódicas para la verificación del funcionamiento y los controles de calibración.

Artículo 72. Los Establecimientos procesadores elaboradores de productos congelados deben contar con las siguientes dependencias:

1. Lugar de descarga de materia prima: En esta sala podrá clasificarse y reacondicionarse los productos de la pesca y de la acuicultura y los recipientes para su paso inmediato a la elaboración o a la cámara de mantenimiento en caso de que no se prevea elaborarlo de inmediato.
2. Cámara frigorífica de mantenimiento para materia prima: Deberá asegurar el mantenimiento de la materia prima a temperatura de refrigeración entre uno y menos un grado centígrado, treinta y tres punto ocho y treinta y tres punto ocho grados Fahrenheit (1°C y -1°C, 33.8 °F y 30.2 °F).
3. Sala de elaboraciones: En la misma podrán realizarse las diversas etapas del proceso productivo a condición de que cada una de ellas se encuentre diferenciada. Las mismas deben proyectarse y equiparse de tal forma que todas las operaciones de manipulación y elaboración puedan llevarse a cabo en forma eficiente y todos los materiales y productos puedan pasar de una fase a otra del proceso de elaboración en una forma ordenada y sin entrecruzamiento y con un mínimo de retraso sin aglomeración de equipo y personal.
4. Depósito para los desechos: El cual reunirá las características enunciadas en el Artículo 73 de este Reglamento.
5. Lavadero para los utensilios, el cual contará con agua potable.

6. Depósito de hielo: Que deberá reunir los requisitos estipulados en este reglamento para las construcciones físicas (drenajes, pisos, paredes, iluminación y puertas con cierre hermético).
7. Depósito para material de embalaje: El cual contará con dos sectores, uno como depósito de embalajes primarios y otro para embalajes secundarios.
8. Instalaciones para congelación: Las cuales deben permitir la congelación de productos de forma eficiente y rápida.
9. Depósito de productos, congelados: Deben mantenerse a una temperatura menor o igual a menos dieciocho (-18) grados centígrados.
10. Sector de empaque secundario (embalaje) o final: Autorizado para desmoldar y envasar en envase primario y secundario.
11. Lavadero y depósito de cajones: El cual será un sector independiente destinado exclusivamente a ese fin.

Artículo 73. Los Establecimientos transformadores de productos pesqueros y acuícolas en conserva deben contar con los siguientes sectores:

1. La sala de recepción deberá contar con mesadas de acero inoxidable u otro material aprobado por el SENASA.
2. Piletas en cantidad acorde con la producción, provistas de sus respectivos grifos y drenaje.
3. Cámaras frigoríficas para materias primas, de acuerdo al volumen de ingreso.
4. Sala de procesos de producción: En la misma podrán realizarse las diversas etapas del proceso productivo a condición de que cada una de ellas se encuentre claramente diferenciada. Las mismas deben proyectarse y equiparse de tal forma que todas las operaciones de manipulación y elaboración puedan llevarse a cabo en forma eficiente, y todos los materiales y productos puedan pasar de una fase a otra del proceso de elaboración en una forma ordenada y sin entrecruzamiento y con un mínimo de retraso sin aglomeración de equipo y personal.
5. Sala de lavado de utensilios.

6. Sala de depósitos de aditivos, especies y condimentos.
7. Sala de desperdicios, detritos y comisos.

Artículo 74. Los ahumaderos se proyectarán, construirán y equiparán de manera tal que cumplan con los requisitos constructivos e higiénico-sanitarios establecidos en este Reglamento y teniendo en cuenta que todos los materiales y productos deben pasar de una fase de la elaboración a la siguiente, de manera ordenada y con el retraso mínimo. Se tendrán en cuenta, además, los siguientes requisitos:

1. Las plantas de elaboración estarán equipadas con hornos de ahumado tradicional o mecánico.
2. Las cubas de salmuera serán de un material que resista la corrosión y hechas de manera que se pueda limpiar fácilmente y vaciar por completo.

Artículo 75. Los secaderos de productos de la pesca: Es el establecimiento o sección de establecimiento donde se preparan, mediante secado, los productos y subproductos de la pesca y de la acuicultura.

Artículo 76. Los secaderos se proyectarán, construirán y equiparán de manera tal que cumplan con los requisitos constructivos e higiénico-sanitarios establecidos en este Reglamento y teniendo en cuenta que todos los materiales y productos deben pasar, de una fase de la elaboración a la siguiente, de manera ordenada y con el retraso mínimo.

CAPITULO VI

DE LA INDUSTRIALIZACION DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA

Artículo 77. En los establecimientos autorizados para la industrialización de los productos y subproductos de la pesca y de la acuicultura se cumplirán, sin perjuicio de otras disposiciones específicas para la actividad que realizan, y que se encuentren indicadas en esta u otras reglamentaciones sanitarias, las siguientes disposiciones:

1. Productos de la pesca capturados en su medio natural:
 - a) Deben haber sido capturados y manipulados (sangrado, descabezado, eviscerado, extracción de las aletas, refrigerados, congelados, otros.) a bordo de los buques

registrados en la Dirección General de Pesca (DIGEPESCA) y autorizados por el SENASA, respetando las disposiciones higiénico-sanitarias establecidas en este Reglamento.

- b) Para la descarga se utilizarán equipos contruidos con materiales que faciliten su higiene, los cuales se encontrarán limpios y en buen estado de conservación antes de iniciar las actividades. Queda prohibido el uso de materiales y la ejecución de actividades que deterioren las partes comestibles del producto. Las actividades de descarga se realizarán rápidamente, depositando los productos sin demora en una zona protegida con la temperatura adecuada a la naturaleza del producto y si fuera necesario, rodeado de hielo. Tras la descarga los productos deben transportarse sin demora a su lugar de destino, poniendo especial cuidado en el cumplimiento de las indicaciones sobre la temperatura del producto durante el transporte y almacenamiento mencionados en el Artículo 89. Se evitará la mezcla de productos de días de captura diferentes durante la descarga.
 - c) Deben ser manipulados, embalados, transformados, congelados, descongelados o almacenados higiénicamente respetando los requisitos de inocuidad establecidos en este Reglamento.
 - d) Serán sometidos al control sanitario ajustado a los requisitos fijados en el Capítulo VII de este Reglamento y a aquellas disposiciones complementarias especiales, que por razones sanitarias, el SENASA determine.
 - e) Serán envasados, identificados, almacenados y transportados bajo condiciones higiénicas satisfactorias y de acuerdo a los requisitos establecidos en este Reglamento.
 - f) Cuando desde el punto de vista técnico y comercial resulte posible realizar el eviscerado deberá practicarse lo antes posible tras la captura o el desembarco.
2. Productos de la Acuicultura:
 - a) Todo producto de la acuicultura, para su transporte deberá estar acompañado de una guía de embarque, la cual será emitida por el Inspector Veterinario Oficial asignado a la zona.

- b) Deben ser cosechados y sacrificados en condiciones y recipientes de higiene adecuadas.
- c) Si no son transformados en forma inmediata después de su sacrificio, deben mantenerse refrigerados.
- d) Cumplirán con los requisitos enunciados en los literales c) y f) del numeral 1 de este artículo.
3. Para la manipulación de las materias primas y de los productos en los establecimientos procesadores, incluidos los barcos, deben cumplirse los siguientes requisitos:
- a) Las materias primas o el producto deben llegar al establecimiento procesador en bines o recipientes apropiados, limpios y cuyo diseño y materiales de construcción faciliten su higiene.
- b) El producto debe ser seleccionado, lavado con agua y/o hielo potable para ser llevado a las mesas de trabajo. Se considera un máximo de 10 ppm de cloro libre residual en el tanque de recepción de materia prima, debido a la alta cantidad de material orgánico que se encuentra en los sistemas de producción primaria.
- c) El proceso de trabajo debe ser continuo, higiénico, con el producto siempre protegido con hielo para que pueda mantener su calidad.
- d) La empresa implementará un sistema de identificación que garantice la trazabilidad del producto, desde la producción primaria hasta el producto terminado. El sistema debe garantizar la perfecta identificación del producto en cualquiera de las etapas del proceso de producción, elaboración, o durante su almacenamiento y distribución, así como el reconocimiento de su origen y fecha de elaboración.
4. Las mesas y máquinas utilizadas durante el proceso deben limpiarse, lavarse y desinfectarse antes de iniciar las actividades, durante su realización y al finalizar las mismas, incluidos los periodos de descanso. El establecimiento es responsable de verificar la efectividad de los procedimientos de limpieza y desinfección como parte de sus procedimientos higiénicos estándar (Sanitation Standards Operating Procedures – SSOPs). Sobre las mesas se dispondrá de agua potable.
5. Los establecimientos procesadores contarán con las instalaciones necesarias para la fabricación de hielo en cantidad suficiente para abastecer sus necesidades. El sistema de fabricación, la manipulación y depósito del hielo deben realizarse de forma que aseguren la inocuidad del mismo.
6. Para la evacuación de desechos se tendrán en cuenta los siguientes requisitos:
- a) Los sistemas destinados a recoger y evacuar los desechos quedarán ubicados por debajo del nivel al que se elabora el producto, de manera que las posibles salpicaduras no los contaminen.
- b) El material que quede atrapado o acumulado en las máquinas y equipos deben retirarse periódicamente durante la jornada de trabajo.
- c) Los lugares donde sean procesados los desechos deben estar totalmente separados de aquellos donde se procesan los productos para el consumo humano.
7. Los productos pesqueros y acuícolas no destinados para consumo humano se conservarán en contenedores especiales resistentes a la corrosión y existirá un local destinado a almacenarlos en caso de que los mismos no se vacíen, como mínimo, al término de cada jornada de trabajo.
8. Las salas de recepción, elaboración y empaque, de materias primas o productos y subproductos de la pesca y de la acuicultura, tendrán, durante el horario de trabajo, una temperatura no mayor de (22°C) veintidós grados centígrados. Para la verificación de la temperatura ambiente, dichas salas contarán con termómetros ubicados en lugares visibles, de fácil acceso y a una altura adecuada para la observación por el personal del Servicio de Inspección.
- Artículo 78.** Los Establecimientos procesadores de productos frescos en donde se procesen productos y subproductos de la pesca y de la acuicultura definidos en el Capítulo II Artículo 8 numeral 38 de este Reglamento, incluido su acondicionamiento a temperatura de refrigeración. Estos establecimientos deben cumplir, además de las disposiciones generales enunciadas en este Reglamento, con los siguientes requisitos específicos:
1. Accesos. En las plantas con una sola entrada no se podrán efectuar operaciones de carga y descarga simultáneamente.

2. Dependencias. Los establecimientos elaboradores de productos frescos deben contar con las siguientes dependencias:
- Lugar de descarga de materia prima. En esta sala podrá clasificarse y reacondicionarse el producto, o los cajones para su paso inmediato a la elaboración o a la cámara de mantenimiento en caso de que no se prevea elaborarlo de inmediato.
 - Área de mantenimiento para materia prima deberá asegurar el mantenimiento de la materia a temperatura de refrigeración.
 - Sala de elaboraciones. En la misma podrán realizarse las diversas etapas del proceso productivo a condición de que cada una de ellas se encuentren diferenciadas, las mismas deben proyectarse y equiparse de tal forma que todas las operaciones de manipulación y elaboración puedan llevarse a cabo en forma eficiente sin entrecruzamiento y todos los materiales y productos puedan pasar de una fase a otra del proceso de elaboración en una forma ordenada y con un mínimo de retraso sin aglomeración de equipo y personal.
 - Depósito para los desechos, el cual reunirá las características enunciadas en el Capítulo V, de este Reglamento.
 - Lavadero para los utensilios, el cual deberá contar con agua potable.
 - Cuarto de almacenamiento para utensilios de limpieza.
 - Depósito de hielo.
 - Bodega para material de empaque, el cual contará con dos sectores, uno como depósito de embalajes primarios y otro para embalajes secundarios.
 - Cámara de mantenimiento de productos procesados. En los establecimientos elaboradores de productos frescos sólo podrán almacenar productos procesados si cuenta con una cámara de mantenimiento.
3. Conservación de crustáceos. Todos los crustáceos deben ser conservados bajo condiciones de refrigeración,

congelación o cocción. El agua utilizada en la cocción debe ser agua dulce o salada potable, cuya graduación de cloruro de sodio no podrá ser inferior al 3%. Cuando se utilice la cocción debe ir seguido de refrigeración.

4. Refrigeración de crustáceos. Los crustáceos deben ser refrigerados inmediatamente después de cocidos a no más de cero grado centígrado (0°C) y acondicionados con hielo para su transporte, no pudiendo durar éstas condiciones de mantenimiento más de 48 horas. En caso de superar ese tiempo, deben ser congelados.

Artículo 79. Para la congelación de los productos y subproductos de la pesca y de la acuicultura se cumplirán los siguientes requisitos:

- Que el producto esté fresco y sea de buena calidad.
- Cuando se utilicen métodos de congelación rápidos el producto final no debe presentar deformación, hendiduras o contusiones.
- Los productos a ser congelados deben glasearse, envolverse o empacarse para protegerlos durante su almacenamiento y comercialización. La solución de glaseado tendrá una temperatura entre cero y dos grados centígrados (0°C y 2°C). El SENASA podrá eximir de esta disposición a la empresa por razones comerciales y siempre que no se vea afectada la inocuidad del producto.
- Para el almacenamiento de los productos congelados se observará lo siguiente:
 - Sólo se podrán depositar en las cámaras de almacenamiento los productos que estén completamente congelados.
 - Los productos deben ser dispuestos de forma que se favorezca la circulación del aire y a no menos de 30 cm de las paredes.
 - Los productos se deben almacenar en forma ordenada.

Artículo 80. Productos pesqueros y acuícolas transformados: Son aquellos que han sido sometidos a un tratamiento químico o físico (calentamiento, esterilización, ahumado, salazón, deshidratación, otros.) o a una combinación de estos, aplicados a materias primas refrigeradas o congeladas.

Artículo 81. En la elaboración de conservas de productos y subproductos de la pesca y de la acuicultura se cumplirán los siguientes requisitos:

1. Los envases de hojalata que contengan conservas de productos de la pesca, serán recubiertos interiormente por una capa de laca, esmalte o barniz, salvo los destinados a conservas al aceite. Cuando razones sanitarias lo permitan, El SENASA podrá exceptuar de la obligación de recubrir interiormente los envases con laca o barniz sanitario.
2. Todo material esmaltado, lacado o barnizado debe presentar la superficie completamente cubierta y no debe ceder sustancias tóxicas, ni metales o metaloides en proporción superior a los límites fijados por el artículo 98 del presente Reglamento.
3. Los barnices y materiales plásticos destinados a estar en contacto con alimentos solo podrán contener:
 - a) Resinas naturales o sintéticas o polímeros insolubles que no reaccionen con los alimentos.
 - b) Solventes de punto de ebullición inferior a ciento cincuenta grados centígrados (150 °C) u otros cuya eliminación total se asegure en el producto terminado.
 - c) Plastificantes: Aceite de parafina, aceite de recino, glicerina, dietilenglicol, trietilenglicol, propilenglicol, estearatos y risioleatos de etilo, de butilo, de amilo y de materiales que no cedan sustancias tóxicas, benzobutilamida, fialato de dioctil, triheptonato de icerol, sebasato y adipato de octilo, acetilicitrato de tributilo, fialato doble de heptilo y nonilo.
 - d) Estabilizantes: hexametenetetramina, difeniltio urea, sulfinato de sodio, alkilsulfonato de sodio, alkilnaftaleno, resinas de cobalto y de manganeso.
 - e) Pigmentos: Colorantes autorizados por el presente Reglamento.
 - f) Mejoradores o cargas: Talco, mica, óxido de titanio, aserrín, tierras silíceas y otros cuerpos inertes de uso permitido.
 - g) Otros materiales autorizados expresamente por El SENASA.
- h) Además los barnices y materiales plásticos deben responder satisfactoriamente a las pruebas de envasamiento de tipo comercial, en tal forma que no modifiquen las propiedades organolépticas del producto a envasar.
4. Las soldaduras internas y los materiales soldantes de envases, utensilios y accesorios que están o puedan estar en contacto con los productos y subproductos de la pesca y de la acuicultura, están comprendidos en las exigencias de pureza dispuestas en el capítulo VII, de este Reglamento. En cuanto a las soldaduras externas y materiales soldantes para las mismas, podrán contener cualquier porcentaje de impurezas.
5. Se autoriza el cierre de los envases con cualquier material apto para tal fin a condición que no ceda sustancias nocivas al producto.
6. Durante el proceso de elaboración de las conservas se cumplirán las siguientes condiciones:
 - a) Las materias primas, tales como el pescado fresco y los mariscos, destinadas a la fabricación de conservas deben recibir la misma atención y cuidado, desde el momento de su captura hasta que sean tratadas, si se destinasen a su comercialización como pescado fresco.
 - b) Cuando se empleen materias primas congeladas y deban descongelarse para su utilización, la misma se hará de modo que no se alteren las características organolépticas.
 - c) Previo a su llenado, los envases serán perfectamente lavados.
 - d) Queda permitido reemplazar el aire de los envases por un gas inerte tal como nitrógeno, dióxido de carbono y otros permitidos por El SENASA.
 - e) El tratamiento por calor del contenido de los envases, se hará a diferente temperatura y presión, según sea la masa de su contenido, forma del envase y naturaleza del producto a tratar. Las curvas de penetración de calor y el tiempo de esterilización serán aprobadas por El SENASA.
 - f) Los envases llenos y cerrados deben lavarse antes de someterlos al proceso de esterilización.
 - g) El proceso de esterilización se hará una hora antes de proceder al cierre de los envases.

- h) El producto contenido en envases que presenten defectos después de haber pasado por la máquina remachadora, podrá ser reenvasado antes del término de una hora del primer envasado para su inmediata esterilización. Cuando este proceso no se efectuara por cualquier motivo la mercadería será procesada e intervenida por Servicio Oficial de Inspección, quien determinará por medio de los análisis correspondientes su destino para el consumo humano. Cuando el defecto se descubriera después del tratamiento por el calor, el reenvasado será hecho en el mismo lapso. Si el defecto o rotura se comprobara al finalizar el horario de trabajo, y no pudiera cumplirse lo estipulado anteriormente, se permitirá depositar los envases en cámaras frigoríficas a cero grados centígrados (0°C) hasta el día siguiente, en que serán transvasados y esterilizados nuevamente, procediéndose a su intervención y análisis al igual que en el caso anterior.
- i) Registro de presión y temperatura. Todas las autoclaves de vapor deben disponer de un termómetro, de un manómetro y de un registrador de tiempos y temperaturas. Las temperaturas de las autoclaves deben determinarse siempre a partir de los termómetros certificados.
- j) La curva gráfica de las operaciones de esterilización será exhibida a la inspección oficial todas las veces que ésta lo requiera, debiéndose poder identificar en cada caso la partida a que corresponda.
- k) Inmediatamente de finalizada la esterilización se procederá al enfriado de los envases. Este enfriamiento no debe reducir la temperatura del mismo por debajo de treinta y siete grados centígrados (37°C) para evitar fenómenos potenciales de corrosión por la persistencia de humedad en la superficie.
- l) El enfriamiento de las latas se hará únicamente con agua potable, previamente dorada por un lapso no inferior a 20 minutos, debiendo revelar a su entrada a la autoclave un nivel no menor de 5 a 10 ppm de cloro activo residual.
- m) Los huevos de pescado convenientemente aprovechados podrán ser utilizados para la elaboración de conservas de caviar.

Artículo 82. Saladero de productos de la pesca: Es el establecimiento o sección de establecimiento donde se preparan,

mediante salazón masiva, seca o húmeda diversos productos pesqueros. La definición es extensiva a los establecimientos donde se realiza el curado de productos de la pesca. Durante el proceso de salado se cumplirán las siguientes condiciones:

1. Todos los materiales y productos deben pasar de una fase de elaboración a la siguiente de manera ordenada y sin entrecruzamiento.
2. Los equipos y utensilios serán lavados e higienizados al finalizar las tareas y antes de un nuevo uso.

Artículo 83. Para el ahumado de los productos de la pesca se deben cumplir los siguientes requisitos:

1. La madera, el aserrín o los otros materiales que se empleen en el ahumado del pescado, se almacenarán en lugares separados, bien reparados.
2. Para producir humo se empleará madera, viruta o aserrín seco, exentos de polvo y sustancias perjudiciales como conservadores de la madera y pintura.
3. La inmersión en salmuera puede combinarse con el coloreado. Los colorantes empleados deben ser aprobados por El SENASA.
4. El escurrido o secado del pescado antes de ahumarlo deberá realizarse en condiciones higiénicas.
5. Durante el ahumado en frío, la temperatura del pescado no excederá de la que coagula térmicamente las proteínas.
6. Durante el ahumado en caliente, el pescado estará expuesto durante tiempo suficiente a temperaturas que coagulen las proteínas.
7. El envasado se realizará cuando los productos hayan alcanzado la temperatura ambiente.
8. Los productos que no alcancen el grado final del proceso, no podrán permanecer en esta condición un tiempo demasiado prolongado que pueda modificar sus características. En ese caso deberá procederse a la congelación del mismo.
9. Se emplearán para empacar materiales muy limpios que se almacenarán en condiciones higiénicas. El empaquetado deberá

efectuarse de manera que impida la contaminación del producto.

10. Los materiales para empaçar y envasar se almacenarán en lugares secos y protegidos del polvo y posibles contaminaciones.

Artículo 84. Durante el almacenamiento y transporte de los productos de la pesca y de la acuicultura se cumplirán los siguientes requisitos:

1. Serán mantenidos a las siguientes temperaturas:
 - a) Productos pesqueros y de la acuicultura frescos o descongelados, crustáceos y moluscos cocidos y refrigerados cero grado centígrado (0 °C).
 - b) Productos pesqueros y de la acuicultura congelados en salmueras y destinados a la fabricación de conservas, a una temperatura estable de menos diez y ocho grados centígrados (-18 °C) o inferior en todos los puntos del producto. Se admitirán breves fluctuaciones de tres grados centígrados (3C°) durante el transporte. El SENASA podrá eximir del cumplimiento de este inciso cuando los productos sean transportados desde un almacén frigorífico hasta un establecimiento autorizado con el fin de ser descongelados para someterlos a un proceso de elaboración.
 - c) Productos transformados: Temperaturas indicadas por el fabricante, o aquellas que por razones sanitarias establezca El SENASA.
2. No podrán almacenarse ni transportarse junto con otros productos que puedan afectar su salubridad o puedan contaminarlos si no están provistos de un embalaje que garantice una protección satisfactoria.
3. El transporte de productos y subproductos de la pesca y de la acuicultura sólo podrá realizarse en vehículos autorizados por El SENASA, que cumplan con los requisitos de diseño y construcción establecidos en este Reglamento y que se encuentren en buenas condiciones de higiene y mantenimiento. Estos transportes no podrán ser utilizados para acarrear otros productos que puedan contaminarlos o afectar sus condiciones de inocuidad.

4. Queda prohibido volver a conservar en cámaras frigoríficas los productos congelados una vez descongelados y mantenidos a temperatura ambiente.
5. Los productos y subproductos de la pesca y de la acuicultura refrigerados expuestos algún tiempo a la temperatura ambiente, no podrán volver a ser sometidos nuevamente a la acción del frío para prolongar su conservación, salvo cuando la exposición a temperatura ambiente se ha producido por breve lapso y como una imprescindible necesidad del transporte.
6. Los recipientes utilizados para el transporte materias primas (peces, camarones, otros.) serán higienizados antes y después de su reutilización en salas especialmente dispuestas para tal fin y separadas de las salas de elaboración. Queda prohibida la introducción de estos recipientes en las salas de elaboración.

Artículo 85. Para el envasado y embalaje de los productos y subproductos de la pesca y de la Acuicultura se utilizarán materiales aprobados por El SENASA y se tendrán en cuenta las siguientes condiciones:

1. El envasado primario de los productos y subproductos de la pesca y de la acuicultura se realizará en condiciones higiénicas satisfactorias, evitando la contaminación de los productos y con envases de primer uso. Los envases primarios deben cumplir con los siguientes requisitos:
 - a) Estarán confeccionados con materiales aprobados por El SENASA, los cuales no afectarán la inocuidad y las características organolépticas del producto.
 - b) No podrán adicionar, incluir o transmitir a los productos, sustancias nocivas para la salud humana.
 - c) Tendrán la consistencia necesaria para garantizar una protección eficaz de los productos.
 - d) Dichos envases se almacenarán en un depósito distinto a la sala de elaboración protegidos contra la contaminación, protección que deben conservar hasta que lleguen a dicha sala.
2. El empaque secundario de dichos productos se realizará en una sala acondicionada para tal fin, separada de la sala de elaboración y diseñada de forma que, si bien el producto protegido por su envase primario pueda ingresar en ella, el

personal de la sala de empaque no pueda acceder a la sala de elaboración. Queda prohibida la introducción de envases secundarios o cartones en las salas de elaboración donde se manipulan productos no envasados.

3. Todos los productos y subproductos de la pesca y de la acuicultura deben estar rotulados o etiquetado en lugar visible.
4. Los rótulos deben contener la siguiente información:
 - a) Nombre comercial de la empresa o establecimiento.
 - b) Domicilio comercial del establecimiento.
 - c) Número de autorización concedido por El SENASA al establecimiento.
 - d) Nombre del producto.
 - e) Fecha de elaboración.
 - f) Fecha de vencimiento.
 - g) Materias primas e ingredientes utilizados para elaborar el producto, con su composición y peso.
 - h) Composición proximal y factores nutricionales.
 - i) Número de lote.
 - j) Peso neto.
 - k) Advertencias de sustancias alergenicar.
 - l) Procedencia u origen de la elaboración del producto.
 - m) Sello oficial que indique Secretaría de Agricultura y Ganadería, República de Honduras, C.A., Inspeccionado y Aprobado, de acuerdo con el modelo expuesto en el anexo 2 de este Reglamento.
 - n) Instrucciones de uso para el consumidor.
5. Cuando razones comerciales o sanitarias de países importadores lo justifiquen El SENASA autorizará, o verificará según sea el caso, el cumplimiento de otras disposiciones en materia de rotulado de los productos de la pesca y de la acuicultura.

CAPITULO VII

DE LA INSPECCIÓN DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA

Artículo 86. Sólo podrán recibir inspección veterinaria oficial los establecimientos de producción primaria y establecimientos

procesadores autorizados que se mantengan dentro de los requisitos de Inocuidad previstos en este Reglamento. Corresponde a SENASA determinar la necesidad de personal oficial para cada tipo de establecimiento (funcionarios de inspección, otros.)

Artículo 87. La inspección, control y auditoría de los establecimientos de producción primaria y establecimientos procesadores, se realizará periódicamente bajo la responsabilidad del SENASA a través de La División de Inocuidad de Alimentos, de acuerdo a los criterios y frecuencias que dicha autoridad determine necesarios para garantizar la seguridad alimentaria de los productos y subproductos de la pesca y de la acuicultura producidos y/o procesados en cada establecimiento o buque. Cuando el resultado de dichos procedimientos sea insatisfactorio El SENASA adoptará las medidas adecuadas.

Artículo 88. El SENASA aplicará, a nivel nacional, un sistema de control e inspección para verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos en este Reglamento, así como otras disposiciones que por razones de Inocuidad deberán ser cumplidas, en base a los siguientes puntos:

1. Los empleados que laboran con la producción primaria deberán proveerse de un Certificado Médico que esté basado en un examen físico y análisis de laboratorio, que deberán incluir análisis de VDRL o RPR, examen general de heces y coprocultivo que indique que no es portador asintomático de Salmonella, y con estos elementos el Médico podrá certificar que la persona es "apta para trabajar en producción primaria de alimentos", el que deberá ser extendido por un Médico Colegiado o la autoridad oficial que determine el SENASA y tendrá una validez máxima de un (1) año.
2. Control de la producción primaria en Larvarios y Granjas de Cultivo.
 - a) La producción primaria deberá realizarse de manera que se asegure que el alimento sea inocuo y apto para el uso al que se destina;
 - b) Evitar el uso de zonas donde el medio ambiente represente una amenaza para la inocuidad de los alimentos;
 - c) Controlar los contaminantes, las plagas y las enfermedades de animales y plantas, de manera que no representen una amenaza para la inocuidad de los alimentos;
 - d) Adoptar prácticas y medidas que permitan asegurar la producción de alimentos en condiciones de higiene apropiadas.

- d.1. Controlar la contaminación procedente del aire, suelo, agua, los piensos, los fertilizantes (incluidos los abonos naturales), los plaguicidas, los medicamentos veterinarios, o cualquier otro agente utilizado en la producción primaria.
- d.2. Controlar el estado de salud de animales y plantas, de manera que no originen ninguna amenaza para la salud humana por medio del consumo de alimentos o menoscaben la aptitud del producto; y proteger las materias primas alimentarias de la contaminación fecal y de otra índole.
3. Control de los barcos de pesca, incluso cuando se encuentren en los puertos.
4. Control de las condiciones de descarga y venta primaria.
5. Control periódico de los establecimientos producción primaria y procesadores para comprobar:
- Si continúan cumpliéndose las condiciones de autorización.
 - Si la aplicación de Buenas Prácticas Acuícolas se realiza de forma adecuada.
 - Si se manipulan correctamente los productos de la pesca y la acuicultura, desde la cosecha hasta su industrialización.
 - Si la identificación, etiquetado y empaque corresponden con el tipo de producto.
6. Control de las condiciones de almacenamiento y transporte.

Artículo 89. Cada lote de producto fresco de la pesca y de la acuicultura recibido y procesado en el establecimiento debe llevar los controles de registros para presentarse con el objeto de verificar la inocuidad del alimento.

Artículo 90. Queda prohibido la introducción a los establecimientos de productos de la pesca y de la acuicultura declarados no aptos para el consumo humano.

Artículo 91. El servicio de inspección del establecimiento verificará que la empresa tenga implementado un sistema de identificación del producto, desde las materias primas hasta el producto terminado (embalaje, almacenamiento y despacho), que garantice la perfecta identificación en cualquiera de las etapas del proceso de producción, o durante su almacenamiento y

distribución, así como el reconocimiento de su origen y la fecha de elaboración.

Artículo 92. Características organolépticas a controlar en los productos de la pesca y de la acuicultura:

- Características Biológicas de los Pescados Frescos.
 - Escamas: Deben estar bien unidas entre sí y fuertemente adheridas a la piel, conservar su lucidez y brillo metálico, no ser viscosas.
 - Piel: Húmeda, tensa, bien adherida a los tejidos subyacentes, sin arrugas ni laceraciones y debe conservar los colores y reflejos propios de cada especie.
 - Mucosidad: En las especies que la posean debe ser acuosa y transparente.
 - Ojos: Deben ocupar toda la cavidad orbitaria, ser transparentes, brillantes y salientes.
 - Opérculo: Rígido, ofreciendo resistencia a su apertura, cara interna nacarada, vasos sanguíneos llenos y firmes que no deben romperse a la presión digital.
 - Branquias: Coloreadas de rosado a rojo intenso, húmedas y brillantes, con color sui generis y suave y que recuerde el olor a mar.
 - Abdomen: Terso, immaculado, sin diferencia externa con la línea ventral. Al corte, los tejidos deben ofrecer resistencia.
 - Poro anal: Debe estar cerrado.
 - Visceras: Serán de colores vivos y bien diferenciados. Las paredes inferiores serán brillantes, vasos sanguíneos llenos, que resistan la presión digital, olor sui generis y suave.
 - Músculos: Elasticidad marcada, firmemente adheridos a los huesos y no se desprenden de ellos al ejercer presión con los dedos; color natural sui generis al primer corte, color propio con superficie de corte brillante. Los músculos presionados fuertemente apenas deben desprender líquido. Los vasos sanguíneos deben hallarse intactos. Al frotar los músculos triturados sobre la mano no se percibirán olores anormales y a la presión digital no dejará huella.
- Características de los crustáceos vivos (langostas, cangrejos, centollas).
 - Caparazón: Húmeda y brillante.
 - Movilidad: Debe presentarla a la menor excitación.

3. Los Moluscos Bivalvos y Gasterópodos: Deben ser expuestos a la venta vivos y presentar las siguientes características:

- Valvas cerradas: Cuando presenten valvas abiertas, éstas deben cerrarse al ser golpeadas suavemente. En el interior de las valvas debe haber agua cristalina. Los moluscos gasterópodos deben acusar signos vitales. Ausencia de suciedad.
- Olor: Agradable e intenso.
- Músculos: Húmedos; bien adheridos a las valvas, de aspecto esponjoso, de color ceniciento claro en las ostras y amarillento en los mejillones.

4. Los Moluscos Cefalópodos: Deben tener las siguientes características:

- Piel: Lisa, suave y húmeda, sin manchas sanguinolentas o extrañas a la especie.
- Ojos: Vivos, brillantes y salientes de sus órbitas.
- Músculos: Consistentes y elásticos.
- Color: Característico de cada especie.
- Olor: Suigeneris.

5. Características de los Crustáceos Frescos Muertos:

- Exoesqueleto: Ligeramente húmedo, brillante y consistente.
- Color: Gris ceniciento rojizo al ser extraído del agua, rojo vivo una vez cocido.
- Cuerpo: Curvado naturalmente, rígido, cola parcial o totalmente replegada bajo el tórax.
- Apéndices: Resistentes, firmes y bien adheridos al cuerpo.
- Ojos: Brillantes, que deben llenar la totalidad de la órbita destacándose de la misma.
- Músculos: Blancos o ligeramente ambarinos, firmes.
- Olor: Propio de cada especie.

Artículo 93. El SENASA establecerá los niveles de tolerancia máxima permitida sobre la presencia de sustancias químicas, metales y metaloides, plaguicidas, contaminantes así como microorganismos patógenos y toxinas presentes en tejido pesquero y acuícola, en cumplimiento con el Programa Nacional de Análisis de Residuos Químicos y Microbiológicos en productos pesqueros y acuícolas.

1. Sustancias Químicas.

a) Metales y metaloides (mg/kg):

Arsénico 76.
Cadmio 0.5 en crustáceo, moluscos bivalvos 1 y 0.1 en carne de pescado
Mercurio 0.5
Níquel 70 en crustáceos, 80 moluscos bivalvos.
Plomo 0.5 en crustáceo y 0.2 en carne de pescado, moluscos bivalvos 1.5, cefalópodos sin vísceras 1.0
Cromo 12 en crustáceos

b) Plaguicidas: (mg/kg)

Aldrin y Dieldrin 0.2
Clordano 0.05
Clordecone 0.3
DDT y Metabolitos 0.5
Heptaclor y Heptaclor epoxi 0.2
Mirex 0.1
Endrin 0.05

c) Antibióticos $\mu\text{g}/\text{kg}$:

Sulfonamidas 100 $\mu\text{g}/\text{kg}$ Músculo
Trimethoprim 50 $\mu\text{g}/\text{kg}$ Músculo
Benzylpenicilina 50 $\mu\text{g}/\text{kg}$ Músculo
Enrofloxacin 100 $\mu\text{g}/\text{kg}$ Músculo
Sarafloxacin 30 $\mu\text{g}/\text{kg}$ Músculo y piel.
Eritromicina 200 $\mu\text{g}/\text{kg}$ Músculo
Florfenicol 100 $\mu\text{g}/\text{kg}$ Músculo
Clortetraciclina 100 $\mu\text{g}/\text{kg}$ Músculo
Oxytetraciclina 100 $\mu\text{g}/\text{kg}$ Músculo
Tetraciclina 100 $\mu\text{g}/\text{kg}$ Músculo

d) Sustancias de uso Prohibido en animales de acuicultura para consumo humano.

Verde malaquita ⁽¹⁾ 2
Nitrofuranos ⁽¹⁾ 1.0
Cloranfenicol ⁽¹⁾ 0.3
Estilbenos sus sales, esterés y derivados
Tirostáticos
Esteroides sintéticos
Nitroimidazoles.

(1) nivel mínimo de detección requerido $\mu\text{g}/\text{kg}$

e) Sustancias Contaminantes.

1) Dioxinas PCDD y PCDF 4 $\mu\text{g}/\text{kg}$

2) Benzopirenos (Hidrocarburos Aromáticos Policíclicos; HAP)

Aceites y Grasas comestibles 2.0 $\mu\text{g}/\text{kg}$

Carnes ahumadas y productos cárnicos ahumados 5.0 $\mu\text{g}/\text{kg}$

Carne de pescado ahumado y productos pesqueros ahumados, excluidos los moluscos

Bivalvos 5.0 $\mu\text{g}/\text{kg}$

Carne de pescado, no ahumada 2.0 $\mu\text{g}/\text{kg}$

Crustáceos y cefalópodos, no ahumados 5.0 $\mu\text{g}/\text{kg}$

Moluscos bivalvos 10.0 $\mu\text{g}/\text{kg}$

f) Otras Sustancias Químicas en pescado:

1) Nitrógeno Básico Volátil Total (NBVT) 25 mg/100 gr de carne para *Sebastes sp.*, *Hehcolenzis dactylopterus* y *Sebastichthys capensis*; 30 mg/100 para especies pertenecientes a la familia *Pleuronectidae* (queda exceptuado el fletán: *hippoglossus sp.*) y 35 mg/100 gr de

carne para especies pertenecientes a las familias Merluccidae y Gadidae.

- 2) Histamina 9 (n), 2 (c) muestras 100 (m) - 200 (M)
- 3) Histamina para productos de la pesca sometidos a tratamientos de maduración enzimática en salmuera 9 (n), 2 (c) 200 (m) - 400 (M)
- 4) Trimetilamina (TMA) 5 - 10 mg/100 gramos de carne.
- 5) PH de la carne parte externa < 6.8 y en la parte interna deberá ser < 6.5

g) Biotoxinas:

Toxina paralizante de los moluscos < a los 80 microgramos/100 gr. de carne.

Toxina diarreica de los moluscos, en las partes comestibles del producto debe ser negativa.

Toxina amnésica debe ser negativa.

Ciguatoxina debe ser negativa.

2. Microorganismos.

- a) Producto crudo procesado: Mariscos, peces y Moluscos bivalvos

Salmonella sp 5 (n), 0 (c). Ausencia/25g

Escherichia coli 5 (n), 2 (c) 10(m) - 100(M) ufc/g

Escherichia coli en moluscos bivalvos 1 (n), 230 NMP/100 g

Staphylococcus aureus coagulasa positivo 5 (n), 2 (c) 100 (m) - 1000 (M) ufc/g

Listeria monocytogenes 5 (n), 0 (c). Ausencia/25g

Vibrio cholerae serotipo 01 5 (n), 0 (c). Ausencia/25g

(n) Número de muestras

(c) Número de desviaciones permitidas entre (m) y (M)

(m) Límite marginal inferior

(M) Límite marginal superior

- b) Producto cocido: Mariscos, peces y Moluscos bivalvos

Salmonella sp 5 (n), 0 (c). Ausencia/25g

Escherichia coli 5 (n), 2 (c) 1(m) - 10(M) ufc/g

Listeria monocytogenes 5 (n), 0 (c). Ausencia/25g

Staphylococcus aureus Coagulasa positivo 5 (n), 2 (c) 100 (m) - 1000 (M) ufc/gr.

Clostridium botulinum 5 (n), 0 (c). Ausencia/25g.

(Alimentos enlatados obligatorio)

(n) Número de muestras

(c) Número de desviaciones permitidas entre (m) y (M)

(m) Límite marginal inferior

(M) Límite marginal superior

Todas las determinaciones microbiológicas a controlar en los productos de la pesca y de la acuicultura, se realizarán mediante Métodos estándar.

Artículo 94. Los aditivos alimenticios aprobados para uso en productos acuícolas de consumo humano.

BENZOATO POTÁSICO

Definición

Denominación química Benzoato de potasio

Sal potásica del ácido bencenocarboxílico

Sal potásica del ácido fenilcarboxílico

Fórmula química C₇H₅KO₂·3H₂O

SULFITO SODIO

Definición

Denominación química Sulfito de sodio (anhidro o heptahidrato)

Fórmula química Anhidro: Na₂SO₃

Heptahidrato: Na₂SO₃·7H₂O

Peso molecular Anhidro: 126,04

Heptahidrato: 252,16

Determinación Anhidro: No menos del 95 % Na₂SO₃ y no menos del 48 % de SO₂

Heptahidrato: 48 % Na₂SO₃ y no menos del 24 % de SO₂

METABISULFITO SÓDICO

Sinónimos Pirosulfito

Pirosulfito sódico

Definición

Denominación química Disulfito de sodio

Pentaoxodisulfato disódico

Fórmula química Na₂S₂O₅

ÁCIDO ACÉTICO

Definición

Denominación química Ácido acético

Ácido etanoico

EINECS 200-580-7

Fórmula química C₂H₄O₂

Peso molecular 60,05

Determinación Contenido no inferior al 99,8 %

Descripción Líquido claro, incoloro, con olor acre característico

ÁCIDO LÁCTICO

Definición

Denominación química Ácido láctico

Ácido 2-hidroxi-propiónico

Ácido 1-hidroxietano-1-carboxílico

ÁCIDO BÓRICO

Sinónimos Ácido borácico

Ácido ortobórico

ÁCIDO ASCÓRBICO

Definición

Denominación química Ácido L-ascórbico

Ácido ascórbico

2,3-Dideshidro-L-treo-hexono-1,4-lactona

3-Ceto-L-gulofuranolactona

GALATO DE PROPILO

Definición

Denominación química Galato de propilo

Esterpropílico del ácido gálico
Ester n-propílico del ácido 3,4,5-trihidroxibenzoico

LECITINAS

Sinónimos Fosfátidos

Fosfolípidos

Definición: Las lecitinas son mezclas o fracciones de fosfátidos obtenidas por medio de procedimientos físicos a partir de sustancias alimenticias animales o vegetales; incluyen asimismo los productos hidrolizados obtenidos por la utilización de enzimas inocuas y apropiadas. El producto final no debe presentar ninguna actividad enzimática residual.

ÁCIDO CÍTRICO

Definición

Denominación química Ácido cítrico

Ácido 2-hidroxi-1,2,3-propanotricarboxílico

Ácido β -hidroxi-tricarbalílico

CITRATO MONOSÓDICO

Sinónimos Citrato monosódico

Citrato monobásico de sodio

Definición

Denominación química Citrato monosódico

Sal monosódica del ácido 2-hidroxi-1,2,3-propanotricarboxílico

Fórmula química a) $C_6H_7O_7Na$ (anhidro)

b) $C_6H_7O_7 \cdot H_2O$ (monohidrato)

CITRATO DISÓDICO

Sinónimos Citrato disódico

Citrato dibásico de sodio

Definición

Denominación química Citrato disódico

Sal disódica del ácido 2-hidroxi-1,2,3-propanotricarboxílico

Sal disódica del ácido cítrico con 1,5 moléculas de agua.

ÁCIDO FOSFÓRICO

Sinónimos Ácido ortofosfórico

Ácido monofosfórico

Definición

Denominación química Ácido fosfórico

ETILEN-DIAMINO-TETRA-ACETATO DE CALCIO Y DISODIO

Sinónimos EDTA disódico y cálcico

Edetato disódico y cálcico

Definición

Denominación química N,N' -1,2-Etanodiil-bis-[N-(carboximetil)-glicinato] [(4-)-O,O', ON, ON]-calciato (2-) disódico;

Etilen-diamino-tetra-acetato disódico y cálcico;
(Etilen-dinitrilo)-tetra-acetato disódico y cálcico

ESTEARATO DE POLIOXIETILENO (40)

Sinónimos Estearato de polioxilo (40)

Monoestearato de polioxietileno (40)

Definición: Mezcla de mono- y diésteres del ácido esteárico comercial comestible con mezcla de diversos dioles de polioxietileno (con una longitud media del polímero de unas 40 unidades de oxietileno) conjuntamente con poliol libre.

TRIFOSFATO DE PENTASODIO

Sinónimos Tripolifosfato pentasódico

Tripolifosfato sódico

Definición

Denominación química Trifosfato de pentasodio

POLIFOSFATO DE SODIO

1. POLIFOSFATO SOLUBLE

Sinónimos Hexametáfosfato sódico

Tetrapolifosfato sódico

Sal de Graham

Polifosfatos de sodio, vítreos

Polimetáfosfatos de sodio

Metafosfato de sodio

Definición

Denominación química Polifosfato de sodio

POLIFOSFATO DE POTASIO

Sinónimos Metafosfato potásico

Polimetáfosfato potásico

Sal de Kurrul

Definición

Denominación química Denominación química

CELULOSA MICROCRISTALINA

Sinónimos Gel de celulosa

Denominación química Celulosa

SALES DE SODIO, DE POTASIO Y DE CALCIO DE ÁCIDOS GRASOS

Definición: Sales de sodio, de potasio y de calcio de los ácidos grasos de los aceites y grasas alimenticias, obtenidas a partir de aceites y grasas comestibles o bien a partir de ácidos grasos alimenticios destilados.

Determinación Contenido no inferior al 95 % en sustancia anhidra

Citratos de sodio Citrato de potasio Citratos de calcio	}	Pescados, crustáceos y moluscos no elaborados incluidos los congelados y ultra congelados (Lo necesario).
Ácido sórbico Sorbato potásico + Sorbato cálcico	} Ácido benzoico Benzoato sódico Benzoato potásico Benzoato cálcico	Semiconservas de pescado, incluidos los productos de huevas de pescado 2000 mg/kg Productos salados o desecados de pescado 200 mg/kg Gambas cocidas 2000 mg/kg
Galato de propilo Galato de octilo Galato de dodecilo Aceite de pescado	}	200 mg/kg (galatos y BHA, por separado o en combinación). 100mg/kg (BHT) ambos expresados sobre la grasa. Butil hidroxianisol (BHA) Butil hidroxitoluol (BHT)
Acido eritórbico 1 500 mg/kg expresados como Eritorbato sódico ácido eritórbico.	}	Conservas y semiconservas de pescado Pescado de piel roja congelado y ultra congelado
Polifosfato sódico Polifosfato potásico Polifosfato doble de sodio y calcio.	}	Pasta de pescado y crustáceos Filetes de pescado sin elaborar congelados y ultra congelados 5 g/kg Derivados de los crustáceos congelados y ultra congelados
Polifosfato de calcio	}	Crustáceos y moluscos en conserva Pescados en conserva 75 mg/kg Crustáceos congelados y ultra congelados.
Etilen-diamino-tetra-acetato de calcio y disodio (EDTA de disodio y calcio)	}	Crustáceos y moluscos en conserva Pescados en conserva 75 mg/kg Crustáceos congelados y ultra congelados.
Sorbitol Jarabe de sorbitol Manitol Isomaltosa Maltitol Jarabe de maltitol Lactitol Xilitol	}	Pescados, crustáceos, moluscos y cefalópodos sin elaborar Lo necesario congelados y ultra congelados (para fines distintos de la edulcoración).

Artículo 95. Los Niveles de sulfitos (Dióxido de azufre, Sulfito sódico, Sulfito ácido de sodio, Metabisulfito sódico, Metabisulfito potásico, Sulfito cálcico, Sulfito ácido de calcio, Sulfito ácido de potasio) expresadas como SO_2 en Crustáceos y Cefalópodos estarán acorde a los requisitos de los mercados internacionales donde se dirigen los productos.

Para los Estados Unidos y los demás países americanos un máximo permisible de 100 mg/kg de SO_2 , ya sea estos Frescos, congelados, ultracongelados y cocidos.

Para la Unión Europea se regirá bajo la siguiente norma:
 Productos Frescos, congelados y ultracongelados 150 mg/kg
 Hasta 80 unidades 150 mg/kg
 Entre 80 y 120 unidades 200 mg/kg
 Más de 120 unidades 300 mg/kg
 Productos Cocidos 135 mg/kg

Artículo 96. Los pescados y productos del pescado serán sometidos a controles visuales, durante la producción y antes de ser declarados aptos para el consumo humano, para detectar la presencia de parásitos, para lo cual se tomarán en cuenta los siguientes requisitos:

- 1) El control se realizará por muestreo visualizando la cavidad abdominal, el hígado y los tejidos destinados al consumo humano.
- 2) Cuando la extracción de vísceras sea manual el o los operarios que la realizan serán adiestrados para realizar el control visual. Si el eviscerado se realiza en forma mecánica el control se realizará por muestreo.
- 3) Personal calificado realizará el control visual de los filetes o rodajas en forma individual o por muestreo según lo determine el servicio de inspección.
- 4) Cuando resulte posible desde el punto de vista técnico, se realizará un examen al trasluz de los filetes.

Artículo 97. Otros planes de muestreo, parámetros y métodos de análisis, además o en reemplazo de los anteriormente señalados, serán fijados por El SENASA cuando sean necesarios para la protección de la salud pública.

Artículo 98. Se considerarán impropios para el consumo los productos de la pesca y de la acuicultura que:

- 1) Presenten aspecto repugnante, mutilaciones, traumas, deformaciones o signos de descomposición.
- 2) Presenten coloración, olor o sabor anormales.
- 3) Sean portadores de lesiones microbianas o micóticas que los transformen en inadecuados para el consumo.
- 4) Presenten infestación por botriocéfalo (*Diphyllobothrium latum*) aún comprobándose un solo parásito.
- 5) Presenten infecciones masivas en el tejido muscular.
- 6) Como consecuencia de la infestación parasitaria, se hallen alterados las características organolépticas.
- 7) Fueran tratados con antisépticos conservadores no aprobados por este Reglamento.
- 8) Proviengan de aguas contaminadas.
- 9) Sean cosechados muertos, salvo que la muerte se haya producido como consecuencia de la operación de la pesca.
- 10) Se enmarquen fuera de los límites físicos y químicos fijados para productos frescos en este Reglamento.
- 11) Presenten neoplasias, asfixia telúrica, hayan sido conservados en malas condiciones de higiene o hubieran estado en contacto con frutas o verduras.
- 12) Queda prohibida la puesta en el mercado de los siguientes productos pesqueros:
 - a) Peces venenosos de las siguientes familias: Tetradontidae, Mólidae, Diodontidae y Cantigastéridae.
 - b) Productos de la pesca que contengan biotoxinas tales como la ciguatera o las toxinas paralizantes de los moluscos.
- 14) Queda prohibida la puesta en el mercado para consumo humano de productos de la acuicultura a los que se les hayan administrado sustancias de efecto tireostático, estrogénico, androgénico o gestágeno, B- agonistas y estilbenos.

15) A tal efecto El SENASA queda facultado para efectuar los muestreos necesarios, en cualquier lugar donde se cultiven, extraigan, transporten, industrialicen, almacenen y comercialicen, y a establecer las prohibiciones temporales, regionales o generales correspondientes, cuando la situación del fenómeno de la toxina paralizante de los moluscos o "Marea Roja" lo hagan necesario para resguardo de la salud pública.

Artículo 99. El producto pesquero curado o salado debe ser considerado alterado cuando presente las siguientes características:

1. Olor y sabor desagradable.
2. Cuerpo blando, húmedo y pegajoso.
3. Arcas del cuerpo con coloraciones anormales.
4. Presencia de larvas de parásitos.
5. Otras alteraciones observadas por la Inspección Veterinaria.

Artículo 100. Se consideran impropios para el consumo, y por lo tanto serán condenados, los productos desecados, salados o no, que:

1. Presenten manchas rojizas o verdosas, producidas por hongos, que afectan a sus tejidos en profundidad.
2. Presenten regiones o zonas con formaciones micóticas.

Artículo 101. Los productos y subproductos de la pesca y de la acuicultura que salgan del establecimiento Procesador deben ir acompañados por el Certificado Sanitario correspondiente, el cual deberá estar autorizado por El SENASA, firmado y sellado por el Inspector Veterinario Oficial de dicho Establecimiento. Dicho certificado se elaborará de acuerdo a las especificaciones de los países importadores, en cuanto a texto e idioma y en su defecto deberá contener los datos siguientes:

1. En los certificados antes mencionados deben constar los siguientes datos:
 - a) N°. de referencia. (El cual deberá llevar el número correlativo del establecimiento y el año de emisión).
 - b) Lugar (ciudad y país).
 - c) Fecha.
 - d) Nombre y número de registro oficial del establecimiento procesador.
 - e) Dirección del expedidor.

- f) Destino de los productos.
- g) Marcas de embarque o empaque.
- h) Número de embarque.
- i) Número de contenedores (sí corresponde).
- j) Especie (nombre científico).
- k) Nombre comercial.
- l) Modo de conservación y temperatura requerida de almacenamiento y transporte.
- m) Número de bultos.
- n) Peso peso bruto y peso neto.
- o) Firma y sello del Inspector Veterinario Oficial.

2. Los Certificados que acompañen productos y subproductos de la pesca y acuícolas destinados a la exportación se confeccionarán, en base a lo detallado en los numerales anteriores y teniendo en cuenta los requisitos del destino específico.

Artículo 102. El SENASA elaborará y revisará anualmente el Programa Nacional de Residuos Químico y Microbiológicos para Productos Pesqueros y Acuícolas, en el cual se determinarán los tipos de residuos y los métodos que deben ser aplicados; y lo pondrá en práctica a través del Laboratorio Nacional de Análisis de Residuos (LANAR) y/u otros autorizados cuando fuesen necesarios. El SENASA comunicará oficialmente a cada empresa las obligaciones y responsabilidades que deben asumir en la ejecución del mencionado Programa.

CAPITULO VIII DE LAS EMBARCACIONES DESTINADAS A LA CAPTURA Y EL PROCESAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA

Artículo 103. En todas las embarcaciones y buques pesqueros deben cumplirse los siguientes requisitos de diseño, manejo y condiciones higiénico sanitarias, sin perjuicio del cumplimiento de otras disposiciones higiénico-sanitarias, de navegación y pesca, aplicables en relación con su actividad específica.

1. El diseño de los barcos pesqueros permitirá que el producto sea manipulado con rapidez y eficiencia y facilitará la limpieza y desinfección de salas y equipos, de forma que no se contamine o deteriore el producto. Se considerarán los siguientes requisitos de construcción:

- a) Las tinajas y recipientes estarán contruidos de material inoxidable, resistente al agua salada y que no transmitan sustancias nocivas o características anormales al producto.
- b) Las cajas o las panas deben ser fáciles de desmontar y estarán provistas de mangos o asas. Las panas estarán dotadas de portillos, cuando sea necesario y de ranuras de drenaje en sus bordes inferiores.
- c) Los equipos y utensilios empleados a bordo, que entren en contacto con el producto o sus materias primas, deben ser de fácil limpieza y estar contruidos con materiales aprobados por El SENASA.
- d) Las bodegas destinadas al almacenamiento de los productos de la pesca estarán separadas de las máquinas, o de los lugares reservados a la tripulación, por mamparos suficientemente fijos para evitar que los productos de la pesca almacenados se contaminen.
- e) El revestimiento interior de bodegas será fijo y fácil de lavar y desinfectar. Estará contruido por un material de superficie lisa o en su defecto cubierto por una pintura lisa mantenida en buen estado y que no transmita a los productos de la pesca sustancias nocivas para la salud humana. Las juntas deben estar selladas.
- f) Las bodegas deben contar con desagües adecuados para el líquido de escarmento.
- g) En las bodegas no deben existir salientes o bordes afilados que dificulten la limpieza o puedan dañar el producto.
- h) Los recipientes utilizados para el almacenamiento de los productos deben garantizar su conservación en condiciones satisfactorias y en particular permitir el desagüe del agua de fusión del hielo.
- i) Se utilizarán paneles móviles de material resistente a la corrosión para la confección de anaqueles y de divisiones verticales en la bodega del producto.
- j) Las neveras y bins se contruirán de forma que el espesor máximo de las capas de productos y hielo no exceda de un metro (1 m).
- k) Las descargas de los servicios sanitarios, las cañerías y todos los conductos de evacuación de desechos, deben contruirse en base a un diseño y con materiales que no contaminen el producto.
2. Durante el procesamiento de los productos de la pesca a bordo de los barcos se tendrán en cuenta los siguientes requisitos:
- a) La manipulación posterior a la captura (matanza, eviscerado, limpieza, otros). Se iniciará tan pronto como ésta llegue a bordo y de acuerdo con las necesidades de cada especie. Luego de cada operación se lavarán con abundante agua potable o de mar limpia. Los productos de la pesca deben preservarse de la suciedad y de la contaminación. Serán manipulados y almacenados de forma que se evite su maltrato, magulladuras y deterioro innecesario. Queda prohibido caminar sobre el producto y estibarlos en grandes cantidades en cubierta.
- b) Los productos de la pesca deben ser sometidos a la acción del frío en forma inmediata después de su embarque. Quedan exceptuados de esta disposición aquellos barcos que por razones prácticas no pueden aplicar frío, no obstante en esos casos no deben transcurrir más de 8 horas entre el embarque y el desembarque del producto.
- c) Todas las salas, bodegas de almacenamiento, cubiertas de trabajo, artes de la pesca, recipientes destinados al almacenamiento y utensilios que entren en contacto directo con los productos de la pesca deben estar limpios en el momento de su utilización y no deben contener sustancias que produzcan contaminación.
- d) Las embarcaciones podrán hacer uso de agua de mar limpia o salmueras refrigeradas a temperaturas cercanas a cero grado centígrado (0°C), para almacenar la captura y renovarse cuantas veces sean necesario. El hielo se fabricará con agua potable o con agua de mar limpia y se almacenará en condiciones que garanticen su higiene.
- e) Los equipos de refrigeración y el de circulación de salmueras o agua de mar será suficiente para mantener la temperatura del producto cercana a cero grado centígrado (0°C).

- f) Los lugares de la cubierta en los cuales el producto se descarga y manipula, o de la bodega donde se almacena, se empleará exclusivamente con estos fines.
 - g) En la cubierta habrá un suministro abundante de agua de mar limpia a presión para lavar.
 - h) Las embarcaciones que empleen cebos o carnadas, los llevarán de manera que no contaminen los recipientes utilizados para almacenar el producto.
 - i) Las embarcaciones deben estar equipadas con suficiente cantidad de elementos y utensilios para lavar y desinfectar las instalaciones.
 - j) Las sustancias venenosas, los jabones, los desinfectantes, plaguicidas y otras sustancias químicas o elementos peligrosos deben almacenarse en un local separado y reservado para ese uso exclusivo.
 - k) Se tomarán medidas activas y pasivas para proteger los barcos contra el acceso de insectos, roedores, aves, perros, gatos u otros animales.
 - l) Una vez descargado el barco deben limpiarse y desinfectarse la cubierta, las bodegas y toda otra parte o utensilio que haya estado en contacto con productos pesqueros, así como las cañerías y equipos utilizados para el aprovisionamiento de agua potable, hielo o agua de mar.
3. El personal encargado a bordo de la manipulación de los productos de la pesca debe cumplir las normas de higiene corporal e indumentaria establecidas en el presente Reglamento. El certificado médico de buena salud, el cual reunirá los requisitos enunciados en el artículo 16, numeral 1 de este Reglamento, se exigirá antes de su embarque.

Artículo 104. Embarcaciones menores: Son aquellas embarcaciones diseñadas y equipadas para capturar y conservar a bordo productos de la pesca, moluscos y crustáceos en condiciones satisfactorias por no más de 24 horas. Estas embarcaciones deben reunir los requisitos de manejo e higiénico sanitarios establecidos en el artículo 103, sin perjuicio de otras condiciones específicas que para su actividad contemple el presente Reglamento u otras reglamentaciones en materia de pesca o navegación.

1. Para la protección de los productos de la pesca se tomarán las siguientes medidas:
 - a) Desde el momento de su embarque, los productos de la pesca deben preservarse contra la acción del sol, viento, escarcha, otros.
 - b) Serán lavados con agua potable o agua de mar limpia y protegidos con toldos, hielo o lienzo limpio y húmedo.
 - c) Se admite la utilización de instrumentos punzantes para desplazar piezas de gran tamaño, siempre que no se deteriore la carne de dichos productos.
2. Finalizadas las tareas de pesca, el hielo utilizado para la conservación del producto obtenido se arrojará al mar.
3. Para la descarga deben cumplirse con las condiciones establecidas en el artículo 98 del presente Reglamento.

Artículo 105. Buques de altura y costeros: Son todos aquellos buques que están diseñados y equipados para conservar a bordo productos de la pesca, moluscos y crustáceos en condiciones satisfactorias durante más de 24 horas.

1. Estas embarcaciones deben reunir los requisitos generales de construcción, manejo e higiénico sanitarios detallados en el artículo 106, sin perjuicio de las condiciones específicas que a continuación se detallan u otras que para su actividad contemple el presente Reglamento u otras reglamentaciones en materia de pesca o navegación.
 - a) Los buques pesqueros estarán equipados con bodegas, cisternas o contenedores para el almacenamiento de productos de la pesca refrigerados a las temperaturas establecidas en este Reglamento. Dichas bodegas estarán separadas de la sala de máquinas y de los locales reservados a la tripulación por mamparos suficientemente fijos para evitar que los productos de la pesca almacenados se contaminen.
 - b) Las bodegas estarán acondicionadas de modo que el agua de fusión del hielo no permanezca en contacto con el producto de la pesca.
 - c) Los recipientes utilizados para el almacenamiento de los productos deben poder garantizar su conservación en

condiciones satisfactorias y, en particular permitir el desagüe del agua de fusión del hielo. En el momento de su utilización deben estar completamente limpios.

2. Los buques equipados para refrigerar los productos de la pesca con agua de mar refrigerada mediante hielo o con medios mecánicos, deben reunir las siguientes condiciones:
 - a) Las cisternas deben estar equipadas con una instalación adecuada para el llenado y el vaciado de agua de mar y un sistema que garantice una temperatura homogénea en su interior.
 - b) Las cisternas deben disponer de un aparato para registrar automáticamente la temperatura, cuyo censor deberá situarse en la parte de la cisterna donde la temperatura sea más elevada.
 - c) El funcionamiento del sistema de cisternas o de contenedores deberá conseguir un nivel de enfriamiento que garantice que la mezcla del pescado y agua de mar alcance una temperatura de tres grados centígrado (3 °C) como máximo 6 horas después de llenado o de cero grado centígrado (0°C) como máximo 16 horas después.
 - d) Las cisternas, cisternas de circulación y contenedores, deben vaciarse y limpiarse completamente después de cada descarga con agua potable o agua de mar limpia; deben llenarse únicamente con agua de mar limpia.
 - e) Los registros de las temperaturas de las cisternas deben indicar claramente la fecha y el número de la cisterna y deben conservarse a disposición de la autoridad encargada del control.
3. Para la protección de los productos de la pesca se tomarán las medidas indicadas en el artículo 104 de este Reglamento.
4. Cuando los productos de la pesca sean refrigerados por hielo, éste se usará en cantidad suficiente para descender rápidamente la temperatura a cero grado centígrado (0° - 32 °F) medido en el espinazo en un plazo inferior a 8 horas. El hielo utilizado para refrigeración se fabricará con agua potable o de mar limpia y se almacenará en condiciones que no permitan su contaminación.

Artículo 106. Buque factoría: Es el buque a bordo del cual los productos pesqueros son sometidos a una o varias de las siguientes operaciones seguidas de embalaje: fileteado, eviscerado, corte en rodajas, pelado, picado, congelación, transformación. Estos buques deben dar cumplimiento a los "procedimientos de seguridad de alimentos" indicados en los artículos 20, 21, 22, 23 y 24 de este Reglamento. En los buques todo el proceso de aprobación, inspección y certificación higiénico sanitario se debe dar mediante el cumplimiento de las disposiciones específicas contempladas en los Capítulos III, IV y VII de este Reglamento.

1. Los buques factorías deben reunir los requisitos generales de construcción, manejo e higiénico sanitarios detallados en el artículo 103, sin perjuicio de las condiciones específicas que a continuación se detallan u otras que para su actividad contemple el presente Reglamento u otras reglamentaciones en materia de pesca o navegación.
 - a) Se deberá disponer de un espacio de recepción de productos pesqueros, diseñado y distribuido en zonas suficientemente grandes como para poder separar las aportaciones consecutivas diferenciándolas en lotes cuando corresponda. Este espacio de recepción y sus elementos desmontables deben presentar un diseño que facilite, su limpieza y que proteja los productos de la acción del sol o de las inclemencias, así como de cualquier fuente de suciedad o contaminación.
 - b) El sistema de transporte de los productos pesqueros desde el espacio de recepción hasta los lugares de trabajo debe cumplir con las normas elementales de higiene.
 - c) Los lugares de trabajo deben tener dimensiones suficientes para que se puedan realizar las preparaciones y transformaciones en condiciones de higiene adecuadas. Deben estar diseñados de tal forma que se evite toda contaminación de los productos.
2. En los lugares en que se lleve a cabo la transformación, congelación o ultracongelación de productos pesqueros y acuícolas, deberán cumplir con los siguientes requisitos de diseño y construcción:
 - a) El piso debe ser antideslizante, fácil de limpiar y desinfectar y debe estar dotado de dispositivos que permitan una fácil evacuación del agua.

- b) Las paredes y techos deben ser fáciles de limpiar, sobre todo en el emplazamiento de las tuberías, las cadenas y los conductos eléctricos que los atraviesen.
- c) Los circuitos hidráulicos deben estar dispuestos o protegidos de modo tal que un posible escape de aceite no pueda contaminar a los productos pesqueros.
- d) La ventilación y la iluminación deben cumplir las disposiciones enunciadas en el Capítulo IV para salas de elaboración de alimentos.
- e) Debe contar con dispositivos para limpiar y desinfectar los utensilios materiales e instalaciones.
- f) En las instalaciones para lavarse y desinfectarse las manos habrá jabón disponible, los grifos deben accionarse con pedales a rodilla o sistemas automáticos y las toallas deben ser de un solo uso. Se colocará un recipiente para su recolección después de usarlas.
- g) Los aparatos y útiles de trabajo (mesas de despiece, contenedores, cintas transportadoras, evisceradoras, fileteadoras, otros) deben estar fabricados con materiales resistentes a la corrosión del agua de mar y deben ser fáciles de limpiar y desinfectar y mantenerse en buen estado.
- h) El local de almacenamiento de los productos terminados debe ser de dimensiones suficientes y fáciles de limpiar. Debe estar separado del almacenamiento de materias primas, subproductos y desechos.
- i) El local de almacenamiento de material de embalaje debe estar separado del área de preparación y transformación de productos.
- j) Debe disponerse de equipos para evacuar desechos directamente al mar recipientes reservados para este uso. Si estos desechos fueran almacenados y tratados a bordo para su saneamiento se deberá disponer de locales separados, previstos para su uso.
3. Para el aprovisionamiento de agua se deben cumplir los siguientes requisitos:
- a) El orificio de bombeo del agua de mar estará situado de manera que la calidad del agua bombeada no pueda verse afectada por la evacuación al mar de las aguas residuales, desechos y aguas de refrigeración de los motores.
- b) El aprovisionamiento de agua potable para consumo humano se hará a través de los equipos que la potabilicen en el buque o deberá contar con depósitos, en cantidad suficiente, para ser aprovisionado en puerto.
4. Debe disponerse de un área de vestuarios, lavabos y retretes no pudiendo estos últimos comunicarse directamente con los locales de preparación, transformación y almacenamiento de los productos pesqueros. Los lavabos deben estar dotados de medios de limpieza y secado que cumplan las normas higiénicas indicadas en el Capítulo V de este Reglamento. Los grifos de los lavabos deben accionarse con pedales o en forma automática.
5. Los buques factoría que congelen los productos pesqueros deben disponer de equipos de refrigeración suficientemente potentes para que, sometiendo los productos a una rápida reducción de la temperatura, permitan alcanzar en el interior de los mismos una temperatura de -18°C como máximo, y mantenerla. Debe darse cumplimiento a los requerimientos de control y registro de temperatura que El SENASA establezca.
6. En los buques factoría deben cumplirse los requisitos específicos de higiene relativos a la manipulación y almacenamiento a bordo de los productos pesqueros, sin perjuicio de otros de índole general enunciados en este Reglamento:
- a) Los pisos, paredes, techos y tabiques de los locales y el material e instrumentos utilizados para trabajar con productos pesqueros deben mantenerse en buen estado de limpieza y funcionamiento de manera que no constituyan un foco de contaminación para dichos productos.
- b) Se deberá exterminar sistemáticamente todo roedor, insecto o cualquier otro parásito en los locales o en los materiales.
- c) Los raticidas, insecticidas, desinfectantes y demás sustancias potencialmente tóxicas deben almacenarse en habitaciones o armarios cerrados con llave e independientes.
- d) El personal del buque que manipule los productos de la pesca deberá dar cumplimiento a los requisitos generales y de higiene establecidos en el Capítulo III de este Reglamento.

7. Las operaciones de descabezado, eviscerado y fileteado deben realizarse en las siguientes condiciones de higiene:

- a) Los productos serán lavados con abundante agua potable o agua de mar limpia después de esas operaciones.
- b) Las operaciones de fileteado y corte en rodajas se llevarán a cabo evitándose cualquier contaminación o suciedad, debidas, especialmente, a las operaciones de descabezado y los cortes o rodajas y sus materias primas no deben permanecer en las mesas de trabajo más tiempo del necesario para su preparación.
- c) Las vísceras y las partes que puedan constituir un riesgo para la salud pública se separarán y apartarán de los productos destinados al consumo humano.

8. El acondicionamiento a bordo de los productos pesqueros deberá realizarse en las siguientes condiciones de higiene:

- a) El embalaje deberá efectuarse en condiciones higiénicas, evitándose toda contaminación de los productos pesqueros.
- b) Los materiales de embalaje y los productos que puedan entrar en contacto con los productos pesqueros deben cumplir todas las normas de higiene y no podrán alterar las características organolépticas de los preparados y de los productos pesqueros, ni podrán transmitir sustancias nocivas para la salud humana.
- c) Los embalajes tendrán la resistencia necesaria para garantizar una protección eficaz de los productos. No podrán utilizarse más de una vez salvo que sean de material impermeable, liso, resistente a la corrosión y fáciles de lavar y desinfectar.
- d) Queda prohibido introducir cartones o empaques secundarios en las zonas o salas de elaboración donde se procesa producto sin envase primario.

9. El almacenamiento a bordo de los productos pesqueros deberá realizarse en las siguientes condiciones de higiene:

- a) La bodega, el material e instrumentos utilizados deben mantenerse en buen estado de limpieza y funcionamiento de manera que no constituyan un foco de contaminación para los productos almacenados.

b) Para el almacenamiento de los productos de la pesca se tomarán en cuenta las condiciones, en especial las temperaturas, indicadas en el artículo 84 (Capítulo VI) de este Reglamento.

c) Para el rotulado de los productos de la pesca se tomarán en cuenta los requisitos establecidos en el artículo 85 de este Reglamento.

d) Se deberá exterminar sistemáticamente todo roedor, insecto o cualquier otro parásito en dicho local o en los materiales.

e) Los raticidas, insecticidas y desinfectantes se utilizarán de forma que no ponga en riesgo de contaminación de los productos.

Artículo 107. El SENASA elaborará una lista actualizada de los buques autorizados que se encuentran equipados de conformidad con el punto anterior.

CAPITULO IX

DE LOS ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES DE SUBPRODUCTOS DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA LA ACUICULTURA

Artículo 108. Fábrica de harina y aceite de pescado: Es el establecimiento o sección de establecimiento que elabora harina y aceite partiendo de productos de la pesca y de la acuicultura.

1. Cuando los subproductos mencionados en el apartado anterior se destinen a consumo humano, los establecimientos elaboradores deberán reunir los requisitos generales exigidos para los establecimientos autorizados para industrializar productos de la pesca y de la acuicultura (Capítulos V y VI) del presente Reglamento, los indicados para fábricas de conserva de pescado relacionados con la índole de su producción (Capítulo V) y otras exigencias higiénico-sanitarias que se consignen en este Reglamento para garantizar la seguridad de los alimentos.
2. Los aceites de pescado deben responder a las siguientes exigencias:

- a) Color, amarillo claro o ambarino, tolerándose la presencia de una ligera turbidez.
 - b) No contener más del 1% de impurezas.
 - c) No contener más del 10% de humedad.
 - d) No más de 3 % de acidez expresada en ácido oleico.
 - e) No contener sustancias extrañas ni estar mezclados con otros aceites animales o vegetales.
3. Los residuos resultantes de la manipulación de los productos pesqueros, como los productos condenados, deben ser destinados a la preparación de subproductos no comestibles.

Artículo 109. Fábrica de aceites vitamínicos de pescado: Es el establecimiento o sección de establecimiento que elabora aceites vitamínicos a partir de los productos de la pesca. Estas fábricas deberán reunir las condiciones de ingeniería sanitaria e higiénicas indicadas para los establecimientos procesadores de productos pesqueros frescos (Capítulo V).

CAPITULO X DE LAS INFRACCIONES Y SANCIONES

Artículo 110. Las violaciones a los preceptos de este Reglamento y demás disposiciones que emanen del mismo, serán sancionadas por la Secretaría de Agricultura y Ganadería (SAG), sin perjuicio de lo que corresponda a los tribunales de justicia, cuando sean constitutivos de delito.

Artículo 111. De acuerdo a la severidad de las faltas estas se clasifican en:

- a.) Faltas leves.
- b.) Faltas menos graves.
- c.) Faltas graves.

Artículo 112. Se consideran como faltas leves las siguientes:

- a) Mal manejo en el monitoreo.
- b) Manejo inadecuado de los procesos por el personal del establecimiento procesador o de producción primaria.
- c) Equipos y utensilios con algunas deficiencias visibles.
- d) Falta de limpieza en un sector del establecimiento procesador o de producción primaria, que no este directamente en contacto con los alimentos.
- e) Error en la información suministrada a los funcionarios de inspección.
- f) Otras que por su naturaleza pongan en peligro al alimento.

Artículo 113. En la amonestación se señalará si es primera, segunda o tercera vez. Cuando el establecimiento procesador o de producción primaria no corrija una falta leve en tres

amonestaciones consecutivas, se tomará como menos grave y se aplicarán las sanciones correspondientes.

Artículo 114. Se consideran faltas menos graves las siguientes:

- a) Cuando la Planta tiene más de dos faltas leves en el momento de la verificación.
- b) Cuando un punto crítico no está bajo control, o los controles no son los adecuados.
- c) Cuando la materia prima no tenga una procedencia conocida.
- d) La pérdida de eficiencia de varios equipos que significa peligro directo al alimento.
- e) Cuando se infrinja una Reglamentación Sanitaria dentro de la planta o no se cumpla con ella.
- f) Cuando se hagan tres amonestaciones por escrito y no se haya obedecido.
- g) Otras que por su naturaleza afectan directamente al alimento.
- h) Cuando la planta no realice su solicitud de renovación anual de autorización de procesamiento o registro.
- i) La Falsificación y adulteración de documentos oficiales.

Artículo 115. En las Infracciones Menos Graves, El SENASA dispondrá la suspensión inmediata del Servicio de Inspección Veterinaria y adoptará las medidas conducentes a impedir el funcionamiento del establecimiento se dejará una constancia por escrito a la Empresa, la cual en un término no mayor a 48 horas, deberá hacer sus descargos ante El SENASA.

Artículo 116. Se consideran faltas graves las que por su naturaleza específica se consideren un riesgo para la salud y vida del consumidor. En este caso se procederá al cierre temporal por 15 días hábiles del establecimiento cuando ocurran las siguientes faltas:

- a) Incumplimiento del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).
- b) Presencia de organismos patógenos en los productos que se elaboran en niveles que afecten la salud del consumidor.
- c) Pérdida del control de los parámetros de temperatura en las diferentes áreas.
- d) La adulteración de un producto o falta de integridad comprobada según el presente reglamento.
- e) La violación expresa de las normas sanitarias, anteponiendo argumentos de índole económica.

Artículo 117. Las sanciones aplicables por infracciones de faltas leves cometidas, se aplicará un llamado de atención por escrito.

Artículo 118. En la amonestación se señalará si es primera, segunda o tercera vez. Cuando el establecimiento procesador o de producción primaria no corrija una falta menos grave en tres Demandas de Acciones Correctivas (DAC) consecutivas, se tomará como grave y se aplicarán las sanciones correspondientes.

Artículo 119. Las sanciones aplicables por infracciones de faltas menos graves son:

- a) Cuando la Planta tiene más de dos faltas leves en el momento de la verificación. Multa por el valor de diez mil lempiras (L. 10,000.00).
- b) Cuando un punto crítico no está bajo control, o los controles no son los adecuados. Multa por el valor de Diez Mil Lempiras (L. 10,000.00).
- c) Cuando la materia prima no tenga una procedencia conocida. Multa por el valor de Diez Mil Lempiras (L. 10,000.00).
- d) La pérdida de eficiencia de varios equipos que significa peligro directo al alimento. Multa por el valor de Diez Mil Lempiras (L. 10,000.00).
- e) Cuando se infrinja una Reglamentación Sanitaria dentro de la planta o no se cumpla con ella. Multa por el valor de Diez Mil Lempiras (L. 10,000.00).
- f) Cuando se hagan tres amonestaciones por escrito y no se haya obedecido. Una multa de Diez Mil Lempiras (L. 10,000), mas el cierre temporal del establecimiento por 5 días hábiles.
- g) Otras que por su naturaleza afectan directamente al alimento. Multa por el valor de Diez Mil Lempiras (L. 10,000.00).

Artículo 120. Las sanciones aplicables a las infracciones por faltas graves son:

En este caso se procederá al cierre temporal de 15 días hábiles del establecimiento y las sanciones siguientes:

- a) Incumplimiento del sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP). Multa por el valor de Veinte Mil Lempiras (L. 20,000.00).
- b) Presencia de organismos patógenos en los productos que se elaboran en niveles que afecten la salud del consumidor. Multa por el valor de Veinte Mil Lempiras (L. 20,000.00).

- c) Pérdida del control de las medidas del mantenimiento del medio ambiente. Multa por el valor de Veinte Mil Lempiras (L. 20,000.00).
- d) Adulteración de un producto o falta de integridad comprobada según Reglamentaciones. Multa por el valor de Veinte Mil Lempiras (L. 20,000.00).
- e) Violación expresa de las Normas Sanitarias, anteponiendo argumentos de índole económica. Multa por el valor de Veinte Mil Lempiras (L. 20,000.00).
- f) La reincidencia por tercera vez de una misma falta menos grave, se procederá al cierre temporal de 15 días hábiles más una multa de Veinte Mil Lempiras (L. 20,000.00).
- g) La reincidencia por tercera vez de una misma falta grave, se procederá al cierre definitivo del establecimiento, más una multa de Cuarenta Mil Lempiras (L. 40,000.00).

Artículo 121. El valor de pago a efectuar por una sanción debe realizarse en la Tesorería General de la República dentro de los diez (10) días hábiles contados a partir del día siguientes de haberseles notificado la correspondiente resolución de multa.

Artículo 122. Las autoridades civiles y de orden público (departamentales o municipales) prestarán a los funcionarios del SENASA la colaboración necesaria para el cumplimiento de las disposiciones del presente Reglamento.

CAPITULO XI DE LAS DISPOSICIONES FINALES

Artículo 123. Derógase el Acuerdo No. 1081-99 del 23 de septiembre de mil novecientos noventa y nueve, que contiene el **REGLAMENTO PARA LA INSPECCION Y CERTIFICACION DE PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUICOLAS** y demás disposiciones que de el emanaron.

Artículo 124. Este Reglamento entrará en Vigencia a partir de la fecha de su publicación en el Diario Oficial La Gaceta.

2. Hacer la transcripción de Ley.

COMUNIQUESE:

HECTOR HERNANDEZ AMADOR
Secretario de Estado en los Despachos de
Agricultura y Ganadería

RAFAEL CANALES GIRBAL
Secretario General