



Aplicación de la Directiva higiénico sanitaria destinada a los productos pesqueros comercializados en el mercado interno

Byron Gurdian García

Red Panamericana de Inspección y Control de
Calidad y Tecnología de Productos Pesqueros

Santos, São Paulo, 2010

bgurdian@hotmail.com

Objetivo

- Evaluar las condiciones higiénicas de los productos pesqueros en el mercado local: transporte,
 - mercado mayorista
 - pescaderías
 - estanques
 - ferias y
 - ventas de comida

Antecedentes

- Los propietarios de pescaderías consideran oportuno:
 - propiciar un mayor acercamiento con la autoridad competente
 - fortalecer los vínculos entre la autoridad competente y los administrados a través de la cámara de comercio u otras organizaciones públicas o privadas para
 - concienciar los administrados y no solo aplicar todo el peso de la ley

Revisión de pescaderías de mercado municipal en el Pacífico

- Aspectos positivos:
 - Uso de agua potable
 - Uso de hielo en escama
 - Personal capacitado en manipulación de alimentos
 - Uso de superficies lisas, lavables
 - Tienen criterios para recepción, pero no están escritos

Oportunidades de mejora

- Producto pesquero apilado
- Transporte de hielo a cielo abierto o en material de empaque inapropiado
- Cumplimiento parcial de las BPM's problemas de estructura, efectos personales, recipientes
- Carecen de registros de temperatura y enhielado
- Falta de termómetros
- Uso incompleto del uniforme

Oportunidades de mejora

- Falta de registros para rastreabilidad
- Inseguridad jurídica del arrendatario para invertir en mejora de estructura
- Servicios sanitarios no son de uso exclusivo
- Problemas para el control de plagas

Oportunidades de mejora



Puestos de feria

- Aspectos positivos:
 - Urnas para exhibición de acero inoxidable
 - Superficies para preparación lisas
 - Producto identificado por especie

Puestos de feria

- Oportunidades de mejora:
 - Escaso uso de hielo, producto apilado
 - Agua potable almacenada inapropiadamente
 - Equipos sin conexión eléctrica
 - Productos a temperatura ambiente
 - Uso incompleto del uniforme
 - Fileteo a solicitud del cliente
 - Producto descongelado no se declara
 - Empacado al vacío

Puestos de feria



Puestos de feria



Puestos de feria



Puestos de feria



Productos de acuicultura

- Tilapia
- Camarón
- Trucha
- Pargo incipiente, atún presenta atraso



Mercado mayorista

- Aspectos positivos:
 - Producto ingresa enhielado, más refrigeración
 - Uso de hielo escama
 - Recipientes aislados térmicamente, con tapa
 - Algunos tienen documentos para rastreabilidad



Mercado mayorista

- Oportunidades de mejora:
 - Descarga a cielo abierto
 - Falta máquina para fabricar hielo
 - Reutilización de hielo
 - Arrastre de producto sobre el piso
 - Transporte de producto sin hielo

Mercado mayorista

- Oportunidades de mejora:
 - Transporte de producto sin hielo



Mercado mayorista

- Oportunidades de mejora:
 - Transporte de producto sin hielo

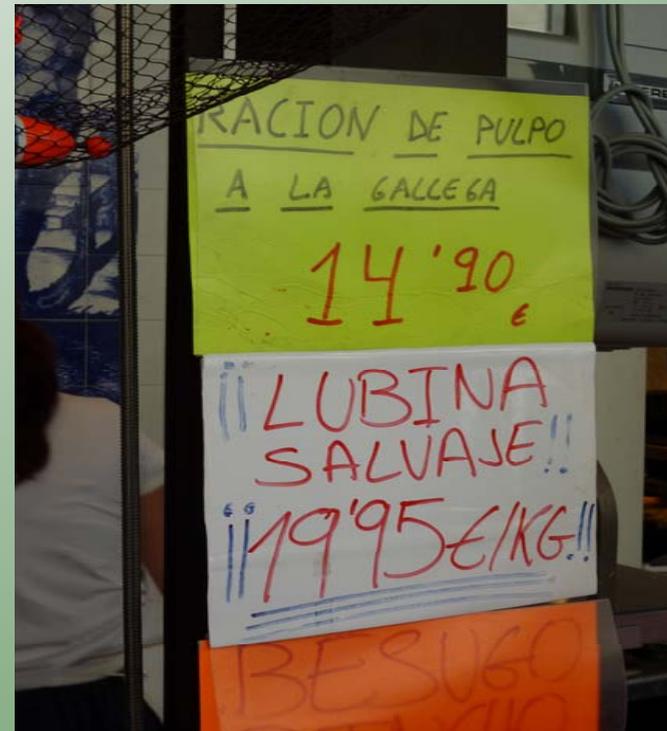


Ventas de comida

- Aspectos positivos:
 - Los productos pesqueros cocinados se mantienen calientes (sopas)
 - Filetes enhielados en capa delgada
- Oportunidades de mejora:
 - Ceviche a temperatura ambiente
 - Vegetales no se desinfectan
 - Comunicación directa entre expendio y área de preparación,
 - control de plagas

Mercado local en España: Madrid

- Rotulación de los productos



Mercado local en España: Madrid

- Enhielado de los productos



Mercado local en España: Barcelona

- Rotulación de los productos
- Producto apilado sin hielo
- Exhibición de muestras



Mercado local en España: Madrid

- Enhielado de los productos



Conclusiones

- Evaluación profunda del mercado local
- Elaborar un instrumento para captura de datos
- Calificación ponderada
- Muestra representativa de los actores y estratificar por actividad

Conclusiones

- Análisis estadístico de los datos
 - Producir información,
 - problemas por estrato,
 - actividad,
 - área geográfica,
 - escolaridad
 - diferencias, tendencias
 - generar estrategias de intervención para proteger la salud
- Cumplir pre requisitos para el HACCP



Agradezco la atención prestada