

**Proyecto de Resolución núm. 2024, que establece el Manual de Buenas Prácticas para el Manejo de los productos pesqueros y acuícolas del Consejo Dominicano de Pesca y Acuicultura (CODOPESCA).**

**Considerando primero:** Que es función del Estado Dominicano velar por la adopción y estricto cumplimiento de las Buenas Prácticas para el manejo de los productos pesqueros y acuícolas, así como regular e inspeccionar el proceso de producción y manejo de los productos de la pesca y de la acuicultura incluyendo los productos derivados destinados al consumo humano tanto para la venta nacional como para la exportación.

**Considerando segundo:** Que se debe velar por el cumplimiento de las Buenas Prácticas para salvaguardar la salud humana en el manejo de los productos pesqueros y acuícolas, en la elaboración de los productos y subproductos de la pesca y de la acuicultura destinados para el consumo de las especies a cultivar.

**Considerando tercero:** Que debido al proceso de desarrollo del país de las empresas nacionales que elaboran productos de la pesca y la acuicultura, han incorporado avances tecnológicos, por lo que resulta conveniente y necesario actualizar las regulaciones vigentes de manera que se ajusten a las exigencias de los mercados mundiales.

**Considerando cuarto:** Que, para facilitar el comercio internacional de los productos de la pesca y la acuicultura, es conveniente adaptar las legislaciones y normas de buenas prácticas de nuestro país acorde con las exigencias requeridas al efecto en los mercados locales y extranjeros.

**Considerando quinto:** Que los productos de la pesca y la acuicultura pueden ser causantes de enfermedades que afecten a la salud humana, salud animal, y que afectan la economía, por lo que se debe verificar su procedencia y calidad.

**Considerando sexto:** Que se hace necesario establecer las condiciones necesarias de manera clara y oportuna para garantizar que la inocuidad de los productos pesqueros.

**Considerando séptimo:** Que los requisitos ayudan a evitar malentendidos, conflictos y garantizan que todas las partes involucradas estén debidamente alineadas en cuanto las expectativas y criterios para lograr una solución efectiva.

**Considerando octavo:** Que los requisitos claros proporcionan una base para el diseño, desarrollo y evaluación de soluciones, asegurando que el producto final cumpla con los objetivos y satisfaga las necesidades identificadas.

**Vista:** La Constitución de la República Dominicana.

**Vista:** La ley 42-01 sobre Salud Pública y Asistencia Social

**Vista:** Ley 64-00 sobre Medio Ambiente y Recursos Naturales

**Vista:** Ley 307-04 sobre Pesca y Acuicultura.

En uso de las atribuciones que le confiere el artículo 95 de la Ley No. 307-04, el Consejo Dominicano de Pesca y Acuicultura (CODOPESCA), dicta la siguiente resolución que contiene el Manual de buenas prácticas para el manejo de los productos pesqueros y acuícolas:

## **MANUAL DE BUENAS PRACTICAS PARA EL MANEJO DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUICOLAS**

### **DE LAS DISPOSICIONES GENERALES, LOS PRINCIPIOS FUNDAMENTALES, LOS OBJETIVOS Y ALCANCE**

#### **DISPOSICIONES GENERALES**

Artículo 1. La presente norma establece las directrices generales a los operadores en las actividades pesqueras y acuícolas en materia de buenas prácticas, abarcando las etapas de producción, transformación y distribución de los productos pesqueros y acuícolas, así como también las exportaciones, sin perjuicio de otros requisitos más específicos en materia de higiene alimentaria, de conformidad con las instituciones que rigen la materia.

Artículo 2. Solo podrán comercializar en el país o exportar productos de la pesca y acuicultura, aquellos establecimientos que se encuentren registrados y autorizados por el CODOPESCA y que cumplan con los requerimientos de este Manual.

Artículo 3. Los productos de la pesca y acuicultura se denominarán con el nombre científico de la especie y/o nombre comercial. Cuando en este último caso se ha determinado el o las especies que forman el producto.

Artículo 4. Las personas físicas o jurídicas, sean éstos pescadores, patrones, capitanes de embarcaciones, manipuladores de pescado, transportistas, operadores de establecimientos industriales o artesanales de procesamiento, desembarcaderos o sitios de desembarco, mercados mayoristas, operarios, vendedores mayoristas o minoristas o cualquier otra persona que de una u otra manera efectúen alguna acción relacionada al ámbito de aplicación del presente Manual de Buenas Prácticas para el manejo de los productos pesqueros y acuícolas, son responsables directos del cumplimiento de dichas disposiciones.

Artículo 5. Es responsabilidad de los operadores en las actividades pesqueras y acuícolas, documentar las acciones de control ejecutadas, desde la producción primaria, procesamiento, comercialización, así como disponer de procedimientos que permitan rápida y eficientemente identificar y retirar del mercado cualquier mercadería estimada potencialmente peligrosa y mantener disponibles dichos documentos para las inspecciones, dentro de un concepto de trazabilidad.

Artículo 6. Cada establecimiento tendrá un responsable a cargo de la gestión del sistema de buenas prácticas.

## OBJETIVO Y ALCANCE

### Objetivo

Artículo 7.- Objetivo: Regular todo lo referente a los requisitos de buenas prácticas para la producción y manejo de los recursos de la pesca y la acuicultura; así como asegurar la calidad y el comercio para el consumo humano y la elaboración de los productos y subproductos pesqueros y acuícolas para el consumo de las especies a cultivar.

### Alcance

Artículo 8- Alcance: Este manual es de orden público y establece las especificaciones de buenas prácticas, que deben cumplir los operadores en las actividades pesqueras y acuícolas que se dedican a la producción, almacenamiento, procesamiento, manipulación, post captura, transporte y comercialización; sean estos destinados al consumo nacional o a la exportación. Esta disposición no se aplica para la conservación, preparación y consumo doméstico privado.

## DEFINICIONES

Artículo 9- Definiciones: Para los fines del presente Manual, las definiciones técnicas autorizadas son las siguientes:

- a) **AUTORIDAD COMPETENTE:** Se refiere al CODOPESCA como la autoridad estatal facultada para garantizar el cumplimiento de los requisitos que establece los reglamentos y normas relativas a la administración de los recursos vivos y procesados de origen de la pesca y la acuicultura;
- b) **AGUA LIMPIA:** Agua de cualquier origen en que la contaminación microbiológica, sustancias dañinas y/o plancton tóxico no estén presentes en cantidades tales que puedan afectar a la calidad del pescado, mariscos y sus productos;
- c) **AGUA DE MAR LIMPIA:** Es el agua de mar natural que no contenga microorganismos, sustancias nocivas o plancton marino tóxico en cantidades tales que puedan afectar directa o indirectamente a la calidad de los productos pesqueros;
- d) **AGUA PURIFICADA:** Es el agua que se somete a un proceso de purificación para eliminar microorganismos y residuos peligrosos con el fin de obtener agua de mayor pureza y calidad consumible;
- e) **AGUA POTABLE:** Agua que ha sido aprobada por la autoridad sanitaria correspondiente o por otro organismo gubernamental calificado, el cual certifica que cumple con la legislación nacional para su uso en establecimientos que procesan productos alimenticios y destinado al consumo humano;

- f) **ALIMENTO APTO PARA EL CONSUMO HUMANO:** Es todo aquel que, habiendo sido inspeccionado y aprobado se considera inocuo para el consumo humano sin restricción alguna;
- g) **BIOTOXINAS:** Sustancias que pueden acumularse en peces, moluscos y crustáceos que se alimentan de plácton productores de toxinas, o bien en agua que contiene toxinas producidas por los mismos o aquellas generadas por el propio organismo debido a un mal manejo del producto;
- h) **HISTAMINA:** Es una molécula involucrada en las respuestas locales del sistema inmunitario. También regula funciones normales en el estómago y actúa como neurotransmisor en el sistema nervioso central, debido a altas temperaturas o exposición al sol o al no mantener la cadena de frío la actividad bacteriana provoca la degradación del aminoácido histidina presente en la carne de pescado, lo que conlleva a que se produzca concentraciones elevadas de histamina en este tipo de alimentos; lo cual provoca una intoxicación alimentaria denominada Escombroidosis;
- i) **ESCOMBROIDOSIS:** Es una intoxicación alimentaria que se produce por el consumo de ciertos peces (de la familia Scombridae), manejados o conservados de forma inadecuada;
- j) **BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM):** Es el conjunto de actividades, procedimientos y normas relacionadas entre sí, destinadas a garantizar que los productos cumplan con las especificaciones de orden sanitario requeridas;
- k) **CALIDAD:** Se refiere a las características de un producto o servicio que satisfacen las necesidades o deseos del consumidor. Es la relación entre las características reales y deseadas de un producto o como la medida en que se satisface al consumidor;
- l) **CIGUATÓXINA:** Las ciguatoxinas (CTX) son unas toxinas producidas por las microalgas dinoflageladas *Gambierdiscus* sp, que se acumulan en los pescados y mariscos de aguas tropicales que se alimentan de dichas algas. Las personas que comen pescado o marisco con ciguatoxinas pueden sufrir una intoxicación alimentaria denominada ciguatera (CFP), que en la actualidad está considerada como la intoxicación por biotoxinas marinas más común a nivel mundial. Se han aislado más de 20 tipos de ciguatoxinas y se conocen más de 400 especies de peces vectores de dichas biotoxinas;
- m) **CERTIFICADO DE ORIGEN:** Es el documento que otorga el CODOPESCA para acreditar que los productos y subproductos pesqueros y acuícolas son de origen nacional y que fueron recolectados, capturados, cosechados o elaborados cumpliendo con la pesca responsable y las buenas prácticas pesqueras y acuícolas;
- n) **CONTAMINACIÓN:** Es la introducción o presencia de sustancias químicas, físicas, microbiológicas y materias extrañas o desagradables en el pescado, mariscos y sus productos;
- o) **CONTENEDOR (Hielera, cooler, nevera):** Recipiente donde se almacena pescado o marisco en hielo o con agua helada marina o potable;
- p) **CONTENEDOR HERMETICO:** Es un recipiente que tiene como propósito evitar el ingreso de peligros;
- q) **DINOFLAGELADOS:** Son un extenso grupo de protistas flagelados, con unas 2400 especies conocidas;
- r) **ENVASE INMEDIATO:** Se entiende por el recipiente u otra cubierta en el que se contenga directamente el producto;

- s) **EMBALAJE:** La envoltura exterior (caja, saco, barril, cesta u otro recipiente o cobertura) que contenga cualquier producto previamente empacado en uno o más envases inmediatos;
- t) **EMPAQUE:** Cualquier material que encierra y que pueda estar o no en contacto directo con el alimento, con o sin envase, con el fin de preservarlo, identificarlo y facilitar su entrega al consumidor, podrá ser primario, secundario y terciario;
- u) **EQUIVALENTE:** Se refiere a sistemas diferentes, capaz de alcanzar los mismos objetivos;
- v) **ETIQUETA:** Es todo rótulo, membrete, inscripción, imagen u otra forma descriptiva o grafica ya sea que este impresa, marcada o grabada en relieve en cualquier empaque;
- w) **EMBARCACIÓN:** Medio de transporte empleado por los pescadores para desarrollar sus actividades de pesca.
- x) **Yola.** Es una embarcación de madera y/o fibra de vidrio con fondo plano de piezas transversales y una o dos quillas protectoras longitudinales. Es propulsada por remos, velas o motor fuera de borda y su tamaño varía entre 3 y 7 metros de eslora.
- y) **Cayuco.** Es una embarcación construida de una sola pieza de madera y/o fibra de vidrio. Generalmente se utiliza de un árbol de javilla criolla (Hura crepitans), el cual es excavado y tallado de forma adecuada. Estas embarcaciones son propulsadas a vela, remo o motor fueraborda. Su eslora varía entre 2.9 y 6.4 metros de longitud.
- z) **Bote.** Es una embarcación de madera o fibra de vidrio con quilla bien definida y casco en "V". por lo general su propulsión es con motor fueraborda o vela. Su eslora varía entre 5.5 y 8.4 metros.
- aa) **Pivote.** Es una yola de madera con una caja de hielo y proa cubierta. Se usa para el transporte de pescado y de carga variada. Es propulsada por un motor fueraborda. Su tamaño varía entre 6.1 y 9.1 metros de eslora.
- bb) **Barco o buque.** Embarcación de hierro, fibra de vidrio o madera, con una o más cubiertas, propulsada con motor interno y el tamaño varía de 8.8 y 29.9 metros de eslora.
- cc) **Yate:** Es una embarcación de vela o de motor utilizada para navegación de recreo, crucero o regata.
- dd) **Lancha:** Son embarcaciones de hasta 50 pies (15 m), construidas de madera y fibra de vidrio principalmente. La propulsión es por medio de motores estacionarios dentro de borda con combustible diesel de hasta 70 caballos de fuerza. Se utilizan como medio de acopio de pescado o para otros fines como cabotaje y transporte.
- ee) **EMBARCACIÓN DE PESCA DEPORTIVA Y TURÍSTICA.** Es cualquier tipo de embarcación, con independencia de sus medios de propulsión (vela, motor o remo), destinada a fines de pesca deportiva, turística o de ocio;
- ff) **EMBARCACIÓN DE PESCA ARTESANAL:** Tipo de embarcación utilizada para la pesca que tienen una longitud (eslora) hasta 7 metros, utilizadas en la pesca en aguas marinas e interiores, con motores fuera de borda o internos;
- gg) **EMBARCACIÓN DE PESCA SEMIINDUSTRIAL:** Tipo de embarcación mecanizada con una longitud (eslora) de 8 a 17 metros, utilizada para la pesca en aguas

marinas. Serán consideradas como embarcaciones de pesca semiindustrial, aquellas que tengan al menos una cubierta, motor interno, bodega de refrigeración y camarotes para la tripulación;

hh) **EMBARCACIÓN DE PESCA INDUSTRIAL:** Tipo de embarcación mecanizada con una longitud (eslora) mayor a 18 metros, utilizada para la pesca en aguas marinas. Serán consideradas como embarcaciones de pesca industrial, aquellas que tengan al menos una cubierta, motor interno, bodega de refrigeración y camarotes para la tripulación.

ii) **HIGIENE:** Es el conjunto de medidas necesarias, durante la elaboración, manipulación, tratamiento, almacenamiento, transporte y comercialización de los productos pesqueros y acuícolas, para garantizar su seguridad e inocuidad para el consumo humano.

jj) **INOCUO:** Es todo producto que se encuentra libre de agentes químicos, físicos y microbiológicos que puedan afectar la salud y causar enfermedad.

kk) **MANIPULADOR.** Se refiere a la persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los productos y subproductos pesqueros y acuícolas durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.

ll) **OPERADORES DE LAS ACTIVIDADES PESQUERAS Y ACUICOLAS:** Se refiere al usuario o ciudadano y manipuladores del recurso, tanto personas físicas o jurídicas que intervienen en cualesquiera de las actividades contempladas en la Ley No. 307-04, el presente Manual y demás normativas pesqueras y acuícolas del CODOPESCA;

mm) **PRODUCTOS PRIMARIOS:** Se consideran productos de la producción primaria a aquellos que no han sido procesados, que son provenientes de la captura o recolección de la pesca y la acuicultura;

nn) **PLAN APPCC o HACCP:** Es el documento escrito basado en los principios del Sistema de Análisis de Peligro y Puntos Críticos de Control (APPCC), que define los procedimientos formales que deben seguirse de acuerdo con los principios generales, para garantizar la seguridad de los alimentos;

oo) **PELIGRO:** En términos pesqueros es un agente biológico, químico o físico que, con una probabilidad razonable puede causar enfermedad o daño al producto y a la persona;

pp) **PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES o SSOP):** Sistema documentado para garantizar la higiene del personal, la limpieza de las instalaciones, los equipos y los instrumentos y su desinfección para alcanzar niveles especificados antes de las operaciones y en el curso de estas;

qq) **PRODUCTOS FRESCOS:** Los productos pesqueros enteros o preparados, 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;

**rr) PRODUCTOS PESQUEROS PROCESADOS:** Aquellos productos sometidos a procesos realizados por los operadores en las diferentes partes de la cadena de producción, transporte y venta, realizados con el objetivo de preparar, transformar, prolongar y garantizar durante el mayor tiempo posible los productos en suficientes condiciones higiénicas para su consumo;

**ss) PRODUCTOS PESQUEROS TRANSFORMADOS:** Es cualquier acción que altere sustancialmente el producto inicial, sometiéndolo a un tratamiento químico, físico y biológico, como, por ejemplo, el calentamiento, el ahumado, la salazón, la deshidratación, el escabeche, fermentación, etc.;

**tt) PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS:** Son todas aquellas características físicas que tiene la materia prima o el producto, según las pueden percibir los sentidos, como por ejemplo su sabor, textura, olor, color o temperatura;

**uu) PUNTO CRÍTICO DE CONTROL:** Es todo punto, etapa o procedimiento en el que puede aplicarse un control para prevenir, evitar, eliminar o reducir a un nivel aceptable cualquier peligro para la inocuidad;

**vv) RASTREABILIDAD / TRAZABILIDAD:** Es la capacidad de seguir el desplazamiento de un alimento a través de una o varias etapas específicas desde su captura, extracción, producción, proceso y hasta su distribución final;

**ww) RECURSOS O PRODUCTOS PESQUEROS:** Son las especies acuáticas obtenidas mediante su cultivo, extracción, captura y recolección ya sean estos en su estado natural tales como peces, moluscos, crustáceos, así como cualquier otra forma de vida acuática, excluidas las aves y mamíferos;

**xx) REQUISITOS:** Son las exigencias que el CODOPESCA determina deben cumplir los operadores que se dedican en las actividades pesqueras y acuícolas de producción, procesamiento, refrigeración, congelación, envasado, empaque, almacenamiento o acopio, importación y comercialización de productos pesqueros;

**yy) SALMUERA:** Es la combinación de agua y altas concentraciones de sal disuelta superior al 5%. En la cocina es muy frecuente su uso para sumergir en ella mariscos, pescados y carnes para salarlos antes de ser cocidos;

**zz) VERIFICACIÓN DEL SISTEMA APPCC O HACCP:** Es la comprobación periódica efectuada por aquellos operadores en las actividades pesqueras y acuícolas, que tiene implementado este sistema, mediante auditoría de este.

## **RESPONSABILIDADES DE LOS OPERADORES EN LAS ACTIVIDADES PESQUERAS Y ACUICOLAS**

### **RESPONSABILIDADES GENERALES**

Artículo 10. Los operadores en las actividades pesqueras y acuícolas serán responsables de:

- a) Implementar Buenas Prácticas de manejo en los productos de la pesca y la acuicultura.
- b) Garantizar la inocuidad desde la producción primaria.
- c) Mantener la cadena de frío.
- d) Aplicar procedimientos basados en los principios de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) que, debe reforzar la responsabilidad de los operadores de las empresas pesqueras y acuícolas.
- e) Aplicar las guías y protocolos de prácticas correctas.
- f) Realizar muestreos y análisis periódicos de la producción y los productos.
- g) Contar con las autorizaciones administrativas emitidas por el CODOPESCA relativas a las actividades pesqueras y acuícolas.

### **RESPONSABILIDAD DEL CODOPESCA**

Artículo 11. EL CODOPESCA es el responsable de la inspección de los productos pesqueros y acuícolas en el desembarco, transporte, en puertos y aeropuertos, pasos fronterizos y en establecimientos que comercializan productos de la pesca y la acuicultura.

Artículo 12. El CODOPESCA realizará una verificación antes de expedir una autorización, en las instalaciones indicadas por el solicitante, con la finalidad de comprobar la exactitud o veracidad de las informaciones suministradas por éste y que cumple con los requisitos especificados en este Manual.

Artículo 13. EL CODOPESCA verificará que los productos pesqueros importados tengan como mínimo, el mismo nivel de buenas prácticas que los producidos y comercializados en el país o que tienen un nivel equivalente.

Artículo 14. El CODOPESCA mantendrá un registro por escrito de todas las visitas realizadas de inspección y verificación.

## **DE LAS EMBARCACIONES**

### **CONDICIONES GENERALES ESTRUCTURALES Y DE HIGIENE DE LAS EMBARCACIONES DEDICADAS A LA PESCA**

Artículo 15. Para los fines de la clasificación de las embarcaciones pesqueras y los requisitos generales de buenas prácticas que deberán cumplir se establecen dos categorías generales:

- a) Embarcaciones de pesca industrial y semiindustrial (Barco o buque).
- b) Embarcaciones de pesca artesanal (Yola, Cayuco, Bote, Pivote, Barco y otras modalidades).

### **EMBARCACIONES INDUSTRIALES Y SEMIINDUSTRIALES**

Artículo 16. Las condiciones generales estructurales y de higiene aplicables a las embarcaciones de pesca industrial o semiindustrial son las siguientes:

- a. Las áreas de almacenamiento de los productos de la pesca no deberán contener objetos ni sustancias que puedan transmitir a las mercancías propiedades nocivas o características anormales. Estas deben estar construidas de modo que se puedan limpiar y desinfectar fácilmente.
- b. Las bodegas de almacenamiento de la embarcación de los productos de la pesca y/o la acuicultura, deben estar completamente limpias y, en ningún caso, tener contacto con carburante o las aguas sucias o aguas de sentina.
- c. Se debe evitar que los productos de la pesca y/o la acuicultura reciban la acción directa del sol o de cualquier otra fuente de calor que provoque su deterioro.
- d. Para evitar la contaminación de los productos de la pesca y/o la acuicultura, estos deben ser lavados con agua que cumpla los parámetros de agua potable o con agua de mar limpia que garantice la calidad e inocuidad del producto.
- e. Los productos de la pesca se deben manipular y almacenar de forma que se eviten las magulladuras. Se admite la utilización de instrumentos punzantes para desplazar peces de gran tamaño con la condición de que su uso no deteriore la carne.
- f. Los productos de la pesca y/o la acuicultura, excepto los productos que se conserven vivos deben ser sometidos a la acción del frío lo más rápidamente posible desde su captura o extracción.
- g. El hielo utilizado para la refrigeración de los productos pesqueros y acuícolas se fabricará con agua potable o con agua de mar limpia. Antes de su utilización, se deberá almacenar en condiciones que eviten su contaminación.
- h. La limpieza de los recipientes, instrumentos, artes de pesca y las partes de la embarcación que entren en contacto directo con los productos de la pesca y/o la acuicultura, debe efectuarse con agua potable o con agua de

mar limpia, tantas veces como sea necesaria para garantizar la condición sanitaria de los mismos.

- i. En el caso de que los productos de la pesca que se descabecen o evisceren a bordo, estas operaciones deberán llevarse a cabo de manera higiénica y los mismos se lavarán con abundante agua potable o agua de mar limpia, inmediatamente después de dichas operaciones.
- j. Las vísceras y las partes que puedan representar un peligro para la salud humana se separarán y se apartarán de los productos destinados al consumo humano.
- k. Los hígados, huevas o gónadas y lechas, destinados al consumo humano se conservarán en hielo o congelados.
- l. Los equipos utilizados para el eviscerado, descabezado, extracción de las aletas, así como los recipientes, utensilios y aparatos diversos que entren en contacto con los productos de la pesca y/o la acuicultura, estarán contruidos o cubiertos por un material impermeable, inoxidable, liso, fácil de limpiar y desinfectar. En el momento de su utilización deberán estar completamente limpios y sanitizados.
- m. Cuando en la embarcación exista un sistema de alimentación del agua para ser utilizado en el manejo de los productos pesqueros, esta debe estar ubicada de tal forma que no se cree una contaminación cruzada.
- n. El personal encargado de las operaciones de manipulación de los productos de la pesca y/o la acuicultura, tiene que cumplir con los requisitos establecidos en este Manual, para evitar contaminación de origen humano.

Artículo 17. Cuando las embarcaciones estén equipadas con bodegas, cisternas o contenedores para el almacenamiento de los productos de la pesca y/o de la acuicultura que estén refrigerados o congelados a las temperaturas establecidas en este Manual, deberán cumplir con lo siguiente:

- a) Las bodegas estarán separadas de la sala de máquinas y de los locales reservados a la tripulación por mamparas herméticas, para evitar que los productos de la pesca almacenados se contaminen.
- b) El revestimiento interior de las bodegas, cisternas y contenedores será impermeable, fácil de lavar y desinfectar. Estará construido de un material liso o, en su defecto, por una pintura lisa mantenida en buen estado y que no transmita a los productos de la pesca ni sabores ni olores o sustancias nocivas para la salud humana.
- c) Los recipientes utilizados para el almacenamiento de los productos deberán 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, deberán estar completamente limpios y sanitizado.
- d) Las cubiertas de trabajo, los equipos y las bodegas, cisternas y contenedores se limpiarán antes y después de cada utilización. Se empleará a tal fin agua potable o agua de mar limpia.

- e) Al iniciar o finalizar cada operación pesquera se tiene que realizar a cada una de las dependencias de la embarcación una desinfección y un control de plagas y roedores.
- f) Los productos de limpieza, desinfectantes, insecticidas o toda sustancia que pueda presentar una cierta toxicidad, se almacenarán en locales o armarios para tales fines, provistos de cerrojo y se utilizarán evitando la contaminación de los productos de la pesca.
- g) En caso de que los productos de la pesca se congelen a bordo, esta operación se deberá realizar bajo las condiciones de temperatura establecidas en este manual.
- h) En caso de utilizar salmuera en los productos congelados, ésta no deberá constituir un foco de contaminación para el pescado.

Artículo 18. Las embarcaciones equipadas para refrigerar los productos de la pesca, en agua potable o agua de mar limpia enfriada con medios mecánicos, con hielo, o agua de mar refrigerada, deberán reunir las siguientes condiciones:

- a) Las cisternas o bodegas deberán estar equipadas con una instalación adecuada para el llenado y el vaciado de agua de mar.
- b) Las cisternas deberán disponer de un sistema de control de temperatura que lleve un registro automático, cuya sonda 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 de pescado y agua de mar limpia alcance una temperatura de 3°C (37.4°F) como máximo seis horas después del llenado y de 0°C (32°F) como máximo dieciséis horas después. La captura se tiene que almacenar cuando se alcance la temperatura indicada.
- d) Las cisternas, el o los sistemas de circulación y contenedores deberán vaciarse y limpiarse completamente después de cada descarga con agua potable o con agua de mar limpia; deberán llenarse únicamente con agua de mar limpia.
- e) Los registros de las temperaturas de las cisternas deberán indicar claramente la fecha y el número de la cisterna; y tienen que estar disponibles para la autoridad encargada para fines de control.
- f) Para fines de control, el CODOPESCA mantendrá actualizado el registro de las embarcaciones con equipo de refrigeración y/o contenedores móviles, que efectúen o no, regularmente las operaciones de conservación de pescado en agua de mar refrigerada.

Artículo 19. Los encargados de las embarcaciones, armadores o sus representantes tomarán todas las medidas necesarias para evitar que trabajen y manipulen los productos de la pesca personas enfermas que puedan contaminarlos hasta que se demuestre su aptitud para hacerlo sin peligro.

## **EMBARCACIONES ARTESANALES**

Artículo 20. Las condiciones generales estructurales y de higiene aplicables a las embarcaciones de pesca artesanal serán las siguientes:

- a) Al menos el interior de las embarcaciones deberá ser construidas de material no tóxico, fácil de lavar y desinfectar, preferiblemente fibra de vidrio o acero inoxidable. Asimismo, deberá ser pintado con pintura no tóxica y resistente.
- b) El producto de la pesca deberá ser colocado, lo más alejado posible del motor y de los envases que contengan combustible o aceite. Para tal fin, la embarcación deberá contar con una nevera con su tapa, ya sea móvil o fija, dedicada exclusivamente al almacenamiento temporal de pescado.
- c) Esta nevera deberá estar fabricada, al menos en su interior, con material resistente y fácil de lavar. En caso de que sea fijada a la embarcación, deberá tener una salida en el fondo que permita su fácil desagüe o drenaje.
- d) Al momento de embarcarse, la nevera deberá contener hielo de agua potable o de agua de mar limpia, en cantidad suficiente para conservar la temperatura de las capturas a 4°C.
- e) Si el pescado es eviscerado en la embarcación, antes de ser desembarcado, deberá ser lavado con agua de mar limpia, lejos de cualquier punto de contaminación. Para estos fines, el pescador procederá a su eviscerado y lavado a una distancia no menor de 200 metros de la costa o en las áreas señaladas por el CODOPESCA.
- f) El desembarque de los productos pesqueros se deberá hacer dentro de la nevera o en otro envase cubierto en el menor tiempo posible, de manera tal que se evite cualquier posible contaminación o radiación solar excesiva.

## **DE LAS ACTIVIDADES DE DESEMBARQUE**

Artículo 21. Los operadores deben garantizar que las actividades de desembarco se realicen en el menor tiempo posible; que los utensilios que se utilicen no contaminen el producto y que los productos sean almacenados en un ambiente adecuado.

Artículo 22. Los productos pesqueros frescos provenientes de la pesca artesanal, deben ser enfriados con hielo o en un freezer en el menor tiempo posible, para evitar que altere sus características organolépticas a la hora de ser desembarcados.

Artículo 23. Los productos pesqueros frescos provenientes de los demás tipos de pesca, tienen que contar con una cámara de enfriamiento (hieleras o nevera) con hielo suficiente para evitar que el producto se deteriore y que a la hora de ser desembarcados se alteren las características organolépticas. Las hieleras o neveras deben estar completamente limpias e higienizadas.

Artículo 24. Los productos pesqueros congelados provenientes de la pesca semiindustrial e industrial, a ser desembarcados, tienen que ser trasladados en el menor tiempo posible

para evitar romper la cadena de frío, mediante camiones refrigerados hasta los centros de acopio y distribución.

Artículo 25. Las áreas destinadas a la ejecución de tareas previas como pesado, lavado, clasificado, incluidas las de eviscerado, descabezado y despacho, así como las de venta del producto pesquero, tienen que:

- a. Tener ambientes amplios y adecuados para realizar con facilidad sus operaciones, evitando contaminaciones cruzadas y deterioro del producto.
- b. Ser construidas de materiales resistentes a la corrosión, durables, fáciles de mantener, limpiar y desinfectar, con estructuras adecuadas para la protección contra el ambiente exterior como el ingreso de polvo, plagas y otros animales.
- c. Las áreas de manipulación del producto pesquero deben tener ventilación adecuada. Las ventanas o aberturas de ventilación deben evitar el ingreso de insectos, roedores u otros animales.
- d. Las áreas asignadas para el eviscerado, descabezado y cortado del producto pesquero, deben contar con los equipos y accesorios necesarios para realizar dichas operaciones, incluidos lavamanos y recipientes de recolección y disposición de los residuos.
- e. El almacenamiento temporal de los residuos y los productos declarados no aptos para el consumo humano debe efectuarse en áreas especialmente asignadas y colocarse en contenedores con tapas, fabricados de materiales resistentes a la corrosión, fáciles de identificar, limpiar y desinfectar.

Artículo 26. Los desagües deben ser del tipo y tamaño suficiente para eliminar los efluentes provenientes de las operaciones de lavado del producto pesquero y de limpieza. Deben estar equipados con tapas o rejillas no corrosibles y contruidos de tal manera que impidan el ingreso de plagas, gases del desagüe u otros contaminantes.

Párrafo Único: Las canaletas deben ser construidas en una sección en forma de U, que faciliten la limpieza y con pendientes mayores que los pisos, de tal manera que se impida la sedimentación.

Artículo 27. Los métodos y procedimientos aplicados durante la descarga del producto pesquero deben garantizar su preservación, evitando la contaminación y el daño físico.

Artículo 28. Las operaciones de preparación para el despacho del producto pesquero deben realizarse en las áreas especialmente asignadas, de tal forma que se evite la contaminación del pescado, la exposición directa a los rayos solares o su colocación cercana a fuentes de calor para prevenir los daños físicos, cumpliendo con los siguientes requisitos:

- a. El eviscerado, descabezado y cortado del producto pesquero, inclusive de especímenes o piezas grandes, debe realizarse sobre mesas con superficies limpias y en buenas condiciones de mantenimiento, nunca en el suelo.

- b. El producto pesquero debe ser apropiadamente enfriado con hielo, colocado en cajas o en vehículos frigoríficos o isotérmicos acondicionados con repisas o compartimento, de tal manera que se prevenga el daño físico.

Artículo 29. Las actividades de descarga y manipulación del producto pesquero en los desembarcaderos o sitios de desembarco deben ser realizadas de tal manera que se prevengan la contaminación y la adulteración de los productos, cumpliendo con los siguientes requerimientos:

- a. Control de la contaminación de origen humano. El personal directamente relacionado con las operaciones de manipulación de pescado debe cumplir con lo establecido en este manual de Buenas Prácticas y particularmente:
  - 1. Mantener un grado apropiado de aseo personal, contando con locker y área de higiene;
  - 2. Haber recibido capacitación en temas relacionados con manipulación y procesamiento higiénico y sanitario de productos pesqueros, impartido por instituciones públicas, privadas o profesionales especializados. El contenido de tales programas debe ser aprobado por la autoridad de inspección sanitaria;
  - 3. Evitar la manipulación del producto pesquero en caso de haber contraído enfermedad infecciosa, tener heridas abiertas o infectadas en la piel;
  - 4. Es prohibido fumar, comer, sacudir la nariz, escupir o realizar cualquier acto que pueda contaminar los productos pesqueros;
- b. Control de la higiene de las superficies y control de plagas

Artículo 30. Los operadores del programa de limpieza y desinfección, y otro para el control de plagas, estos programas están dirigidos al control e higiene desembarcaderos o sitios de desembarco, deben establecer y aplicar un de las superficies que entren en contacto con el producto pesquero y en general de los ambientes del desembarcadero. Esto es aplicable donde haya estructura tipo muelle.

Artículo 31. Donde el desembarcadero sea en una playa abierta o en una zona de acantilado, como mínimo debe cumplir:

- a) Las áreas deben mantenerse libre de desechos sólidos ya que son un medio atrayente para plagas (insectos voladores y roedores).
- b) Al momento de desembarcar los productos de la pesca, los mismos no pueden ser colocados en el suelo y en caso de que se utilicen una superficie tipo mesa construida, deben estar construidas de un material que impida la contaminación de los productos y deben contar con un programa de limpieza y desinfección y otro para el control de plagas.

Artículo 32. Los programas y sus registros utilizados por los operadores deben estar disponibles para las inspecciones de la autoridad competente, considerando los siguientes aspectos:

- a) **Ámbito o áreas de aplicación;**
  - b) **Métodos y procedimientos empleados;**
  - c) **Equipamiento y productos empleados;**
  - d) **Frecuencia de aplicación;**
  - e) **Personal responsable;**
  - f) **Registro de la ejecución, control y verificación.**
- c. **Control de la calidad sanitaria del agua utilizada tomando en cuenta que el operador deberá mantener controles y registros del nivel de cloración del agua empleada y de controles bacteriológicos.**

### **DEL TRANSPORTE DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS**

Artículo 33. Los operadores solicitarán al CODOPESCA un Permiso de Salvoconducto para el Transporte, Conduce o Carta de Ruta, para el acarreo de los productos pesqueros y acuícolas, el cual acreditará su desplazamiento y debe ser presentado por el transportista cada vez que así lo requiera.

Artículo 34. Los vehículos para carga o descarga de productos pesqueros y acuícolas autorizados por el CODOPESCA, deben encontrarse en buenas condiciones de higiene y desinfección y debe ser para uso exclusivo para este fin.

Artículo 35. El personal asignado a las tareas de carga y descarga de los productos pesqueros y acuícolas, debe cumplir con los lineamientos sobre higiene general del personal descrito en este Manual.

Artículo 36. Los utensilios y otros instrumentos utilizados en los medios de transporte responderán a las exigencias mencionadas en el presente Manual. Los elementos auxiliares para el mantenimiento mecánico y de limpieza del vehículo, no podrán depositarse en la caja de carga.

Artículo 37. No podrán transportarse simultáneamente productos pesqueros con otros productos. Podrán transportarse juntos únicamente cuando se trate de productos terminados envasados y de igual o aproximada temperatura de conservación, siempre y cuando no alteren las características de sabor y olor.

Artículo 38. Durante el transporte de los productos pesqueros deberán cumplirse las temperaturas establecidas para cada tipo de producto, considerando lo siguiente:

- a) Los productos congelados deberán mantenerse a  $-18^{\circ}\text{C}$  ( $-0.4^{\circ}\text{F}$ ) o temperaturas más bajas (fluctuación máxima de  $+3^{\circ}\text{C}$ ).
- b) El pescado, los mariscos y subproductos frescos deberán mantenerse a una temperatura lo más cercana posible a la temperatura de fusión del hielo ( $0^{\circ}\text{C}$ ).
- c) El pescado entero fresco deberá mantenerse en estratos de poca altura y rodeados de hielo finamente triturado a temperatura de fusión; deberá facilitarse un drenaje

- adecuado para asegurar que el agua derretida en un contenedor no contamine los productos de otro contenedor.
- d) Los productos elaborados refrigerados deberán mantenerse a la temperatura que no supere los 4°C.

Artículo 39. En el transporte de los productos pesqueros deben observarse los siguientes requisitos generales:

- a) Ningún producto comestible podrá tener contacto directo con el piso del transporte, excepto los casos en que este cuente con un envase secundario.
- b) En los transportes con unidades de refrigeración, para una mejor circulación del aire, se colocarán los productos sobre tarimas o rejillas.
- c) No podrán transportarse simultáneamente en un mismo ambiente, productos refrigerados con productos congelados, productos envasados con productos sin envasar, productos de distintas especies, salvo que estén perfectamente envasados.
- d) Se debe comprobar la temperatura del producto y la temperatura de la celda del transporte antes de la carga.
- e) Se evitará la exposición excesiva a temperaturas elevadas durante la carga y descarga de pescado, mariscos y subproductos.
- f) Se debe cargar de forma que se asegure una buena corriente de aire entre el producto y las paredes, el suelo y los paneles del techo; se recomiendan dispositivos estabilizadores de la carga.
- g) Se debe vigilar las temperaturas dentro del contenedor durante el transporte; se recomienda el uso de un termómetro con registro de la temperatura durante el transporte.
- h) Proporcionar al pescado, los mariscos y subproductos suficiente protección contra la contaminación por polvo, exposición a elevadas temperaturas y efectos de secado por el sol o el viento.

#### **REQUISITOS ESTRUCTURALES E HIGIENICOS DE LAS CAMARAS FRIGORIFICAS PARA GRANDES ESTABLECIMIENTOS**

Artículo 40. Las cámaras frigoríficas cumplirán con los requisitos de construcción e higiénico-sanitarios siguientes:

- a) El piso estará construido con material impermeable, antideslizante y no atacable por los ácidos grasos, se hallará al mismo nivel o superior de los pisos exteriores. Los ángulos de encuentro con paredes y columnas estarán redondeados.
- b) Las paredes interiores de las cámaras frigoríficas deben estar construidas con materiales de fácil limpieza, superficies lisas, impermeables, resistentes a la corrosión y de colores claros; todos los ángulos serán redondeados y las juntas de materiales impermeables para evitar acumulación de residuos.
- c) El techo debe ser de construcción similar al de las paredes, debe ser de material impermeable e incombustible y de fácil limpieza.

- d) Cualquier material aislante térmico que se utilice, debe ser colocado en forma tal, que permita el cumplimiento de lo especificado para paredes, techos y no tener contacto con el ambiente interno o externo de la cámara frigorífica.
- e) Las puertas deberán estar provistas de material aislante térmico. Se admite en su construcción la madera revestida en su totalidad por material metálico no corrosivo y no oxidable u otro elemento siempre que sea inodoro, poco higroscópico e impermeabilizado. La altura de las puertas y su ancho en las cámaras y antecámaras estarán en concordancia con los fines a que esta se destine.
- f) Las columnas deben reunir los mismos requisitos exigidos para las paredes.
- g) Todas las cámaras deben estar provistas de iluminación artificial, con un interruptor de encendido y apagado dentro y fuera de las cámaras.
- h) Cuando se utilicen estanterías, estas deben ser de acero inoxidable, metálicas recubiertas de acero inoxidable, o de material impermeable de fácil lavado y responder a las especificaciones que para cada caso se determinen en este manual.
- i) La ventilación de las cámaras frigoríficas y la renovación de aire, deben evitar la alteración de los productos almacenados.

Artículo 41. Las cámaras frigoríficas deben poseer un sistema de doble cerrojo, que se accione desde el interior y del exterior, para la seguridad del personal y además contar con sistema de alarma.

Artículo 42. Queda permitido cualquier sistema de refrigeración o congelación, sea rápido o lento, seco o húmedo, siempre que su aplicación no contamine o altere las características organolépticas de los productos a enfriar.

Artículo 43. Cuando el sistema de enfriamiento o congelación sea a base de circulación de líquidos y sus dispositivos se encuentren ubicados en la parte superior de las paredes, próximos al techo, deben estar protegidos de forma tal que impidan el goteo del agua de condensación hacia el suelo o sobre los productos almacenados.

Artículo 44. Las cámaras o cuartos fríos deberán contar con termómetros calibrados con el objeto de controlar la temperatura, del cual hay que llevar registro para fines de control de la autoridad competente.

Artículo 45. Las cámaras o cuartos fríos mantendrán las temperaturas indicadas para cada producto, en caso de productos frescos entre cero a cuatro grados centígrados ( $0^{\circ}$  a  $4^{\circ}\text{C}$ ) ( $32^{\circ}$  F a  $37^{\circ}$  F) y la capacidad de enfriamiento de las cámaras de congelación, debe ser tal que alcancen una temperatura de por lo menos  $-25^{\circ}\text{C}$  a  $-18^{\circ}\text{C}$  ( $-13$  a  $-0.4^{\circ}$  F) en el centro del producto (pescados o mariscos), o aquellas otras partes que se indiquen en las pautas tecnológicas para otros productos. Estos recintos deben contar con una antecámara o espacio con medidas suficientes que permitan almacenar lotes de producto que deben ingresar o salir de la cámara o cuarto frío. Se deben tener termógrafos legibles que se deben colocar fuera de la cámara frigorífica y el termómetro en la fase de la medición tiene que ser colocado en el punto de la cámara donde la temperatura sea más elevada.

Artículo 46. El tiempo en que los productos pesqueros alcanzan la temperatura de -18°C, debe ser lo más rápido posible en el centro del producto, dependiendo del tipo de producto y su grosor, evitando que se alteren las características organolépticas.

Artículo 47. Para el almacenamiento de los productos de la pesca y la acuicultura se deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- a) El almacenamiento del producto tiene que colocarse solamente sobre tarimas o estanterías, construidas con materiales autorizados y que faciliten la aireación, evitando colocarse a no menos de 4 pulgadas del suelo.
- b) Las cámaras o cuartos fríos deben tener, en un sitio visible controles donde se pueda determinar la temperatura indicada.

Artículo 48. Las cámaras frigoríficas deben estar permanentemente limpias, sin deterioros y ser desinfectadas con soluciones antisépticas o cualquier otro medio aprobado.

Artículo 49. Los establecimientos contarán con dependencias auxiliares que deberán estar localizadas sin afectar de forma directa los procesos. Se consideran dependencias auxiliares las siguientes áreas:

- a) Almacenes.
- b) Armado de cajas
- c) Depósito de envases.
- d) Depósitos de productos envasados.
- e) Depósito de aditivos y conservantes.
- f) Locker y Área de higiene del personal
- g) Lavado de equipos, utensilios e instrumentos

Artículo 50. Los locales de almacenamiento del establecimiento deben cumplir con lo siguiente:

- a) El área para el almacenamiento de utensilios y otros elementos estará aislada de cualquier otra dependencia. Se exceptúan los envases de los productos comestibles a usar en la elaboración de la materia prima.
- b) El área de almacenamiento de productos químicos debe estar aislado de las salas de producción y elaboración. En estas áreas los productos se acomodarán sobre tarimas, de forma que permita la adecuada ventilación e iluminación y libres de humedad.
- c) Los establecimientos deben contar con un área donde se coloquen envases, bolsas, cajas o cualquier otro material de empaque, siendo una dependencia destinada exclusivamente a ese fin.

Artículo 51. En los depósitos de envases, los pisos, paredes y techos deben ser en su totalidad construidos de material impermeable. Las puertas tendrán cierre hermético y las ventanas o cualquier otra abertura deben estar protegidas con telas metálica de 1/ 16 de pulgada, para evitar el ingreso de plagas.

Artículo 52. El depósito de aditivos y conservantes deben estar instalados en un local independiente del establecimiento y este debe disponer de una estantería con cajones, o recipientes inoxidables, de fácil limpieza, para clasificación y depósito de estos deben ser conservados a la temperatura indicada por el fabricante.

Artículo 53. Los envases destinados a productos comestibles deberán estar almacenados en una tarima o estantería permanentemente limpio y sanitizados, libre de insectos y roedores.

Artículo 54. Queda prohibido depositar simultáneamente en un mismo ambiente productos comestibles y no comestibles.

### **ENVASADO Y EMBALAJE**

Artículo 55. Se deben cumplir con las siguientes consideraciones generales:

- a) Los materiales utilizados, así como la manera en que son almacenados, no deben constituir una fuente de contaminación
- b) Las operaciones de envasado deben ser realizadas, de tal manera que no afecten la seguridad del producto
- c) En caso de que el material del envasado o embalaje sea reutilizado deben haber sido limpiados, desinfectados y esterilizados.
- d) Los materiales que entren en contacto directo con los productos pesqueros no deben ser fabricados de material tóxico
- e) En caso de que el material utilizado para el envasado sea de metal o de vidrio, el operador debe garantizar la integridad y la limpieza del material
- f) Los bloques de hielo preparados a bordo en las embarcaciones tienen que ser adecuadamente embalados antes de las operaciones de desembarque.

### **TRAZABILIDAD**

Artículo 56. Los operadores en las actividades pesqueras y acuícolas, deberán contar con un sistema de trazabilidad o rastreabilidad desde la producción o captura, hasta la elaboración y distribución de los productos.

Párrafo I: Todos los registros del sistema de trazabilidad deben estar actualizados y a disposición del CODOPESCA.

### **DE LOS ESTABLECIMIENTOS TRANSFORMADORES O PROCESADORES**

Artículo 57. Los operadores deben tener un Manual de Buenas Prácticas operativa, basados en el sistema Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).

Artículo 58. Los establecimientos o embarcaciones donde se procesen, elaboren o manipulen productos de la pesca o la acuicultura, son los responsables de garantizar la

higiene de los alimentos que producen o comercializan, debiendo poseer sistemas de autocontrol que garanticen y demuestren que los productos de la pesca o acuicultura han sido procesados cumpliendo las disposiciones del presente Manual. 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 APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control).

Artículo 59. En la determinación de los puntos críticos para la seguridad de los alimentos, contemplado en el párrafo anterior, se tendrán en cuenta la naturaleza del producto, la forma en que es manipulado, envasado y cualquier otra operación a la que fuera sometido antes de ser entregado al comercializador o al consumidor, así como también los posibles usos a que será sometido por el consumidor, a los cuales está destinado el producto.

Artículo 60. Cada establecimiento deberá definir y poner en práctica los Procedimientos Operacionales Estandarizados de Saneamiento (POES) y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), que aseguren la efectiva limpieza y desinfección de todas las instalaciones y equipos utilizados en el procesamiento de los productos de la pesca o la acuicultura.

Artículo 61. El conjunto de los procedimientos higiénicos estandarizados de la empresa constituirá su manual y deberá ser actualizado en forma permanente, describiendo los procedimientos a realizar, la frecuencia, los productos a utilizar, la persona responsable de su ejecución, la metodología de verificación de su eficiencia y las medidas a adoptar en caso de un resultado desfavorable.

Artículo 62. La empresa deberá reevaluar el funcionamiento de su Plan de autocontrol APPCC, POES y BPM anualmente, realizando los cambios pertinentes o necesarios para demostrar que el proceso se encuentra bajo control y que se han realizado cambios en aquellas desviaciones recurrentes.

Artículo 63. La empresa deberá presentar durante la supervisión oficial del CODOPESCA para comprobar que se están cumpliendo los manuales o planes del APPCC, BPM y POES, donde se exponga el conjunto de los datos referentes a la realización de los autocontroles y su comprobación, de acuerdo con el siguiente detalle:

- a) Descripción del producto (composición, estructura y características fisicoquímicas, tratamientos, envasado y embalaje, condiciones de almacenamiento y distribución, duración o vida útil del producto, instrucciones de uso, criterios microbiológicos o químicos autorizados que puedan aplicarse, etc.).
- b) 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).
- c) Descripción del procedimiento de elaboración 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

- elaboración, envasado, almacenamiento y distribución) especificando los datos técnicos concretos.
- d) 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.
  - e) Descripción de los métodos de vigilancia, monitoreo y control de cada punto crítico, 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.
  - f) Metodología de verificación o comprobación 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, auditoría del sistema de autocontrol, examen de los registros, etc.) y la periodicidad con que se realizarán.
  - g) Manual de Procedimientos Operacionales Estandarizados de Saneamiento (POES), 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.

Artículo 64. Cuando el sistema de autocontrol (APPCC) corresponda a una empresa externa autorizada para el cumplimiento de este sistema, deberá adjuntarse además lo siguiente:

- a) Registro de las observaciones o medidas correspondientes a la vigilancia y control de los puntos críticos.
- b) Resultados de las operaciones de comprobación que demuestran que el sistema de autocontrol responde eficazmente de acuerdo con lo previsto.
- c) Informe de las medidas correctivas aplicadas y el destino de las partidas de productos elaborados, mientras el sistema de producción estaba fuera de control.
- d) Descripción del sistema de gestión de documentos que asegura encontrar fácilmente los registros de un lote o partida.

Artículo 65. Toda la documentación debe estar disponible en el establecimiento, para ser verificada por las autoridades del CODOPESCA que lo soliciten, y deben de resguardarse por lo menos dos años, estando todos estos documentos debidamente firmados y fechados (Sellados).

Artículo 66. El Plan de autocontrol APPCC, POES y BPM será firmado y fechado por la persona autorizada en el establecimiento o embarcación. Sera firmado y fechado al inicio de su implementación, validaciones anuales y cuando se realice cualquier modificación.

Artículo 67. El CODOPESCA realizará revisiones y auditorias del buen funcionamiento de los sistemas de autocontrol. Para estas revisiones el sistema contará con un manual de procedimientos aplicado para evaluar el Plan APPCC, POES y BPM.

Artículo 68. Los encargados de los establecimientos o embarcaciones serán responsables de asegurar la adecuada capacitación de todo el personal que participe en el sistema de autocontrol.

## **DE LAS AUTORIZACIONES ADMINISTRATIVAS Y DEL CERTIFICADO DE ORIGEN PARA LOS OPERADORES EN LAS ACTIVIDADES PESQUERAS Y ACUICOLAS**

### **DE LAS AUTORIZACIONES ADMINISTRATIVAS**

Artículo 69. El Consejo Dominicano de Pesca y Acuicultura (CODOPESCA), como autoridad competente llevará un registro de todas las personas físicas o jurídicas, que se dediquen a las actividades pesqueras y acuícolas en sus diversas modalidades producción, procesamiento, transformación, transporte y comercialización.

Artículo 70. Toda persona física o jurídica para adquirir las autorizaciones administrativas emitidas por el CODOPESCA, deberá cumplir con los requisitos establecidos en la Ley 307-04, la Resolución dictada para estos fines y lo descrito en el presente Manual.

Artículo 71. Las personas físicas o jurídicas dedicados a las actividades pesqueras y acuícolas que en la actualidad posean una licencia relativa a la actividad a que se dediquen, tienen un plazo de un (1) año, a partir de la entrada en vigor este Manual, para cumplir con los requisitos exigidos.

Artículo 72. Vencido el plazo establecido en el párrafo anterior, aquellas personas físicas o jurídicas que deseen operar y seguir sus operaciones, tienen que cumplir íntegramente con todas las disposiciones contenidas en este Manual para adquirir la autorización correspondiente.

Artículo 73. Los requisitos necesarios para las empresas obtener las diferentes autorizaciones administrativas son los siguientes:

- a) Completar el formulario que para tales fines que dispone el CODOPESCA conteniendo los datos generales del establecimiento o empresa y del propietario que intervienen en toda la cadena, además se debe especificar la actividad a la que se dedica.
- b) Depositar los documentos exigidos por el CODOPESCA.

Artículo 74. El CODOPESCA realizará visitas a los establecimientos para determinar que los establecimientos cumplen con los requisitos, antes de emitir la correspondiente Autorización.

Artículo 75. Cuando los operadores realicen modificaciones después de haber obtenido la Autorización, deben comunicarlo por escrito al CODOPESCA, para que realicen visitas de inspección y verificación, para que se mantenga un registro actualizado de los operadores, actividades y de los establecimientos.

## **DEL CERTIFICADO DE ORIGEN**

Artículo 76. Las personas físicas o jurídicas para poder obtener el Certificado de Origen para la Exportación deben estar debidamente registradas en el CODOPESCA y poseer una Licencia de Explotación y/o Comercialización, expedida por el CODOPESCA.

Artículo 77. Los requisitos necesarios de los operadores en las actividades pesqueras y acuícolas para obtener el Certificado de Origen, en virtud de sus actividades, son los siguientes:

- a) Cumplir con los requisitos generales y específicos de los operadores de las embarcaciones pesqueras y acuícolas.
- b) Cumplir con los requisitos estructurales e higiénicos de las cámaras frigoríficas.
- c) Que las embarcaciones estén debidamente equipadas con bodegas, cisternas o contenedores para el almacenamiento de los productos de la pesca.
- d) Que las embarcaciones estén equipadas para refrigerar los productos de la pesca con agua potable y agua de mar limpia enfriada con hielo o con medios mecánicos o agua de mar refrigerada.
- e) Cumplir con todo lo estipulado referente al transporte de los productos de la pesca y acuicultura.

Artículo 78. El CODOPESCA, otorgará el Certificado de Origen a los operadores que cumplan con los requisitos de las autorizaciones y de todas las disposiciones de Buenas Prácticas contenidas en este Manual.

Artículo 79. El CODOPESCA antes de emitir el Certificado de Origen, podrá realizar visitas de inspección y verificación al solicitante para determinar que los mismos cumplen con los requisitos.

Artículo 80. Las personas físicas y jurídicas que realicen actividades pesqueras y acuícolas, serán sometidas periódicamente a los diferentes métodos de control oficial para determinar que se están cumpliendo con los requerimientos de este Manual.

Párrafo Único: El Certificado de Origen tendrá una vigencia para la carga objeto de la

solicitud.

Artículo 81.- DEROGATORIA. El presente manual deroga cualquier resolución dictada por el Consejo Dominicano de Pesca y Acuicultura (CODOPESCA) que le sea contraria.

DADO en Santo Domingo de Guzmán, Distrito Nacional, Capital de la República Dominicana, a los veinticuatro (24) días del mes de enero del año Dos Mil Veinticuatro (2024).

**Carlos Then Contin,**  
Director Ejecutivo del CODOPESCA

PROYECTO DE RESOLUCIÓN