

Reunión Regional de las Redes Panamericanas de Inspección, Control de Calidad y Tecnología de Productos Pesqueros y de la Acuicultura



INFOPECA

27 de noviembre al 1 de diciembre del 2006

Punta del Este, Uruguay

Situación Sanitaria del Pescado y los Productos Pesqueros Comercializados en Cuba Provenientes de la Pesca y la Acuicultura. Rol del Servicio de Inspección Pesquera en el Mercado Interno

Ponente:

Doris Hernández Torres

**Dirección de Calidad y Tecnología
Ministerio de la Industria Pesquera. Cuba**

INTRODUCCION

En Cuba el mercado interno de pescado y productos pesqueros tiene 4 sectores fundamentales:

- 1. Pescado que se distribuye de forma normada (canasta básica) a todos los núcleos a precios muy bajos.**
- 2. Pescado o productos derivados del pescado y algún marisco que se vende en pescaderías estatales a lo largo de todo el país a un precio mayor en moneda nacional.**
- 3. Pescados y mariscos que se vende en tiendas del mercado en divisas o para las instalaciones turísticas.**
- 4. Pescado para los comedores de los centros de trabajo, escuelas, hospitales, etc.**

Fuentes para los diferentes sectores del mercado

1. Importaciones de jurel de Chile (*Trachurus trachurus*) fundamentalmente para la distribución normada, dietas médicas y organismos. Pueden existir otros orígenes.
2. Las capturas de pescado de la plataforma y la acuicultura hechas tanto por pescadores estatales como por pescadores deportivos y privados con licencia de pesca controlada.
3. Importaciones de especies de otras latitudes como salmón, moluscos bivalvos, bacalao, pulpo, merluza, calamar, fogonero, etc. para el turismo fundamentalmente y la venta en tiendas de divisas.

II. Participantes en el control sobre el mercado interno de pescado y productos pesqueros

- 1) El MIP (DCT, ONIP, Laboratorio Oficial)**
- 2) El Ministerio de Salud Pública**
- 3) El Instituto de Medicina Veterinaria**
- 4) La Oficina Nacional de Normalización**

1) La Oficina Nacional de Normalización (ONN)

Adscripta al Ministerio de Ciencia, Tecnología y Medio Ambiente es la institución que tiene entre sus responsabilidades: proponer, organizar y ejecutar, según corresponda, la aplicación de la política nacional en materia de normalización y calidad. Otras funciones de esta oficina son la acreditación de laboratorios de calibración y ensayos y entidades especializadas en servicios de normalización y calidad; la certificación de conformidad de productos, sistemas de calidad, procesos y servicios; la certificación de la aptitud de los medios de medición y la inspección estatal de la calidad de productos, servicios y otras actividades, según establecen los Decreto – Ley N° 182/1998 y N° 183/1998.

2) El Ministerio de Salud Pública (MINSA)

Establece las políticas en materia sanitaria y de vigilancia y control, en los términos de la Ley 41, “De la Salud Pública”, el Decreto Ley No. 54 “Disposiciones Sanitarias Básicas y la Resolución 215 de la “Inspección Sanitaria Estatal” y demás normas concordantes en materia de Nutrición e Higiene de los Alimentos y de Salud Ambiental. Realiza sistemáticamente inspecciones de las condiciones higiénicas – sanitarias de los lugares de desembarque y establecimientos pesqueros, de la calidad del agua potable y de los productos, emite los certificados médicos correspondientes y registra los productos alimenticios de importación y nacionales que circulan en el país.

3) El Instituto de Medicina Veterinaria (IMV)

Adscripta al Ministerio de la Agricultura, es la institución que realiza inspecciones sistemáticas de los lugares de desembarque y de captura, de la calidad del pescado crudo, de los animales vivos y a los procesos industriales donde se elaboran productos de origen animal. Ubica inspectores veterinarios en estas plantas de forma permanente. Emite el certificado veterinario en el mercado interno y realiza el servicio veterinario de frontera, según lo que establece el Decreto Ley 137 de la Medicina Veterinaria y otras disposiciones vigentes, exigiendo la certificación sanitaria o veterinaria de los países que exportan a Cuba.

Exigencias de la Certificación Sanitaria para los productos que se importan de otros mercados

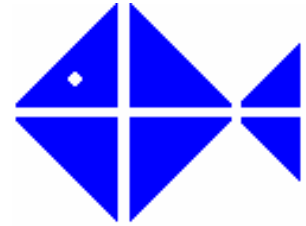
- Identificación del producto
- Origen
- Destino
- Análisis Sensoriales
- Análisis Químicos
- Análisis Microbiológicos
 - Microorganismos totales
 - Coliformes totales
 - E. coli
 - Salmonella
 - Vibrio cholerae
 - Vibrio parahaemolyticus
 - Listeria monocytogenes

Parásitos en peces

Para las especies de la acuicultura

- Programa de vigilancia ictiosanitaria
- Libre de patógenos (necrosis hematopoyética , viremia primaveral de la carpa, septicemia hemorrágica viral, etc)

4) El Ministerio de la Industria Pesquera (MIP)



La Dirección de Calidad y Tecnología está adscripta al Ministerio de la Industria Pesquera. Es la Autoridad Competente Central para la Exportación del Pescado y los Productos Pesqueros de la República de Cuba. Tiene las funciones siguientes para el mercado interno:

- **Establecer la legislación pesquera en materia de calidad e inocuidad**
- **Realizar inspecciones “in situ” (en Chile)**
- **Realizar auditorias al HACCP a pescaderías**
- **Realizar auditorias al HACCP a las industrias procesadoras**
- **Exigir por que se cumplan los controles oficiales para los productos que se venden en el mercado interno**



Oficina de Inspección Pesquera

Tiene entre sus principales funciones:

- 1. Efectuar la inspección higiénico sanitaria y tecnológica del pescado y los productos pesqueros**
- 2. Conceder, renovar, modificar y cancelar concesiones, licencias o permisos de pesca.**
- 3. Controlar la contaminación de las aguas, promoviendo actuaciones judiciales a las fuentes terrestres causantes de las mismas.**
- 4. Controlar el cumplimiento de las medidas regulatorias vigentes en materia de pesca. (controlar la captura de especies tóxicas).**



Centro de Investigaciones Pesqueras

Los laboratorios del CIP evalúan los diferentes productos de importación en cuanto a las especificaciones químicas, microbiológicas y organolépticas tanto a solicitud del MIP como de otras autoridades sanitarias.

Situación general en los productos pesqueros del mercado interno

- 1. Es obligatorio la aplicación del HACCP como Sistema de Gestión de Inocuidad para todos los productos pesqueros.**
- 2. La exigencia de los requisitos establecidos en la Reglamentación Técnico Sanitaria y Ambiental es la misma para todos los establecimientos pesqueros, aunque algunos no cumplan la totalidad de estos requisitos).**
- 3. Se trabaja en el mejoramiento paulatino de las condiciones técnico – constructivas de las pescaderías y sus equipos de frío con Programas de Mejora.**
- 4. Se trabaja en la elevación constante de la cultura higiénico – sanitaria de todo el personal, mediante la capacitación anual.**

- 5. No se presentan intoxicaciones alimentarias por la venta estatal de productos pesqueros.**
- 6. Alta exigencia para los productos que se importan y los destinados al turismo, además que son sometidos a controles oficiales a través de los laboratorios del CIP.**
- 7. En la recepción de productos pesqueros de importación actúa de forma permanente el importador, el MINSAP y el IMV (Órgano de Cuarentena Animal) y se consulta al MIP en su rol de expertos en calidad e inocuidad de los productos pesqueros.**

Conclusiones

- 1. No hay 2 legislaciones diferentes para la exportación y el mercado interno.**
- 2. Ya existe un proyecto de Ley Alimentaria que será llevado en fecha próxima a su aprobación.**
- 3. No existen evidencias de intoxicaciones alimentarias por la venta estatal de productos pesqueros como resultado de incumplimientos de los requisitos higiénico sanitarios en la elaboración , la distribución y la importación.**

FIN



noviembre 2006