



# **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](mailto: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