

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



INFOPESCA

27 de noviembre al 1 de diciembre del 2006

Punta del Este, Uruguay

Experiencias de Cuba sobre la Misión DG(SANCO)/8156/2006

Desde 11/07/2006 a 19/07/2006

Ponente:

Doris Hernández Torres

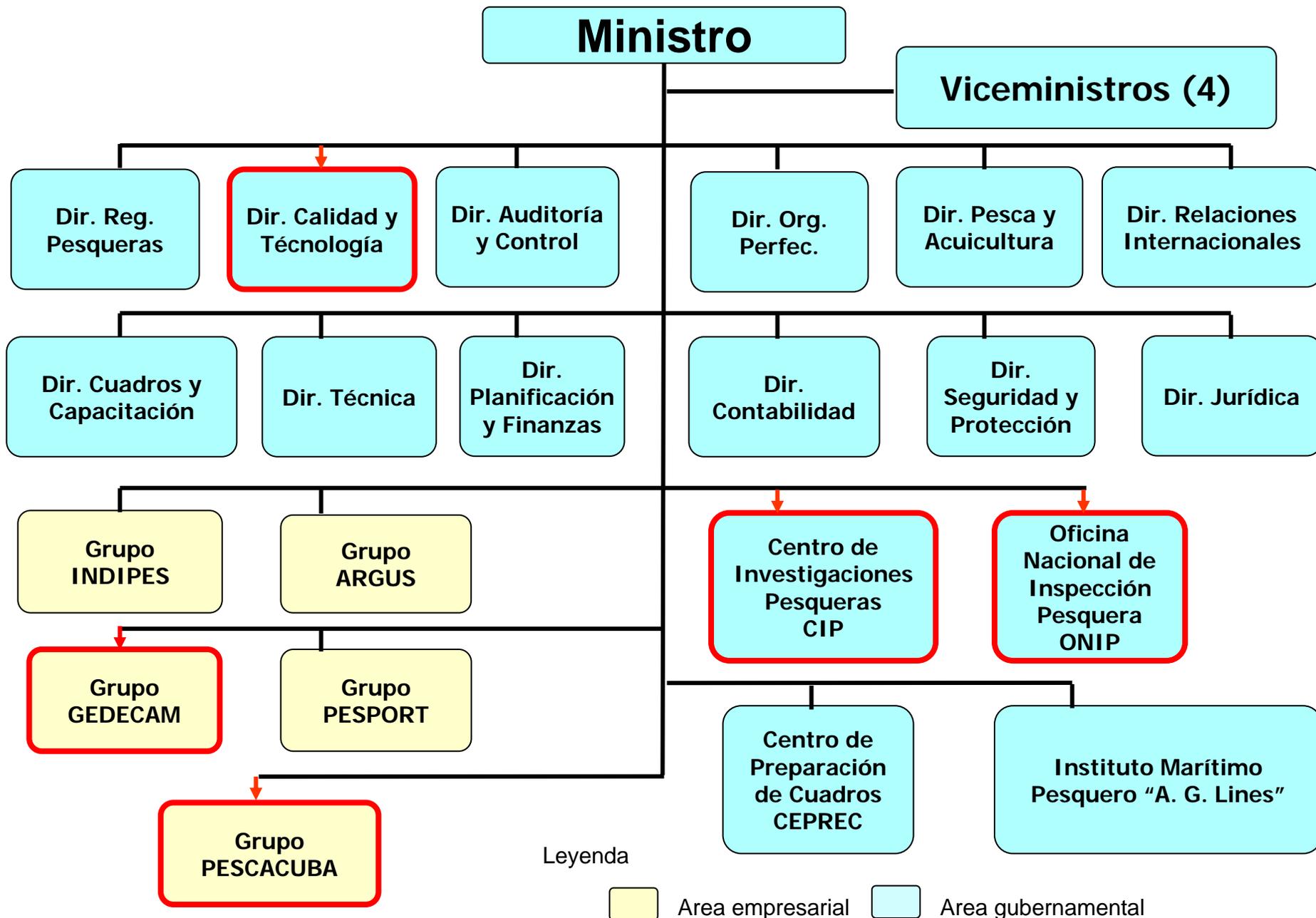
Dirección de Calidad y Tecnología
Ministerio de la Industria Pesquera. Cuba

1. INTRODUCCION

El Ministerio de la Industria Pesquera está reconocido como la Autoridad Competente para la certificación de los productos pesqueros para la exportación a la Unión Europea, después de la inspección en 1997, así como para el resto de los países hacia donde exportamos

Esta facultad está avalada por las Autoridades Sanitarias, de exportación, de calidad y medio ambiental de nuestro país tales como el Ministerio de Salud Pública, Instituto de Medicina Veterinaria, Ministerio del Comercio Exterior y Ministerio de Ciencias, Tecnología y Medio Ambiente.

ESTRUCTURA DEL MIP



Para desempeñar esta facultad el MIP tiene diseñado un **Sistema de Inspección y Certificación**, reconocido por las autoridades de la UE mediante las Decisiones 572/98/CE y 573/98/CE, similar al de otros países que se dedican al comercio de pescado y productos pesqueros.

En este sistema intervienen tanto la parte estatal como la empresarial.

El elemento principal del Sistema de Inspección y Certificación del Pescado y los Productos Pesqueros a nivel de empresa es el Programa de Aseguramiento de la Calidad (PAC) basado en HACCP el cual es obligatorio para todos los establecimientos pesqueros por Resolución No 055/2006 la cual sustituye a la 344/DAC/96.

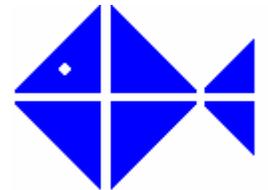
Estos programas tienen el objetivo de ofrecer una mayor confianza a la calidad e inocuidad de los productos pesqueros elaborados por dichas instalaciones.

DIRECCION de

CALIDAD y

TECNOLOGIA

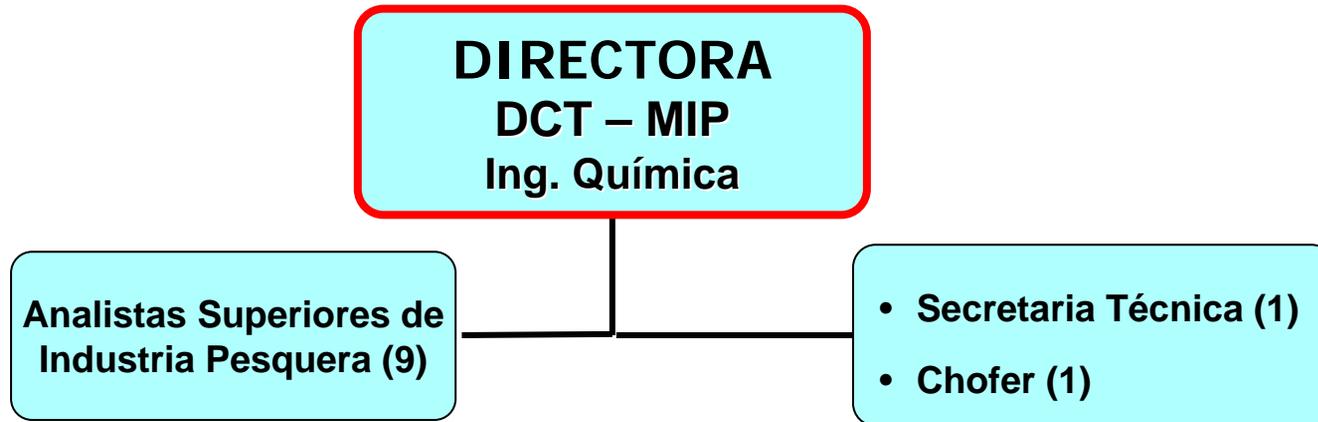
(ACC)



MISION

Ofrecer la garantía oficial que certifique que el pescado y los productos pesqueros, tanto para el consumo interno como para la exportación, cumplan los requisitos establecidos en la legislación nacional y extranjera, en lo referido a identidad, manipulación, procesamiento, calidad e inocuidad, promoviendo la gestión total de la calidad en todas las entidades del MIP a través de la implantación del HACCP y las normas ISO 9000.

Estructura



- MSc Tecn. Alimentos 1
- Ing. Químico 4
- Med. Veterinario 1
- Lic. Alimentos 2
- Lic. Bioquímico 1

La DCT cuenta con un personal calificado y graduado en las universidades de este país como ingenieros, licenciados y médicos veterinarios, con una gran experiencia en el sector pesquero. Algunos de estos han fungido como consultores FAO en otros países del mundo.



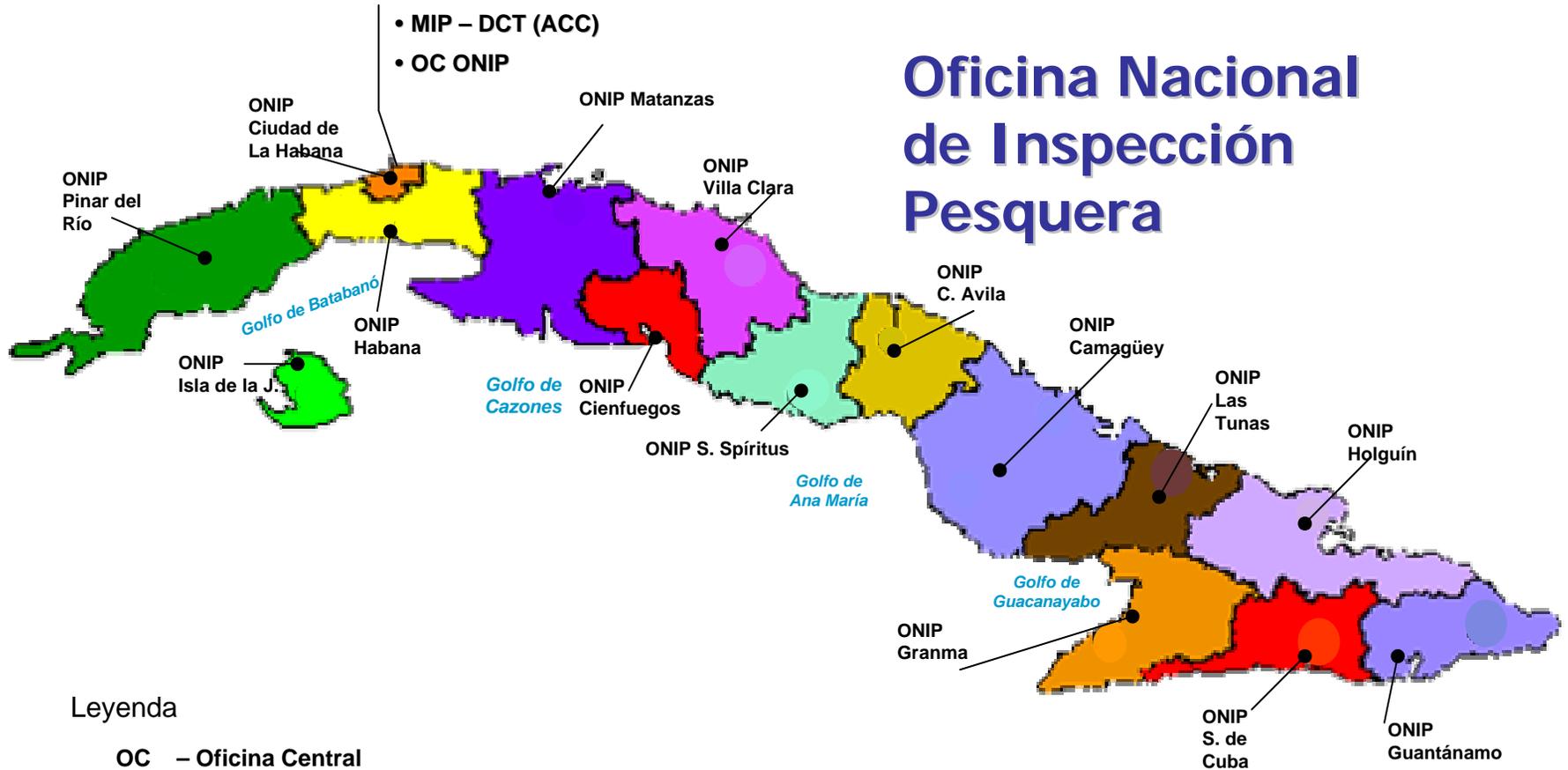
Oficina de Inspección Pesquera

La Oficina Nacional de Inspección Pesquera (ONIP), adscrita al MIP, fue creada en julio de 1996, con 15 Oficinas Provinciales, cumple un rol preponderante en el Sistema de Inspección y Certificación con las actividades de inspección y la participación en auditorías relacionadas con el cumplimiento del sistema de gestión de la calidad basado en HACCP en los establecimientos pesqueros así como en actividades relacionadas con el cumplimiento de los controles oficiales que han sido homologados con en el Reglamento (CE) 882/2004.



UBICACIÓN GEOGRAFICA

Oficina Nacional de Inspección Pesquera



Leyenda

OC – Oficina Central

ONIP – Oficina Nacional de Inspección Pesquera



Oficina de Inspección Pesquera

La ONIP cuenta, tanto en su casa matriz como en las oficinas provinciales, con el departamento de “Inspección a pescado y productos pesqueros” con personal calificado para la:

- Inspección higiénico – sanitaria y tecnológica a establecimientos pesqueros.
- Auditoria a los Programas de Aseguramiento de la Calidad basados en HACCP.



Oficina de Inspección Pesquera

y están presentes en:

La carga de los contenedores y vagones refrigerados con productos en las empresas.

La toma y envío de muestras de productos pesqueros, agua y sedimentos, contemplados en los controles oficiales de la ACC.

Laboratorios

Laboratorios Oficiales de la ACC

- CIP
- CUBACONTROL
- CENSA
- CNICA
- CEADEN
- CENPALAB
- INHEM
- INHA
- ENAST

Los laboratorios constituyen una herramienta fundamental para ejercer los controles oficiales exigidos por la legislación nacional y el Reglamento (CE) 882/2004



Leyenda

-  Laboratorios Oficiales de la ACC
-  Laboratorios de las empresas aprobados para verificar el HACCP de los establecimientos declarados para exportar



Centro de Investigaciones Pesqueras

El CIP cuenta con laboratorios para el análisis químico, microbiológico, sensorial y de enfermedades.

Para la realización de estos trabajos cuenta con un personal altamente calificado en centros docentes de nuestro país y en el extranjero, entre ellos 2 Doctores en Ciencias y 6 Maestros en Ciencias.



Centro de Investigaciones Pesqueras

La DCT utiliza los laboratorios del CIP para verificar por monitoreo los lotes de diferentes productos en cuanto a las especificaciones químicas, microbiológicas y organolépticas de los productos terminados procedente de los diferentes establecimientos pesqueros.

También podrá solicitar a otros laboratorios análisis especiales para contaminantes químicos y microbiológicos y de enfermedades de animales vivos como parte de los controles oficiales

Interrelación con otras autoridades

- ✓ **El Ministerio de Ciencia, Tecnología y Medio Ambiente (CITMA)**
- ✓ **El Ministerio de Salud Pública (MINSAP)**
- ✓ **El Ministerio de la Agricultura (MINAGRI)**
- ✓ **Instituto de Medicina Veterinaria (IMV)**
- ✓ **La Oficina Nacional de Normalización (ONN)**



Sector empresarial

GRUPO EMPRESARIAL PESCA CUBA

EMPRESA		Establecimiento Aprobado a Exportar a la Unión Europea	Código
PESCAHABANA	Empresa Pesquera Industrial Pescahabana	Pesquera Industrial Batabanó	05
PESCAISLA	Empresa Pesquera Industrial Pescaisla	Pesquera Industrial Isla de la Juventud	06
EPICOL	Empresa Pesquera Industrial La Coloma	Pesquera Industrial La Coloma	07
EPISUR	Empresa Pesquera Industrial Santa Cruz del Sur	Pesquera Industrial Santa Cruz del Sur	13
EPIGRAN	Empresa Pesquera Industrial Granma	Pesquera Industrial Manzanillo	14
EPINIQ	Empresa Pesquera Industrial Niquero	Pesquera Industrial Niquero	15
EPICAI	Empresa Pesquera Industrial Caibarien	Pesquera Industrial de Villa Clara Villamar	16
EPISAN	Empresa Pesquera Industrial Sancti Spíritus	Pesquera Industrial Tunas de Zaza	18
EPICIEN	Empresa Pesquera Industrial Cienfuegos	Barcaza 40 Aniversario	41
EPIVILA	Empresa Pesquera Industrial Ciego de Avila	Rio Saiñas	42
CARIBEX	Empresa Exportadora	-----	
PROPES	Empresa Importadora y Proveedor de productos para la pesca		



GRUPO EMPRESARIAL GEDECAM

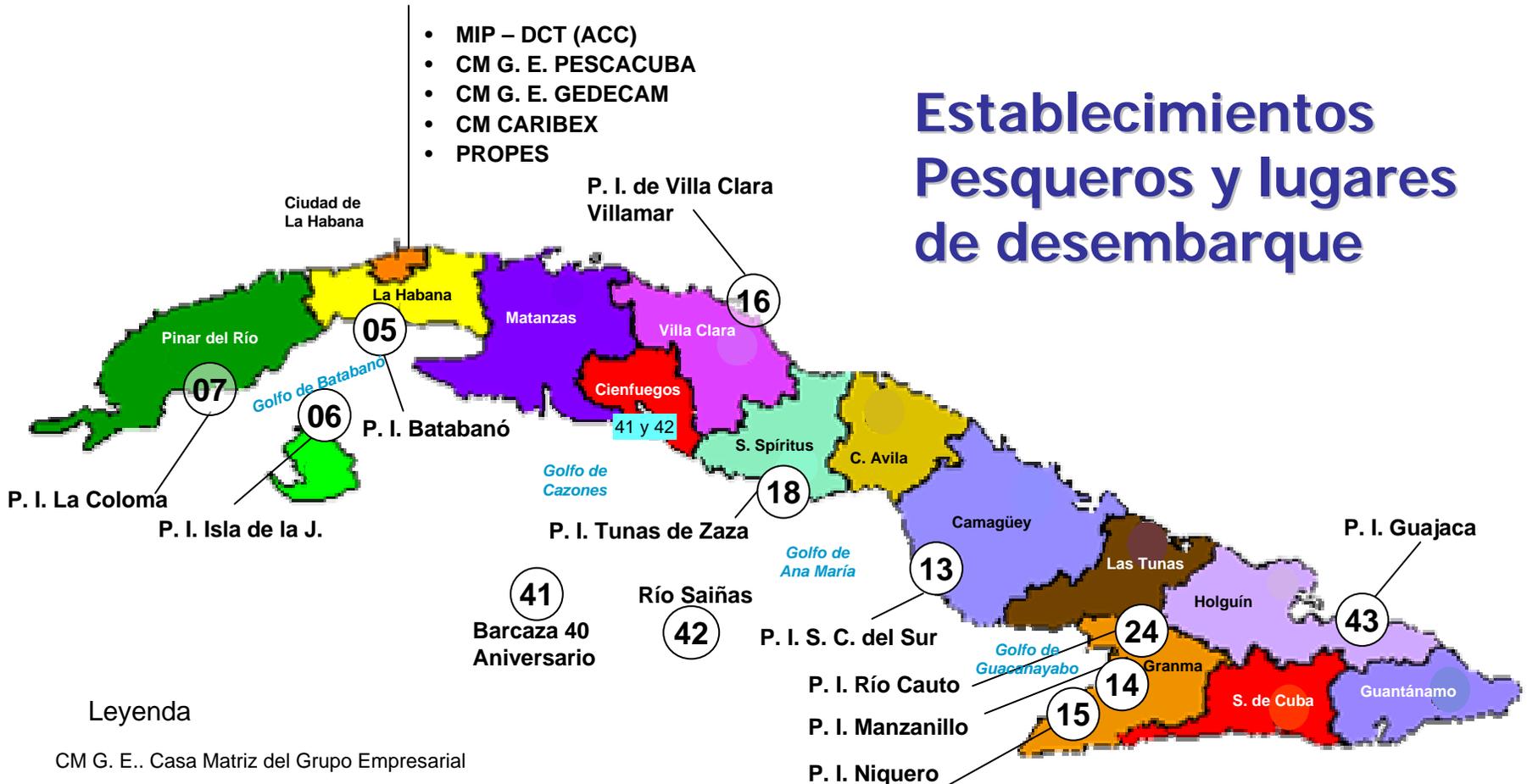
EMPRESA		Establecimiento Aprobado a Exportar a la Unión Europea	Código
CALISUR	Empresa Camaronera del Litoral Sur	Procesadora Industrial Río Cauto	24
GUAJACA	Empresa Cultivo del Camarón Guajaca	Procesadora Industrial Guajaca	43

EMPRESA		
YAGUACAN	Empresa Centro de Desove Yaguanabo	Centro de Desove
CULTIZAZA	Empresa Cultivo de Camarón Tunas de Zaza	Granjas Camaroneras
CULTISUR	Empresa Cultivo de Camarón Santa Cruz del Sur	
SANROS	Empresa Cultivo de Camarón Santa Rosalía	
CALISUR	Empresa Camaronera del Litoral Sur	
GUAJACA	Empresa Cultivo del Camarón Guajaca	

UBICACIÓN GEOGRAFICA

Establecimientos Pesqueros y lugares de desembarque

- MIP – DCT (ACC)
- CM G. E. PESCACUBA
- CM G. E. GEDECAM
- CM CARIBEX
- PROPES



Leyenda

CM G. E.. Casa Matriz del Grupo Empresarial

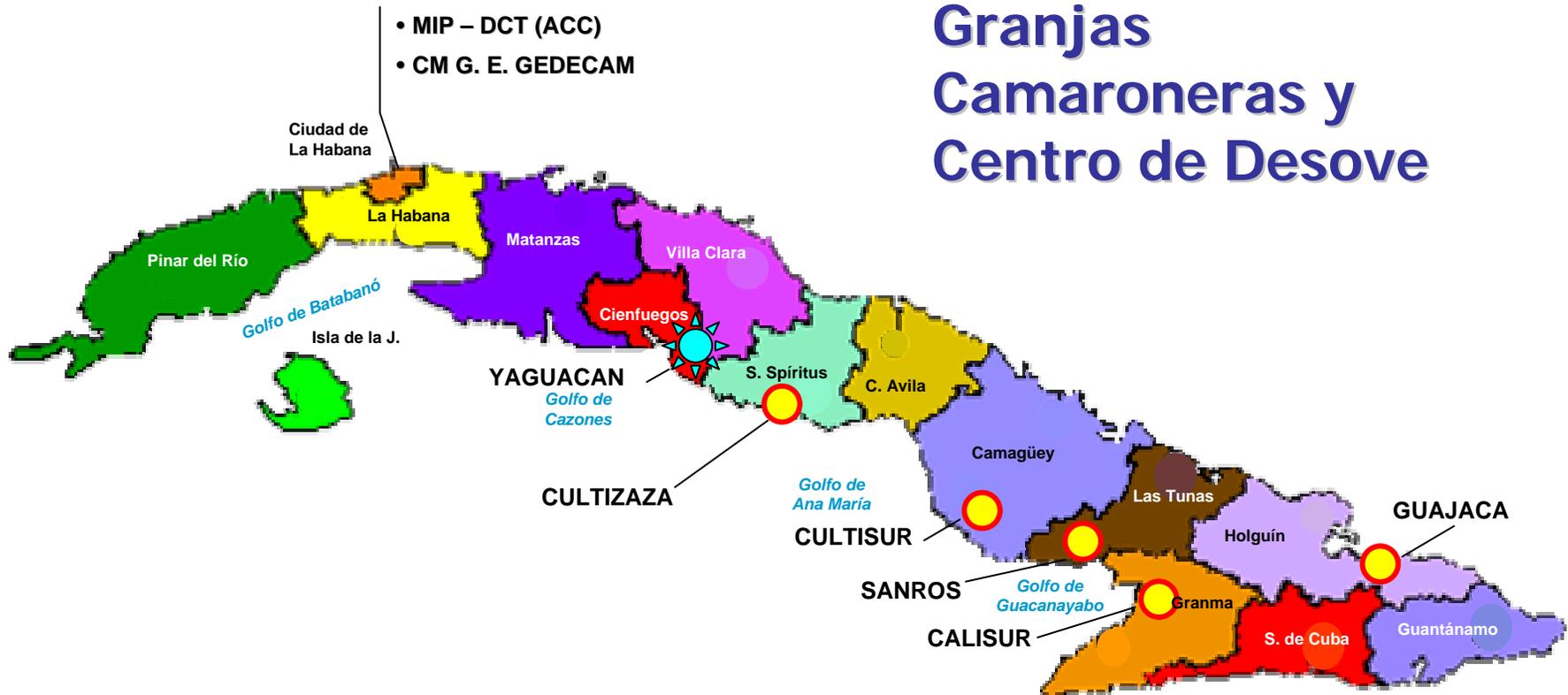
41 y 42 Punto de desembarque de producto terminado

○ Establecimientos Pesqueros y puntos de desembarque de las capturas

00 Código del establecimiento pesquero

UBICACIÓN GEOGRAFICA

Granjas Camaroneras y Centro de Desove



Leyenda

CO E. G. – Casa Matriz del Grupo Empresarial

 – Granja Camaronera

 – Centro de Desove

Principales documentos de la legislación nacional utilizados en el sistema de inspección y certificación

DCT-SIC 02-05-01	Reglamentación Técnico – Sanitaria y Ambiental
DCT-SIC 02-06-01	Procedimiento para la INSPECCION HIGIENICO - SANITARIA Y TECNOLOGICA
DCT-SIC 02-06-20	Procedimiento Guía para la elaboración de los Programas de Aseguramiento de la Calidad (PAC) en establecimientos pesqueros
DCT-SIC 02-06-21	Procedimiento General para establecer la Trazabilidad en la industria pesquera.
DCT-SIC 02-06-03	Toma de Muestra de Agua Potable en Plantas Procesadoras para el Análisis Microbiológico
DCT-SIC 02-06-04	Toma y envío de muestras al Laboratorio Oficial CIP

DCT - INT - 03 - 05	Procedimiento General para efectuar la Auditoria a los Sistemas de Gestión de la Calidad en las empresas.
DCT - INT - 03 - 06	Procedimiento para la Auditoría Externa de Calidad a las Actividades de Inspección de Pescado y Productos Pesqueros de la ONIP y sus Oficinas Provinciales.
DCT - INT - 03 - 07-0	POT para declarar a los establecimientos pesqueros aptos para producir alimentos para la exportación
DCT - INT - 03 - 08-0	Procedimiento para la emisión y firma de los certificados sanitarios de los productos de exportación.
DCT - INT - 03 - 08-1	Procedimiento para la emisión del certificado sanitario para la exportación del camarón de cultivo <i>Litopenaeus vannamei</i>
DCT - INT - 03 - 10	Procedimiento para declarar a los Establecimientos Pesqueros en “ALERTA”.
DCT - INT - 03 - 11	Procedimiento para la Validación de los Programas de Aseguramiento de la Calidad en los establecimientos y buques fábricas.
DCT - INT - 03 - 12	Procedimiento General para la Acreditación de los Auditores HACCP del Ministerio de la Industria Pesquera.

CAPACITACION EN EL MIP

Desde 1992 hasta el 2006 se han impartido los siguientes cursos con profesores de la DCT a través de nuestros centros oficiales de capacitación.

TEMAS	CURSOS	CAPACITADOS
• Calidad, Inocuidad, Tecnología de los Productos Pesqueros y Legislación Nacional	30	787
• Formación y recalificación de auditores	17	533
• Habilitación de inspectores de la ONIP	20	392
• Gestión de la Calidad	9	368
• Actualización de la Legislación Europea	2	163
TOTALES:	78	2243

2. OBJETIVO DE LA MISION

Evaluar si la Autoridad Competente (AC) es capaz de garantizar que las condiciones especiales que rigen las importaciones a la UE de los Productos Pesqueros (PP) de origen Cuba, como se establecieron en la Decisión 98/572/CE, son cumplidas.

La evaluación cubrió la cadena de producción completa de PP involucrada en la exportación a la UE.

3. ANTECEDENTES

Cuba fue inspeccionada por la Unión Europea en 1997, siendo incluida en la Lista I de Terceros Países mediante las Decisiones 572/98/CE y 573/98/CE.

Las importaciones de productos pesqueros de Cuba en el momento de la misión estaban autorizadas para un total de 10 establecimientos y 2 buques fábricas (BF).

La Autoridad Competente (AC) declaró que el total de la producción exportada a la UE en el 2005 fue alrededor de 5070 t. Estas exportaciones están compuestas mayormente de langosta (*Panulirus argus*) 2369 t, camarón de cultivo (*Litopenaeus vanamei*) 1402 t, camarón salvaje (*Farfantepenaeus notialis*) 1216 t, y bonito, 80 t entre *Katsuwonus pelamis* y *Thunnus alalunga*.

La Dirección de Calidad y Tecnología del MIP (DCT) como AC suministró la información solicitada por la DG SANCO en los cuestionarios pre misión.

4. PLAN DE ACCION

La DCT, elaboró un Plan de Acción y creó un grupo coordinador que incluyó a las entidades que integran el Sistema de Inspección y Certificación de Productos Pesqueros de Exportación.

También se consideraron las empresas de los Grupos Empresariales Pescacuba y Gedecam que son los que tienen establecimientos pesqueros declarados.

Las acciones incluyeron fundamentalmente:

- Revisión y actualización de la legislación y la documentación de trabajo de la AC**
- Reunión con los Organismos Oficiales y las Autoridades Sanitarias del país (ONN, IMV, MINSAP, INRH, CITMA)**
- Reuniones de trabajo de la AC y el Grupo Coordinador para la preparación de la visita de la UE.**
- Capacitación de directivos, especialistas e inspectores de ONIP e IMV en el tema de la nueva legislación sanitaria europea.**

5. BASE LEGAL

La Misión se llevó a cabo de acuerdo con las autoridades cubanas y bajo los requisitos generales de la legislación comunitaria y en particular:

- **Artículo 46 del Reglamento CE 882/2004** del Parlamento Europeo del 29 de abril del 2004 sobre los controles oficiales ejecutados para asegurar la verificación de la conformidad con alimentos y piensos.
- **Decisión de la Comisión 98/140/CE** de febrero de 1998 que establece ciertas reglas de detalladas relativas a los chequeos al azar llevados a cabo en el campo veterinario por los expertos de la Comisión de los terceros países.

6. ALCANCE DE LA EVALUACIÓN

Se midió la equivalencia de lo legislado por Cuba con la legislación comunitaria.

- **Reglamento (CE) No. 852/2004** del Parlamento Europeo y del Consejo del 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- **Reglamento (CE) No. 853/2004** del Parlamento Europeo y del Consejo del 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- **Reglamento (CE) No. 854/2004** del Parlamento Europeo y del Consejo del 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano.
- **Reglamento (CE) No. 882/2004** del Parlamento Europeo y del Consejo del 29 de abril de 2004 sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales.
- **Decisión 98/572/CE** por las que se fijaron las condiciones particulares de importación de productos de la pesca y de la acuicultura originarios de Cuba a la UE.

7. DESARROLLO DE LA MISIÓN

- Se desarrolló una reunión inicial el día 11 de julio del 2006 en el Salón de reuniones del MIP.
- En la reunión inicial se hicieron presentaciones de la DCT y la ONIP.
- Se revisó por el equipo de la Misión el cronograma propuesto y el objetivo de la Misión.

Fueron visitados los siguientes lugares :

Autoridad Competente Central	2	
VISITAS A LABORATORIOS		
Productos pesqueros	4	
PRODUCCION PRIMARIA		
Barcos	7	Incluye 1 buque fábrica
Granjas de Acuicultura	1	Camarón cultivo
Sitios de desembarque	2	
FACILIDADES DE PROCESAMIENTO		
Establecimientos	5	

8. PRINCIPALES HALLAZGOS EXPRESADOS POR EL AUDITOR LIDER EN LA REUNION DE CONCLUSIONES.

A. AUTORIDAD COMPETENTE, GENERALIDADES Y DESEMPEÑO.

- La estructura de la Autoridad competente MIP es a través de la DCT y la ONIP.
- Buena estructura de la AC.
- La DCT cumple con su misión prevista
- Hay un número suficiente de inspectores de la ONIP que aseguran los controles y la presencia casi permanente en los establecimientos.
- Se han organizado cursos de capacitación a todos los niveles tanto a personal técnico, trabajadores y dirigentes que incluye la legislación de la UE, esta se considera buena.

B. LEGISLACION

- **La legislación, procedimientos, resoluciones y otros son básicamente equivalentes a la legislación europea aunque hay algunas cuestiones que se consideran no equivalentes tales como:**
 1. **Temperatura de los productos frescos de 0 °C a 5 °C y la legislación europea establece cercana a la temperatura de fusión del hielo 0 °C.**
 2. **Los coliformes totales en agua que para nosotros es <2 coliformes/100 ml de agua y la legislación europea plantea 0 coliformes/100 ml de agua.**
 3. **El contaminante Pb (plomo) para las conservas en Cuba es 1 mg/kg, la legislación europea plantea el mismo valor que para el producto fresco, 0,2 mg/kg.**
- **Existen procedimientos escritos para los controles, toma de muestras, alerta, frecuencia de inspección, etc.**
- **Los objetos y programas de inspección y auditorías están bien definidos y hay buena efectividad y seguimientos de las inspecciones.**
- **El Certificado de aprobación de los establecimientos declarados puede especificar el período de validez.**
- **El registro de control de temperatura debe estar en función de la lectura de un termógrafo.**

C. CONTROLES OFICIALES

- La inspección a los barcos por la DCT es buena.
- Existe buena efectividad y seguimiento a las inspecciones y auditorías, cubre todos los ámbitos. Se pueden observar mejoras de unas inspecciones a otras, aunque algunas no conformidades se repiten año tras año. En cuanto a las conclusiones de las auditorías, estas no se tuvieron en cuenta para el cierre de la planta de conservas de túnidos.
- Los controles organolépticos son muy buenos dada la frescura de los productos, llegan prácticamente vivos, la langosta llega viva y el camarón muy fresco por la cercanía de las granjas.
- Las Bases Nitrogenadas Volátiles totales (BNVT) se han implementado solo para dudas con la frescura, eso es correcto.
- La histamina para los túnidos debe hacerse por HPLC y no por fluorimetría. Los registros de control de temperatura del bonito son muy buenos. Existen registros de control de análisis y de temperatura.
- La parasitología está bien.

C. CONTROLES OFICIALES

- **El Plan de Residuos Químicos para la acuicultura fue evaluado por la unidad pertinente del FVO. Las deficiencias fueron identificadas en relación con la Directiva 96/23/CE. Una directriz de 2 meses fue dada por esa unidad para corregir las deficiencias detectadas.**
- **El equipo de la misión señaló que en la acuicultura no hay monitoreo para sustancias de mayor relevancia como nitrofuranos, cloranfenicol, o verde malaguita.**
- **El control de residual de sulfito es correcto.**
- **Contaminantes: Los controles oficiales se llevan a cabo pero no como lo prescribe el Reglamento 466/2001. Las langosta, la cual es el principal producto exportable, no está cubierta en el programa de monitoreo. No hay un programa de monitoreo para el mercurio en el pescado salvaje. Hubo evidencia de monitoreo para Cd y Pb en atún y camarón y en una ocasión para Hg en camarón de cultivo.**
- **En cuanto a los plaguicidas consideran correcto todo, hay profesionalidad y estudios interlaboratorios.**

C. CONTROLES OFICIALES

- **Los análisis microbiológicos en PP se llevan a cabo sobre una base regular, con resultados que muestran una buena calidad microbiológica.**
- **El control de parásitos se lleva a cabo según Reglamento 2074/2005.**
- **Hay un procedimiento claro para la certificación, el cual incluye cada embarque a ser inspeccionado a priori para exportar por inspectores de la ONIP. Subsecuentemente los Certificados Sanitarios son firmados por la ACC. Los Certificados Sanitarios son seriadamente numerados y cumplen el formato con todos los requerimientos de la Decisión 98/572/CE.**

D. ESTABLECIMIENTOS Y SITIOS VISITADOS

ESTABLECIMIENTOS: Todos estaban en conformidad con los requerimientos comunitarios. Un plan HACCP ha sido implementado en cada establecimiento, como lo exige el Artículo 5 del Reglamento 852/2004/CE. Los autocontroles y pre-requisitos son monitoreados de forma regular y sistemática.

- No existen termógrafos en las cámaras de mantenimiento de congelado.
- Existe corrosión en algunas cámaras y maquinarias.
- Problemas de hermeticidad en algunas puertas.
- Temperaturas en algunas cámaras por encima de -18°C . (esto sólo fue encontrado en una planta)
- Problemas en el mantenimiento de algunos suelos y drenajes.
- Producto descabezado en contacto con agua helada.

BARCOS: El Barco Fábrica estaba en buen estado de mantenimiento y limpieza. Además, éste tenía facilidades y equipamiento adecuado, para una adecuada manipulación y almacenamiento de camarones. Sin embargo, el almacén no estaba equipado con registrador de temperatura como es requerido en el Anexo III, Sección VIII, Capítulo I, part 1.C (2) del Reglamento 853/2004.

El equipo de la misión también visitó 6 barcos involucrados en la captura de la langosta y el camarón. Ellos estaban generalmente en buen estado de mantenimiento y tenían adecuadas facilidades.

D. ESTABLECIMIENTOS Y SITIOS VISITADOS

LABORATORIOS: Cada establecimiento tiene su propio laboratorio para análisis diarios. Adicionalmente hay un Laboratorio Central (Centro de Investigaciones Pesqueras) bajo el Ministerio de Pesquerías, y hay otros laboratorios a nivel central los cuales llevan a cabo análisis específicos para metales pesados en agua o para pesticidas. Todos los laboratorios involucrados en los análisis de PP han sido aprobados por la AC y la lista publicada en la Resolución 108/2006.

A parte de esto en los establecimientos, el equipo de la misión visitó 4 laboratorios a nivel central. El único laboratorio acreditado es uno que analiza metales pesados.

Los laboratorios han implementado un sistema de calidad los cuales incluyen auditorías internas así como auditorías por la ACC. Aunque estructuralmente están bien mantenidos, con capacidad y personal bien entrenado y análisis que cubren la mayoría de los requerimientos de la legislación Comunitaria.

D. ESTABLECIMIENTOS Y SITIOS VISITADOS

Señalamientos :

- **La mayoría de los laboratorios no participan en ensayos inter-laboratorios, y cuando ellos lo hicieron, algunos de los resultados fueron insatisfactorios. No hubo evidencia de ensayos inter-laboratorios usando PP como matrix.**
- **Los límites de detección para Cd y Pb en el laboratorio donde normalmente están corriendo estos ensayos fueron por encima de los requeridos por la Directiva 2001/22/CE.**
- **La existencia de método para el análisis de histamina es la espectrofluorometría, mientras que el Reglamento 2073/2005 requiere acceso a “High Performance Liquid Chromatography” (HPLC) como método de referencia.**

9. CONCLUSION GENERAL DADA POR EL EQUIPO DE LA MISIÓN

Se consideró que el sistema de controles oficiales aplicados a los productos pesqueros que se exportan a la UE desde Cuba, así como la frescura de los mismos, no permiten que ocurran riesgos para la salud de los consumidores.

9. RECOMENDACIONES

La ACC debe suministrar a los servicios de la Comisión un Plan de Acción, incluyendo un cronograma para su cumplimiento; dentro de un mes de recepcionado el informe dirigidas a las siguientes recomendaciones

La AC debe asegurarse que:

- 1.** La legislación y reglas aplicables a los establecimientos que exportan a la UE sean equivalentes a los requerimientos comunitarios particularmente a los límites relativos a los coliformes en agua potable, temperatura de almacenamiento de productos pesqueros frescos y límites para metales pesados en PP
- 2.** El Sistema de control asegure que las deficiencias detectadas por los servicios de inspección sean adecuadamente seguidas
- 3.** Todos los barcos y establecimientos registrados/aprobados para exportación a la UE cumplan con los requerimientos para operadores de negocios de alimentos tales como lo establecido en los Reglamentos (CE)852/2004 y CE 853/2004
- 4.** El Programa de Monitoreo cubra todos los parámetros relativos a residuos y contaminantes solicitados por la Directiva 96/23/CE y el Reglamento CE 466/2001

- 5. Los parámetros analizados en agua potable abarquen todo el conjunto de criterios de la Directiva 98/83/CE**
- 6. Los niveles de monitoreo de histamina en las familias susceptibles sean llevados a cabo con HPLC como método de referencia, tal como lo establece el Reglamento CE 2073/2005**
- 7. Como parte del Sistema de Calidad, los laboratorios participen en estudios ínter laboratorios.**
- 8. Los laboratorios designados por la AC para realizar los análisis deben mantener un programa encaminado a la acreditación por la ISO 17025 de acuerdo con los Requerimientos del Artículo 12 del Reglamento (CE)882/2004 y artículo 18 del Reglamento (CE)2076/2005**

Algunas consideraciones sobre interpretaciones en la aplicación de los Reglamentos de la UE.

- ✓ El término empleado en el Reglamento 853/2004 “**temperatura próxima a la de fusión del hielo**”, es ambiguo, específicamente cuando se refiere a los procesos vinculados con los productos de la pesca frescos.
- ✓ El mantenimiento en agua helada durante la operación de clasificación de colas de langostas o de camarón lo consideraron como que se incumplía lo establecido en el Anexo III, Sección VIII, Capítulo III, parte A del Reglamento 853/2004. Esta operación no es un almacenamiento y esta agua es potable, del proceso, con todas las características higiénicas y bajo control de tiempo y temperatura, siendo esta una tecnología usada por mas de 30 años.
- ✓ Si en los países existen leyes que prohíben la importación y uso de algunos medicamentos veterinarios ¿Por qué hay que incluirlos en los PNRQ? que de hecho son caros y esta situación lo encarece mas.
- ✓ El término empleado en el Reglamento 852/2004 “**agua corriente caliente**” para el lavado de las manos, es ambiguo, pues ¿hasta donde es “**caliente**”? En nuestros países; del trópico, a nuestro entender no se requiere calentar el agua para lavarse las manos en las instalaciones industriales .

FIN



noviembre 2006