

envasado: Fileteado, corte en rodajas, pelado, picado, congelación, transformación.

No se consideran buques factoría:

Los buques de pesca que únicamente practiquen a bordo la cocción de gambas y de moluscos.

Los buques de pesca que sólo procedan a la congelación a bordo.

Establecimiento: Cualquier local en el que se preparen, transformen, refrigieren, congelen, envasen o depositen productos pesqueros. No se consideran establecimiento los mercados de subastas ni los mercados al por mayor en los que únicamente se efectúen la exposición y la venta al por mayor.

Mercado de subasta o lonja pesquera: El lugar en que únicamente se efectúa la exposición y primera venta al por mayor de productos de la pesca.

Mercado al por mayor: Los centros de concentración de productos de la pesca, en los que únicamente se efectúa la exposición y venta al por mayor.

Art. 2. Los buques factoría, establecimientos, mercados de subasta y mercados al por mayor que cumplan las normas de higiene fijadas por la Directiva 91/493/CEE, que estuvieran ejerciendo su actividad el 31 de diciembre de 1991 y no se ajusten a los requisitos que en materia de equipos y estructuras, figuran en el anexo I de la presente Orden, deberán solicitar antes del 1 de julio de 1992, un plazo adicional para la adecuación a los requisitos citados. El plazo adicional terminará el 31 de diciembre de 1995.

Art. 3. Los requisitos en materia de equipos y estructuras previstos en el anexo I que pueden ser objeto de excepciones, figuran en el anexo II de la presente Orden.

Art. 4. Los armadores de los buques factoría remitirán la solicitud, debidamente justificada, que deberá contener las especificaciones que figuran en el anexo III de la presente Orden, a la Dirección General de Estructuras Pesqueras del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Dicha solicitud deberá ir acompañada de un plan que especifique el correspondiente programa de actuaciones y plazos de ejecución, encaminados a que los buques factoría se adapten a los requisitos que figuran en el anexo I.

Art. 5. Los responsables de los establecimientos, mercados de subasta y mercados mayoristas, remitirán a los servicios competentes de las Comunidades Autónomas, una solicitud debidamente justificada que deberá contener las especificaciones que figuran en el anexo III de la presente Orden, y que deberá ir acompañada de un plan que especifique el correspondiente programa de actuaciones y plazos de ejecución encaminados a su adaptación a los requisitos que figuran en el anexo I.

Las Comunidades Autónomas, comprobarán la adecuación del plan propuesto a las exigencias del anexo I y remitirán a la Dirección General de Mercados Pesqueros del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación o a la Dirección General de Protección de los Consumidores del Ministerio de Sanidad y Consumo, relación de las solicitudes presentadas acompañada de la siguiente documentación:

Copia de las solicitudes individualizadas.
Plan de actuaciones e informe correspondiente.

Art. 6. La relación de buques factoría, establecimientos, mercados de subasta y mercados mayoristas solicitantes de excepciones temporales, así como la documentación que las acompaña será remitida por la Administración del Estado a la Comisión de las Comunidades Europeas.

DISPOSICION FINAL

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Madrid, 11 de junio de 1992.

ZAPATERO GOMEZ

Excmos. Sres. Ministros de Sanidad y Consumo y de Agricultura, Pesca y Alimentación.

ANEXO I

CAPITULO PRIMERO

Requisitos exigibles a los buques factoría

I. Requisitos relativos a la construcción y al equipo

1. Los buques factoría deberán disponer al menos:

a) De un espacio de recepción destinado a recibir a bordo los productos pesqueros, diseñado y distribuido en zonas suficientemente grandes como para poder separar las aportaciones consecutivas. Este espacio de recepción y sus elementos desmontables deberán poder

limpiarse fácilmente. Deberá ser diseñado de tal manera que los productos se encuentren protegidos de la acción del sol o de las inclemencias del tiempo, así como de cualquier fuente de suciedad o contaminación.

b) De un sistema de transporte de los productos pesqueros, desde el espacio de recepción hasta los lugares de trabajo, que cumpla las reglas de higiene.

c) De lugares de trabajo de dimensiones suficientes para que se puedan realizar en condiciones de higiene adecuadas las preparaciones y transformaciones de los productos pesqueros. Estarán concebidos y diseñados de forma que se evite toda contaminación de los productos.

d) De lugares de almacenamiento de los productos acabados de dimensiones suficientes, concebidos para poder ser limpiados fácilmente. Si funcionara a bordo una unidad de tratamiento de desechos, se deberá dedicar una bodega separada al almacenamiento de estos subproductos.

e) De un local de almacenamiento del material de embalaje, separado de los locales de preparación y transformación de los productos.

f) De equipos especiales para evacuar, bien directamente al mar o, si las circunstancias así lo requieran, en un recipiente estanco reservado para este uso, los desechos y productos pesqueros no adecuados para el consumo humano. Si estos desechos fueran almacenados y tratados a bordo para su saneamiento, se deberá disponer de locales separados, previstos para este uso.

g) De una instalación que permita el aprovisionamiento de agua potable, con arreglo a la Reglamentación Técnico-Sanitaria para el establecimiento y control de calidad de las aguas de consumo público, aprobada por Real Decreto 1138/1990, de 14 de septiembre, o de agua de mar limpia a presión. El orificio de bombeo del agua de mar deberá estar situado de manera que la calidad del agua bombeada no pueda verse afectada por la evacuación al mar de las aguas residuales, desechos y aguas de refrigeración de los motores.

h) De un número adecuado de vestuarios, lavabos y retretes, no pudiendo éstos últimos comunicarse directamente con los locales en los que se preparan, transforman o almacenan los productos pesqueros. Los lavabos deberán estar dotados de medios de limpieza y secado que cumplan las normas higiénicas, los grifos de los lavabos no podrán accionarse con la mano.

2. En los lugares en los que se lleva a cabo la preparación, transformación y/o congelación/ultracongelación de los productos pesqueros, se requerirá:

a) Un suelo que sea a la vez antideslizante, fácil de limpiar y de desinfectar y que esté dotado de dispositivos que permitan una fácil evacuación del agua. Las estructuras y aparatos instalados en el suelo deberán estar dotados de bocas o agujeros de dimensiones tales que no pueden obstruirse por los desechos de pescado y que permitan un desagüe fácil.

b) Paredes y techos fáciles de limpiar, sobre todo en el emplazamiento de las tuberías, las cadenas y los conductos eléctricos que los atraviesan.

c) Los circuitos hidráulicos deberán estar dispuestos o protegidos de modo tal que un posible escape de aceite no pueda contaminar a los productos pesqueros.

d) Una ventilación suficiente y, en su caso, una buena extracción del vapor de agua.

e) Una iluminación suficiente.

f) Dispositivos para limpiar y desinfectar los útiles, el material y las instalaciones.

g) Instalaciones para lavarse y desinfectarse las manos, en las que los grifos no podrán accionarse con las manos y que dispongan de toallas de un solo uso.

3. Los aparatos y útiles de trabajo como, por ejemplo, mesas de despiece, contenedores, cintas transportadoras, máquinas para eviscerar, cortar en filetes, etcétera, deberán estar fabricados con materiales resistentes a la corrosión del agua del mar, que sean fáciles de limpiar y desinfectar y mantenerse en buen estado.

4. Los buques factoría que congelen los productos pesqueros deberán disponer:

a) De un equipo de refrigeración suficientemente potente para someter los productos a una rápida reducción de la temperatura que permita alcanzar en el interior de los productos una temperatura de -18°C .

b) De un equipo de refrigeración suficientemente potente para mantener los productos pesqueros en las bodegas de almacenamiento a una temperatura conforme a lo dispuesto en la letra a) del presente apartado. Las bodegas de almacenamiento deberán estar dotadas de un sistema de registro de la temperatura, situado de tal manera que pueda consultarse fácilmente.

II. Requisitos de higiene relativos a la manipulación y el almacenamiento a bordo de los productos pesqueros

1. Las condiciones generales de higiene aplicables a los locales y materiales serán las que se establecen en la letra A del apartado II del capítulo III del presente anexo.

2. Las condiciones generales de higiene aplicables al personal serán las que se establecen en la letra B del apartado II del capítulo III del presente anexo.

3. Las operaciones de descabezado, eviscerado y fileteado deberán realizarse en las condiciones de higiene establecidas en los puntos 2, 3 y 4 del apartado I del capítulo IV del presente anexo.

4. Las operaciones de transformación de los productos pesqueros efectuadas a bordo deberán realizarse en las condiciones de higiene establecidas en los apartados III, IV y V del capítulo IV del presente anexo.

5. El acondicionamiento y el embalaje a bordo de los productos pesqueros deberán realizarse en las condiciones de higiene, establecidas en el capítulo V del presente anexo.

6. El almacenamiento a bordo de los productos pesqueros deberá realizarse en las condiciones de higiene establecidas en los puntos 1 y 2 del capítulo VI del presente anexo.

CAPITULO II

Requisitos exigibles durante y después del desembarque

1. El equipo de descarga y desembarque deberá ser de un material fácil de limpiar y se mantendrá en buen estado de conservación y de limpieza.

2. Al descargar y desembarcar los productos pesqueros se evitará todo tipo de contaminación. Se deberá velar, en particular, para que:

La descarga y el desembarque se efectúen rápidamente.

Los productos pesqueros se depositen sin demora en un entorno protegido a la temperatura adecuada en función de la naturaleza del producto y, en su caso, rodeados de hielo en instalaciones de transporte, almacenamiento, venta o en un establecimiento.

No se emplee material ni se efectúen manipulaciones que puedan deteriorar las partes comestibles de los productos pesqueros.

3. Las partes de los mercados de subasta y de los mercados mayoristas en los que sean expuestos los productos pesqueros para su venta deberán reunir las condiciones siguientes:

a) Estar cubiertas y disponer de paredes fáciles de limpiar.

b) Contar con un pavimento impermeable que sea fácil de limpiar y desinfectar y que facilite el drenaje del agua y con un dispositivo de evacuación de aguas residuales.

c) Estar equipadas con sanitarios que dispongan de un número apropiado de retretes con cisterna y lavabos que dispongan de medios para la limpieza de las manos y toallas de un solo uso.

d) Estar adecuadamente iluminadas para facilitar el control sanitario e inspección de las condiciones de producción de los productos pesqueros.

e) Las zonas donde se expongan o almacenen productos pesqueros, no deben destinarse a otros usos. Estará prohibida la entrada de todo vehículo que emita gases perjudiciales para la calidad de los productos pesqueros. No deberá permitirse la entrada de animales indeseables, tales como aves, perros, etcétera.

Limpiarse regularmente y por lo menos al término de cada venta. Después de cada uso, las cajas se deberán lavar y aclarar por dentro y por fuera con agua potable o agua de mar limpia; en caso necesario, deberán desinfectarse.

g) Disponer de letreros colocados de forma visible en los que se prohíba fumar, escupir, beber y comer.

h) Poderse cerrar y mantenerse cerrados cuando lo considere necesario la autoridad competente.

i) Disponer de una instalación que permita el suministro de agua y que se ajuste a lo dispuesto en el punto 7 del apartado I del capítulo III.

j) Disponer de contenedores estancos especiales, fabricados con material resistente a la corrosión, destinados a contener los productos pesqueros no aptos para el consumo humano.

k) Siempre que no disponga de locales propios «in situ» o en las proximidades inmediatas y en función de las cantidades expuestas para la venta, disponer de un local suficientemente acondicionado, que pueda cerrarse con llave, para uso exclusivo del servicio de inspección.

4. Tras su desembarque o, en su caso, tras la primera venta, los productos pesqueros deberán transportarse sin demora a su lugar de destino, en vehículos de uso exclusivo, de forma que no se rompa la cadena de frío y no sufran contaminaciones.

5. No obstante, si no se cumplieran las condiciones que se establecen en el punto 4, las lonjas en que eventualmente se almacenen los productos pesqueros antes de que se expongan para la venta o después de la venta y a la espera de que se envíen hacia su lugar de destino deberán disponer de cámaras frigoríficas con capacidad suficiente, que se ajusten a los requisitos que se establecen en el punto 3 del

apartado I del capítulo III del presente anexo. En tal caso, los productos pesqueros deberán almacenarse a una temperatura cercana a la del punto de ebullición del hielo.

6. Las condiciones generales de higiene que se establecen en el apartado II del capítulo III, salvo lo dispuesto en la letra a) del punto 1 de la letra B de este mismo capítulo, se aplicarán «mutatis mutandis» a las lonjas en que se almacenen o expongan para la venta los productos pesqueros.

7. Los mercados mayoristas en que se almacenen o expongan para la venta los productos pesqueros estarán sujetos a las disposiciones que se establecen en los puntos 3 y 5 del presente capítulo y en los puntos 4, 10 y 11 del apartado I del capítulo III del presente anexo.

Las condiciones generales de higiene que se establecen en el apartado II del capítulo III del presente anexo se aplicarán «mutatis mutandis» a los mercados de mayoristas.

CAPITULO III

Requisitos generales exigibles a los establecimientos en tierra

1. Condiciones generales de disposición de los locales y dotación de material

Los establecimientos deberán reunir, por lo menos, las siguientes características:

1. Los lugares de trabajo serán de dimensiones suficientes para que las actividades laborales puedan realizarse en condiciones de higiene adecuadas. Dichos lugares de trabajos estarán concebidos y diseñados de forma que se evite toda contaminación del producto y de manera que el sector limpio y el sector sucio estén claramente separados.

2. En los lugares donde se proceda a la manipulación, preparación y transformación de los productos:

a) El suelo será de material impermeable fácil de limpiar y desinfectar, y estará dispuesto de forma que facilite el drenaje de agua, o bien contará con un dispositivo que permita evacuar el agua.

b) Las paredes tendrán superficies lisas fáciles de limpiar, resistentes e impermeables.

c) El techo será fácil de limpiar.

d) Las puertas serán de un material que no se deteriore, fácil de limpiar.

e) Se dispondrá de un sistema adecuado de ventilación y, si es necesario, de extracción del vapor de agua.

f) Existirá una buena iluminación.

g) Habrá un número suficiente de instalaciones para lavarse y desinfectarse las manos; en los locales de trabajo y en los aseos los grifos no deberán poder manejarse con las manos. Estas instalaciones deberán disponer de toallas de un solo uso.

h) Se contará con dispositivos para limpiar los útiles, el material y las instalaciones.

3. Las cámaras isotérmicas donde se almacenen los productos pesqueros:

Cumplirán las disposiciones previstas en las letras a), b), c), d) y f) del punto 2.

Si es necesario, contarán con un equipo de refrigeración suficiente para mantener los productos en las condiciones térmicas definidas en la presente Reglamentación.

4. Se contará con instalaciones apropiadas de protección contra animales indeseables como insectos, roedores, aves, etcétera.

5. Los aparatos y útiles de trabajo como, por ejemplo, mesas de despique, contenedores, cintas transportadoras y cuchillos, deberán estar fabricados con materiales resistentes a la corrosión y fáciles de limpiar y desinfectar.

6. Los productos pesqueros no destinados al consumo humano se conservarán en contenedores especiales estancos, resistentes a la corrosión y existirá un local destinado a almacenar dichos contenedores en caso de que los mismos no se vacíen, como mínimo, al término de cada jornada de trabajo.

7. Se dispondrá de una instalación que permita el suministro, a presión y en cantidad suficiente, de agua potable que cumpla los requisitos establecidos en la Reglamentación Técnico-Sanitaria para el abastecimiento y control de calidad de las aguas potables de consumo público aprobada por Real Decreto 1138/1990, de 14 de septiembre o, en su caso, de agua de mar limpia o tratada para su depuración. No obstante, se autorizará excepcionalmente una instalación de suministro de agua no potable para producir vapor, combatir los incendios o refrigerar los equipos frigoríficos, siempre que las conducciones instaladas a tal efecto no permitan el uso de dicha agua con otros fines ni presenten ningún riesgo de contaminación para los productos. Las conducciones de agua no potable deberán distinguirse claramente de las utilizadas para el agua potable o el agua de mar limpia.

8. Se contará con un dispositivo de evacuación del agua residual que reúna las condiciones higiénicas adecuadas.

9. Existirá un número suficiente de vestuarios con paredes y suelo lisos, impermeables y lavables, de lavabos y de retretes con cisterna. Estos no deberán comunicarse directamente con los locales de trabajo. Los lavabos deberán estar dotados de productos para la limpieza y desinfección de las manos y de toallas de un sólo uso; los grifos no deberán accionarse con la mano.

10. Existirá un local correctamente acondicionado, que pueda cerrarse con llave, a disposición exclusiva del servicio de inspección cuando la cantidad de productos tratados requiera su presencia regular o permanente.

11. Deberá haber equipos adecuados para la limpieza y desinfección de los medios de transporte. Sin embargo, dichos equipos no serán obligatorios cuando existan disposiciones que obliguen a la limpieza y desinfección de esos medios en locales oficialmente autorizados por la autoridad competente.

12. En los establecimientos en que se conserven animales vivos como crustáceos y peces, deberá existir una instalación adecuada para mantenerlos vivos en las mejores condiciones posibles y que reciba agua de una calidad tal que no transmita organismos o sustancias nocivas a los animales.

II. Condiciones generales de higiene

A. Condiciones generales de higiene aplicables a los locales y materiales:

1. Los suelos, paredes, techos y tabiques de los locales y el material e instrumentos utilizados para trabajar con productos pesqueros deberán mantenerse en buen estado de limpieza y funcionamiento de manera que no constituyan un foco de contaminación para dichos productos.

2. Se deberá exterminar sistemáticamente todo roedor, insecto o cualquier otro parásito en los locales o en los materiales. Los ratidas, insecticidas, desinfectantes y demás sustancias potencialmente tóxicas deberán almacenarse en habitaciones o armarios cerrados con llave; se utilizarán de forma que no exista riesgo de contaminación de los productos.

3. Los locales, útiles y material de trabajo deberán utilizarse únicamente para la manipulación de productos pesqueros. No obstante, previa autorización de la autoridad competente, podrán emplearse, simultáneamente o no, para la preparación de otros productos alimenticios.

4. Se utilizará agua potable tal como se establece en la Reglamentación Técnico-Sanitaria para el abastecimiento y control de calidad de las aguas potables de consumo público aprobada por Real Decreto 1138/1990, de 14 de septiembre, o agua de mar limpia para todos los fines. No obstante, con carácter excepcional, podrá autorizarse la utilización de agua no potable para producir vapor, combatir incendios o refrigerar las máquinas, siempre que las conducciones instaladas a tal efecto no permitan el uso de dicha agua con otros fines ni presenten ningún riesgo de contaminación para los productos.

5. Los detergentes, desinfectantes y sustancias similares deberán ser autorizados por la autoridad competente y utilizarse de forma que los equipos, el material y los productos no se vean afectados por ellos.

B. Requisitos generales de higiene aplicables al personal:

1. Se exigirá del personal el máximo estado de limpieza posible. En particular:

a) El personal deberá vestir ropa de trabajo adecuada y limpia y llevar un gorro limpio que cubra totalmente el cabello. Sobre todo cuando se trate de personas que manipulen productos pesqueros que puedan contaminarse.

b) El personal encargado de la manipulación y preparación de dichos productos deberá lavarse las manos, por lo menos, cada vez que reanude el trabajo; las heridas en las manos deberán cubrirse con un vendaje estanco.

c) Estará prohibido fumar, escupir, beber y comer en los locales de trabajo y de almacenamiento de los productos pesqueros.

2. El empresario tomará todas las medidas necesarias para evitar que trabajen y manipulen los productos pesqueros, aquellas personas susceptibles de contaminarlos hasta que se demuestre su aptitud para hacerlo sin peligro.

En el momento de la contratación, toda persona que vaya a trabajar con productos pesqueros o a manipular tales productos deberá acreditar mediante certificación médica que no existen contraindicaciones de ningún tipo para que sea destinada a esas tareas.

Los controles de dichas personas se regularán por lo dispuesto en el Reglamento de Manipuladores de Alimentos, aprobado por el Real Decreto 2505/1983, de 4 de agosto.

CAPÍTULO IV

Requisitos especiales para la manipulación de productos pesqueros en los establecimientos en tierra

I. Requisitos para los productos frescos

1. Si los productos refrigerados sin acondicionar no se distribuyen, despachan, preparan o transforman inmediatamente después de su llegada al establecimiento, deberán almacenarse o exponerse con hielo en las cámaras frigoríficas para productos refrigerados del establecimiento. Se añadirá hielo tantas veces como sea necesario; el hielo utilizado, con o sin sal deberá proceder de agua potable o agua de mar limpia y se depositará en condiciones higiénicas satisfactorias dentro de recipientes destinados a tal efecto; dichos recipientes se mantendrán limpios y en buen estado. Los productos frescos embalados deberán refrigerarse con hielo o mediante un sistema mecánico que mantenga una temperatura similar.

2. Las operaciones tales como el eviscerado y el descabezado deberán llevarse a cabo de manera higiénica y los productos serán lavados con abundante agua potable o agua de mar limpia inmediatamente después de esas operaciones.

3. Las operaciones tales como el fileteado y corte en rodajas se llevarán a cabo de manera que evite cualquier contaminación o suciedad debidas, especialmente, a las operaciones de descabezado y eviscerado, y se efectuarán en un local distinto; los filetes y rodajas no podrán permanecer en las mesas de trabajo más tiempo del necesario para su preparación y los que se vendan frescos deberán refrigerarse lo antes posible una vez preparados.

4. Las vísceras y las partes que puedan constituir un riesgo para la salud pública se separarán y apartarán de los productos destinados al consumo humano.

5. Los recipientes utilizados para despachar o almacenar productos pesqueros frescos deberán estar diseñados de manera que los protejan de toda contaminación, los conserven en condiciones higiénicas satisfactorias y permitan evacuar con facilidad el agua de fusión.

6. A menos que se disponga de instalaciones para su eliminación constante, los desechos se depositarán en recipientes estancos provistos de una tapa y fáciles de limpiar y desinfectar. Los desechos no deberán acumularse en los lugares de trabajo. Se evacuarán, bien en forma continua cada vez que se llenen los recipientes o, como mínimo, al final de cada jornada de trabajo, a los contenedores o al local a que se refiere el punto 6, del apartado I del capítulo III del presente anexo. Los recipientes, contenedores y/o locales destinados a los desechos se limpiarán cuidadosamente y, en caso de necesidad, se desinfectarán después de cada uso. Los desechos almacenados no deberán constituir un foco de contaminación para el establecimiento ni de molestias para su entorno.

II. Requisitos para los productos congelados

1. Los establecimientos deberán disponer de:

a) Un equipo de refrigeración suficientemente potente para someter los productos a una rápida reducción de la temperatura que permita obtener las temperaturas de -18°C .

b) Un equipo de refrigeración suficientemente potente para mantener los productos en los lugares de almacenamiento a una temperatura que no sea superior a la que se ha establecido en la letra a) de este apartado.

No obstante, por razones imperativas técnicas ligadas al método de congelación y a la manipulación de estos productos, para los pescados enteros congelados en salmuera y destinados a la fabricación de conservas, se pueden tolerar temperaturas superiores a -18°C , sin que puedan ser superiores a -9°C .

2. Los productos frescos que se congelen o ultracongeleen deberán cumplir los requisitos indicados en el apartado I del presente capítulo.

3. Las cámaras de almacenamiento deberán estar equipadas con sistemas de registro de la temperatura de fácil lectura. El sensor de temperatura deberá colocarse en la zona en que la temperatura sea más elevada.

Los gráficos de las temperaturas registradas estarán a disposición de las autoridades encargadas del control durante el periodo de conservación de los productos como mínimo.

III. Requisitos para los productos descongelados

Los establecimientos que efectúen la descongelación deben cumplir los siguientes requisitos:

1. La descongelación de los productos se efectuará en condiciones de higiene adecuadas. Deberá evitarse cualquier tipo de contaminación y habrá un sistema de evacuación eficaz del agua de fusión.

La temperatura de los productos no deberá aumentar de manera excesiva durante la descongelación.

2. Tras la descongelación, los productos deberán manipularse de acuerdo con los requisitos establecidos. En caso de llevarse a cabo, las

operaciones de preparación o transformación deberán efectuarse lo antes posible. En caso de que los productos sean puestos directamente en el mercado, deberá figurar en el embalaje una indicación claramente visible que indique que se trata de pescado descongelado, de acuerdo con el apartado 3 del artículo 6, capítulo IV de la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados aprobada por Real Decreto 212/1992, de 6 de marzo.

IV. Requisitos para los productos transformados

1. Los productos frescos, congelados y descongelados utilizados en la transformación deberán ajustarse a los requisitos establecidos en los apartados I o II del presente capítulo.

2. En caso de aplicarse un tratamiento para inhibir la proliferación de microorganismos patógenos o si este tratamiento reviste importancia para la conservación del producto, dicho tratamiento debe ser científicamente reconocido o en el caso de un tratamiento de moluscos bivalvos vivos contemplados en su Reglamentación específica, que no hubieran sido objeto de una reinstalación o de una depuración, dicho tratamiento debe ser aprobado con arreglo al procedimiento comunitario previsto por la Comisión Económica Europea en un plazo de cuatro meses desde la recepción de la solicitud de un Estado miembro.

El responsable del establecimiento deberá llevar un registro de los tratamientos aplicados. En función del tipo de tratamiento utilizado, deberá registrarse y controlarse el tiempo y la temperatura de los tratamientos térmicos, la concentración de sal, el pH, el contenido en agua. Los registros se mantendrán a disposición de la autoridad competente durante un periodo, al menos, igual al periodo de conservación del producto.

3. Los productos cuya conservación sólo esté garantizada durante un periodo limitado tras la aplicación de tratamientos tales como la salazón, el ahumado, la desecación o el escabechado, deberán llevar en el embalaje y/o envase una inscripción claramente visible que indique las condiciones de almacenamiento, de conformidad con lo dispuesto en la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados, aprobada por Real Decreto 212/1992, de 6 de marzo.

Además deberán cumplirse los siguientes requisitos:

4. Conservas: En la elaboración de productos pesqueros que se sometan a esterilización en envases herméticamente cerrados, se cumplirá que:

a) El agua utilizada para la preparación de las conservas sea potable.

b) El tratamiento térmico se aplique empleando un procedimiento apropiado, definido según criterios tales como el tiempo de calentamiento, la temperatura, el llenado, el tamaño de recipiente, etcétera, de los que se llevará un registro. El tratamiento térmico deberá ser capaz de destruir o inactivar los gérmenes patógenos y toda espora de microorganismos patógenos. El equipo de tratamiento térmico deberá llevar dispositivos de control que permitan comprobar que los envases han sido sometidos efectivamente a un tratamiento térmico adecuado. El enfriado de los recipientes después del tratamiento térmico deberá realizarse con agua potable, sin perjuicio de la presencia de posibles aditivos químicos utilizados con arreglo a las buenas prácticas tecnológicas para impedir la corrosión de los equipos y de los contenedores.

c) El fabricante, con el fin de comprobar que los productos transformados han sido efectivamente sometidos a un tratamiento térmico adecuado, lleve a cabo otros controles por muestreo mediante:

Pruebas de incubación. La incubación se realizará a 37° C. durante siete días o a 35° C. durante diez días, o cualquier otra combinación equivalente.

Exámenes microbiológicos del contenido y de los envases en el laboratorio del establecimiento o en otro laboratorio autorizado.

d) Con objeto de garantizar la eficacia del envasado, se tomen muestras de la producción diaria a intervalos previamente fijados y se dispondrá de un equipo adecuado que permita examinar los cortes transversales de las juntas de los envases cerrados.

e) Se lleven a cabo controles para comprobar que los envases no estén deteriorados.

f) Todos los envases que hayan sido sometidos a un tratamiento térmico en condiciones prácticamente idénticas deberán llevar una marca de identificación del lote, de conformidad con lo dispuesto en el Real Decreto 1808/1991, de 13 de diciembre, por el que se regulan las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio.

5. Ahumado: Las operaciones de ahumado deberán realizarse en un local separado o emplazamiento destinado al efecto que, en caso necesario, estará provisto de un sistema de ventilación que impida que los humos y el calor de la combustión afecten a los demás locales y emplazamientos en los que se preparen, transformen o almacenen los productos pesqueros.

a) Los materiales empleados para la producción de humo para el ahumado del pescado se almacenarán apartados de la zona de ahumado y se utilizarán de forma que no contaminen los productos.

b) Se prohibirán los materiales empleados para la producción de humo por combustión de madera que haya sido pintada, barnizada, encolada o que haya sufrido cualquier tratamiento químico para su conservación.

c) Tras ser ahumados los productos se enfriarán rápidamente a la temperatura necesaria para su conservación antes de su embalaje y/o envasado.

6. Salazón:

a) Las operaciones de salazón se realizarán en lugares distintos y suficientemente separados de aquéllos en que se efectúen las demás operaciones.

b) La sal utilizada en la preparación de productos pesqueros deberá estar limpia y almacenarse de manera que se evite todo riesgo de contaminación. No deberá utilizarse más de una vez.

c) Los recipientes utilizados en la salazón deberán estar fabricados de forma que se evite toda contaminación de los productos durante esta operación.

d) Los recipientes y zonas destinados a la salazón deberán limpiarse antes de proceder a ella.

7. Cocción de moluscos y crustáceos: La cocción de moluscos y crustáceos deberá llevarse a cabo de la siguiente manera:

a) Toda la cocción habrá de ir rápidamente seguida de refrigeración. El agua utilizada a tal efecto deberá ser potable o agua de mar limpia. Si no se emplea ningún otro medio de conservación, la refrigeración deberá mantenerse hasta que se alcance la temperatura de fusión del hielo.

b) Las operaciones de separación de las valvas y pelado se llevarán a cabo higiénicamente evitando cualquier contaminación del producto. Cuando éstas se realicen a mano, los trabajadores pondrán una especial atención en el lavado de las manos y se limpiarán cuidadosamente todas las superficies de trabajo. Si se utilizan máquinas, deberán limpiarse frecuentemente y desinfectarse al final de cada jornada de trabajo.

Después de la operación de separación de las valvas o pelado, los productos cocidos habrán de ser inmediatamente congelados o refrigerados a una temperatura que impida el desarrollo de gérmenes patógenos y serán almacenados en locales adecuados.

c) El fabricante ordenará la realización periódica de controles microbiológicos de su producción.

8. Pulpa de pescado: La pulpa de pescado obtenida mediante separación mecánica de las espinas se elaborará con arreglo a las condiciones siguientes:

a) La separación mecánica habrá de efectuarse sin demora innecesaria después del fileteado utilizando materias primas sin vísceras. Si se utiliza pescado entero, deberá haberse eviscerado y lavado previamente.

b) Las máquinas se limpiarán frecuentemente y, por lo menos, cada dos horas.

c) Después de la fabricación, la pulpa deberá congelarse con la máxima rapidez posible o incorporarse a un producto destinado a la congelación o a un tratamiento estabilizador.

V. Requisitos referentes a la presencia de parásitos

1. Durante la producción y antes de su despacho al consumo humano, los pescados y productos de pescado serán sometidos a un control visual para detectar y retirar los parásitos visibles.

Los pescados manifiestamente parasitados o las partes de los pescados manifiestamente parasitados que sean retirados no deben ser puestos en el mercado para el consumo humano.

Las modalidades de dicho control serán aprobadas con arreglo al procedimiento comunitario previsto.

2. Los pescados y productos a base de pescado a que hace referencia el punto 3, que estén destinados al consumo sin ulterior transformación, deberán además someterse a un tratamiento por congelación a una temperatura igual o inferior a -20° C en el interior del pescado, durante un periodo de al menos 24 horas. Dicho tratamiento por congelación deberá aplicarse al producto crudo o al producto acabado.

3. Los pescados y productos siguientes estarán sujetos a lo dispuesto en el punto 2:

a) Pescado para consumir crudo o prácticamente crudo, como el arenque (maatje).

b) Las especies siguientes cuando se traten mediante ahumado en frío durante el cual la temperatura en el interior del pescado sea inferior a 60° C: Arenque, caballa, espadín, salmón salvaje del Atlántico o del Pacífico.

c) Arenque en escabeche y/o salado cuando este proceso no baste para destruir las larvas de nematodos.

4. Los productores velarán para que el pescado y productos pesqueros mencionados en el punto 3 o las materias primas destinadas

a su fabricación sean sometidos antes de su consumo al tratamiento mencionado en el punto 2.

5. Al ser comercializados los productos pesqueros mencionados en el punto 3 deberán ir acompañados de un certificado del fabricante en que se indique a qué tratamiento han sido sometidos.

CAPITULO V

Embalado

1. El embalado deberá efectuarse en condiciones higiénicas satisfactorias evitando toda contaminación de los productos pesqueros.

2. Los materiales de embalaje y los productos que puedan entrar en contacto con los productos pesqueros deberán cumplir todas las normas de higiene y, en particular:

No podrán alterar las características organolépticas de los preparados y de los productos pesqueros.

No podrán transmitir a éstos sustancias nocivas para la salud humana.

Tendrán la resistencia necesaria para garantizar una protección eficaz de los productos pesqueros.

3. El material de embalaje no podrá utilizarse más de una vez, con la excepción de ciertos tipos especiales de embalajes de material impermeable, liso, resistente a la corrosión y fácil de lavar y desinfectar, que podrán utilizarse de nuevo tras su limpieza y desinfección. El material del embalaje utilizado para los productos frescos que se conserven en hielo deberá permitir la evacuación del agua de fusión.

4. El material de embalaje que no esté utilizando deberá almacenarse en una zona distinta de la de producción y estar protegido del polvo y la contaminación.

CAPITULO VI

Almacenamiento y transporte

1. Durante su almacenamiento y transporte, los productos pesqueros se mantendrán a las temperaturas establecidas en la presente Orden. En particular:

Los productos pesqueros frescos o descongelados, así como los productos de crustáceos y moluscos cocidos y refrigerados, se mantendrán a la temperatura de fusión del hielo.

Los productos pesqueros congelados, con excepción de los pescados congelados en salmuera y destinados a la fabricación de conservas, a una temperatura estable de -18°C o inferior en todos los puntos del producto, eventualmente con breves fluctuaciones de un máximo de 3°C hacia arriba durante el transporte.

Los productos transformados, a las temperaturas indicadas por el fabricante, o cuando lo exijan las circunstancias, a las temperaturas establecidas según el procedimiento comunitario previsto.

2. La autoridad competente podrá autorizar excepciones a lo dispuesto en el segundo guión del punto 1 en caso de que los productos pesqueros congelados sean transportados desde un almacén frigorífico hasta un establecimiento autorizado para ser descongelados a su llegada con vistas a una preparación o transformación y que la distancia que haya de recorrerse no exceda los 50 kilómetros o una hora de trayecto.

3. Los productos no podrán almacenarse ni transportarse junto con otros productos que puedan afectar a su salubridad o puedan contaminarlos si no están previstos de un embalaje que garantice una protección satisfactoria.

4. Los vehículos utilizados para el transporte de los productos pesqueros estarán fabricados y equipados de modo que puedan mantener las temperaturas exigidas en la presente Orden durante todo el tiempo de transporte. Si se utiliza hielo para refrigerar los productos, deberá garantizarse la evacuación del agua de fusión para evitar que quede en contacto con los productos. Las superficies interiores del medio de transporte presentarán un acabado que no afecte a la salubridad de los productos pesqueros. Serán lisas y fáciles de limpiar y desinfectar.

5. Los medios de transporte utilizados para los productos pesqueros no podrán emplearse para transportar otros productos que puedan afectar o contaminar a aquéllos, excepto que una limpieza en profundidad seguida de desinfección garanticen que no se producirá contaminación de los productos pesqueros.

6. Los productos pesqueros no podrán transportarse en vehículos o contenedores que no estén limpios y que hubieran debido ser desinfectados.

7. Las condiciones de transporte de los productos pesqueros que se vayan a comercializar vivos no deberán tener ningún efecto negativo sobre estos productos.

ANEXO II

Puntos del anexo I que podrán ser objeto de excepciones

Relativos al apartado I del capítulo I

1. Punto 1, a).
Siempre que los productos estén protegidos del sol y de las inclemencias del tiempo, así como de cualquier fuente de suciedad o contaminación.
2. Punto 1, c).
Siempre que se evite toda contaminación de los productos.
3. Punto 1, d), primera frase.
Siempre que los productos acabados se almacenen a bordo en las necesarias condiciones de temperatura.
4. Punto 1, g), última frase.
Siempre que los productos no puedan verse contaminados por las aguas residuales, los desechos o el agua de refrigeración de los motores.
5. Punto 1, h).
Siempre que el personal que manipule los productos pesqueros pueda lavarse las manos después de utilizar los retretes.
6. Punto 2, a).
Siempre que los suelos se limpien y desinfecten de forma adecuada.
7. Punto 2, b), c) y d).
8. Punto 2, g), en lo relativo a los grifos y toallas.
9. Punto 3.
Siempre que los aparatos y herramientas de trabajo se mantengan en buen estado.

Relativos al capítulo II

10. Punto 3, a).
Siempre que las paredes se mantengan limpias.
11. Punto 3, b).
Siempre que se limpie el suelo después de cada venta.
12. Punto 3, c), primera frase.
13. Punto 3, e), vehículos que emiten gases de escape.
Siempre que se retiren del mercado los productos contaminados por los gases de escape.
14. Punto 3, j).
Siempre que los productos impropios para el consumo humano no puedan contaminar los productos de la pesca ni mezclarse con ellos.
15. Punto 3, k).
16. Punto 7.
En cuanto remite al punto 3 del mismo capítulo y al punto 10 del apartado I del capítulo III.

Relativos al apartado I del capítulo III

17. Punto 1.
Siempre que los productos acabados no puedan ser contaminados por las materias primas o los desechos.
18. Punto 2, a).
Siempre que el suelo se limpie y desinfecte convenientemente.
19. Punto 2, b).
Siempre que las paredes se mantengan limpias.
20. Punto 2, c).
Siempre que el techo no constituya un foco de contaminación.
21. Punto 2, d).
22. Punto 2, e).
Siempre que los productos no se vean alterados o contaminados por el vapor.
23. Punto 2, g).
Siempre que el personal disponga de medios para lavarse las manos.
24. Punto 3.
25. Punto 5.
En lo que respecta a los materiales resistentes a la corrosión siempre que los aparatos y herramientas de trabajo se mantengan limpios.
26. Punto 6.
Siempre que los productos no puedan ser contaminados por los desechos o por los derrames de los mismos.
27. Punto 10.

Relativos al capítulo IV

28. Apartado I, punto 1.
En lo que respecta a la obligación de colocar en la cámara fría del establecimiento aquellos productos que no sean objeto de alguna operación inmediatamente, siempre que se añada hielo a los productos tantas veces como sea necesario durante un período no superior a doce horas o se puedan colocar en una cámara fría no perteneciente al establecimiento que esté situada en las proximidades.
- Apartado I, punto 6.
En lo que respecta a la obligación de colocar los desechos en recipientes estancos provistos de una tapa, siempre que los productos no puedan ser contaminados por los desechos o por los derrames de los mismos.

