NORMA TÉCNICA OBLIGATORIA NICARAGÜENSE. REQUISITOS PARA IMPLEMENTAR EL PLAN HACCP PARA PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLA

NTON 03 002-04.

Publicada en la Gaceta Diario Oficial N°. 64 del 01 de abril del 2005

La Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense 03 002 - 04 Primera Revisión Requisitos para implementar el Plan HACCP para Productos Pesqueros y Acuícolas ha sido preparada por el Comité Técnico de Normas COMITÉ TÉCNICO NACIONAL y en su estudio participaron las siguientes personas:

Sonia García	Ministerio Agropecuario y Forestal (MAGFOR)
Ana Cristina Miranda	Ministerio Agropecuario y Forestal (MAGFOR)
Bernabela Orozco	Ministerio Agropecuario y Forestal (MAGFOR)
Leyla Moncada	Ministerio Agropecuario y Forestal (MAGFOR)
Alan Miranda	Ministerio Agropecuario y Forestal (MAGFOR)
Luis Dinarte	Ministerio Agropecuario y Forestal (MAGFOR)
Birmania Martínez	Ministerio Agropecuario y Forestal (MAGFOR)
Noemí Solano L.	Ministerio Agropecuario y Forestal (MAGFOR)
	Ministerio Agropecuario y Forestal (MAGFOR)
	Ministerio de Fomento, Industria y Comercio (MIFIC)

1. OBJETO

Esta Norma tiene por objeto establecer los requisitos que deben cumplir las plantas procesadoras de productos pesqueros y acuícolas para implementar un plan HACCP.

2. DEFINICIONES

Fuente: http://www.leybook.com/doc/16280

Para los fines de este reglamento las palabras, frases, nombres y términos a continuación tendrán respectivamente los siguientes significados:

2.1 Pescado. Excepto cuando se indique de otra manera, abarca todo miembro del reino animal clasificado como pez ya sea de agua dulce o salada incluyendo rayas y tiburones.

2.2 Moluscos. Cualquier miembro del reino animal clasificado como tal: (caracoles marinos, mejillones, ostiones, almejas, calamares y pulpos, ostras conchas etc.) cuyo uso se recomienda en la alimentación humana autorizado por la autoridad competente.

2.3 Crustáceos. Incluye todo miembro del reino animal clasificado como tal: (cangrejo, camarones, langosta, langostinos, etc.)

2.4 Productos pesqueros. Todos los animales o partes de animales marinos o de agua dulce cefalópodos, incluyendo sus huevos y crías, destinados al consumo como alimento humano, excluyendo los mamíferos acuáticos.

2.5 Procesamiento. En relación a productos pesqueros, significa: manipular, almacenar, preparar, descabezar, eviscerar, despielar, congelar, filetear, clasificar, cambiar a diferentes formas de mercado, manufacturar, preservar, empacar, etiquetar, embarcar, desembarcar o mantener en puerto de productos pesqueros.

Nota 1: No se aplica a la cosecha o transporte de productos pesqueros no relacionada con procesamiento.

Nota 2: No se aplica a prácticas tales como eviscerar o congelar con el único fin de preparar el producto para mantenerlo a bordo de un barco pesquero.

2.6 Planta o establecimiento pesquero. Local destinado al procesamiento de productos pesqueros.

2.7 Producto fresco. Es el producto pesquero recién capturado, que no ha recibido tratamiento conservador y que se ha preservado solamente por refrigeración.

2.8 Proceso de refrigeración. Es el proceso mediante el cual se enfría el producto a una temperatura próxima a la temperatura de fusión del hielo.

2.9 Producto congelado. Es el producto que ha sido sometido a un proceso de congelación suficiente para reducir la temperatura del producto a un grado suficientemente bajo para conservar la calidad inherente del producto y ha sido mantenido a dicha temperatura durante el transporte, almacenamiento y distribución, incluido el momento de la venta final.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/16280

2.10 Proceso de congelación. Es el proceso que se realiza con equipo apropiado de manera que se sobrepasen rápidamente los límites de cristalización máxima. El proceso de congelación rápida no debe considerarse terminado hasta que la temperatura del producto haya alcanzado -18 ºC (0 ºF) en el centro térmico después de la estabilización térmica.

2.11 Producto adulterado. Producto que contiene sustancias venenosas o dañinas, que puedan ser perjudiciales a la salud o que contengan sustancias o cantidades violativas de acuerdo a la ley

2.12 Productos Acuícolas. Son todos los productos pesqueros, nacidos y criados bajo control humano, o capturados durante la fase de juveniles y mantenidos en cautividad, hasta alcanzar tamaño comercial y puestos en el mercado como productos alimenticios.

2.13 Oficina encargada de la inspección. Es la oficina de la Unidad HACCP del Ministerio Agropecuario y Forestal.

2.14 Autoridad competente. Ministerio Agropecuario y Forestal, a través de la Dirección General de Protección y Sanidad Agropecuaria.

2.15 HACCP. Sistema que permite identificar riesgos específicos y medidas preventivas (MP) para su control.

2.16 Riegos. Posibilidad de que ocurra un daño. Los riesgos pueden ser biológicos, químicos físicos y de salubridad.

2.17 Límite crítico. Valor que separa lo aceptable de lo inaceptable.

2.18 Punto de control crítico (PCC). Punto, fase o procedimiento en el que puede aplicarse un control, para impedir, eliminar o reducir a niveles aceptables un riesgo para la inocuidad de los alimentos.

2.19 Acción Correctiva. Medida que hay que adoptar cuando los resultados de la vigilancia de los PCC indican una pérdida de control o cuando se alcance o excede un límite crítico.

2.20 Monitoreo o Vigilancia. Realizar una secuencia planificada de observaciones o mediciones para evaluar si un PCC está bajo control.

2.21 Medida preventiva. Acción que elimina o disminuye la ocurrencia de riesgos a niveles aceptables.

2.22 Anfibios. Animal vertebrado de sangre fría y piel suave de la clase Amphibia.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/16280

3. ANÁLISIS DE RIESGO

3.1 Toda planta pesquera tiene que realizar o dar a realizar para sí un análisis de riesgo para determinar si existen peligros de seguridad alimentaria y de salubridad que pudieran ocurrir para cada tipo de producto pesquero y acuícola procesado en la planta y para identificar las medidas preventivas que la planta puede aplicar para controlar estos peligros.

4. PLAN HACCP

4.1 Toda planta pesquera tiene que tener e implementar un plan HACCP escrito, siempre que el análisis de riesgo revele que puedan ocurrir uno o más riegos de seguridad y salubridad. El plan HACCP será específico para cada planta donde se procesan productos pesqueros y acuícolas y para cada tipo de producto pesquero y acuícola procesado en la planta.

4.2 El plan HACCP debe contener una lista de los riesgos de seguridad alimentaria y salubridad que puedan ocurrir y que tienen que ser controlados, para cada producto pesquero y acuícola procesado.

4.3 El plan HACCP debe contener una lista de los puntos de control críticos para cada riesgo de seguridad alimentaria salubridad identificada.

4.4 El plan HACCP debe contener una lista de los límites críticos que no deben ser excedido en cada PCC.

4.5 El plan HACCP debe contener los procedimientos para monitorear cada PCC y la frecuencia que se va usar.

4.6 El plan HACCP debe contener un plan de acciones correctivas con los procedimientos a seguir cuando se alcanza o excede un límite crítico con la finalidad de corregir la causa de la desviación. Se hará a través de registros, anotándose el destino del producto afectado cuando este sea nuevamente reprocesado. Y el aseguramiento de que la desviación no ocurra de nuevo, se hará mediante una constante evaluación del plan HACCP.

Deben tomarse medidas con respecto al producto afectado para asegurar que no entre en el comercio cualquier producto que pueda ser peligroso para la salud o que sea adulterado como resultado de la desviación. Las acciones correctivas deberán ser documentados completamente y serán sujeto de verificación según lo estipulado en el inciso 4.7 y de registro según el inciso 4.8.

4.7 El plan HACCP debe contener procedimientos de verificación y la frecuencia de

éstas para comprobar el correcto funcionamiento del mismo.

Una revisión integral del plan HACCP debe realizarse siempre que ocurra cualquier cambio que pueda afectar el análisis de riesgo, o altere el plan HACCP de alguna manera o por lo menos una vez al año. La revisión debe ser realizada por un individuo o individuos que tengan la capacitación de acuerdo al inciso 4.9.

Las actividades de verificación incluyen:

a) Una revisión de todas las quejas del consumidor

b) Calibración de los instrumentos de monitoreo del proceso

c) Exámenes del producto final y de producto en proceso, análisis de agua y hielo, análisis microbiológico, equipo y superficie de contacto con el producto.

d) Una revisión de los registros siguiendo una frecuencia como parte de las actividades de verificación por parte de la planta. Esto incluye registros de monitoreo de las PCC, de acciones correctivas tomadas, de calibración de todos los instrumentos de control usados en los PCC, de exámenes de producto final y de producto en proceso, de los procedimientos operacionales de sanitización.

e) Llevar acabo inmediatamente una acción correctiva de acuerdo con el Arto. 6 siempre que el procedimiento de verificación revele la necesidad de hacerla.

f) Lo estipulado, en los puntos a, b y c de este artículo, es sujeto de mantenimiento de registro de acuerdo con el inciso 4.8

4.8 El plan HACCP debe contener un sistema de registro que documente el monitoreo de los PCC. Estos registros deben contener los valores y observaciones actuales obtenidos durante el monitoreo. Además debe contener información sobre los proveedores de materia prima, sobre las verificaciones, sobre el monitoreo de sanitización y sobre acciones correctivas.

Los registros deben contener la siguiente información:

- Nombre y dirección de la planta.

- Fecha y hora de la actividad que refleja el registro.

- Firma o iniciales de la persona que realizó la operación.

- Identidad del producto.

- Operaciones del código de producción, si existe.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/16280

- Las observaciones o cualquier otra información deben registrarse al momento de ser realizadas.

Los registros deben mantenerse disponibles por un período específico de tiempo, al menos:

- 1año para producto fresco.
- 2 años para productos congelados o preservados.
- 2 años para registros del estado del equipo de proceso.

Todos los registros deben estar disponibles para los Inspectores HACCP y oficiales de la autoridad competente para ser revisados o copiados, así como para realizar Inspectorías y verificaciones.

Todos los planes y registros en posesión de la autoridad competente no estarán disponibles para el público y serán manejados de forma confidencial.

El plan HACCP remitido a la autoridad competente deberá ser firmado por el gerente de la planta. También será firmado y fechado si se realizaron modificaciones o verificaciones, en ambas casos el plan debe contener la fecha de remisión y elaboración.

4.9 El desarrollo, las modificaciones y la implementación del plan HACCP deben ser realizadas por una persona o personas que demuestren por medio de la aprobación de cursos reconocidos tener capacitación y entrenamiento en la aplicación de los principios HACCP en productos pesqueros y acuícolas. Esta o estas persona (s) no tiene que ser necesariamente un empleado de la planta.

Nota: Cada planta deberá contar con al menos una persona debidamente capacitada y con entrenamiento suficiente para manejar el plan HACCP.

4.10 Toda planta debe tener e implementar procedimientos operacionales de sanitización escritos o un documento similar específico para la planta, que debe formar parte del plan HACCP. Este documento debe identificar condiciones claves específicas relacionados con los productos pesqueros y acuícolas.

- Seguridad del agua que entra en contacto con el alimento o con superficies de contacto con el alimento, o que es usada para hacer hielo.

- Condiciones y limpieza de las superficies de contacto del alimento.

- Prevención de contaminación cruzada del alimento, del material de empaque y otras superficies de contacto del alimento.

- Mantenimiento de lavamanos, sanitización de manos y de servicios sanitarios.

- Proteger de adulteración el alimento, el material de empaque para alimento y las superficies de contacto; etiquetado, almacenamiento y uso de compuestos tóxicos apropiados.
- El control de salud de los empleados. Antes de su ingreso a la industria alimentaria o centro de procesamiento de alimentos, a todos los empleados deberán practicárseles exámenes médicos especiales: coprocultivo, Coproparasitoscópico, exudado faríngeo, VDRL, examen de piel, BAAR y posteriormente cada seis meses.

- No podrán manipular alimentos aquellas personas que padezcan de infecciones dérmicas, lesiones como heridas y quemaduras, infecciones gastrointestinales, respiratorias y otras susceptibles de contaminar el alimento.

- Control y exclusión de plagas. Cada establecimiento debe contar con un programa de control y exclusión de plagas, tanto en las áreas internas como externas y con un mapa para control de roedores. Para ello deben utilizarse productos físicos, químicos y biológicos que estén debidamente registrados y autorizados por la autoridad competente.

- Cada planta debe tomar las medidas apropiadas para corregir las prácticas y condiciones que no estén en concordancia con lo estipulado en este inciso.

4.11 El Monitoreo y las correcciones de desviaciones de los requerimientos del inciso 4.10 deben ser documentados en los registros de control sanitario.

4.12 Los productos pesqueros deben ser procesados bajo condiciones sanitarias y para ello debe cumplir prácticas de higiene y de buena manufactura.

4.13 Toda planta que procesa pescado ahumado y aromatizado debe incluir en su plan HACCP cómo controlan los peligros de seguridad alimentaria asociados con la toxina del clostridium botulimun estipulados en el Codex Alimentarius.

4.14 Todos las plantas que procesan moluscos bivalvos frescos o congelados deben incluir en su plan HACCP la forma en que controlan el origen de los moluscos bivalvos que procesan; deben incluir:

- Que el producto procesado fue recogido en aguas o áreas de cosecha aprobados por la autoridad competente.

- Que cada lote recibido es acompañado por un certificado de origen o acompañado de un documento de embarque que garantice que los productos fueron recolectados en aguas aprobadas o cosechados por productores que poseen autorización de la autoridad competente.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/16280

- Los moluscos bivalvos deben tener una etiqueta que contenga información de cosecha específica.

4.15 Las normas específicas que se hacen mención en este documento serán las que la autoridad competente señale para su uso.

5. REFERENCIAS

a) Title – Code of Federal Regulations part 123. Food and Drug Adminstration

b) Código Internacional de prácticas para pescado fresco, CAC/RCP 9-1979, Segunda Edición-1984, Codex Alimentarius

c) Manual del estudiante – HACCP de Industrial National Marine Fisheries Service, John Laboy

6. OBSERVANCIA DE LA NORMA

La verificación de esta Norma estará a cargo del Ministerio Agropecuario y Forestal a través de la Dirección General de Protección y Sanidad Agropecuaria.

7. ENTRADA EN VIGENCIA

La presente Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense entrará en vigencia con carácter Obligatorio de forma inmediata a partir de su publicación en la Gaceta Diario Oficial.

8. SANCIONES

El incumplimiento a las disposiciones establecidas en la presente norma, debe ser sancionado conforme a lo establecido en la legislación vigente en país.

ULTIMA LÍNEA.-

Fuente: http://www.leybook.com/doc/16280