RESOLUCION INTERINSTITUCIONAL IPSA-INPESCA PARA CENTROS DE ACOPIO DE PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS

RESOLUCIÓN INTERINSTITUCIONAL IPSA-INPESCA , aprobado el 02 de julio de 2020

Publicada en La Gaceta, Diario Oficial N°. 145 del 06 de agosto de 2020

RESOLUCION INTERINSTITUCIONAL IPSA-INPESCA PARA CENTROS DE ACOPIO DE PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS

El Instituto Nicaragüense de la Pesca y Acuicultura, (INPESCA) y el Instituto de Protección y Sanidad Agropecuaria (IPSA), resuelven disponer las siguientes condiciones sanitarias y de infraestructura que deben de cumplir los centros de acopio de productos pesqueros y acuícolas:

CONSIDERANDO

I

Que para la comercialización nacional e internacional de los productos obtenidos de la extracción y el procesamiento de la pesca y acuicultura deberá cumplirse con las normas legales y reglamentos vigentes y con los convenios internacionales aplicables en cuanto a la calidad, sanidad, seguridad ocupacional higiene y medio ambiente, e inspecciones que se establezcan por la autoridad competente para verificar y evaluar los sistemas de control en toda la cadena de producción.

II

Que es de interés permanente del Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional, el seguimiento a los recursos hidrobiológicos para asegurar su sostenibilidad y equitativo aprovechamiento en beneficio de las poblaciones y comunidades pesqueras, para lo cual se mantiene un amplio nivel de diálogo y consenso con los protagonistas del sector pesquero y acuícola.

III

Que la protección de la salud humana, los recursos naturales y el medio ambiente en general, están en estrecha relación con las actividades que se desarrollan en el sector pesquero y acuícola.

IV

Fuente: http://www.leybook.com/doc/20515

Que la actualización y armonización de las leyes y normas sanitarias, trazabilidad e inocuidad de alimentos, son requisitos indispensables y necesarios para promover el desarrollo tecnológico y el intercambio comercial.

V

Que es obligación del Estado Nicaragüense crear las condiciones necesarias para procurar la seguridad alimentaria de la población, acrecentar la riqueza nacional y asegurar los beneficios de ésta a la población nicaragüense, la promulgación de normas jurídicas relacionadas con la actividad sanitaria y que permitan el desarrollo sostenible del sector pesquero y acuícola, los que constituyen uno de los principales rubros de la economía nicaragüense, aportando al aprovechamiento sostenible de los recursos pesqueros y acuícolas, el acopio y la comercialización segura y ordenada de los mismos.

POR TANTO:

En uso de sus facultades y con fundamento en el Articulo 102 Cn, Ley 612, Ley de Reforma y Adición a la Ley 290, Ley de Organización, Competencia y Procedimientos del Poder Ejecutivo publicado en La Gaceta, Diario Oficial No. 20 de 29 de enero del año 2007, Ley 678, Ley General del Instituto Nicaragüense de la Pesca y Acuicultura publicado en La Gaceta, Diario Oficial No. 106 del 09 de junio del año 2009, Ley 489, Ley de Pesca y Acuicultura, del 27 de Diciembre del año 2004 y su Reglamento; Decreto No. 9-2005 del 25 de Febrero del año 2005, la Ley No. 862, Ley Creadora del Instituto de Protección y Sanidad Agropecuaria, publicada en La Gaceta No. 91 del 20 de Mayo de 2014, el Acuerdo Presidencial No. 01-2017, publicado en la Gaceta Diario Oficial No. 10 del 11 de enero del año dos mil diecisiete; el suscrito Presidente Ejecutivo del Instituto Nicaragüense de la Pesca y Acuicultura y el Director Ejecutivo del Instituto de Protección y Sanidad Agropecuaria:

RESUELVEN:

PRIMERO: De las condiciones Sanitarias y de Infraestructuras Condiciones sanitarias y de infraestructura básicas que deben de cumplir los centros de acopio de productos pesqueros y acuícolas en el territorio nacional:

ARTÍCULO 1: ÁMBITO DE APLICACIÓN

La presente resolución establece las condiciones sanitarias y de infraestructura básicas que deben cumplir los centros de acopio de productos pesqueros y acuícolas ubicados en el territorio nacional para la producción de alimentos inocuos.

ARTÍCULO 2: DEFINICIONES

Fuente: http://www.leybook.com/doc/20515

1. Acopiador de productos pesqueros y acuícolas: Persona natural o jurídica dedicada a la compra, venta, preservación o conservación, almacenamiento y transporte de productos pesqueros y acuícolas.

2. Agua limpia: toda agua procedente de cualquier fuente natural cuando no haya razón alguna para considerarla contaminada.

3. Centro de acopio: Establecimiento destinado para la recepción y almacenamiento transitorio de productos pesqueros, puede estar instalado en tierra, islas, cayos.

4. Acopio: Fase de la actividad pesquera o de la acuicultura en que el producto extraído o cosechado se recepciona y almacena transitoriamente para su posterior procesamiento y/o comercialización.

5. Permiso de operación de Centro de acopio y comercialización de recursos hidrobiológicos: Documento o título mediante el cual la autoridad competente otorga a las personas naturales o jurídicas autorización, para acopiar y comercializar recursos hidrobiológicos.

6. Centro de acopio móvil: Medio de transporte terrestre, que se utiliza de forma transitoria para la compra o venta, transporte de productos pesqueros y acuícolas.

7. Comercialización: Es una fase de la actividad pesquera que consiste en la compra, venta, preservación, conservación y transporte de los recursos hidrobiológicos, con el fin de hacerlos llegar a los mercados nacionales o internacionales.

8. Comercializador: Persona natural o jurídica dedicada a la compra y venta de productos pesqueros y acuícolas, teniendo la obligación de garantizar la preservación o conservación de los recursos pesqueros para su óptimo consumo.

9. Contaminación: La introducción o presencia de un contaminante en los productos pesqueros y acuícolas o en el medio ambiente.

10. Desinfección: La reducción del número de microorganismos y agentes patógenos presentes en las superficies de edificios, instalaciones, maquinarias, utensilios, equipos, mediante tratamientos químicos o métodos físicos adecuados, hasta un nivel que no constituya riesgo de contaminación para los alimentos que se elaboren.

11. Higiene de los alimentos: Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria.

12. Inocuidad de los alimentos: La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/20515

13. Manipulador de alimentos: Toda persona que manipula directamente alimentos, equipos, utensilios y superficies utilizados en los centros de acopio y que cumple con los requerimientos básicos de higiene.

14. Limpieza: La eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias objetables.

15. Peligro: Un agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o bien la condición en que éste se encuentra y puede causar un efecto adverso para la salud de los consumidores.

16. Productos pesqueros: Todos los animales o partes de animales marinos o de agua dulce, provenientes de la pesca extractiva y producción acuícola, destinados al consumo como alimento, excluyendo los mamíferos acuáticos.

17. Trazabilidad: Es la capacidad de seguir el movimiento de un alimento a través de etapas específicas de producción, elaboración y distribución, esta facilita el conocimiento de la identidad, la historia y la fuente de un producto, o de los materiales contenidos en un producto, así como el destino de un producto, o cualquier ingrediente contenido en él.

ARTÍCULO 3: HIGIENE DEL MEDIO Y SUS ALREDEDORES

Los propietarios de centros de acopio, deben tomar en cuenta las posibles fuentes de contaminación del medio ambiente. En particular, no deberán instalarse en zonas donde la presencia de sustancias peligrosas (gasolina, lubricantes, agentes patógenos, químicos y humo) conduzca a una contaminación de estas sustancias en los productos pesqueros y acuícolas.

Los centros de acopio deben identificar todos los puntos donde sus actividades puedan generar un riesgo elevado de contaminación y adoptar medidas específicas para reducir al mínimo dicho riesgo. Entre estas medidas se encuentran:

3.1 Controlar y evitar la contaminación procedente de: aire, suelo, agua, agentes biológicos (sustancias fecales) y de otra índole. En todo momento se deberá evitar la presencia de animales domésticos en los centros de acopio.

3.2. Evitar que los acopios de productos acuícolas estén cerca o en contacto con los plaguicidas, medicamentos veterinarios o cualquier otro contaminante utilizado en la producción primaria.

3.3. Todos los centros de acopio ubicados en cayos, islas o zonas de alejadas donde no existan servicios de alcantarillado sanitario, deberán de crear las condiciones para evitar las contaminaciones ambientales en el entorno y el manto acuífero.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/20515

ARTICULO 4: UBICACION.

Los Centros de Acopio de productos pesqueros y acuícolas deberán estar situados en zonas que puedan mantenerse exentas de olores desagradables, humo, polvo y otros elementos contaminantes. Deberán ubicarse en zonas donde no constituyan amenaza grave de contaminación de los productos.

ALREDEDORES.

Los alrededores de un centro de acopio deben mantenerse en buenas condiciones, limpios y que protejan contra la contaminación de los mismos. Entre las actividades que se deben aplicar para mantener alrededores limpios se incluyen, pero no se limitan a:

1. Almacenar el equipo en desuso,

2. Eliminar la basura y desperdicios,

3. Recortar hierba cuando proceda;

4. Eliminar todo aquello que pueda constituir atracción o refugio para los insectos y roedores.

5. Dar mantenimiento a drenajes para evitar contaminación e infestación.

6. El terreno debe tener buen declive para evitar estancamiento de las aguas.

Los productos químicos no alimentarios, lubricantes y combustibles deben de ser almacenados en bodegas separadas del centro de acopio.

Se debe de contar con un control de plagas en el entorno y dentro del centro de acopio.

ARTÍCULO 5: INSTALACIONES FÍSICAS

5.1 ESTRUCTURAS INTERNAS

La estructura del interior del centro de acopio debe ser de construcción sólida, duraderas y de fácil limpieza y desinfección.

5.1.1 Pisos. Los pisos deben cumplir con las siguientes especificaciones:

a) Ser de materiales impermeables, lavables y antideslizantes que no tengan efectos tóxicos para el uso al que se destinan; además deben estar construidos de manera que faciliten su limpieza y desinfección.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/20515

b) No tener grietas ni irregularidades en su superficie que acumulen organismos contaminantes.

c) Tener desagües y pendiente adecuada, que permitan la evacuación rápida del agua y evite la formación de charcos. Se deberá contar con las condiciones básicas y necesarias para el tratamiento de las aguas residuales de la actividad del centro de acopio en tierra o su lugar de ubicación.

d) Construirse con materiales resistentes al deterioro por contacto con sustancias químicas y maquinaria.

5.1.2 Paredes. Las paredes estarán construidas con material liso e impermeables con una altura adecuada, de colores claros y fáciles de limpiar y lavar.

5 .1.3 Techos. Los techos deberán construirse de manera que no se acumule el polvo, que permitan la limpieza fácil y que reduzcan al mínimo el desprendimiento de partículas.

5. 1.4 Puertas y Ventanas. Serán construidas de tal forma que impidan la acumulación de suciedad, y de materiales resistentes a la corrosión. Aquellas ventanas que permanezcan abiertas deberán tener protección (malla milimétrica) contra insectos.

5.1.5 Iluminación. Los establecimientos deberán contar con iluminación natural y/o artificial que garantice la realización de las labores y no comprometa la higiene de los alimentos. Las lámparas e instalaciones suspendidas sobre los lugares donde se manipulan los productos deberán estar protegidas para que no contaminen los alimentos en caso de rotura.

5.1.6 Ventilación. Se debe dotar al establecimiento de una ventilación adecuada que evite el calor excesivo y la contaminación con olores desagradables, polvo, vapor o humo.

5. 1. 7 Instalación para lavado de manos. Se debe contar con una instalación para lavado de manos, de acción no manual para garantizar la higiene de las personas que manipulan los productos y que ellos no provoquen contaminación microbiológica al producto.

5.1.8 Instalaciones Sanitarias. Deben estar ubicadas fuera del área donde se está acopiando el producto. Estos deben estar dotados de implementos sanitarios básicos.

5.1.9 Delimitación del área de vivienda. El área de acopio no debe utilizarse como vivienda a fin de evitar la contaminación cruzada.

ARTÍCULO 6: AGUA Y HIELO UTILIZADO EN LOS CENTROS DE ACOPIO

6.1 Abastecimiento. Deberá disponerse de un abastecimiento suficiente de agua limpia con instalaciones apropiadas para su almacenamiento. Los recipientes en que se almacene deberán mantenerse en buenas condiciones higiénico.-sanitario y estar debidamente tapados.

6.2 Calidad del agua. El agua utilizada en los centros de acopio deberá ser limpia y podría utilizarse agua de mar limpia.

6.3 En los casos en que el agua deba clorarse para potabilizarla, se realizará de tal manera que no exceda el valor máximo de cloro libre residual permisible que es de 5mg/L.

No se reutilizará el agua y el hielo en el que se ha lavado o transportado materia prima.

Cuando el agua provenga de pozos no comunales, deberá clorarse antes de su uso en el Centro de acopio y mantener vigilancia de la calidad sanitaria de la misma. El pozo deberá estar separado por lo menos a una distancia de 20 metros de alguna letrina.

6.4 El hielo utilizado en los centros de acopio de productos pesqueros deberá ser de agua potable, debe manipularse y almacenarse de manera que esté protegido de la contaminación.

ARTÍCULO 7: EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LOS CENTROS DE ACOPIO.

El equipo y los utensilios empleados para el pesado, lavado, manipulación y almacenamiento de productos pesqueros tales como (Balanzas, mesas, tinas, depósitos, termos, palas entre otros) deberá ser de material resistente a la corrosión y de materiales que no tengan efectos tóxicos para el uso que se destinan y que faciliten la limpieza y desinfección.

Recipientes para los desechos y las sustancias no comestibles.

Los recipientes utilizados para la recolección de desechos y sustancias no comestibles deben ser de uso exclusivo para dicho propósito, de fácil limpieza y estar claramente identificados.

ARTÍCULO 8: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Todas las tinas, tanques, barriles, baldes, cestas y demás equipos utilizado para las operaciones de acopio de los productos pesqueros y acuícolas deberán lavarse y desinfectarse después de cada ciclo de operaciones de acuerdo al siguiente procedimiento:

Fuente: http://www.leybook.com/doc/20515

1. Limpieza en seco

2. Enjuague previo (rápido)

3. Aplicación de detergente (puede incluir restregado)

4. Enjuague posterior

5. Aplicación de desinfectante

No deben utilizarse detergentes, ni agentes desinfectantes que sean perfumados.

Todo material de limpieza (escobas de cerdas, escobillones, cepillos, fregaderos. etc.) deberán guardarse limpios y en un área asignada para este fin.

No deberá realizarse la limpieza y desinfección de los Equipos, Utensilios y la Instalación física, en el momento en que se está recibiendo, manipulando y entregando producto.

ARTÍCULO 9: MANEJO Y DISPOSICIÓN DE DESECHOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

Disposición de desechos sólidos.

Todas las materias que se desechen en un centro de acopio se evacuarán tan pronto como sea posible y de manera que no puedan emplearse para consumo humano, ni contaminen los suministros de alimentos y agua u ofrezcan abrigo o lugares de cría a roedores, insectos u otros parásitos.

Tendrán que tomarse precauciones para que los desechos que se van acumulando y almacenando hasta su evacuación estén protegidos de roedores, aves, insectos y exposición al calor.

Disposición de desechos líquidos.

La eliminación de los desechos líquidos deberá efectuarse de manera que no contamine el suministro de agua potable y el medio marino.

En un local separado se colocarán recipientes impermeables para recoger las basuras y desechos. Estos recipientes se mantendrán debidamente tapados.

ARTÍCULO 10: CONTROL DE VECTORES

Para evitar la entrada de insectos dentro del Centro de Acopio deberán colocarse mallas de plástico milimétricas en puertas y ventanas, así como en cualquier abertura.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/20515

Los animales domésticos (perros, gatos, cerdos y otros animales) no tendrán acceso a las instalaciones del Centro de Acopio, ni a sus alrededores, para evitar la contaminación de los productos.

Se debe garantizar la limpieza frecuente y minuciosa en los alrededores.

En el caso de que se utilice algún producto químico para el control de alguna plaga, esto se deberá realizar de tal manera que no contamine el producto y utilizando plaguicidas autorizados.

ARTÍCULO 11: CONDICIONES DE INFRAESTRUCTURA DE UN ACOPIO DE PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS FRESCOS Y CONGELADOS

Para la conservación de los productos pesqueros y acuícolas, los centros de acopio pueden almacenar los productos en fresco (hielo) y congelados (cuartos fríos de almacenamiento) y para ambos sistemas de conservación deben de cumplir lo establecido en los art. 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 y 10 de la presente resolución deberá cumplir con lo siguiente:

Centros de acopio que conservan productos pesqueros y acuícolas congelados:

El área de congelación deberá tener las siguientes condiciones:

1. El equipo de congelación debe de garantizar que se congele con la mayor rapidez posible, a -18 ºC, reduciendo el tiempo de conservación a causa de la acción de microorganismos y de reacciones químicas no deseadas.

2. Se vigilará sistemáticamente la temperatura en el centro térmico de -18ºC, del producto congelado para comprobar si se ha completado el proceso de congelación.

3. Se efectuarán controles frecuentes para verificar que los congeladores funcionan correctamente.

4. Se mantendrá un registro exhaustivo de todas las operaciones de congelación.

El área de almacenamiento de productos congelados deberá tener las siguientes condiciones:

1. Los productos congelados deben almacenarse a temperatura de congelación en un ambiente higiénico.

2. El equipo de almacenamiento debe mantener la temperatura del producto a -18ºC.

3. El equipo de almacenamiento debe estar equipado con termómetro calibrado que

Fuente: http://www.leybook.com/doc/20515

indique la temperatura.

4. El establecimiento debe contar con un programa de mantenimiento preventivo de los equipos.

ARTÍCULO 12: ÁREAS DE ALMACENAMIENTO. 12.1 ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

Todos los centros de acopio deben de contar con un área para el almacenamiento de los productos utilizados en la limpieza y desinfección, así mismo debe de estar bajo acceso restringido y solamente serán manipulados por personal asignado y capacitado.

12.2 ALMACENAMIENTO DE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y OTROS PRODUCTOS.

Los aditivos alimentarios entre estos los sulfitos y otros preservantes como la sal deben de almacenarse en espacios separados de los productos de limpieza y desinfección, tener acceso restringido.

ARTÍCULO 13: MEDIOS DE TRANSPORTE TERRESTRES Y ACUATICOS

Los medios de transporte de recursos pesqueros y acuícolas, deberán presentar constancia de autorización por INPESCA que demuestre la relación del dueño del producto, el origen y destino final.

Todos los medios de transporte de productos pesqueros y acuícolas deben de cumplir lo establecido en la NTON 03 079 08 Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense de Requisitos para el Transporte de Productos Alimenticios.

Cuando se trata de embarcaciones auxiliares deben de ajustarse a la Resolución Ejecutiva - PA - No. 011-2019 "Medidas de ordenamiento para las embarcaciones que realicen actividades auxiliares en las labores de pesca" de fecha 29 de agosto del año 2019.

Artículo 14: TRAZABILIDAD

La trazabilidad debe ser registrable y verificable desde el origen del producto hasta el destino final, procediendo la exportación solo mediante plantas procesadoras debidamente autorizadas.

Los centros de acopio deben de cumplir con los requisitos, mínimos entre estos: la facturación, lista de proveedores registrados en bitácora (libro de entrada diaria de producto) y sus medios (embarcaciones) debidamente registrados.

ARTÍCULO 15: EXPORTACIÓN DE PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS:

Fuente: http://www.leybook.com/doc/20515

En caso de exportación de productos pesqueros y acuícolas, deberán ser procesados según lo establecido en el arto. 43 de la Ley No. 489 Ley de Pesca y Acuicultura "La totalidad de la producción pesquera y acuícola con fines de exportación, deberá ser procesada en plantas debidamente autorizadas e instaladas en el territorio Nacional, cumpliendo con las normativas y disposiciones específicas para cada recurso hidrobiológico".

SEGUNDO: DE LAS DISPOSICIONES ADMINISTRATIVAS.

Los titulares de permiso de centro de acopio y comercialización de productos pesqueros y acuícolas, deben estar inscritos en el Registro Nacional de Pesca y Acuicultura RNPA y bajo el sistema de inspección del IPSA.

Los acopios de productos pesqueros y acuícolas deberán estar establecidos en el lugar de origen del recurso y estar debidamente autorizados por el INPESCA.

Las personas naturales y jurídicas autorizadas para acopiar y comercializar productos pesqueros y acuícolas no podrán ejercer actividades diferentes a las autorizadas en los permisos otorgados.

Todo producto pesquero o acuícola recepcionado, debe presentar la documentación que compruebe la legalidad, origen y trazabilidad, del producto, debiendo estar instalado el centro de acopio en la zona de captura u origen de los recursos.

Los permisos para el funcionamiento de los centros de acopio se realizarán de forma anual y de acuerdo a los procedimientos de cada institución.

El incumplimiento de las disposiciones establecidas en la presente resolución interinstitucional será causa suficiente para la cancelación del permiso, y será sancionado conforme a lo establecido en la legislación pesquera y normativa vigente.

TERCERO: PLAZO PRUDENCIAL PARA OPERAR CENTROS DE ACOPIO

Una vez entrada en vigencia la presente resolución el IPSA e INPESCA deberán proceder a inspeccionar la totalidad de los centros de acopio que operen en el país, en los casos que se detecte que no cumplen con los requerimientos mínimos establecidos en la presente resolución, el INPESCA y el IPSA otorgarán un plazo de un mes para la adecuación del centro de acopio.

CUARTO: AUTORIDADES COMPETENTES

El IPSA e INPESCA son las autoridades competentes para la aplicación de la presente normativa y podrán realizar inspecciones en conjunto, de oficio o por denuncia para determinar el cumplimiento de la misma, basados en los registros y verificación según

Fuente: http://www.leybook.com/doc/20515

las normativas y funciones de cada institución.

QUINTO: Déjese sin efecto la Resolución Interinstitucional IPSA-INPESCA Centros de Acopios Pesqueros y Acuícolas" de fecha 15 de junio del año 2017. Publicado en La Gaceta, Diario Oficial Nº 138 de 24 de Julio de 2017.

SEXTO: VIGENCIA

La presente resolución entrara en vigencia a partir de su fecha sin perjuicio de su posterior publicación en La Gaceta Diario Oficial.

Managua, a los dos días del mes de julio del año dos mil veinte. **(f) Edward Jackson Abella**, Presidente Ejecutivo, INPESCA. **(f) Ricardo Somarriba Reyes,** Director Ejecutivo, **IPSA.**

Fuente: http://www.leybook.com/doc/20515