(ESTABLECER LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS APLICABLES A LA PRODUCCIÓN DE CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS COCIDOS)

NTN 03 003-98

Publicada en La Gaceta No. 7 del 12 de Enero de 1999

La Norma Técnica Nicaragüense 03 003-98 ha sido preparada por el Comité Técnico de Normas COMITÉ TÉCNICO NACIONAL DE HACCP y en su estudio participaron las siguientes personas:

1. OBJETO

La presente norma tiene como objeto establecer los criterios microbiológicos aplicables a la producción de crustáceos y moluscos cocidos:

2. DEFINICIONES

2.1 Autoridad Competente. Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG).

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, langostas langostinos, etc.

3. ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS

3.1 La observancia microbiológica será controlada por el fabricante durante el proceso de fabricación y antes de la comercialización de los productos de crustáceos y moluscos cocidos mediante la presente norma.

3.2 Los responsables de los establecimientos elaborarán los programas de muestreo en función del estado de los productos (enteros, pelados o separados de las valvas), de la temperatura y tiempo de cocción y del análisis de los riesgos.

3.3 Los programas contemplados en el apartado 1 deberán incluir, en caso de incumplimiento de las normas fijadas en los puntos 1 y 2 del Anexo, los compromisos siguientes:

a) Informar a la autoridad competente sobre los resultados obtenidos y de las medidas adoptadas en relación con los lotes en situación de infracción, así como de las medidas previstas en el segundo guión;

b) Revisar los métodos de vigilancia y control de los puntos críticos para descubrir la fuente de contaminación, junto con un aumento de la frecuencia de los análisis;

c) No comercializar para el consumo humano los lotes en situación de infracción por haberse descubierto gérmenes patógenos o por haberse rebasado el valor M, previsto en el punto 2 del Anexo respecto al Staphylococcus aureus.

3.4 En tanto no se fijen métodos comunitarios de análisis microbiológico, los métodos de análisis que se

Fuente: http://www.leybook.com/doc/2058

utilicen para comprobar las normas microbiológicas fijadas en el Anexo deberán estar reconocidos científicamente a escala internacional y experimentado en la práctica. El método de análisis utilizado deberá ser mencionado en el resultado correspondiente.

4. REFERENCIAS

Decisión de la Comisión de 15 de Diciembre de 1992 relativa a los criterios microbiológicos aplicables a la producción de Crustáceos y moluscos cocidos (93/51/CEE).

NTON 03 002 - 98 Requisitos para implementar el Plan HACCP para productos pesqueros.

ANEXO

1. Gérmenes Patógenos

Además, la presencia de microorganismos patógenos y sus correspondientes toxinas, determinada en función del análisis de riesgo, no debe afectar a la salud de los consumidores.

2. Gérmenes Testigo de Defecto de Higiene (Productos Pelados o Desconchados)

Los parámetros n, m, M y c se definen como sigue:

n = número de unidades que componen la muestra.
m = valor límite por debajo del cual todos los resultados se considerarán.
M = valor límite de aceptabilidad por encima del cual los resultados se considerarán no conformes.
c =número de unidades de muestreo con valores comprendidos entre m y M.

La calidad de un lote se considerará:

a) Conforme, cuando todos los valores observados sean inferiores o iguales a 3 m.

b) Aceptable, cuando los valores observados estén comprendidos entre 3m y 10m (= M) y cuando la relación c/n sea inferior o igual a 2/5.

La calidad del lote se considerará no conforme:

- En todos los casos en que se observen valores superiores a M.
- Cuando la relación c/n sea superior a 2/5.

3. Gérmenes Indicadores (Líneas Directrices)

Estas líneas directrices servirán para que los fabricantes puedan determinar si su establecimiento funciona correctamente y facilitarán la aplicación de los procedimientos de vigilancia de la producción.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/2058