(ESTABLECE LAS MODALIDADES DE CONTROL VISUAL PARA DETECTAR PARÁSITOS EN LOS PRODUCTOS PESQUEROS)

NTN 03 004-98

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

La Norma Técnica Nicaragüense 03 004-98 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 establece las modalidades del control visual para detectar parásitos en los productos pesqueros.

2. DEFINICIONES

2.1 Parásito Visible. El parásito o grupo de parásitos que tengan una dimensión, un color o una textura que permita distinguirlos claramente de los tejidos del pescado.

2.2 Control Visual. El examen no destructivo de pescado o productos pesqueros ejercido sin miedo óptico de ampliación y en buenas condiciones de iluminación para el ojo humano, incluido, en su caso, el examen al trasluz.

3. ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS

3.1 El control visual se realizará por muestreo sobre un número representativo de unidades.

3.2 Los responsables de los establecimientos en tierra y las personas calificadas a bordo de los buques factoría determinarán, en función del tipo de productos, de su origen geográfico y de su utilización, la amplitud y frecuencia de los controles a que se refiere el inciso 3.1.

3.3 Durante el proceso de producción, el personal calificado deberá realizar un control visual del pescado eviscerado en la cavidad abdominal, hígado y lechazas destinados al consumo humano. Según el sistema de destripado utilizado, el control visual deberá realizarse:

3.3.1 En caso de destripado manual, por el operador de manera continua en el momento de la separación de las vísceras y del lavado;

3.3.2 En caso de destripado mecánico, por muestreo ejercido sobre un número representativo de unidades no inferior a diez unidades por lote.

3.4 El personal calificado realizará el control visual de los filetes y de las rodajas de pescado durante la inspección de defectos después del fileteado o el corte. Cuando no sea posible un examen individual, por razón de la talla de los filetes o de las operaciones de fileteado, deberá establecerse un plan de muestreo, que se conservará a disposición de la autoridad competente. Cuando desde un punto de vista técnico resulte posible proceder al examen al trasluz de los filetes, éste deberá incluirse en el plan de muestreo.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/2059

4. REFERENCIAS

Decisión de la Comisión de 19 de Enero de 1993 por la que se establecen las modalidades del control visual para detectar parásitos en los productos pesqueros (93/140/CEE).

Fuente: http://www.leybook.com/doc/2059