NORMA TÉCNICA DE CONTROL SANITARIO E INSPECCIÓN DE LAS CONDICIONES DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS PESQUEROS

NORMA TÉCNICA N°. 03 033-00, aprobada el 22 de agosto del 2000

Publicado en La Gaceta Diario Oficial N°. 83 del 04 de mayo del 2001

NORMA TÉCNICA N°. 03 033-00

La Norma Técnica Nicaragüense 03 033-99 ha sido preparada por el Grupo de Trabajo HACCP y en su elaboración participaron las siguientes personas:

Róger Barrios	Ministerio de Fomento, Industria y Comercio (MIFIC)
Vicente Urcuyo	Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG)
Bernabela Orozco	Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG)
María Nieves Herrera	LANVINIC
Alán González	LANVINIC
Verónica Paredes	SAHLMAN SEAFODS
Noemí Solano L.	Ministerio de Fomento, Industria y Comercio (MIFIC)

Esta norma fue aprobada por el Comité Técnico en su última sesión de trabajo el día 22 de Agosto de 2000.

1. OBJETO

Esta norma tiene por objeto establecer los procedimientos y métodos de control sanitario e inspección de la condiciones de producción para productos pesqueros.

2. DEFINICIONES

2.1 Autoridad competente. Ministerio de Agricultura y Ganadería, a través de la Dirección General de Protección y Sanidad Agropecuaria.

2.2 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 y los anfibios objeto de otro tipo de actos.

3. CONDICIONES GENERALES

Fuente: http://www.leybook.com/doc/2082

3.1 Inspección General

La Autoridad Competente creará un sistema de control e inspección para verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente norma.

Dicho sistema de control e inspección incluirá los siguientes puntos.

1) Control de los barcos de pesca, pudiendo, dicho control efectuarse durante su estancia en los puertos;

2) Control de las condiciones de descargue;

3) Control periódico de los establecimientos para comprobar, en particular:

a) Si se siguen cumpliendo las condiciones de autorización;

b) Si se manipulan correctamente los productos pesqueros;

c) El estado de limpieza de las instalaciones, locales y materia y la higiene del personal;

d) Y si se corresponden las marcas con el tipo de productos de que se trate;

4) Control de las condiciones de almacenamiento y transporte.

4. REQUISITOS ESPECÍFICOS

4.1 Pruebas organolépticas

Cada lote de productos pesqueros deberá presentarse a la autoridad competente para su inspección en el momento de la descarga, con el fin de comprobar si son aptos para el consumo humano. Tal inspección consistirá en una prueba organoléptica realizada por muestreo.

Se entenderá que los productos pesqueros reúnan los requisitos organolépticos contenidos en la presente norma cuando cumplan, por los que respecta a las condiciones de frescura NTON 03009-98 Análisis organolépticos para la frescura de productos pesqueros.

Cuando se considere necesario o si se comprueba que no sean cumplidos los requisitos estipulados para la presente norma, se repetirán las pruebas organolépticas de los productos pesqueros en la recepción del establecimiento. Tras este descargue, dichos productos deberán satisfacer por lo menos los requisitos mínimos de frescura fijados en la Norma citada.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/2082

Si las pruebas organolépticas revelan que los productos pesqueros no son aptos para el consumo humano, deberán tomarse las medidas para que sean retirados del establecimiento y se desnaturalizarán de manera que no sean destinados al consumo humano.

En caso de que las pruebas organolépticas arrojan la mínima duda sobre la frescura de los productos pesqueros, se podrá recurrir a los controles químicos o microbiológicos.

4.2 Controles parasitológicos

Antes de que se destinen al consumo humano, los pescados y productos a base de pescado deberán ser sometidos a un control visual por sondeo para la detección de parásitos visibles.

No deberán comercializarse con vistas al consumo humano aquellos pescados o partes de pescado que hayan sido retirados por presentar parásitos.

Las modalidades de control se fijarán según el procedimiento dispuesto en la norma NTON 03004-98 Modalidades de control visual para detectar parásitos en productos pesqueros.

4.3 Pruebas químicas

4.3.1 Se tomarán muestras que se someterán a pruebas de laboratorio para comprobar los siguientes parámetros:

a) TVB-N (Total Nitrógeno Básico Volátil) y TMA-N (Nitrógeno de trimetilamina):

Los valores de estos parámetros deberán precisarse por categorías de especies con arreglo al procedimiento establecido en la norma NTON 003008-98 Valores limites de Nitrógenos Básico volátil total NVBT, TMA e Histamina y métodos de análisis para productos pesqueros.

b) Histamina:

- Se tomarán nueve muestras de cada lote:
- Su valor medio deberá ser inferior a 100 ppm;
- Dos de las Muestras podrán tener un valor superior a 100 ppm e inferir a 200 ppm;
- Ninguna muestra podrá tener un valor superior a 200 ppm;

Estos niveles máximos se aplicarán únicamente a los pescados de las familias de los Escómbridos y Clupeidos. No obstante, los pescados de dicha familias que hayan sido sometidos a un tratamiento de maduración enzimática en salmuera

Fuente: http://www.leybook.com/doc/2082

podrán presentar un contenido histamínico más elevado, pero sin superar el doble de los valores indicados anteriormente. Las pruebas se llevarán a cabo con métodos fiables y científicamente reconocidos, como el método de cromatografía de alta resolución en fase liquida (HPLC).

4.3.2 Agentes contaminantes presentes en el medio acuático

Sin perjuicio de la Norma Nicaragüense sobre protección y gestión de las aguas, en particular la referente a la contaminación del medio acuático, los productos pesqueros no deberán contener, en su parte comestible, contaminantes presentes en el medio acuático, como metales pesados o sustancias órgano halogenadas, en cantidades tales que la absorción alimentaría calculada supere la ingesta diaria o semanal admisible para las personas.

La Autoridad Competente deberá elaborar un plan para controlar el índice de contaminación de los productos pesqueros.

4.3.3 De Acuerdo con lo establecido en la presente norma se decidirán

a) Los métodos de análisis para el control de los criterios químicos, así como los planes de muestreo;

b) Los niveles que deberán respetar los criterios químicos.

4.4 Controles microbiológicos

Se establecerán criterios microbiológicos que incluyan planes de muestreo y métodos de análisis, cuando sea necesario para la protección de la salud pública.

5. REFERENCIAS

Capítulo V de la Directiva 91/493/CEE

6. OBSERVANCIA DE LA NORMA

La verificación y certificación de esta Norma estará a cargo del Ministerio Agropecuario y Forestal a través de la Dirección de Salud Animal.

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

Fuente: http://www.leybook.com/doc/2082

El incumplimiento a las disposiciones establecidas en la presente norma, debe ser sancionado conforme a lo establecido en la Ley 291 Ley Básica de Salud Animal y Sanidad Vegetal y su Reglamento y en la Ley 219 de Normalización Técnica y Calidad y su Reglamento.

Certificación: La suscrita Secretaria Ejecutiva de la Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad, por la presente **CERTIFICA:** 1.- Que el Libro de Actas que lleva dicha Comisión, de las páginas 47 a la 51 se encuentra el acta que literalmente dice: ACTA No. 010-00. En la ciudad de Managua, a los dos y treinta de la tarde del día quince de Diciembre dos mil, reunidos en el Auditorio del Ministerio de Fomento, Industria y Comercio, MIFIC, los miembros de la Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad, que acudieron mediante Notificación enviada con fecha 04 de Diciembre, la cual consta en archivo contiene además la agenda de la presente reunión hora lugar y fecha conforme lo establece la Ley. Están presentes los siguientes miembros: Lic. Azucena Castillo B., Viceministra de Fomento, Industria y Comercio; Ing. Clemente Balmaceda, Delegado del Ministerio de Transporte e Infraestructura; Ing. Jorge Góngora, Delegado del Ministerio Agropecuario y Forestal; Ing. Gonzalo Pérez, Delegado del Director del Instituto Nicaragüense de Energía; Lic. Juanamalia Pérez, Delegada del Ministerio de Salud; Lic. Jorge Espinoza, Delegado del Ambiente y los Recursos Naturales; Lic. José Saballo Ortiz, Delegado del Ministerio de Trabajo y la Lic. Jamileth Loyman de Martínez, Secretaria Ejecutiva, Directora de Tecnología, Normalización y Metrología del Ministerio de Fomento, Industria y Comercio, como Invitados especiales el Ing. Mauricio Peralta, Director General de Competencia y Transparencia en los Mercados del Ministerio de Fomento, Industria y Comercio; Ing. Hugo Torres C., Técnico Metrólogo del Laboratorio de Metrología Legal, Ing. Noemí Solano, Jefe del Departamento de Normalización Técnica del Ministerio de Fomento Industria y Comercio; Lic. Gustavo Rosales del Ministerio de Salud; Lic. Ana Cristina Miranda y el Ing. Diego Velásquez ambos del Ministerio Agropecuario y Forestal se encuentran ausentes los siguientes miembros: citados Dra. Luisa B. de Lugo, delegada el Representante del Sector Científico – Técnico; Ing. Manuel Callejas Delegado del Representante del Sector Agropecuario; Lic. Alfredo Cuadra, Delegado del Representante del Sector Comercial; Ing. Erick Alher, Delegado del Representante del Sector Industrial; Ing. Evenor Masis, Delegado del Director del Instituto Nicaragüense de Acueductos y Alcantarillados; Dr. Miocid Cuadra, Delegado de Director del Instituto Nicaragüense de Telecomunicaciones y Correos. Habiendo sido constatado el quórum de Ley y siendo éste, el día, hora y lugar se procede a dar por iniciada la sesión del día de hoy, presidiendo esta sesión la Lic. Azucena Castillo presidenta de esta Comisión, quien la declara abierta. A continuación se aprueban los puntos de Agenda a tratar que son los siguientes: (partes inconducentes). Habiéndose discutido los puntos de Agenda, los miembros de la Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad acuerdan (partes inconducentes). 33-00 Se aprueba la Norma Técnica

Fuente: http://www.leybook.com/doc/2082

Obligatoria denominada NTON 03033-00 Norma Técnica Obligatoria de Control Sanitario e Inspección de productos pesqueros, presentada por la Lic. Ana Cristina Miranda del Ministerio Agropecuario y Forestal (partes inconducentes). No habiendo otro asunto que tratar, se levanta la sesión a las 4:00 de la tarde del día quince de Diciembre del año dos mil. Leída fue la presente acta, los miembros de la Comisión presentes en esta Sesión, estando conforme con la misma, la aprueban y la firman, Lic. Azucena Castillo Viceministra de Fomento, Industria y Comercio. Presidente; Lic. Jamileth Loyman Secretaria Ejecutiva de la Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad. Es conforme con su original, con el cual fue debidamente cotejado por la suscrita Secretaria Ejecutiva y a solicitud del Ministerio Agropecuario y Forestal, para su debida publicación en La Gaceta, Diario Oficial, extiendo esta CERTIFICACIÓN la que firmo y sello en la ciudad de Managua, a los veintidós días del mes de Febrero del año dos mil. **Lic. Jamileth Loyman de Martínez**, Secretaria Ejecutiva, Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/2082