Sin Vigencia

CENTROS DE ACOPIO PESQUEROS Y ACUÍCOLAS

RESOLUCIÓN INTERINSTITUCIONAL IPSA-INPESCA, aprobado el 15 de junio de 2017

Publicado en La Gaceta, Diario Oficial Nº 138 de 24 de julio de 2017

CENTROS DE ACOPIO 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.

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 usuarios.

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

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

Fuente: http://www.leybook.com/doc/24980

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.

POR TANTO:

En uso de sus facultades y con fundamento en lo dispuesto en el Artículo 102 Cn.; Ley 290, Ley de Organización, Competencias y Procedimientos del Poder Ejecutivo, Publicada en la Gaceta Diario Oficial No. 102, del 3 de junio de 1998; la Ley 612, Ley de Reforma y Adición a la Ley 290, Ley de Organización, Competencia y Procedimiento del Poder Ejecutivo, publicada en la Gaceta Diario Oficial No. 20 del 29 de enero del año 2007; la Ley 678, Ley General del Instituto Nicaragüense de la Pesca y Acuicultura, publicada en la Gaceta Diario Oficial No. 106 del 09 de junio del año 2009; la Ley 489, Ley de Pesca y Acuicultura, publicada en la Gaceta Diario Oficial No. 251 del 27 de diciembre del año 2004 y el Decreto 009-2005, Reglamento de la Ley de Pesca y Acuicultura, publicado en la Gaceta Diario Oficial No. 40 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; los suscritos 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
En el presente documento 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

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.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/24980

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

4. **Centro de acopio móvil:** Medio de transporte terrestre y acuático, que se utiliza de forma transitoria para la compra, venta, preservación o conservación, almacenamiento y transporte de productos pesqueros y acuícola.

5. **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.

6. **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.

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

8. **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.

9. **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.

10. **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.

11. **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.

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

13. **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.

14. **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.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/24980

15. **Trazabilidad:** La posibilidad de encontrar o seguir el rastro, en todas las etapas de la producción, transformación y distribución, de un alimento para consumo humano o animal, un animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinados a ser incorporados en alimentos para consumo humano o animal o con probabilidad de serlo.

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:

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

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.

Artículo 4: UBICACIÓN.
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

Fuente: http://www.leybook.com/doc/24980

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

Los productos químicos no alimentarios, como productos de limpieza, 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
1. Estructuras internas

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

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.

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

c) tener desagües y una pendiente adecuados, 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.

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

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.

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.

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

Fuente: http://www.leybook.com/doc/24980

alimentos en caso de rotura.

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.

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

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

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 .
1.1 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.

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

1.3 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 m de alguna letrina.

1.4 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:

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 pesquero 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.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/24980

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.

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
El centro de acopio además de los establecido en los art. 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 y 10 de la presente resolución deberá cumplir con lo siguiente:

El área de congelación deberá tener las siguientes condiciones:

1. El equipo de congelación debe de garantizar que el producto pesquero 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 tendrá en cuenta el equipo y la capacidad de congelación disponibles.

3. Se vigilará sistemáticamente la temperatura en el centro térmico de -I8°C, del producto congelado para comprobar si se ha completado el proceso de congelación.

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

5. 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

Fuente: http://www.leybook.com/doc/24980

ambiente higiénico.

2. El equipo de almacenamiento debe mantener la temperatura del producto a -l8°C o temperaturas más bajas con fluctuaciones mínimas (+ ó -3° C).

3. El equipo de almacenamiento debe estar equipado con termómetro calibrado que indique la temperatura.
4. El establecimiento debe contar con un programa de mantenimiento preventivo de los equipos.

Artículo 12: MEDIOS DE ACOPIOS MÓVILES
Condiciones Mínimas de higiene que deben cumplir los medios de acopio móviles:

1. Garantizar que el medio o equipo de transporte y almacenamiento del producto mantenga una temperatura adecuada para la preservación del producto.(termos, bines, termo King)

2. Equipos fáciles de lavar y desinfectar, de materiales inalterables.

3. Se prohíbe el drenaje de aguas residuales en la vía pública, por lo que deberán portar un depósito para la recolección de residuos y su deposición final deberá ser realizado en los centros autorizados por la autoridad competente.

Artículo 13: TRAZABILIDAD
Cuando el producto es materia prima con destino de exportación donde la trazabilidad es un requisito, el centro de acopio debe de cumplir con las normativas establecidas; como la facturación, registro, lista de proveedores. La trazabilidad debe ser registrable y verificable desde el origen del producto hasta el destino final, procediendo la exportación solo mediante plantas debidamente autorizadas.

Artículo 14: Exportación de Productos Pesqueros y Acuícolas:
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".

Los centros de acopio que actualmente se encuentran registrados bajo esa modalidad y deseen exportar sus productos pesqueros o acuícolas, deberán cambiar su condición, a planta procesadora, cumpliendo con los requisitos establecidos para el efecto además deberán implementar sistema de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos, el cual estará bajo inspección de las Autoridades Competentes, en caso de seguir bajo la condición de centro de acopio para exportar, deberá maquilar su producción en planta procesadora nicaragüense debidamente autorizada.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/24980

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.

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.

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 los centros no cumplen con los requerimientos mínimos establecidos en la presente resolución, el INPESCA y el IPSA otorgarán un plazo prudencial para la adecuación del centro a la misma.

En ningún caso dicho plazo podrá ser posterior al 30 de septiembre del año dos mil diecisiete. Y una vez finalizado este plazo no habrá más extensión prorroga.

CUARTO: Autoridades Competentes
El IPSA e INPESCA son las autoridades competentes para la aplicación de la presente normativa y podrán realizar inspecciones en conjunto cuando sea necesario para determinar el cumplimiento de la misma, basados en los registros y verificación según las normativas y funciones de cada institución.

QUINTO: 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 quince días del mes de junio del año dos mil diecisiete.

(f) Edward Alexander Jackson, Presidente Ejecutivo INPESCA. **(f) Ricardo Somarriba Reyes,** Director Ejecutivo IPSA.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/24980