



ARTES MENORES: TRAMPA



Guía de manipulación a bordo para la mejora
de la calidad de los productos pesqueros frescos.

Edición

Junta de Andalucía. Consejería de
Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural.

Coordinación

Dirección General de Pesca y
Acuicultura.

Autores

Ana Cuello Butelo.
Rocío Madueño Murillo.
Alfonso Silva García.
Eva Gómez González.
Gabriela Alessio Lax.

Diseño y maquetación

www.elchinoviene.com

Depósito legal

SE 980-2014

Sevilla, mayo 2014

ARTES MENORES:
TRAMPA

**Guía de manipulación a bordo para la mejora
de la calidad de los productos pesqueros frescos.**



ÍNDICE

6

Capítulo	Título	Pág.
1	INTRODUCCIÓN	10
2	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	12
3	ÁMBITO DE APLICACIÓN DE LA GUÍA	16
4	POSIBLES PELIGROS ASOCIADOS CON LOS PRODUCTOS PESQUEROS	18
5	DETERIORO Y CALIDAD DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS	20
6	REQUISITOS DE INFRAESTRUCTURAS Y EQUIPAMIENTOS	22
7	PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE	26
	7.1 Colocación y retirada del cebo. - Nasas	27
	7.2 Embarque de las capturas	28
	7.3 Clasificación	29
	7.4 Sacrificio	30
	7.5 Envasado	30

Capítulo	Título	Pág.
	7.6 Adición de hielo. - Capturas de nasa y pulpo que ha sido sacrificado	31
	7.7 Almacenamiento	32
	7.8 Desembarco	33
8	BUENOS HÁBITOS DE HIGIENE	40
9	REGISTROS	42
	9.1 Registro de control de la limpieza y desinfección del barco	43
	9.2 Registro de control de plagas	44
	9.3 Registro de control de mantenimiento	45
	9.4 Registro de control de parásitos	46
	9.5 Registro de control de proveedores	47
	GLOSARIO	50

La marca **“Pescado de la Costa”**, creada por la Consejería de Agricultura y Pesca por Orden de 13 de diciembre de 2004, tiene como principal objetivo identificar y diferenciar los productos frescos de la pesca que proceden de nuestras costas y se comercializan en primera venta en una lonja andaluza.

La ventaja más competitiva de nuestros productos es, sin duda, la de su **FRESCURA**, como consecuencia principalmente de la cercanía entre los caladeros donde se capturan y los puertos donde se descargan y venden.

La **consolidación de esta marca** a lo largo de la cadena de comercialización, hasta que llega al consumidor final, supone una revalorización de la pesca fresca y una ventaja competitiva, basada en la calidad, respecto al resto de productos pesqueros que se consumen en nuestros mercados.

El **logotipo** de la marca, **“Pescado de la Costa”**, que representa un pescado recién salido del mar, con señas de identidad propia, debe servir para acreditar que son productos que:



➤ Proceden de caladeros cercanos y gozan por ello de un **alto nivel de frescura**.

➤ Se han **manipulado correctamente**.

➤ Se comercializan en una lonja que cumple con los requisitos necesarios para garantizar la **máxima calidad** de estos productos.

Este **símbolo** debe servir para distinguir el **compromiso de calidad** de los productos capturados por nuestra flota.



Es una marca que se inicia en las lonjas, en el primer nivel, por eso, como expresa la Orden de creación de la marca, ésta debe servir de estímulo para que las lonjas se esfuercen en una mejora notable y continuada tanto de la calidad de los servicios que prestan como la de los productos que en ellos se comercializa.

Pero para que la lonja pueda garantizar la calidad de los productos que comercializan es necesario que nuestros pescadores se impliquen, con un alto grado de compromiso, en una correcta manipulación del producto tanto en la captura como en las operaciones que se realizan a bordo.

Esta **Guía de manipulación a bordo**, relativa a la manipulación del pescado fresco, recoge todas las prácticas en higiene y obligaciones sanitarias que los pescadores profesionales deben conocer y cumplir para garantizar la inocuidad alimentaria y la máxima calidad del producto, desde su izado a bordo hasta su presentación en la lonja.

Se pretende que el contenido de esta **Guía** sea una **herramienta de consulta útil** para los pescadores, que sirva para la mejor comprensión y aplicación de las normativas higiénico sanitarias vigentes, que son las que garantizan la calidad y seguridad alimentaria de la gran variedad de pescados y mariscos que ofrecen los caladeros cercanos a nuestras costas capturados por nuestra flota.




1


INTRODUCCIÓN





Para asegurar la calidad e inocuidad del producto, es necesario mantener a lo largo de toda la actividad pautas de trabajo que permitan controlar los peligros alimentarios y mantener la frescura de las capturas, adoptando las medidas preventivas oportunas.

Las **claves** para obtener un **producto seguro y de calidad** son las siguientes:

 **Preparación adecuada de la embarcación:** Como norma general, las características tanto de la infraestructura del buque como las de los equipos y útiles empleados en la captura deben ser tales que eliminen o, en su caso, reduzcan el riesgo de contaminación de los productos pesqueros. Además de estas características, el mantenimiento y la correcta limpieza y desinfección de aquellas superficies que puedan estar en contacto con los alimentos son factores fundamentales para comercializar un producto seguro para el consumidor.

 **Manipulación correcta a bordo y durante el desembarco:** La manipulación incorrecta de las capturas puede causar que se deterioren rápidamente y/o que puedan contaminarse.

 **Personal formado y concienciado:** La formación de la tripulación es determinante para que la embarcación pueda comercializar un producto de calidad. Los tripulantes deberán contar con formación específica en manipulación de alimentos, así como poner en práctica los conocimientos adquiridos.

 **Mantenimiento de un sistema de registros:** Es importante contar con un soporte documental que permita mantener la información relevante, fundamentalmente aquella relacionada con la trazabilidad de las capturas. Según la normativa vigente, los buques también deberán llevar y conservar registros sobre las medidas aplicadas para controlar los peligros de manera adecuada, pero exime de dicho requisito a los operadores de buques de eslora total inferior a 12 metros, que no utilicen artes de arrastre y que desarrollen su actividad en periodos de menos de 24 horas.

En la presente **Guía de manipulación a bordo** se exponen las **medidas** que el pescador debe poner en práctica **para asegurar la calidad e inocuidad de los productos comercializados**.

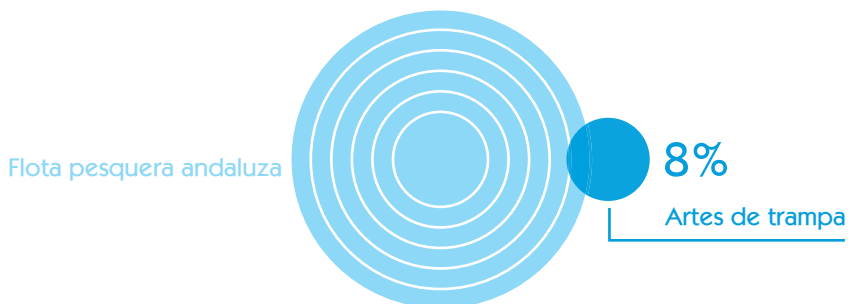


2

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD



La actividad extractiva mediante **artes trampa** es desarrollada por una parte importante del sector pesquero andaluz, representando aproximadamente el **8% de la flota de Andalucía**. Se lleva a cabo durante todo el año, respetando las épocas de veda y alternando las especies objetivo en función del periodo de pesca que establezca la normativa de aplicación.



En esta modalidad se incluyen artes pasivos que atraen a las presas por su aspecto de refugio o por incorporar un cebo que las dirige a su interior.

Las trampas se clasifican fundamentalmente en nasas y alcatruces:



Nasas: Consisten en cajas o cestas con una o más entradas. Presentan formadas variadas pero, de forma generalizada, pueden distinguirse las siguientes partes: cuerpo o armazón, boca de entrada o de salida denominadas indistintamente afán. Las nasas se colocan sobre el fondo, con o sin cebo. Se usan para capturar crustáceos, como camarón soldado o quisquilla, y cefalópodos, principalmente pulpo o pulpo de roca.



Alcatruces: Son recipientes con forma de cántaro o de vasija que simulan ser un refugio para el pulpo que busca cobijo para protegerse o para poner su ova. En esta modalidad no se emplea ningún tipo de cebo.

Ambos artes se fondean en tandas unidas entre sí por un cabo madre y con una boya en cada extremo para su recogida.

Las **nasas** tienen formas variadas. Además, se fabrican de muchos tipos de materiales, que van desde el cáñamo o el mimbre hasta las que tienen el

esqueleto de varas de acero inoxidable envueltas de redes de alambre o paños. **Reciben nombres variados en función de la especie objetivo.** Así encontramos nasas cangrejeras, camaroneras, pulperas, etc.

14

Las embarcaciones utilizadas para estos artes son de mayor porte y con más espacio en cubierta que las empleadas para alcatruces, debido al volumen de las nasas.

EN ESTA MODALIDAD SE INCLUYEN ARTES PASIVOS QUE ATRAEN A LAS PRESAS POR SU ASPECTO DE REFUGIO O POR INCORPORAR UN CEBO QUE LAS DIRIGE A SU INTERIOR.

El principio que siguen los **alcatruces** es similar. **Sus formas también son variadas, pero generalmente tienen forma de vasija.** Tradicionalmente estos artilugios han sido de barro.

Las embarcaciones empleadas para el uso del arte en general son de pequeño porte.



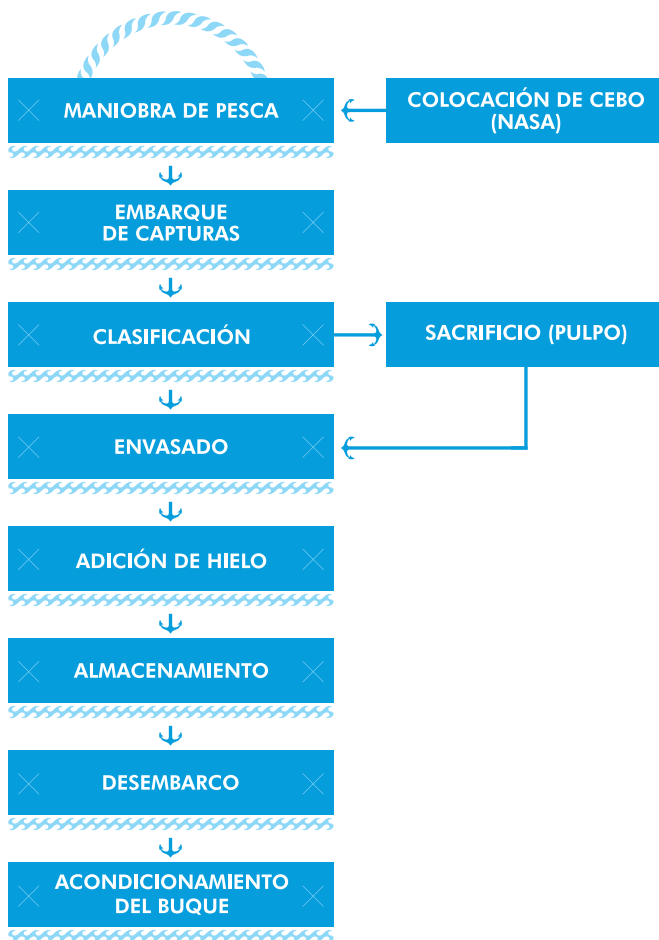


3

ÁMBITO DE APLICACIÓN DE LA GUÍA



La presente **Guía de manipulación a bordo** se aplicará al conjunto de actividades desarrolladas por las embarcaciones andaluzas que emplean artes trampa. El siguiente diagrama, representa de forma esquemática, el desarrollo de la actividad:



4

POSIBLES PELIGROS ASOCIADOS CON LOS PRODUCTOS PESQUEROS







5

DETERIORO Y CALIDAD DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS



Tras su captura y extracción del mar, los productos pesqueros comienzan a sufrir una serie de alteraciones químicas, físicas y microbiológicas de forma rápida que dan como resultado su descomposición. La alteración es un proceso natural e irreversible, pero es posible retardarlo mediante:



Cuidado en su manipulación: Los daños innecesarios pueden facilitar el acceso de bacterias que produzcan la alteración de las capturas.



Refrigeración adecuada: Cuando el producto recién capturado se enfría rápidamente a temperaturas cercanas a la de fusión del hielo (0° C), se inhibe el crecimiento de ciertos tipos de bacterias y se ralentiza el crecimiento de otras. A estas temperaturas también se reducen la intensidad y la velocidad en las reacciones enzimáticas que aceleran el proceso de deterioro. Por ello, los productos pesqueros frescos se conservan durante más tiempo si se mantienen convenientemente refrigerados.



Higiene: La contaminación de las capturas por instalaciones, equipos o útiles en condiciones deficientes de limpieza, o debido al incumplimiento de las prácticas correctas de higiene necesarias, acelerará el proceso de deterioro de los productos pesqueros.



6

REQUISITOS DE INFRAESTRUCTURAS Y EQUIPAMIENTOS





Las características de las instalaciones, equipos y útiles del barco deberán cumplir los requerimientos higiénicos que permitan controlar los riesgos de contaminación de las capturas.


La distribución y el diseño de las dependencias destinadas a la manipulación y el almacenamiento deben **evitar que se produzca una contaminación del pescado**, o de las superficies sobre las que este se manipula, por aguas de la sentina, aguas residuales, combustible, grasa de la maquinaria o cualquier otra sustancia que pueda ser una fuente de contaminación.


Los materiales de las dependencias (cubierta, pañoles, etc.), equipos (halador, caballo, etc.) y útiles (palas, envases, nasas, pucheros, etc.) deberán ser no tóxicos, resistentes a la corrosión, lisos, impermeables y estar en buen estado de mantenimiento, para proteger a las capturas de la contaminación. Entendiendo por:

LOS MATERIALES DE LAS DEPENDENCIAS, EQUIPOS Y ÚTILES DEBERÁN SER NO TÓXICOS, RESISTENTES A LA CORROSIÓN, LISOS, IMPERMEABLES Y ESTAR EN BUEN ESTADO.

 **Materiales no tóxicos:** aquellos materiales que no transmiten al alimento sustancias químicas derivadas de su composición, como el acero inoxidable.

 **Resistentes a la corrosión:** aquellas superficies resistentes a la aparición de óxido.

 **Lisas:** superficies que no presentan discontinuidades ni rugosidades que permitan la acumulación de suciedad.

 **Impermeables:** superficies no porosas que impidan la absorción de agua, evitando un aumento de la humedad y proliferación de microorganismos así como la penetración de suciedad en el interior del material. La madera es un material no impermeable, por lo que se evitará su uso en el barco sustituyéndola por materiales impermeables, como el plástico.

 **Buen estado de mantenimiento:** las instalaciones, equipos y útiles se mantendrán en un estado apropiado para el uso a que son destinados.

En particular, deberán cumplirse las **siguientes condiciones específicas** para proteger la inocuidad y aptitud de los productos pesqueros:

24

1. Si la embarcación posee **neveras y/o bodega** para almacenar el producto:

- ✓ Deberá encontrarse **totalmente separada** de la sala de máquinas por mamparas estancas que eviten su contaminación.
- ✓ Su uso debe ser **exclusivo** para el almacenamiento de las capturas.
- ✓ Contará con un **sistema de desagüe** que elimine los residuos líquidos generados.

EL CUMPLIMIENTO DE ESTAS CONDICIONES ES INDISPENSABLE PARA PROTEGER LA INOCUIDAD Y LA APTITUD DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA.

2. Algunas consideraciones importantes sobre la **zona de almacenamiento** de aparejos:

- ✓ **Los aparejos deberán almacenarse en una zona del barco destinada a este fin.** Nunca se almacenarán en la bodega junto a las capturas, y en general donde se almacenen otros objetos.

3. En cuanto a la **cubierta**, principal zona donde se manipulan las capturas:

- ✓ Deberá permitir un **correcto desagüe del agua de baldeo y lavado de las capturas** mediante suficientes imbornales por las bandas (a través de ranuras, compuertas, etc.).
- ✓ Deberá cumplir los **requisitos higiénico-sanitarios** establecidos para las instalaciones en general.
- ✓ Su superficie deberá mantenerse en **óptimas condiciones de limpieza**.
- ✓ Cuando las características de la cubierta no permitan una limpieza efectiva, **podrá cubrirse su superficie con otros materiales**, como láminas de goma de material apto para estar en contacto con los alimentos.

- ✓ La **salida de humos** de la sala de máquinas deberá estar dirigida de forma que no se produzca una contaminación de las capturas o envases.

4. Los **envases** deberán de ser aptos para el uso al que se destinan:

- ✓ Estarán fabricados con **materiales reconocidos como aptos** para estar en contacto con los alimentos.

25



- ✓ Su diseño permitirá una **correcta evacuación del agua** de fusión del hielo.
- ✓ **Su tamaño será el adecuado** para contener el peso del producto y del hielo suficiente para enfriarlo y mantenerlo refrigerado hasta su primera venta.
- ✓ Se almacenarán **protegidos** en una zona del barco que evite su contaminación.

5. Un equipo fundamental en el desarrollo de la actividad es el **caballo**, constituido por la bomba de extracción del agua de mar y las mangueras para su suministro.

- ✓ La bomba de extracción deberá estar construida **a partir de materiales resistentes** al medio marino.
- ✓ El material de las mangueras deberá ser **no tóxico**.
- ✓ Las mangueras deberán ser de **uso exclusivo** para esta función.
- ✓ **La captación de agua de mar limpia debe estar en una zona distinta a la de salida de las aguas** de refrigeración y de sentinas o achique.

7

PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE



7.1

COLOCACIÓN Y RETIRADA DEL CEBO.- NASAS

27

- ✓ **Se aconseja utilizar como cebos pescado.** Pueden emplearse especies de bajo valor comercial (alacha, boga, etc.), consideradas actualmente como parte de los descartes de otras modalidades de pesca, como el arrastre o el cerco.
- ✓ **El cebo no debe presentar signos de deterioro** tanto para que cumpla su función, como para evitar que sea un foco de contaminación.
- ✓ Se recomienda **emplear guantes** para realizar las operaciones de colocación y retirada del cebo en nasas.
- ✓ La carnada se mantendrá **a bordo en envases o contenedores exclusivos y cerrados.** Éstos no se almacenarán en zonas donde posteriormente se pongan las capturas.
- ✓ La conservación de los cebos **en tierra** se realizará en **envases exclusivos y se mantendrán refrigerados**, o incluso congelados, hasta el momento de su traslado a bordo. Las cámaras frigoríficas o los refrigeradores para conservarlos serán de uso exclusivo y se mantendrán en buenas condiciones de mantenimiento y de limpieza y desinfección.
- ✓ **Los cebos desechados se conservarán en un contenedor** que deberá permanecer cerrado hasta la llegada a puerto.



7.2 EMBARQUE DE LAS CAPTURAS

28

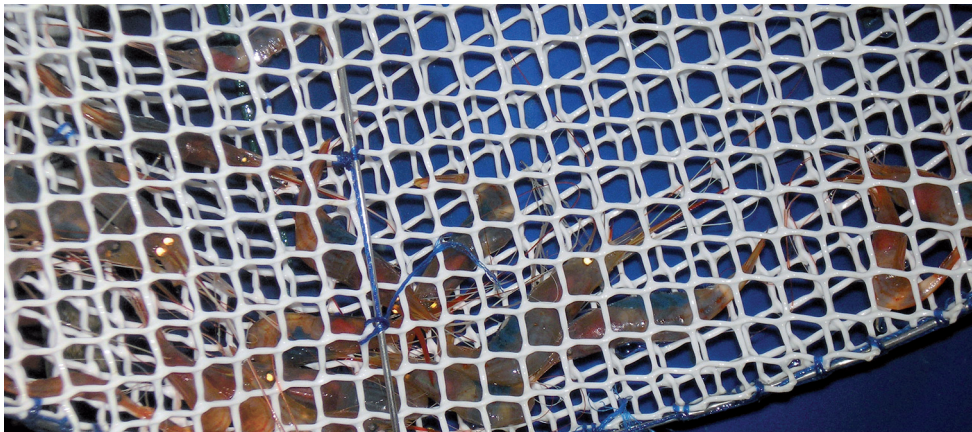
- ✓ **La cubierta se mantendrá libre de objetos innecesarios**, especialmente aquellos que puedan representar una fuente de contaminación para el producto. Antes de levar el arte, se baldeará con agua de mar limpia.
- ✓ Para la manipulación de las capturas **nunca se usarán los guantes empleados para el manejo de la maquinilla** o en la sala de máquinas.
- ✓ El lavado de las capturas se realizará con **agua de mar limpia**. El caballo se conectará en alta mar, nunca en el puerto.

A. NASAS

- ✓ Antes de izar las nasas, se aconseja dar una serie de **enjuagues** para eliminar restos de fango, etc.

B. ALCATRUCES

- ✓ Es habitual que el pulpo se resista a salir de su cobijo. Se recomienda utilizar una **mezcla de salmuera** para facilitar su extracción. En ningún



caso se debe utilizar lejía ni productos no autorizados para estar en contacto con los alimentos. Otra alternativa válida para extraer el pulpo es la utilización de un **bichero u otro utensilio similar**. Si se dispone del espacio y tiempo necesario, como por ejemplo cuando se levanta el arte para llevarlo a tierra, las capturas podrán salir voluntariamente.

7.3 CLASIFICACIÓN

- ✓ La clasificación deberá realizarse **lo más rápidamente posible**.
- ✓ **No se podrán comercializar especies que no alcancen su talla mínima biológica**. En caso de especies de alta supervivencia se deberán devolver al mar.
- ✓ Las espueñas, canastas, etc., se mantendrán **en perfecto estado de limpieza y mantenimiento**.
- ✓ La clasificación deberá realizarse **sobre una superficie adecuada**, como puede ser una mesa de acero inoxidable o una zona de la cubierta que se encuentre en un adecuado estado de limpieza y desinfección, y alejada de la maquinaria o cualquier otra fuente de contaminación.
- ✓ De acuerdo con la normativa vigente, **no podrán comercializarse los productos de la pesca visiblemente parasitados**. En el barco se realizará un **examen visual** para comprobar la presencia o ausencia de parásitos en el exterior del pescado. Posteriormente, los operadores de lonja deberán someter los productos a una nueva inspección antes de ser puestos en el mercado. Los productos pesqueros parasitados no podrán ser subastados. Se recomienda registrar las actuaciones de control de parásitos. Se adjunta modelo de Registro.

NO SE COMERCIALIZARÁN ESPECIES QUE NO ALCANCEN SU TALLA MÍNIMA BIOLÓGICA O SE ENCUENTREN VISIBILMENTE PARASITADOS.

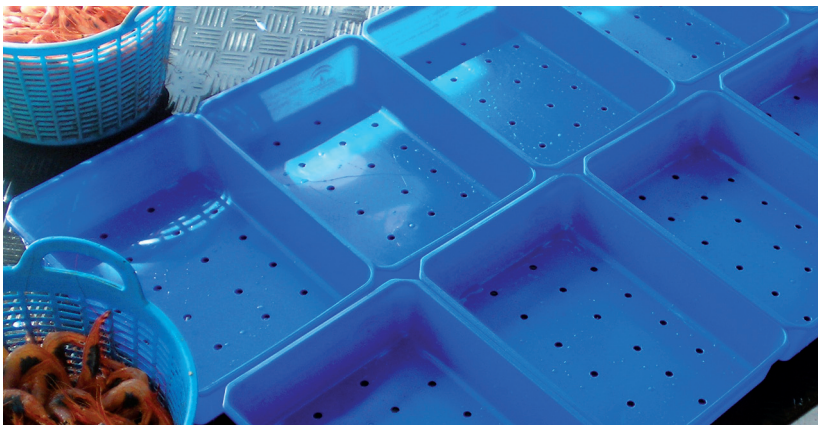
7.4 SACRIFICIO

30

- ✓ Se emplearán **cuchillos en perfecto estado de mantenimiento y limpieza**, con la empuñadura de un material distinto a la madera, como puede ser el plástico.

7.5 ENVASADO

- ✓ El envasado se efectuará **lo más rápidamente posible**.
- ✓ Los **envases reutilizables**, como cajas de plástico, se mantendrán en perfecto estado de **limpieza y mantenimiento**.
- ✓ En el caso de las **cajas de un solo uso**, como las de madera o de poliexpand, se deberá comprobar que **no se han usado anteriormente**. En caso contrario, éstas deberán desecharse.
- ✓ **No se emplearán envases procedentes de otras actividades**.



7.6

ADICIÓN DE HIELO. – CAPTURAS DE NASAS Y PULPO QUE HA SIDO SACRIFICADO

31

- ✓ Si bien en esta modalidad el tiempo transcurrido desde la captura hasta su llegada al puerto es breve, se recomienda **someter las capturas a la acción del frío lo más rápidamente posible**. El hielo retrasa el deterioro y mantiene el producto fresco durante más tiempo que el que no se refrigera.
- ✓ La adición de hielo se realizará **sin demora**.
- ✓ Para que la refrigeración sea efectiva los productos de la pesca deberán conservarse a una **temperatura próxima a la de fusión del hielo**.
- ✓ Cuando no sea posible refrigerar las capturas a bordo, deberán **desembarcarse lo antes posible**.
- ✓ **Se añadirá solo hielo limpio**. El hielo sucio será eliminado.
- ✓ **Es aconsejable colocar láminas de plástico, apto para estar en contacto con alimentos, sobre las capturas** para depositar sobre él las capas de hielo, de forma que se facilite la retirada de hielo en el momento del pesaje para la venta.



- ✓ Para el acondicionamiento del hielo en la bodega **se evitará el uso de tablas de madera**, debiéndose sustituir estos elementos por otros de **materiales aptos**, tales como tablero marino enfibrado o placas de poliuretano recubiertas de aluminio u otro material adecuado, similares a las que se utilizan como aislantes en las cámaras frigoríficas y silos de las fábricas de hielo.
- ✓ Si el hielo se guarda en pequeñas neveras u otros envases, estos deben **protegerse** de la intemperie.

7.7 ALMACENAMIENTO

- ✓ Siempre que sea posible, **las capturas se almacenarán en la bodega**, introduciéndose en ésta lo más rápidamente posible.
- ✓ Cuando no sea posible realizar el almacenamiento en bodega, **los productos se mantendrán en todo momento protegidos de la contaminación, sol, viento, etc.**
- ✓ Para aquellos productos que deban permanecer vivos en el momento de su venta, como langostas, se recomienda emplear **sistemas de**

almacenamiento refrigerado mediante agua de mar limpia. Estos contenedores dispondrán de una **cubierta protectora**, así como de **puntos de entrada y salida de agua de mar limpia**, de manera que las capturas se mantengan en todo momento refrigeradas y que estén protegidas de la contaminación y de los efectos del sol o de cualquier otra fuente de calor. Se desconectará el caballo antes de llegar a puerto.



7.8 DESEMBARCO

33

- ✓ Se realizará la descarga y venta en los **puntos autorizados**.
- ✓ Se recomienda **apagar el motor del buque** durante el desembarco.
- ✓ El proceso de descarga deberá realizarse **de forma rápida**, introduciéndose inmediatamente el producto en las instalaciones de la lonja o en los vehículos acondicionados.
- ✓ Los **útiles** empleados en el proceso (palets, traspaletas, carros) se encontrarán en **perfecto estado de mantenimiento y limpieza**.
- ✓ **Las cajas se depositarán sobre palets, nunca directamente sobre el suelo.**
- ✓ **No se arrastrarán las cajas por el suelo.**
- ✓ Para garantizar la **trazabilidad** de los productos:
 - ✗ Se rellenará correctamente el **Diario de Pesca**.
 - ✗ Una vez efectuada la venta en lonja, se solicitará el **documento que acredite la venta**, que en las lonjas de Andalucía se puede obtener en los puntos de información y trazabilidad, y se comprobará que la información sea correcta. El sistema informático almacena en su base de datos la información relativa a la transacción comercial, desde el desembarco del producto capturado (incluyendo los datos del buque y armador), la clasificación y características del mismo, fecha y hora de la venta, precio, cantidad adquirida, comprador, así como el número de lote asignado por la lonja. **Esta información es de vital importancia para el mantenimiento de la trazabilidad, permite que ante una alerta sanitaria, o cualquier otra circunstancia, se pueda tener acceso a los detalles de la venta de forma rápida y eficaz.**

LAS CAJAS SE DEPOSITARÁN SOBRE PALETS Y NUNCA SE ARRASTRARÁN POR EL SUELO.

- ✓ En caso en que las capturas se transporten en **camiones** desde el punto de desembarco hasta el centro autorizado de comercialización en origen:
 - ✗ El transporte se realizará en **vehículos acondicionados**, en perfecto estado de limpieza y conservación.
 - ✗ Las capturas se mantendrán en todo momento con **hielo**.
 - ✗ **Se impedirá que el agua de fusión permanezca en contacto con los productos** de la pesca.
 - ✗ Los productos deberán transportarse a **temperatura próxima a la de fusión del hielo**.
 - ✗ Los productos de la pesca que se mantengan vivos se conservarán a una temperatura y de un modo que no afecten negativamente a su inocuidad de los alimentos o a su viabilidad.
 - ✗ Los **vehículos de transporte nunca podrán estar en marcha** durante la carga de la mercancía. Solo permanecerá encendido el sistema de refrigeración.
 - ✗ Los productos pesqueros deberán ir acompañados del **documento de transporte o conduce**.

LOS PRODUCTOS DE LA PESCA QUE SE MANTENGAN VIVOS SE CONSERVARÁN A UNA TEMPERATURA Y DE UN MODO QUE NO AFECTEN NEGATIVAMENTE A SU INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS O A SU VIABILIDAD

7.9

ACONDICIONAMIENTO DEL BARCO

35

- ✓ Al finalizar la jornada de pesca se llevará a cabo el **acondicionamiento del barco**.
- ✓ Cada útil y aparejo de pesca se colocará en el **lugar que le corresponde**.
- ✓ **El hielo que no se haya utilizado deberá descartarse** al final de cada viaje.
- ✓ Se llevará a cabo una correcta **limpieza de las instalaciones**:
 - ✗ **Diariamente**, se ejecutará la limpieza y desinfección de la cubierta, canastas, nasas, alcatruces, envases y todas aquellas superficies, equipos y útiles que están en contacto directo con los productos de la pesca.
 - ✗ Los productos de limpieza y desinfección empleados deberán ser **aptos para la limpieza y desinfección** en industria alimentaria. Cada vez que se adquiera un producto nuevo se debe solicitar al proveedor la ficha técnica del producto, en la que constará la composición, dosis, forma de uso, recomendaciones, etc.
 - ✗ Las **dosis y recomendaciones** de aplicación de los productos de limpieza y desinfección serán las indicadas por el fabricante.
 - ✗ En las tareas de limpieza en alta mar deberán emplearse **productos de biodegradables** que no perjudiquen el medio marino.
 - ✗ **La limpieza no podrá realizarse con agua de la dársena portuaria**. Se empleará en todos los casos agua de mar limpia o potable.
 - ✗ Al finalizar las tareas de limpieza, el almacenamiento de los productos de limpieza y desinfección empleados se efectuará en un **compartimiento estanco de uso exclusivo** para este fin.
 - ✗ Se recomienda registrar las actuaciones de limpieza y desinfección realizadas y los productos usados, entre otros datos. Se adjunta modelo de Registro de Limpieza y Desinfección.



✓ Coincidiendo con la limpieza se recomienda realizar la **vigilancia de plagas**:

- ✗ Se comprobará **tanto la ausencia de animales e insectos como de pruebas que delaten su presencia**: excrementos, pelos, roeduras, manchas, etc.



BAJO NINGÚN CONCEPTO LA TRIPULACIÓN PODRÁ APLICAR PRODUCTOS QUÍMICOS COMO ACCIÓN CORRECTORA.

37

- × **En caso de detectar cualquier tipo de plaga, se revisarán las medidas preventivas que se están aplicando** (limpieza, eliminación de restos orgánicos, evitar acumular objetos que proporcionen escondites y perfectas zonas para su anidamiento, estado de mantenimiento de las instalaciones evitando la presencia de grietas o aperturas que se conviertan en vía de entrada a las dependencias del barco).
- × En caso necesario, se adoptarán **medidas que eviten su proliferación y/o la eliminen.**
- × **En ningún caso la tripulación podrá aplicar productos químicos.** Dentro de las acciones correctoras a ejecutar es posible, dependiendo del tipo de plaga, utilizar trampas de luz, trampas adhesivas o ultrasonidos.
- × **En el caso de observar que las medidas correctoras adoptadas no son suficientes se avisará a una empresa externa de tratamiento.** Esta empresa realizará una diagnosis (estimación del tipo de plaga y de la población) y si fuera necesario realizará los tratamientos oportunos.

- × Los productos utilizados por la empresa de control de plagas deberán estar inscritos en el **Registro Oficial de Biocidas** del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad.

- ✗ Se verificará que posean la **sigla (HA)** que indica que los productos están autorizados para usar en industrias alimentarias.
- ✗ Si se ha llevado a cabo un tratamiento químico e respetará el **plazo de seguridad establecido** para el producto aplicado. Durante este periodo de tiempo no se desarrollará actividad en el barco.
- ✗ La aplicación de productos para el control de plagas, **nunca deberá realizarse sobre los productos de la pesca, hielo o envases.**
- ✗ **No se almacenarán a bordo productos plaguicidas.**
- ✗ Se solicitará a la empresa de control de plagas los **certificados de diagnóstico y tratamiento**. Esta documentación se archivará con el resto de la documentación generada. Se recomienda registrar las actuaciones de vigilancia y control de plagas. Se adjunta modelo de Registro.
- ✓ Las **actividades de mantenimiento del barco** nunca se realizarán mientras los productos de la pesca, los envases o el hielo estén expuestos:
 - ✗ Se recomienda llevar a cabo un tratamiento de **protección de los equipos contra la aparición del óxido** con pintura adecuada para éste fin.
 - ✗ Solo se empleará **grasa apta para uso en industrias alimentarias** para lubricar los equipos(halador, motores, etc.).
 - ✗ **Los aceites y grasas deberán almacenarse aislados** de las capturas y zonas donde se desarrolla la actividad, siendo un lugar de elección para este fin la sala de máquinas.
 - ✗ Es necesario llevar a cabo un **mantenimiento del caballo** en función de las características de la bomba utilizada y las recomendaciones del fabricante. Las gomas se mantendrán en todo momento en correcto estado de mantenimiento.

**EL MANTENIMIENTO
NUNCA SE REALIZARÁ
MIENTRAS LOS PRODUCTOS
DE LA PESCA, LOS ENVASES
O EL HIELO ESTÉN
EXPUESTOS.**

- ✘ La maquinilla se engrasará con **guantes diferentes a los de expurgar** el producto para evitar la contaminación cruzada de los productos.
- ✘ **Es necesario reparar los aparejos periódicamente.** El arte se depositará en las **zonas del puerto autorizadas para ello**, acondicionadas para llevar a cabo esta tarea, donde se realizará su reparación. Cuando los artes no vayan a ser usados durante un tiempo, permanecerán en puerto tapados con toldos.
- ✘ Se deberán **guardar los partes de trabajo, facturas de las reparaciones o actuaciones de mantenimiento realizadas.** Se recomienda registrar las actuaciones llevadas a cabo. *Se adjunta modelo de Registro.*

- ✔ **Los residuos generados se eliminarán a través de empresas autorizadas** y en función de la categoría de la que se trate.
- ✔ Es necesario verificar que los proveedores de hielo, envases, productos de limpieza, etc., cumplen con la **normativa sanitaria** que les es de aplicación y están autorizados para desarrollar su actividad. Se solicitará a los proveedores de productos desinfectantes que acrediten su inscripción en el *Registro Oficial de Biocidas*.



8

BUENOS HÁBITOS DE HIGIENE



El desarrollo de correctos hábitos de higiene durante la manipulación de las capturas es esencial para la seguridad alimentaria.

Durante todas las etapas de la actividad pesquera se llevarán a cabo las siguientes pautas de higiene:

1. La tripulación llevará **ropa de trabajo limpia y en buen estado**.
2. **Las manos deberán estar limpias**. Dado que en el barco no suele existir agua caliente, se recomienda el uso de un detergente bactericida. Los manipuladores se lavarán las manos tras manipular la maquinaria y grasas, después de comer o beber, a continuación de depositar los residuos en los contenedores, y en general antes de comenzar con la manipulación del pescado.
3. **Las botas de agua deberán lavarse** para eliminar los posibles restos de grasa o aceite.
4. **El personal no deberá poseer ninguna enfermedad de transmisión alimentaria**. En caso de tener alguna o creer que se puede estar afectado, en especial por afecciones cutáneas o gastrointestinales, la situación deberá ser comunicada de inmediato al patrón del barco. El tripulante no podrá trabajar en la actividad de manipulación del pescado.
5. Si como consecuencia del desarrollo de la faena se producen **heridas o grietas sangrantes** en las manos, éstas se deberán **desinfectar** adecuadamente y cubrir con vendajes impermeables. Es recomendable el uso de guantes que protejan a su vez las manos.
6. **No se fumará, comerá ni beberá** mientras se trabaja con las capturas.
7. **No se toserá, estornudará o escupirá sobre el pescado capturado**.
8. Llevar **joyas y relojes dificulta la higiene personal y el desarrollo de la actividad**, por lo que se recomienda evitar su uso durante la manipulación del pescado.



9

REGISTROS







GLOSARIO

50

AGUA DE MAR LIMPIA

Agua de mar natural, artificial o purificada o el agua salobre que no contenga microorganismos, sustancias nocivas o plancton marino tóxico en cantidades que puedan afectar directa o indirectamente a la calidad sanitaria del pescado, mariscos y sus productos.

CAMADA

Cebo.

**CONTAMINACIÓN
CRUZADA**

Es la producida por la transferencia de contaminantes (microorganismos patógenos, sustancias químicas, etc.) a un alimento, bien de manera directa del alimento contaminado al que no lo está, o bien indirectamente a través de manos, equipos o utensilios contaminados.

DESINFECCIÓN

Es el conjunto de operaciones que tienen como objetivo la reducción del número total de microorganismos vivos y la destrucción de los patógenos alterantes, mediante la aplicación de productos desinfectantes.

HALADOR

Polea que se utiliza para subir el arte a la embarcación.

IZAR (IZADO)

Subir el arte a bordo.

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Toda persona que, por su actividad laboral, tiene contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.

MEDIDA PREVENTIVA

Cualquier medida y actividad que puede realizarse para prevenir o eliminar un peligro para la inocuidad de los alimentos o para reducirlos a un nivel aceptable.

PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE

Todas las prácticas concernientes a las condiciones y medidas necesarias para garantizar la inocuidad e idoneidad de los alimentos en todas las etapas de la cadena alimentaria.

TRAZABILIDAD

Posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución, de un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinados a ser incorporados en alimentos o piensos o con probabilidad de serlo.

