



# MANUAL

## BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN Y PRESERVACIÓN A BORDO

**EMBARCACIÓN**  
**PESQUERA ARTESANAL**

“ \_\_\_\_\_ ”

**MATRÍCULA**

“ \_\_\_\_\_ ”

**2021**

# INTRODUCCIÓN

La embarcación debe asegurar un enfriamiento rápido y oportuno del pescado, para lo cual inmediatamente después de su captura, el pescado debe ser enfriado con hielo. La embarcación tiene bodegas de conservación (insuladas, enfibradas) o similares que permitan mantener el pescado a temperaturas cercanas a los 0°C.



El presente documento denominado Manual de Buenas prácticas de manipulación y preservación a bordo equivale a Programa de Buenas Prácticas de Manipulación y Preservación a Bordo.

Para la elaboración del presente manual se consideró los requerimientos establecidos las siguientes normativas:

- ▶ Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001- PE y su modificatoria aprobada mediante Decreto Supremo N° 027- 2009-PRODUCE.
- ▶ Norma Sanitaria de Moluscos Bivalvos Vivos, aprobada mediante Decreto Supremo N° 07-2004-PRODUCE
- ▶ Norma Sanitaria que establece requerimientos sanitarios para los gasterópodos marinos desvalvados en el lugar de extracción, recolección o cosecha destinados al consumo humano directo, aprobada mediante Resolución de Presidencia Ejecutiva N° 050-2019-SANIPES/PE.

El presente manual aplica para las embarcaciones artesanales dedicadas a la pesca o extracción, incluidos los moluscos bivalvos y gasterópodos marinos desvalvados en el lugar de extracción, recolección o cosecha destinados al consumo humano directo, en función al recurso objetivo.

## LA EMBARCACIÓN PESQUERA

La embarcación pesquera artesanal \_\_\_\_\_ de matrícula \_\_\_\_\_, cuenta con Permiso de Pesca otorgado mediante Resolución N° \_\_\_\_\_, el material del casco es de \_\_\_\_\_ con un arqueo bruto de \_\_\_\_\_. Cuenta con \_\_\_\_\_ bodega (s), cuyo material es de \_\_\_\_\_ con una capacidad de \_\_\_\_\_ m<sup>3</sup>.

- ▶ Permite una rápida y eficiente manipulación del pescado, garantizando la supervivencia del recurso, cuando corresponda.
- ▶ Se aplica los métodos de preservación (por refrigeración con hielo, cremolada u otro, según corresponda), para evitar el deterioro del pescado.
- ▶ Es de fácil limpieza y desinfección
- ▶ Previene la contaminación y el daño físico del pescado, haciendo uso de pernos y materiales no corrosibles y pinturas no tóxicas.



## **LAS BODEGAS Y LUGARES DE ALMACENAMIENTO DEL PESCADO O HIELO:**

- ▶ Tienen protección contra el sol, viento y agentes del medio ambiente.
- ▶ Cuenta con superficies lisas, impermeables y resistentes a la corrosión.
- ▶ Es de material no tóxico y no genera olor o sabor extraño al pescado.
- ▶ Es de fácil limpieza y está conservada en buenas condiciones.
- ▶ No tienen ángulos rectos donde se pueda acumular la suciedad.
- ▶ Utiliza implementos de limpieza que no daña al pescado.
- ▶ Cuenta con sistemas de drenaje que permitan proteger al pescado del ingreso de agua de sentina.

## **1. PROCEDIMIENTOS DE MANIPULACIÓN DEL PESCADO A BORDO**



- ▶ El manipuleo y transporte de los productos de la pesca y/o acuicultura, incluyendo las semillas, se realiza en condiciones higiénico sanitarias.

- ▶ Los productos de la pesca y/o acuicultura, debe preservarse inmediatamente después de su captura evitando los factores que afecten su calidad y daños físicos (golpearlo, aplastarlo, pisarlo y magullarlo) y de los agentes externos (altas temperaturas, sol y viento).

- ▶ El responsable de la embarcación debe verificar que el almacenamiento los productos de la pesca y/o acuicultura, cuando corresponda, se realice con hielo al inicio de la extracción, de forma rápida y oportuna.

- ▶ Los productos de la pesca y/o acuicultura incluyendo las semillas, no debe entrar nunca en contacto directo con el piso.



- ▶ Las cajas y recipientes que contengan los productos de la pesca y/o acuicultura incluyendo las semillas, deben ser de uso exclusivo, de fácil limpieza y desinfección, de material que no transmita sustancias dañinas. Asimismo, las cajas y recipientes no estarán demasiado llenas para evitar su daño o aplastamiento.

- ▶ Durante el periodo de almacenamiento de los productos de la pesca y/o acuicultura en la embarcación se debe mantener la temperatura cercana a la fusión del hielo (0 °C).

- ▶ El personal que realice las actividades de manipuleo debe estar completamente aseado y sanos.



► Para el caso de moluscos bivalvos las operaciones de manipuleo deben evitar su deshidratación y asegurar su supervivencia.

► Las operaciones de desvalvado en el lugar de extracción, recolección y/o cosecha de los gasterópodos marinos se deberán realizar en las áreas de trabajo previamente definidas.

► Para el caso de moluscos bivalvos y gasterópodos marinos desvalvados en el lugar de extracción, recolección y/o cosecha, los restos de lodo, sedimentos de los fondos, detritus y algas, son inmediatamente lavados con agua limpia.

► En caso que se realice almacenamiento temporal de los moluscos bivalvos y gasterópodos marinos desvalvados en el lugar de extracción, recolección y/o cosecha, este se realiza en ambientes limpios, protegidos de contaminación y a una temperatura que no tenga un efecto negativo sobre su calidad y viabilidad.

**Frecuencia: Continuo y/o cuando se requiera**

## 2. PROCEDIMIENTO DE PRESERVACIÓN A BORDO - CONTROL DE HIELO



► La embarcación pesquera artesanal cuenta con sistemas de preservación que aseguran el enfriamiento rápido y a temperaturas cercanas a la fusión del hielo (0 ° C).

► El responsable de la embarcación debe verificar que el hielo sea elaborado con agua limpia, y que provenga de proveedores controlados.

► Los materiales usados para su manipulación deberán ser resistentes a la corrosión (plástico o acero inoxidable).

► El almacenamiento del hielo debe realizarse en cajas o contenedores limpios para evitar su contaminación; asimismo, debe realizarse evitando daños físicos del pescado.

► El hielo debe utilizarse en cantidad suficiente garantizado la cadena de frio.

**Frecuencia: Continuo y/o cuando se requiera.**

### 3. SISTEMA DE RASTREABILIDAD



La embarcación pesquera artesanal mantiene los registros correspondientes que permitan verificar la rastreabilidad de los productos de la pesca y/o acuicultura, incluyendo el traslado de semillas.

Asimismo, cuando corresponda, para los productos de la acuicultura realiza lo siguiente:

**Identificación:** Para la identificación de las cajas, bolsas, sacos u otros que se realiza en la embarcación, deben colocarse una etiqueta con letra legible de un material impermeable fijado y colocado de manera visible en el exterior del empaque o recipiente conteniendo la siguiente información:

#### **A. PARA EL CASO DE MOLUSCOS**

##### **BIVALVOS:**

Etiqueta de Extracción o Recolección”,

1. Nombre y código de clasificación del área de producción.
2. El número de carné, nombre del extractor o recolector responsable de la declaración.
3. Fecha de la extracción o recolección.

#### **B. PARA EL CASO DE GASTERÓPODOS MARINOS DESVALVADOS EN EL LUGAR DE EXTRACCIÓN, RECOLECCIÓN O COSECHA DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO DIRECTO**

Etiqueta de Extracción, Recolección y/o Cosecha

1. Nombre común del gasterópodo marino desvalvado.
2. Nombre del área de producción monitoreada por SANIPES.
3. El número de carné y nombre del responsable del DGaD, el cual realiza la extracción, recolección y/o cosecha.
4. Fecha de la extracción, recolección y/o cosecha.
5. Peso neto aproximado de los gasterópodos marinos desvalvados.

**Frecuencia:** Cuando se requiera.

La embarcación pesquera artesanal \_\_\_\_\_ desarrollará y pondrá a disposición de la Autoridad Sanitaria, cuando esta lo requiera, los registros que permitan evidenciar el cumplimiento del presente manual.

**MANTENER  
TU EMBARCACIÓN  
CON LOS PROCESOS  
ESTABLECIDOS  
TE AYUDARÁ  
A TENER TUS PRODUCTOS  
SANOS Y SEGUROS.**



**SANIPES**  
Organismo Nacional de  
Sanidad Pesquera