

MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS MARINOS Y ACUÍCOLAS:

Responsables de la inocuidad

CAPÍTULO I



CAPÍTULO I

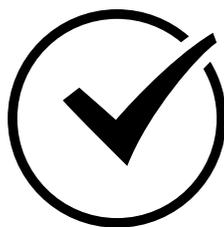
Responsables de la inocuidad

Objetivo

Explicar la responsabilidad de cada una de las partes involucradas en el procesamiento inocuo de los productos marinos y acuícolas, según lo establecido en la legislación vigente.

Tabla de contenidos

Importancia de la inocuidad de los productos marinos y acuícolas	3
Definiciones asociadas a la inocuidad de los alimentos.....	3
Clasificación de los peligros de los alimentos	4
Consecuencias de las enfermedades transmitidas por los alimentos	4
Legislación nacional aplicable a la manipulación de los productos marinos y acuícolas.....	5
Autoevaluación.....	9
Bibliografía	10



Importancia de la inocuidad de los productos marinos y acuícolas

El Código de Conducta para la Pesca Responsable (CCPR) de la FAO (1995), establece que “la captura, manipulación, procesamiento y distribución del pescado y de los productos pesqueros deberían realizarse de forma que se mantenga el valor nutritivo, la calidad y la inocuidad de los productos, se reduzcan los desperdicios y sean mínimos los efectos negativos en el medio ambiente”.

Los productos marinos y acuícolas constituyen una fuente importante de nutrientes. Es de vital importancia manipularlos y procesarlos correctamente, para asegurar su inocuidad y de esta manera garantizar la salud de las personas consumidoras.

Definiciones asociadas a la inocuidad de los alimentos

Inocuidad	Garantía de que los alimentos no causarán daño a la persona consumidora cuando se preparen y/o consuman de acuerdo al uso para el cual se destinan (<i>Codex Alimentarius</i> , 2003).
Calidad alimentaria	Conjunto de características de un producto las cuales influyen en su aceptabilidad por parte de las personas consumidoras. En términos de alimentos, las características son sensoriales: color, olor, sabor y textura, entre otras (FAO, 1999).
Seguridad alimentaria	La seguridad alimentaria se da cuando todas las personas tienen acceso físico, social y económico permanente a alimentos seguros, nutritivos y en cantidad suficiente para satisfacer sus requerimientos nutricionales y preferencias alimentarias, y así poder llevar una vida activa y saludable (FAO, 2017).
Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA)	Las enfermedades transmitidas por los alimentos son generalmente de carácter infeccioso o tóxico y son causadas por bacterias, virus, parásitos o sustancias químicas que penetran en el organismo a través del agua o los alimentos contaminados (OMS, 2020).
Riesgo	Una función de la probabilidad de que se produzca un efecto adverso para la salud y la gravedad de este efecto (<i>Codex Alimentarius</i> , 2003).
Peligro (contaminante)	Un agente biológico, químico o físico presente en el alimento que puede causar un efecto adverso para la salud de la persona consumidora (<i>Codex Alimentarius</i> , 2003).
Manipulador(a) de alimentos	Toda persona que manipule directamente alimentos envasados o no envasados, equipo y utensilios utilizados para los alimentos, o superficies que entren en contacto con los alimentos y que se espera, por lo tanto, cumpla con los requerimientos de higiene de los alimentos (<i>Codex Alimentarius</i> , 2003).

Clasificación de los peligros de los alimentos

Los tipos de peligros que contaminan los alimentos son:

 <p>Peligros físicos</p>	<p>Cualquier materia extraña al alimento que puede provocar: ahogo, cortaduras, sangrado o cualquier otro efecto perjudicial para la persona consumidora.</p> <p>Ejemplos: fragmentos de vidrio, metal, madera, plástico, piedras u otros.</p>
 <p>Peligros químicos</p>	<p>Cualquier sustancia química presente en el alimento en forma intencional o accidental, que resulte potencialmente perjudicial a corto, mediano o largo plazo.</p> <p>Ejemplos: pesticidas, herbicidas, contaminantes tóxicos inorgánicos, antibióticos, promotores de crecimiento, aditivos alimentarios tóxicos, combustibles, lubricantes, pinturas, desinfectantes, micotoxinas, metil y etilmercurio, e histamina.</p>
 <p>Peligros biológicos</p>	<p>Un contaminante microbiano que puede causar una enfermedad transmitida por alimentos. Incluyen: bacterias, virus y parásitos patogénicos, determinadas toxinas naturales, toxinas microbianas y determinados metabólicos tóxicos.</p> <p>Ejemplos: <i>Staphylococcus aureus</i>, <i>Vibrio cholerae</i>, <i>Listeria monocytogenes</i>, <i>Clostridium botulinum</i>, <i>Salmonella</i>, <i>Escherichia coli</i> (<i>E. coli</i>).</p>

Consecuencias de las Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETA)

Datos de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, por sus siglas en inglés), estiman que anualmente 600 millones de personas - casi una de cada diez en el mundo - enferman después de comer alimentos contaminados, y 420 000 mueren anualmente.

Un brote de una enfermedad transmitida por los alimentos puede generar una serie de costos al establecimiento que suministró el alimento contaminado. Entre estos se pueden citar costos tangibles e intangibles como:

- ▶ Pérdida de clientela y ventas.
- ▶ Pérdida de prestigio y reputación del establecimiento y de la marca.
- ▶ Pleitos legales.
- ▶ Ausentismo y alta rotación de personal.
- ▶ Necesidad de entrenar de nuevo a las personas colaboradoras.
- ▶ Cierre del establecimiento por parte de autoridades competentes, en caso de demostrar incumplimiento de los reglamentos.

Legislación nacional aplicable a la manipulación de los productos marinos y acuícolas

La responsabilidad de mantener el producto en condiciones de inocuidad y calidad recae en cada una de las personas que trabajan, directa o indirectamente, a lo largo de la cadena alimentaria (desde la captura a la mesa).

A continuación, se detallan las principales funciones de cada una de las partes responsables de asegurar la inocuidad y calidad de los productos marinos y acuícolas:

Autoridades competentes

Las autoridades competentes tienen la obligación de vigilar que cada establecimiento cumpla con la legislación vigente. Dentro de sus responsabilidades se encuentran:

- ▶ Inspeccionar las condiciones físico-sanitarias de los establecimientos donde se procesan productos marinos y acuícolas.
- ▶ Otorgar licencias y certificados de funcionamiento a los establecimientos dedicados a la actividad pesquera.
- ▶ Asegurar que los establecimientos brinden capacitación al personal.
- ▶ Asegurar que los alimentos contaminados se retiren y eliminan adecuadamente de la cadena alimentaria.
- ▶ Elaborar leyes y reglamentos.

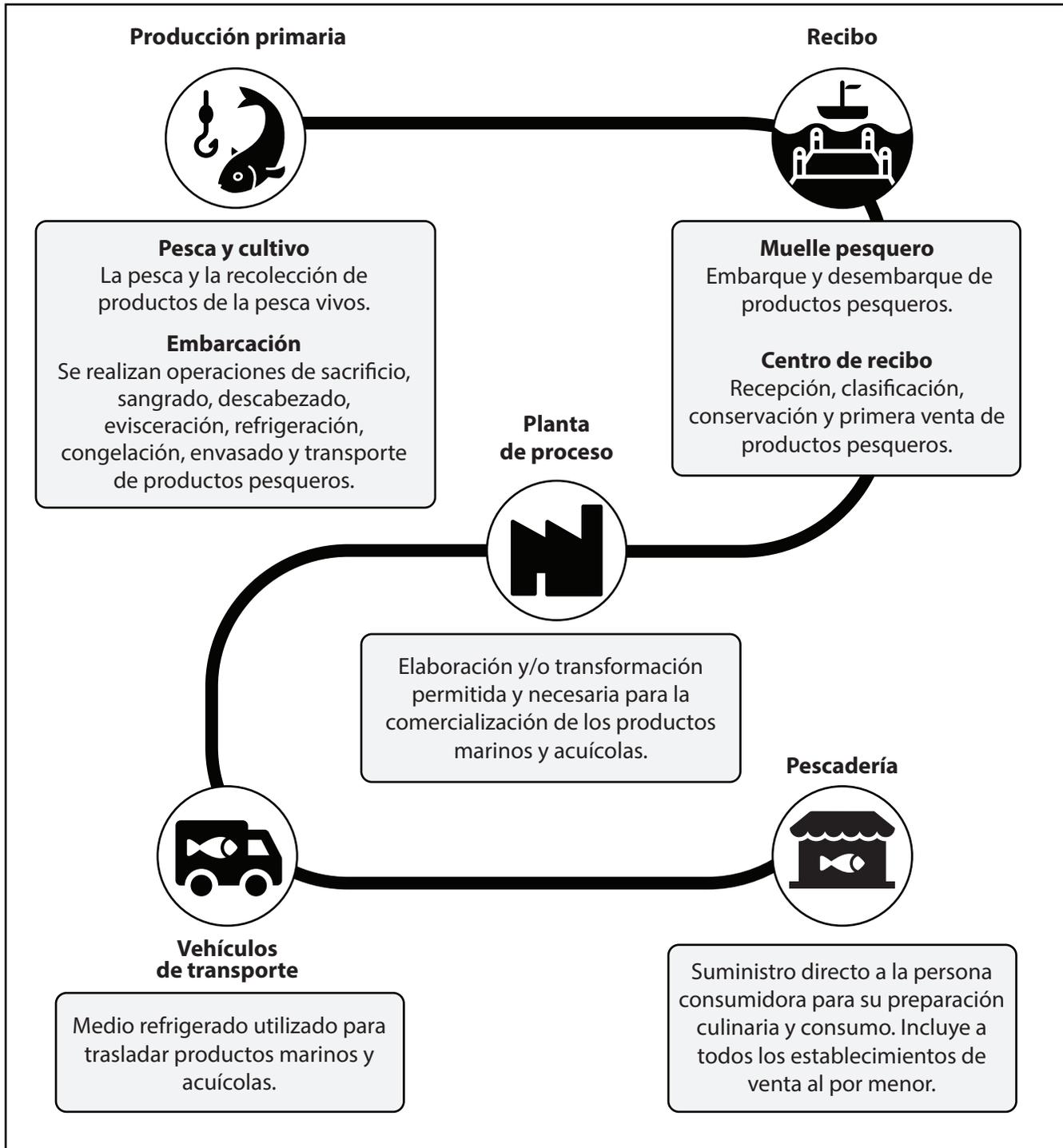
Cuadro No.1: Alcance de las principales autoridades competentes que regulan el procesamiento de los productos marinos y acuícolas a nivel nacional.

 <p>Regula y controla la seguridad sanitaria e inocuidad de los productos de origen animal.</p>	 <p>Fortalecimiento de la competitividad de los sectores industria, comercio y servicios, mediante encadenamientos productivos, competencia justa, mejora regulatoria y el apoyo a la persona consumidora.</p>
 <p>Administra, regula y promueve el desarrollo del sector pesquero y acuícola con un enfoque ecosistémico.</p>	 <p>Gestión del sistema de salud del país, así como la emisión de los permisos de funcionamiento para comercios, eventos públicos y negocios.</p>

Establecimientos que procesan productos marinos y acuícolas (incluida la alta Gerencia y/o personas propietarias)

La legislación nacional hace la siguiente clasificación, según actividad pesquera:

Cuadro No.2: Clasificación según actividad pesquera. Fuente SENASA.



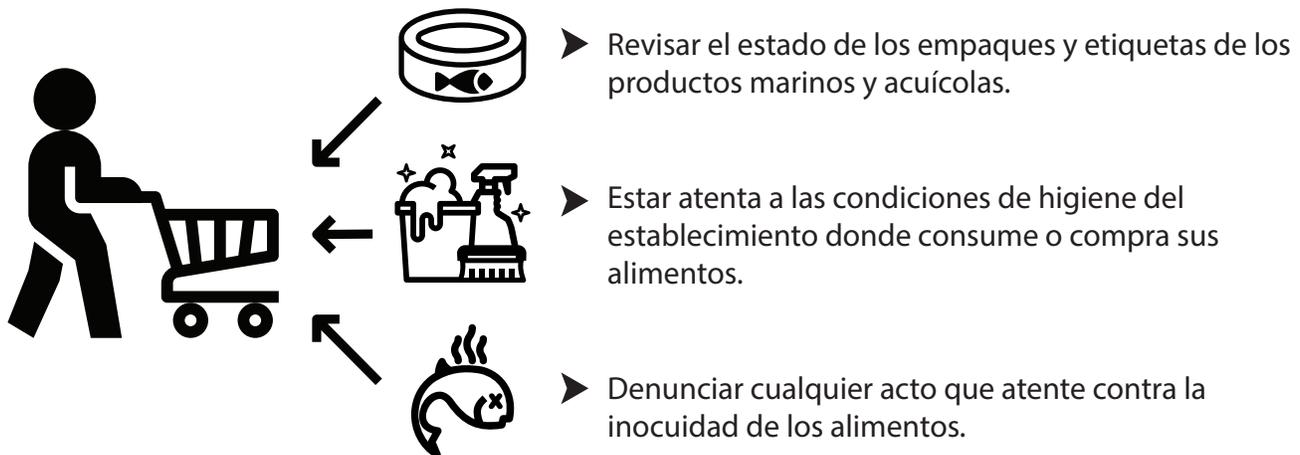
Se recomienda a los establecimientos la consulta e interpretación del reglamento que les aplica, según tipo de actividad pesquera, con el fin de cumplir la legislación vigente y evitar problemas con las autoridades competentes; ver **cuadro No. 3**.

Cuadro No.3: Nombre de algunos de los reglamentos que aplican según la actividad del establecimiento pesquero.

REGLAMENTO	AUTORIDAD COMPETENTE	ESTABLECIMIENTO				
		Cultivo, pesca y embarcación	Muelle y Centro de recibo	Planta de proceso	Vehículos de transporte	Pescaderías
39010-MAG Reglamento General para la inspección veterinaria de los establecimientos de productos pesqueros.	SENASA	X	X	X	X	X
39859-MAG Reglamento general para el otorgamiento del Certificado Veterinario de Operación (CVO).	SENASA	X	X	X	X	X
AJDIP/026-2018 Establece tallas legales de primera captura (TLP), respondiendo a las tallas de primera madurez sexual.	INCOPESCA	X	X			
N° 38027- MAG Establecimiento de tallas de primera madurez para la captura y comercialización de elasmobranquios (tiburones y rayas) en Costa Rica.	INCOPESCA	X	X			
8436-MAG Ley de Pesca.	INCOPESCA	X	X			
36980 MEIC-MAG RTCR 449:2010 Reglamento Técnico para el Etiquetado de Productos Pesqueros Frescos, Congelados y Descongelados, de Venta a Granel o Pre empacado en el Punto de Venta.	MEIC / SENASA		X	X	X	X
37280-COMEX-MEIC Reglamento Técnico Centroamericano de Etiquetado General de los Alimentos previamente envasados.	MEIC		X	X	X	X
N° 36666-S Reglamento para el otorgamiento del carné de manipuladores de alimentos y reconocimiento de la oficialización de capacitadores del curso de Manipulación de alimentos, por parte del Instituto Nacional de Aprendizaje (INA).	Ministerio de Salud					X
39472-S Reglamento General para Autorizaciones y Permisos Sanitarios de Funcionamiento o torgados por el Ministerio de Salud.	Ministerio de Salud					X

Persona consumidora de productos marinos y acuícolas

Algunas de sus responsabilidades son las siguientes:

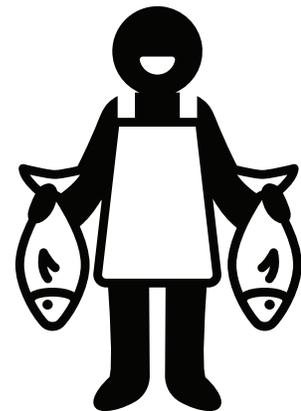


Persona manipuladora de productos marinos y acuícolas

Su responsabilidad y desempeño está dirigido a garantizar la puesta en el mercado de alimentos inocuos desde el lugar de captura hasta la mesa de las personas consumidoras.

La prevención de las enfermedades alimentarias empieza por saber dónde, cómo y cuándo pueden contaminarse los productos marinos y acuícolas.

Si tiene dudas acerca del trabajo que usted realiza, pregunte. Es mejor preguntar, antes de poner en peligro la salud de las personas consumidoras.



Manipule correctamente y aplique todas las normas, para asegurar la calidad e inocuidad de los productos marinos y acuícolas.



Recuerde

El suministro de productos marinos y acuícolas inocuos, saludables y nutritivos es una responsabilidad en toda la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta el consumo final.



Autoevaluación

Resuelva las siguientes preguntas a manera de práctica para comprobar los conocimientos adquiridos en este capítulo. Las respuestas a cada pregunta las podrá encontrar al final del cuestionario.

1. ¿Cuál es la clasificación de los peligros en los alimentos?

- A) Físicos, químicos y contaminación con diesel.
- B) Físicos, químicos y metales pesados.
- C) Químicos, biológicos y bacterias.
- D) Físicos, químicos y biológicos.

2. ¿Cuáles son las autoridades competentes que regulan el procesamiento de los productos marinos y acuícolas a nivel nacional?

- A) INCIENSA, SENASA, MEIC y Ministerio de Salud.
- B) INCOPESCA, SENASA, MEIC y Ministerio de Salud.
- C) INCOPESCA, SENASA, MEIC y laboratorios
- D) INCIENSA, SENASA, MEIC y MAG.

3. Según el *Codex Alimentarius*, ¿cuál es la definición del término inocuidad?

- A) Garantía de que los alimentos no causarán daño a la persona consumidora cuando se preparen y/o consuman de acuerdo al uso al cual se destinan.
- B) Garantía de que los alimentos no causarán daño a la persona consumidora cuando se vendan y consuman en el punto de venta.
- C) Garantía de que los alimentos no causarán daño a la persona consumidora cuando se preparen y re-empaquen.
- D) Garantía de que los alimentos no causarán daño a la persona consumidora cuando se empacan y se venden.

4. Seleccione la opción que contiene ejemplos de peligros físicos para el procesamiento de pescado:

- A) Trozos de metal, trocitos de vidrio y residuos de metales pesados en el pescado.
- B) Residuos de metales pesados en el pescado, un trozo de cuchillo o madera.
- C) Trozos de metal, astillas de madera o trocitos de vidrio.
- D) Trozos de metal, astillas de madera y parásitos.

Respuestas:
1) D 2) B 3) A 4) C

Bibliografía

Codex Alimentarius (2012). *Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros.*
Recuperado de: http://www.fao.org/tempref/codex/Publications/Booklets/Practice_code_fish/CCFFP_2012_ES.pdf. **Marzo 2020.**

Codex Alimentarius (2003). *Código Internacional de Prácticas Recomendado. Principios Generales de Higiene de los Alimentos.* **Recuperado de:** http://www.fao.org/ag/agn/CDfruits_es/others/docs/CAC-RCP1-1969.PDF. **Marzo 2020.**

SENASA (2015). *Reglamento General para la inspección veterinaria de los establecimientos de productos pesqueros, decreto 39010-MAG.* **Recuperado de:** http://www.pgrweb.go.cr/scij/Busqueda/Normativa/Normas/nrm_texto_completo.aspx?param1=NRTC&nValor1=1&nValor2=79612&nValor3=100738&strTipM=TC. **Marzo 2020.**



Núcleo Industria Alimentaria

San José, Costa Rica. Todos los derechos reservados 2020.