



DIVERSIFY 2nd Promotional Workshop

CTAQUA

Muelle Comercial s/n

11500 El Puerto de Santa María.

Cádiz-Spain

28th September 2017

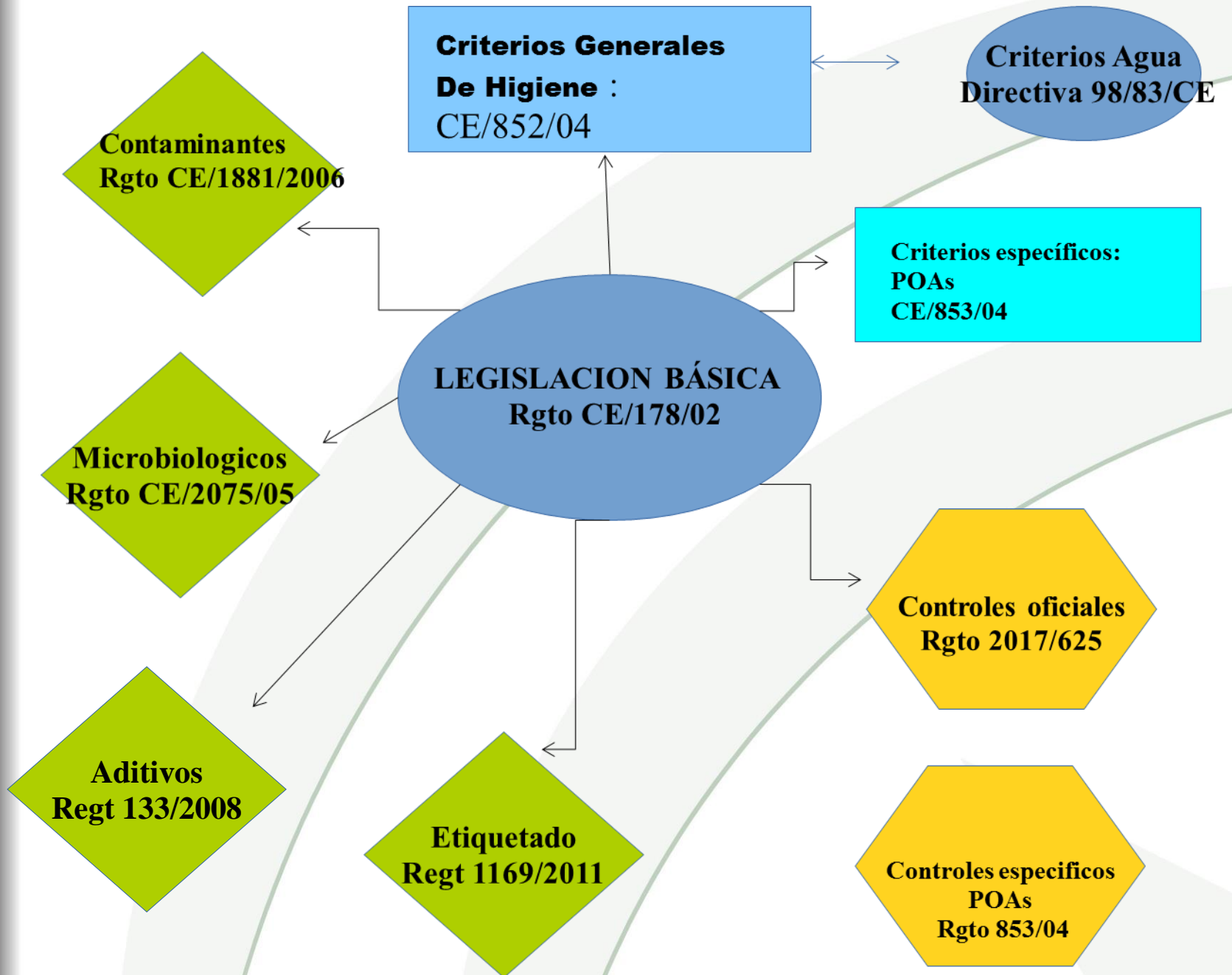
Requisitos y controles sanitarios en producción primaria y post-producción. Sanitary control in primary production and post-production

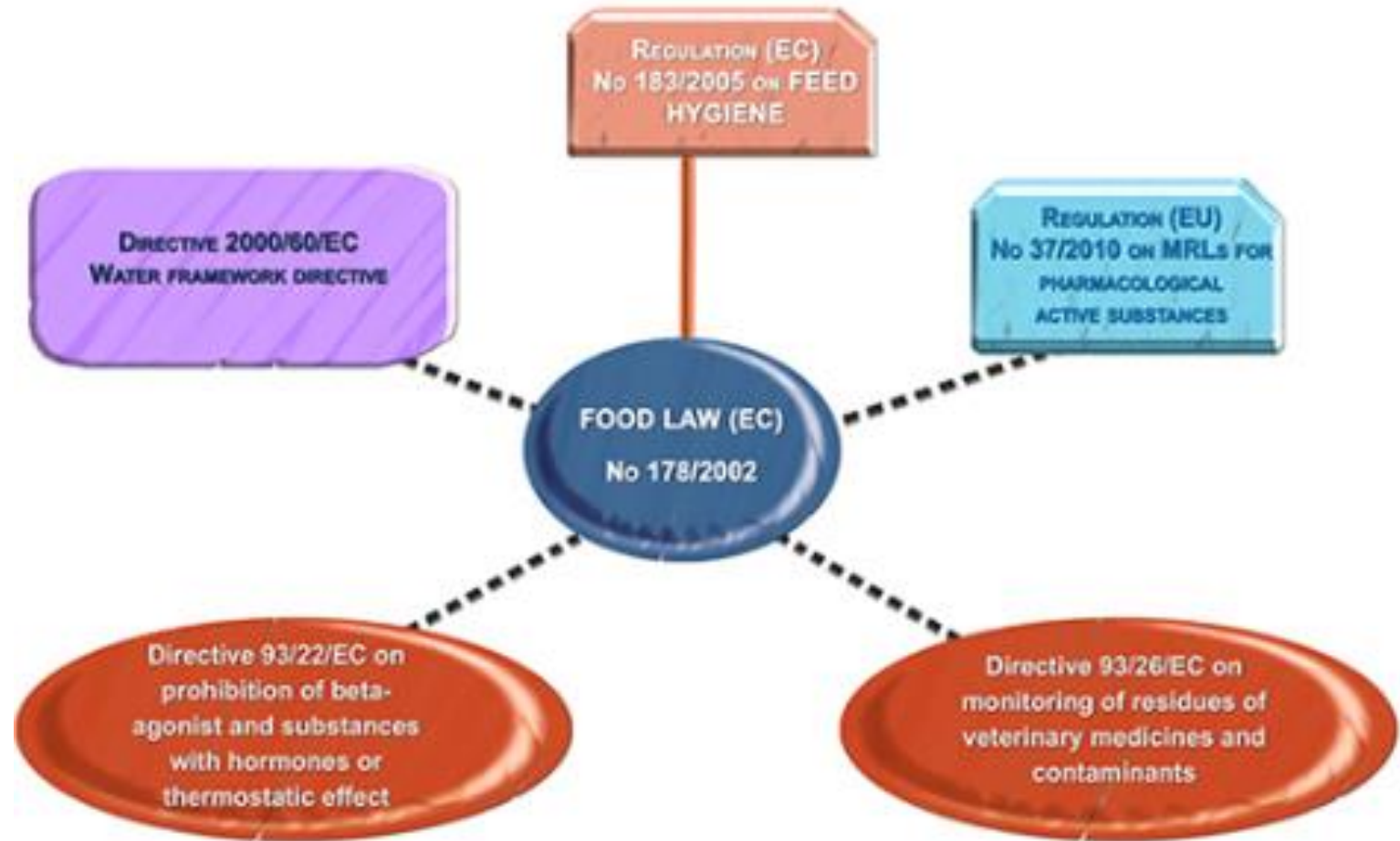
Ulises Ameyugo

Sección Sanidad Alimentaria.

SERVICIO DE SALUD PUBLICA.

DELEGACIÓN TERRITORIAL IGUALDAD, SALUD Y POLÍTICAS SOCIALES DE CÁDIZ.





Mas..... legislación zoo-sanitaria: RD/1614/2008
Legislación Sandach
Legislación específica
pesca..OCM..Ley..decretos..



Es necesario que no exista ninguna duda sobre el marco en el que se ha de encuadrar la actividad que desempeña un operador económico, pues de ello dependen los requisitos que ha de cumplir y que la autoridad competente ha de verificar que cumple.

- › **Producción Primaria**
- › **Operaciones conexas**
- › **Post - producción primaria**

El Reglamento 178/2002 define a la **producción primaria** como “la producción, cría o **cultivo de productos primarios**, con inclusión de la cosecha, el ordeño y la cría de animales de abasto previa a su sacrificio. Abarcará también la caza y la pesca y la recolección de productos silvestres”

el Reglamento 852/2004 de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios define las **operaciones conexas** a la producción primaria como:

- el **transporte, el almacenamiento y la manipulación de productos primarios** en el **lugar de producción**, siempre que no se altere su naturaleza de manera sustancial;
- el transporte de animales vivos, cuando sea necesario para conseguir los objetivos del presente Reglamento, y
- en el caso de productos de origen vegetal, **productos de la pesca** y animales de caza silvestre, las operaciones de **transporte de productos primarios** cuya naturaleza no se haya alterado de manera sustancial, desde **el lugar de producción a un establecimiento**

Y SOBRE PRODUCTOS PESQUEROS

Las siguientes actividades se consideran **producción primaria** (u **operaciones conexas**):

La pesca y la manipulación de los productos de la pesca, incluyendo el sacrificio, sangrado, descabezado, evisceración, extracción de las aletas, refrigeración y envasado a bordo de los buques (excepto los buques congeladores y los buques factoría) y su transporte al primer establecimiento (incluidas las lonjas de pescado) en tierra.

☐

La producción, la cría, el cultivo y la recolección de productos de la pesca vivos o los equinodermos vivos, los tunicados vivos y los gasterópodos marinos vivos en explotaciones de acuicultura. y cetáceas.

☐

El almacenamiento de productos de la acuicultura, vivos o no, en la propia explotación de acuicultura

El acondicionamiento en los establecimientos de acuicultura de los productos de la pesca que, sin ninguna preparación, se comercialicen al siguiente eslabón de la cadena.

☐

El transporte de productos de la acuicultura, vivos o no, desde la explotación piscícola hasta el primer establecimiento de destino.

Y SOBRE PRODUCTOS PESQUEROS

Las siguientes actividades **no se consideran producción primaria:**



Las actividades que tienen lugar una vez que los productos de la pesca o los equinodermos vivos, los tunicados vivos y los gasterópodos marinos vivos entran en una lonja, mercado mayorista o terminal de distribución u otro establecimiento.



Las actividades que tienen lugar en los buques factoría y congeladores.



Las **manipulaciones en tierra** de los productos de la pesca o los equinodermos, los tunicados y los gasterópodos marinos, incluyendo el descabezado, evisceración, extracción de las aletas, fileteado o corte en rodajas, refrigeración, congelación, transformación y envasado posterior.

REQUISITOS QUE DEBEN CUMPLIRSE

	Generales Rgto 178/02	Higiene General Rgto/852/04	Específicos de origen animal	Registros
Producción primaria Operaciones conexas	Alimentos seguros. Trazabilidad Responsabilidad Transparencia	Anexo I parte A	Rgto 853/04 Anexo III donde se indique.	Registro explotaciones ganaderas.- Registro Pesca
Post- Producción	Alimentos seguros. Trazabilidad Responsabilidad Transparencia	Anexo II	La totalidad del Rgto 853/04	Registro Sanitario Alimentos

Requisitos específicos del Rgto 853/04

SECCIÓN VIII: PRODUCTOS DE LA PESCA

Los requisitos de la presente sección complementan los establecidos en el Reglamento (CE) no 852/2004.

- a) En el caso de los establecimientos, incluidos los buques, dedicados a operaciones de producción primaria y operaciones asociadas, **complementan los requisitos del anexo I de dicho Reglamento.**
- b) En el caso de los demás establecimientos, incluidos los buques, complementan los requisitos del anexo II de dicho Reglamento.

- ✓Desembarco
- ✓Transporte
- ✓Manipulación productos frescos
- ✓Normas sanitarias de los productos pesqueros
- ✓Envasado y embalado
- ✓Almacenamiento

Y RESPECTO AL AUTOCONTROL

1) Producción primaria: (Anexo I.- Rgto 852/04)

a) Deberán asegurarse en la medida de lo posible, de que los productos primarios estén **protegidos contra cualquier foco de contaminación** teniendo en cuenta cualquier tipo de transformación a que se sometan posteriormente los productos primarios

b) Deberán cumplir disposiciones legislativas comunitarias y nacionales relativas al control de los peligros en la producción primaria, y operaciones conexas incluidas:

a) **medidas de control de la contaminación** procedente del aire, del suelo, del agua, de los piensos, de los fertilizantes, de los medicamentos veterinarios, de los productos fitosanitarios y biocidas, y del almacenamiento, tratamiento y eliminación de residuos,

y

b) **medidas zoonitarias y relativas al bienestar animal** así como medidas fitosanitarias que tengan repercusiones sobre la salud humana, incluidos los programas de vigilancia y control de zoonosis y de agentes zoonóticos.

Y RESPECTO AL AUTOCONTROL

1) Producción primaria: (Anexo I.- Rgto 852/04)

III. Registro

7. Los operadores de empresa alimentaria deberán **llevar y conservar registros** sobre las **medidas aplicadas para controlar los peligros de manera adecuada** y durante un período adecuado teniendo en cuenta la naturaleza y el tamaño de la empresa alimentaria. Previa petición, los operadores de empresa alimentaria pondrán la información relevante que conste en dichos registros a disposición de las autoridades competentes y de los operadores de empresa alimentaria de recepción.
8. Los operadores de empresa alimentaria que **críen animales** o que produzcan productos primarios de origen animal deberán, en particular, llevar registros sobre:
- a) la naturaleza y el origen de los **alimentos suministrados** a los animales;
 - b) el detalle de los **medicamentos veterinarios u otros tratamientos administrados** a los animales, las fechas de su administración y los tiempos de espera;
 - c) la **aparición de enfermedades** que puedan afectar a la seguridad de los productos de origen animal;
 - d) los **resultados de todos los análisis efectuados** en muestras tomadas de animales y otras muestras tomadas con fines de diagnóstico, que tengan importancia para la salud humana,

Y RESPECTO AL AUTOCONTROL

2) Post- producción primaria

a) Los operadores de empresa alimentaria deberán crear, aplicar y mantener un procedimiento o procedimientos permanentes basados en los principios del APPCC.

a.1.- Principios del Sistema

a.2.- Verificación

b) Pre-requisitos de higiene

GUÍA PARA LA GESTIÓN SANITARIA EN ACUICULTURA



C.J. RODGERS Y M.D. FURONES



SISTEMA DE CONTROL DE HIGIENE DE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA EN ACUICULTURA

Versión 12 (15 de octubre de 2010)

Nota importante.- Este Sistema de Control se ha definido únicamente en el ámbito de las competencias de la Consejería de Agricultura y Pesca.

SECRETARÍA GENERAL DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y DESARROLLO RURAL



Norma UNE 173201:2010
Acuicultura marina.
Guía de prácticas
correctas de higiene para
producción primaria
en piscicultura



NIPO: 770-10-014-0



AENOR **ediciones**