

NORMAS SANITARIAS		SERVICIO DE SANIDAD Y CONSUMO
REQUISITOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA EN PESCADERIAS		
Revisión: 5	Fecha: 25/07/2024	

LEGISLACIÓN

- ✓ Real Decreto 1380/2002, de identificación de los productos de la pesca, de la acuicultura y del marisqueo congelados y ultracongelados.
- ✓ Reglamento (CE) 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- ✓ Reglamento (CE) 853/2004, relativo a las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- ✓ Reglamento 1379/2013, relativo a la organización común de mercados en el sector de los productos de la pesca y acuicultura.
- ✓ Real Decreto 1021/2022, requisitos de higiene en los establecimientos de venta al por menor

1/10

CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS GENERALES

Locales

El diseño y construcción permite unas prácticas correctas de higiene

Limpios y en buen estado

Permiten la limpieza y desinfección adecuadas

Evitan la acumulación de suciedad

Evitan o reducen la contaminación transmitida por el aire

Disponen de espacio de trabajo suficiente para las operaciones

Evitan el contacto con materiales tóxicos

Evitan el depósito de partículas en los alimentos

Evitan la formación de condensación o moho indeseable en superficies

Posibilitan las prácticas correctas de higiene

Previenen la contaminación cruzada

Previenen contaminaciones externas (insectos, roedores,...)

Dispone de condiciones térmicas adecuadas

Los productos L+D no se almacenan en zonas de manipulación

Servicios sanitarios

Disponen de ventilación natural o mecánica

Las cisternas van conectadas a desagüe eficaz

Lavabos con agua corriente fría y caliente

Lavabos con material de limpieza y secado higiénico de manos

Los inodoros no comunican directamente con locales de manipulación

Iluminación

Suficiente, por medios naturales o artificiales

Dispone de protección, si procede

Suelos

En buen estado y fáciles de limpiar y desinfectar

De materiales impermeables, no absorbentes, lavables y no tóxicos

Tiene adecuado desagüe que evita contaminación

Paredes

En buen estado, fáciles de limpiar y desinfectar

De materiales impermeables, no absorbentes, lavables y no tóxicos

Superficie lisa hasta una altura adecuada para las operaciones

Techos, falsos techos y otras instalaciones suspendidas

Impiden la suciedad, la condensación y el moho

No desprenden partículas

Ventanas y demás huecos

Impiden la acumulación de suciedad

En caso necesario están provistas de pantallas antiinsectos desmontables

Puertas

Son fáciles de limpiar y desinfectar

De superficie lisa y no absorbente

Superficies en contacto con alimentos

Se mantienen en buen estado

Son fáciles de limpiar y desinfectar

Construida de material liso, lavable y no tóxico

Fregaderos e instalaciones destinadas al lavado de alimentos

Tienen suministro adecuado de agua potable fría, caliente o ambas

Equipos y utensilios

Se limpian y, en caso necesario, desinfectan con la frecuencia debida

Su construcción, composición y conservación reducen la contaminación

Van provistos de todos los dispositivos de control adecuados

Desperdicios

Se retiran con la mayor rapidez de las salas de manipulación

Se depositan en contenedores de construcción adecuada provistos de cierre

Los contenedores están en buen estado, y son fáciles de limpiar y desinfectar

Los residuos se eliminan con arreglo a la normativa

Personal

Manipuladores con elevado grado de limpieza

Con vestimenta adecuada, limpia y, en su caso, protectora

El operador garantiza la formación de los manipuladores

CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS ESPECÍFICAS DE LAS PESCADERÍAS

Moluscos bivalvos vivos (y equinodermos, tunicados y gasterópodos marinos vivos)

Con características organolépticas propias de la frescura y viabilidad

Ausencia de suciedad en la concha, reacción adecuada a la percusión y líquido intervalvar

Ostras embaladas con la concha cóncava hacia abajo

Se conservan a T^a que no afecta a su inocuidad y viabilidad

Ni se sumergen ni se pulverizan con agua

La etiqueta de los embalajes se conserva durante 60 días

Productos de la pesca frescos (y equinodermos, tunicados y gasterópodos marinos no vivos)

Se mantienen a una T^a cercana a la de fusión del hielo

El descabezado y evisceración se llevan a cabo higiénicamente

Se lavan a fondo inmediatamente después de estas operaciones

Fileteado y troceado se realizan evitando contaminación o suciedad de filetes y rodajas

Filetes y rodajas no permanecen en la mesa de trabajo más tiempo del necesario

El agua de fusión de los contenedores no permanece en contacto con los productos

Productos de la pesca para consumir crudos/semicrudos son sometidos a congelación (1)

Se llevan a cabo exámenes organolépticos y de visualización de parásitos

No se ponen a la venta PP claramente contaminados por parásitos

No se ponen a la venta productos de la pesca derivados de peces venenosos (2)

Se mantienen sobre superficie con inclinación adecuada que elimine agua de fusión hielo

Los productos expuestos no reciben la acción directa de los rayos del sol

No se exponen a la venta especies de talla inferior a las establecidas por norma

No se exponen a la venta especies de captura prohibida en Andalucía (3)

Otros productos de la pesca

Los PP no transformados descongelados permanecen a T^a próxima a la de fusión del hielo

Los PP cocidos y refrigerados de crustáceos y moluscos cumplen la misma condición

Los PP congelados se mantienen a $T^{\circ} = \acute{o} < a -18^{\circ}\text{C}$

ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA Y ACUICULTURA

Productos de la pesca congelados envasados

Menciones obligatorias de las Normas de etiquetado

Identificación del lote

Ingredientes o coadyuvantes tecnológicos que causen alergias o intolerancias

Denominación comercial y científica de la especie

Método de producción (extractiva, aguas dulces, criado o acuicultura o marisqueo) (6)

Zona de captura o cría y arte de pesca en pesca extractiva

Fecha de duración mínima, cuando proceda

Fecha de congelación o de primera congelación

Mención de “Ultracongelados” o “Congelados rápidamente”, en su caso

La indicación “No congelar de nuevo tras la descongelación”, o similar

Marcado de identificación

Productos de la pesca congelados sin envasar

Información expuesta en tablilla o cartel próxima al producto

Menciones obligatorias de las Normas de etiquetado

Ingredientes o coadyuvantes tecnológicos que causen alergias o intolerancias

Denominación comercial y científica de la especie

Método de producción (extractiva, aguas dulces, criado o acuicultura o marisqueo) (6)

Zona de captura o cría y arte de pesca en pesca extractiva

Forma de presentación comercial (entero, filetes, otros)

Denominación: producto congelado

Para un producto descongelado: Fecha de caducidad y la mención *Producto descongelado*

Porcentaje de glaseado (salvo si es inferior al 5%)

Productos de la pesca vivos, frescos, refrigerados o cocidos envasados/embalados

Menciones obligatorias de las Normas de etiquetado, en su caso

Ingredientes o coadyuvantes tecnológicos que causen alergias o intolerancias

En etiqueta de 9,5 x 4 cm:

Denominación comercial y científica de la especie

Método de producción (extractiva, aguas dulces, criado o acuicultura o marisqueo) (6)

Zona de captura o cría y arte de pesca en pesca extractiva

Peso neto

Si ha sido descongelado

En caso de MBV, primer expedidor o centro de expedición

Fecha de duración mínima (7)

En MBV, la fecha de embalado, con indicación del día y el mes, como mínimo

6/10

Productos de la pesca vivos, frescos, refrigerados o cocidos, sin envasar

Etiqueta que acompaña al producto envasado/embalado o tablilla o cartel con:

Ingredientes o coadyuvantes tecnológicos que causen alergias o intolerancias

Denominación comercial y científica de la especie

Método de producción (extractiva, aguas dulces, criado o acuicultura o marisqueo) (6)

Zona de captura o cría y arte de pesca en pesca extractiva

Si ha sido descongelado

REQUISITOS DE SUMINISTRO

- Cumplen condiciones para el suministro de producción propia a otros minoristas:
 - Solo si es marginal (suministro =< 25% anual) o comercialización total de 500 kg/semana)
 - localizada (dentro de la USL o ZS. Radio de 50 km entre CCAA)
 - y restringida (no suministro a industrias)

Debe presentar declaración responsable con establecimientos a los que suministra, cantidades y fechas.

REQUISITOS DE TEMPERATURA

Moluscos bivalvos vivos y productos de la pesca que se mantengan vivos	Temperatura que no afecte negativamente a su inocuidad y viabilidad
Productos de la pesca frescos, productos de la pesca no transformados descongelaos, crustáceos y moluscos cocidos y refrigerados	Temperatura próxima a la de fusión del hielo (0-4 °C)
Alimentos congelados o ultracongelados	Igual o inferior a -18 °C

CONGELACIÓN DE MATERIAS PRIMAS O PRODUCTOS

- Los equipos tendrán potencia para alcanzar T° central no superior a -18°C (si se usan arcones o cámaras de mantenimiento deberán cumplir este requisito)
- Si están envasados se mantendrá envase y etiqueta y se añadirá nueva etiqueta con fecha de congelación. En caso de fracción, se identificarán de forma que vincule al original. 7/10
- Materias primas sin envasar se le etiquetarán con fecha de llegada y de congelación.
- Productos de elaboración propia se envasarán y etiquetarán con fecha de elaboración o transformación, fecha de congelación y fecha de caducidad o consumo preferente del producto congelado. Contarán con registros con la siguiente información: descripción del producto, cantidad, fecha de caducidad o consumo preferente previas, fecha de congelación, nueva fecha de consumo preferente. Este registro no será necesario si la información se incluye en la etiqueta.

DESCONGELACIÓN DE MATERIAS PRIMAS O PRODUCTOS

- Los productos se acompañarán de la indicación "Descongelado"
- Se realizará en refrigeración, sin contacto con los líquidos de descongelación
- A Tª ambiente solo por razones tecnológicas justificadas

RECONGELACION

No podrán recongelar alimentos, salvo que sufran una transformación posterior a la primera congelación.

REQUISITOS ESPECIFICOS

- Anisakis:
 - PP (excepto aguas continentales) y cefalópodos para consumir crudos, escabechados, en salazón o sometidos a tratamientos insuficientes para matar Anisakis se congelan a Tª igual o inferior a -20 °C/24 h ó -35 °C/15 h.
 - Se exceptúa acuicultura marina si se acredita con declaración del operador de origen.
 - Se informará a los consumidores mediante carteles o cartas-menú.
 - No es necesario congelación si se somete a tratamiento de 60°C/1 minuto.
- En la exposición, PP con alto contenido en histidina, estarán cubiertos de hielo lo máximo posible.
- PP de la familia Gempylidae cumplirán el punto 1 de la parte E del capítulo V de la sección VIII del R(CE) 853/2004, y se comprobará:
 - Que la etiqueta contiene la información del apartado E, capítulo V, sección VIII del R(CE) 853/2004
 - En la preparación culinaria se elimina la grasa y el caldo de cocción.
 - Informar a la clientela que puede originar efectos gastrointestinales.
- MVB:
 - Se expondrán en su envase original con etiqueta visible.
 - Se podrán desensasar:
 - Para exponerlos en zona de venta, solo los del mismo lote.
 - Introducirlos en envases más pequeños, solo los del mismo lote.
 - Se conservará la etiqueta al menos 60 días.
- Viveros o acuarios:
 - Exclusivo para mantener crustáceos y anguilas.
 - Con características técnicas que aseguren la calidad del agua.
 - Con sistemas de regulación de Tª adaptado a las especies
 - Especies no compatibles se mantendrán separadas.
 - La densidad será adecuada a la capacidad.
 - Las especies serán para uso exclusivo de preparaciones. No se venderán vivas

8/10

IDENTIFICACIÓN DE PRODUCTOS ELABORADOS EN MINORISTAS

- Se etiquetarán conforme a la normativa vigente.
- Podrá incluir voluntariamente:
 - ELABORADO POR, junto al tipo y nombre del establecimiento.

- ELABORACIÓN PROPIA en cartel próximo al producto. Solo se podrá vender en el establecimiento elaborador o su sucursal.

DOCUMENTACIÓN

Disponen de los requisitos simplificados de higiene, y sus registros derivados

Disponen de la documentación acreditativa de los suministros de proveedores

Disponen de documentación acreditativa de la retirada de subproductos

Disponen de documentación acreditativa del tratamiento de productos contra Anisakis

Disponen de registros de visualización de parásitos

Se acredita la procedencia del hielo utilizado, en su caso

El etiquetado se ajusta a la norma sobre información alimentaria (en especial,alérgenos)(8)

Anotaciones

- (1) Congelación del producto en bruto o acabado a $-20^{\circ}\text{C}/24\text{h}$. ó $-35^{\circ}\text{C}/15\text{h}$
- (2) De las familias: Tetraodontidae (pez globo), Molidae (pez luna), Diodontidae (pez erizo) y Canthigasteridae (pez globo). Los productos de la pesca frescos, preparados y transformados pertenecientes a la familia de los Gempylidae, en particular el *Ruvettus pretiosus* (escolar) y el *Lepidocybium flavobrunneum* (escolar negro), solo podrán comercializarse en forma envasada/embalada y deberán ser debidamente etiquetados para informar al consumidor sobre el modo de preparación o cocción adecuados y el riesgo relacionado con la presencia de sustancias con efectos adversos gastrointestinales. En la etiqueta deberá figurar el nombre científico junto con el nombre común.
- (3) Según la Orden de 18/11/2008, las únicas especies de gasterópodos de captura autorizada en Andalucía son el Búsano (*Bolinus brandaris*) y la Canaílla (*Phyllonotus trunculus*). La captura en nuestra Comunidad, y por tanto su venta, de la caracola denominada *Charonia lampas*, también conocida como *trompetas* o *bocinas de mar*, está totalmente prohibida. Si el gasterópodo procediese de otra Comunidad Autónoma u otro país, se verificará lo dispuesto en la Sección VII del Anexo III del Reglamento (CE) 853/2004, y su modificación R (UE) 558/2010.
- (4) Mediante las siguientes palabras: "...capturado...", o, "...capturado en agua dulce...", o, "... de cría ...".
- (5) Anexo III del Reglamento (UE) 1379/2013.

- (6) Con las siguientes menciones: "...capturado...", o, "...capturado en agua dulce...", o, "...de cría..."
- (7) En moluscos bivalvos vivos la fecha de duración mínima puede ser sustituida por la mención "*Estos animales deben estar vivos en el momento de su venta*"
- (8) Real Decreto 126/2015 sobre etiquetado de alimentos sin envasar y envasados en los lugares de venta.