

# Productos de la pesca

---

## 1. Soporte legal

- ◆ Ley 9ª de 1979, Código sanitario nacional.
- ◆ Decreto 561 de 1984, por el cual se reglamenta parcialmente el título V de la ley 9ª de 1979, en cuanto a captura, procesamiento, transporte y expendio de los productos de la pesca.
- ◆ Decreto 3075 de 1997, por el cual se reglamenta parcialmente la ley 9ª de 1979, y se regulan todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos.

## 2. Definiciones

### Productos de la pesca

Son todas y cada una de las especies, comestibles hidrobiológicas, marinas o de agua dulce, tales como pescados, crustáceos, moluscos, batracios, anfibios, reptiles y mamíferos. Este tipo de productos se clasifican según el proceso al cual han sido sometidos en:

#### *Productos de la pesca frescos*

Entendidos como los productos aptos para el consumo humano y que no han sido sometidos, desde el momento de su captura hasta el de su venta, a algún procesamiento. Dentro de este grupo se encuentran los conservados en temperaturas de congelación y refrigeración.

#### *Productos de la pesca procesados*

Aquellos que fueron sometidos a procesos como el salado, la desecación, la deshidratación, el ahumado, la liofilización o el prensado; además de la obtención de conservas en envases sellados herméticamente.

## 3. Puntos críticos para la vigilancia y el control

De acuerdo con la normatividad vigente, los puntos identificados para la vigilancia y el control son:

- ◆ Procesadoras y depósitos.

- ◆ Vehículos.
- ◆ Expendios.

## 4. Inspección, vigilancia y control en los puntos críticos

Las actividades que se relacionan a continuación serán realizadas por profesionales y técnicos que abordan la línea intervención atención al ambiente, quienes adelantarán estas funciones en forma integral e intervendrán los cuatro factores de riesgo en cada punto crítico, a través de visitas de inspección, vigilancia y control.

- ◆ Identificación de factores de riesgo.
- ◆ Asesoría y asistencia técnica.
- ◆ Educación sanitaria.
- ◆ Planes de mejoramiento.
- ◆ Aplicación de medidas sanitarias preventivas y de seguridad.
- ◆ Coordinación intersectorial y participación comunitaria.

### Identificación de factores de riesgo

El desarrollo de estas funciones sanitarias contempla varios aspectos, a saber:

- ◆ En la fase de planeación, verificar el cumplimiento de los documentos legales y sanitarios mínimos contemplados para el funcionamiento del establecimiento como son el certificado de la Cámara de Comercio de Bogotá o registro mercantil, el cual demuestra la conformación o constitución legal del establecimiento. Este documento no debe tener más de tres meses de expedido y ser original. En el mismo debe confrontarse la razón social del establecimiento y su destinación registrada.
- ◆ Revisar la solicitud del interesado, con el fin de aclarar y definir aspectos relacionados con el representante legal, la ubicación, destinación o autorización para el proceso de alimentos, el flujo de los procesos planteados, la maquinaria y los equipos de que se dispone, la distribución de áreas en la planta (plano a mano alzada: zona de proceso, de embotellado y empaque, de devolutivos, de distribución, control de calidad, entre otros). De igual manera, se identificará el talento humano disponible, especificando si es administrativo, profesional, técnico, operario y otros.

Posteriormente, en las visitas de diagnóstico, seguimiento y evaluación deben inspeccionarse, verificarse y controlarse los diferentes factores de riesgo, considerando, mínimo, los siguientes aspectos:

- ◆ En la parte locativa: el estado sanitario del piso, las paredes y los techos; la iluminación, la ventilación (natural, artificial, suficiente), las baterías sanitarias y el guardarropas (cantidad suficiente, dotación, diferenciadas por sexo). Que la edificación esté construida a prueba de roedores; verificar el estado de los muros, las aberturas para la iluminación o acceso para tuberías, cielos rasos, puertas y protección de sifones.
- ◆ En el proceso y producto: ubicación y secuencia de áreas, ubicación y estado

sanitario de los equipos, almacenamiento, conservación y calidad de la materia prima, proveedores, aditivos, conservantes, empaque, rotulado, registro sanitario, almacenamiento y conservación del producto terminado, rotación del mismo, vehículos distribuidores, tratamiento aguas residuales/industriales, entre otros.

- ◆ En control de calidad debe verificarse el desarrollo del mismo en el laboratorio propio o a través de uno particular, autorizado por la Secretaría Distrital de Salud. Una variable importante en la cual debe intensificarse la vigilancia es la relacionada con la procedencia de los productos, en especial en los casos en los cuales provengan de países que hayan reportado enfermedades transmitidas; así mismo, debe prestarse especial atención a la adición de conservantes o aditivos no autorizados por la autoridad sanitaria nacional.
- ◆ Programas de aseo y desinfección a la planta física, la maquinaria, los equipos y utensilios: periodicidad y productos utilizados.
- ◆ Control vectorial: programa adelantado por la misma empresa o contratado con un particular, tipos de control utilizados (químicos, ultrasonido), periodicidad del mismo, almacenamiento y eliminación de residuos sólidos.
- ◆ Talento humano: verificar el plan de capacitación, la dotación del personal (batas, overoles, botas, petos, cofias); el cumplimiento de la ley de seguridad social en salud (afiliación de los trabajadores a una EPS y ARP); resultados de los exámenes médicos y de laboratorio rutinarios.
- ◆ En seguridad industrial, verificar que las áreas y rutas de evacuación cuenten con una señalización adecuada y completa; la disponibilidad de extintores de incendios, su localización y señalización; la disponibilidad de protectores auditivos, de guantes metálicos y de piso antideslizante en algunas áreas.

A continuación se presentan las particularidades relacionadas con factores de riesgo del consumo, a tener en cuenta para la vigilancia y control en cada uno de los puntos críticos.

### *Procesadoras y depósitos*

Punto crítico caracterizado por adelantar un proceso intermedio (fraccionamiento y tratamientos térmicos) a los productos que allí se manejan (ejemplo, cazuela de mariscos, cócteles de mariscos).

La vigilancia y control se realiza principalmente a través de las visitas higiénico-sanitarias, en las que deben verificarse los requisitos establecidos en el capítulo VIII del decreto 561 de 1984, relacionado con aplicación del HACCP, condiciones locativas, del producto, equipos, personal, transporte, programas de control de calidad, entre otros.

Es importante identificar la procedencia de los productos y enfatizar en la conservación de la cadena de frío, capacidad de almacenamiento, empaque y rotulación, en caso de requerirse; abastecimiento de agua potable; disposición de residuos sólidos y líquidos; programa de control de artrópodos y roedores.

- ◆ Periodicidad de las visitas: en cada procesadora y depósito se realizarán cuatro visitas al año, a excepción de los ubicados en las plazas, los cuales se visitarán cada vez que se realice la inspección, vigilancia y control de estos establecimientos. En la primera visita se realizará un diagnóstico sanitario del establecimiento y en la última una evaluación de las condiciones encontradas.

- ◆ Toma de muestras: siempre que se visite una procesadora o depósito debe realizarse examen organoléptico de los productos que allí se encuentren. De acuerdo con el comportamiento epidemiológico del cólera (momentos epidémicos y no epidémicos en el ámbito nacional o distrital), se definirá la periodicidad del muestreo tanto de pescado como de hielo para investigar la presencia de esta bacteria.
- ◆ Acta de visita: en las visitas de diagnóstico y evaluación se diligenciará el acta de inspección sanitaria de visita integral a depósitos, establecida por el Invima; las visitas restantes serán con base en el acta de seguimiento o control.

Si deben aplicarse medidas sanitarias, es necesario tener en cuenta los capítulos IX del decreto 561 de 1984 y XIV del decreto 3075 de 1997.

### Vehículos

Los vehículos que transporten pescado, ubicados en los depósitos o plazas de mercado, deben cumplir con lo estipulado en el capítulo II, artículo 12 y en el capítulo VII, artículos 96, 98 y 99 del decreto 561.

Es importante verificar que no se expendan productos en vehículos que no cumplan con las condiciones higiénico-sanitarias, tal como lo establece el capítulo VIII, artículo 104 del decreto reglamentario 561 de 1984.

Los vehículos se inspeccionarán al momento de realizar las visitas a los depósitos; en estos puntos no se tomarán muestras en forma rutinaria para análisis de laboratorio, a no ser que se sospeche alteración física, química o microbiológica de los productos de la pesca que allí se transportan.

El funcionario de atención al ambiente que actúa como autoridad sanitaria y que realiza la inspección del vehículo, diligenciará el acta respectiva, la cual tiene validez en cualquier sitio de la ciudad o del país, independientemente de la empresa social del Estado que la haya expedido, siempre y cuando el vehículo disponga de la cadena de frío (*termoking*), que se necesita para el transporte de estos productos.

### Expendios

En los expendios mayoristas (supermercados de cadena) y minoristas de pescado (tiendas, restaurantes, expendios de carne) se verificarán las condiciones higiénico-sanitarias establecidas en el decreto 2278, título III, capítulo III. El incumplimiento de las normas sanitarias que se encuentren al momento de la visita, llevará a tomar las medidas sanitarias establecidas en la ley 9ª de 1979 y el decreto 2278 de 1982.

Las visitas se realizarán en forma aleatoria, tomando muestras sólo en caso necesario, como por ejemplo cuando no se especifica el origen del producto. En los depósitos y expendios deben verificarse las características de los productos que se encuentran establecidas en el capítulo V, artículos 32 a 36.

- ◆ Toma de muestras: a los productos de la pesca que se encuentren en los expendios, se les realizará examen organoléptico, sin necesidad de tomar muestras, a menos que se presuma que el alimento expedido por el establecimiento esté involucrado en una intoxicación o presente características alteradas que requieren ser verificadas con pruebas de laboratorio. Mientras salen los resultados del Laboratorio de Salud Pública debe aplicarse una medida sanitaria preventiva al producto o establecimiento.

## Asesoría y asistencia técnica

La autoridad sanitaria debe prestar asesoría técnica al personal que se encuentre en los puntos de procesamiento, almacenamiento, transporte y expendio de pescado y productos de mar, en aspectos relacionados con los procedimientos que allí se realicen y que influyen sobre la calidad de higiene e inocuidad del producto. Debe enfatizarse en los programas de control de calidad y en el análisis de riesgos y puntos críticos de control –HACCP–, programa obligatorio para los establecimientos que procesan estos alimentos.

Por otro lado, quien realice la visita deberá estar actualizado sobre el comportamiento del cólera en el país y el exterior y prestar asesoría al respecto a las personas que comercializan con los productos de la pesca, para evitar la compra de alimentos contaminados, que ponen en riesgo la salud de la población.

## Educación sanitaria

El funcionario o autoridad sanitaria que realice la visita debe verificar que los trabajadores que laboran en los depósitos, vehículos y expendios de productos de la pesca hayan recibido el curso de manipuladores de alimentos. De igual manera, dará orientaciones técnicas relacionadas con buenas prácticas de manufactura, HACCP, mantenimiento de la cadena de frío, manejo de residuos sólidos y líquidos, enfermedades zoonóticas transmitidas por productos de la pesca, entre otros. La periodicidad de esta actividad y los aspectos a tratar se definirán con base en las necesidades detectadas.

Con la comunidad consumidora deberá realizar actividades educativas, utilizando diferentes estrategias masivas y tratando temáticas relacionadas con el reconocimiento de la calidad del pescado y productos de mar (conservación, color, olor, consistencia, etcétera) y el daño que puede generar a la persona que lo consume en condiciones inadecuadas. Así mismo, deberá orientar a la comunidad para que compre los productos en aquellos sitios en donde las adecuadas condiciones higiénico-sanitarias no ponen en riesgo la salud de la población consumidora.

Las actividades educativas deberán intensificarse en las épocas de mayor consumo de productos de la pesca, como por ejemplo en semana santa.

## Planes de mejoramiento

Cuando no se cumplan las exigencias establecidas en la normatividad y esta situación no incida directamente sobre el producto ni genere riesgo para la salud pública (por ejemplo, estructura física, tecnología operativa, aplicación HACCP, etcétera), al representante legal de estos puntos críticos se le solicitará un plan de mejoramiento, por fases y tiempos, para cumplir con la normatividad y, principalmente, para controlar los puntos de riesgo de contaminación de los pescados y sus procesados. Este plan se discutirá y ajustará, por consenso, con la autoridad sanitaria y se dirigirá a mejorar las condiciones del establecimiento, lo cual se reflejará en la última visita integral en la que se evaluará el impacto de la vigilancia y control realizado durante el año.

## Aplicación de medidas sanitarias

Ante la evidencia de alguna irregularidad en las condiciones higiénico-sanitarias que ponga en riesgo la salud de la población, se aplicarán las medidas sanitarias de seguridad, procedimientos y sanciones establecidas en el decreto 2278 de 1982 y en el capítulo XIV del decreto 3075 de 1997.

En caso de encontrar que éstas no se han cumplido, los documentos preestablecidos deberán remitirse a la dirección de salud pública, con el fin de iniciar el proceso sancionatorio respectivo previsto en el decreto 3075 de 1997.

## Coordinación intersectorial

Como estrategia fundamental en la vigilancia epidemiológica y control sanitario de los factores de riesgo originados en estos puntos críticos, en los ámbitos local y central deberá adelantarse el trabajo y la gestión intersectorial; dentro de este proceso, cada sector debe llevar a cabo lo que le compete según su misión. Esto con el fin de incidir de manera positiva en la problemática sanitaria encontrada, además de ser eficaces y eficientes con los recursos.

En el orden nacional deben estar involucrados el Instituto Nacional de Pesca y Acuicultura –Inpa–, el Instituto Colombiano Agropecuario –ICA–, los ministerios del Medio Ambiente y Salud y el Invima; en el orden regional y distrital están la Corporación Autónoma Regional –CAR–, las secretarías de Salud y Agricultura de Cundinamarca y los administradores de terminales pesqueros, entre otros.

## 5. Subsistema de información

Como fuentes de información de actividades de vigilancia y control sanitario de la calidad de los productos de la pesca para el consumo humano se utilizarán los siguientes instrumentos, los cuales recogen variables relacionadas con producto, lugar, tiempo, análisis, intervención e impacto, las cuales deben ser sistematizadas para su posterior análisis:

- ◆ Censo de depósitos y expendios exclusivos de productos de la pesca.
- ◆ Actas de vigilancia y control sanitaria a depósitos, vehículos y expendios de alimentos.
- ◆ Actas de visita de control sanitario a depósitos de alimentos.
- ◆ Acta que soporta la aplicación de medidas sanitarias.
- ◆ Formato de toma de muestras.
- ◆ Formato para recepción de muestras en el laboratorio.
- ◆ Formato de entrega de resultados.
- ◆ Planes de mejoramiento.

## 6. Subsistema de análisis

### Indicadores de gestión

- ◆ Porcentaje de establecimientos vigilados y controlados.
- ◆ Porcentaje de cumplimiento de actividades programadas en el año.
- ◆ Actividades educativas realizadas.
- ◆ Planes de mejoramiento desarrollados en un alto porcentaje.
- ◆ Aplicación de medidas sanitarias.

### Indicadores de impacto

- ◆ Conceptos sanitarios favorables a todos los depósitos, vehículos transportadores y expendios mayoristas y minoristas de productos de la pesca.
- ◆ Cero casos de enfermedades transmitidas por productos de la pesca, procedentes de los establecimientos vigilados y controlados por la Secretaría Distrital de Salud.