

FICHA:	SEGURIDAD ALIMENTARIA – Envases Pescado¹
ÁREA(S):	CALIDAD> SEGURIDAD ALIMENTARIA
CATEGORÍA(S):	Envases de pescado y marisco
FECHA(S):	LEGISLACIÓN DE REFERENCIA
01/08/1984	Real Decreto 1521/1984, De 1 De Agosto, Por El Que Se Aprueba La Reglamentacion Tecnico-Sanitaria De Los Establecimientos Y Productos De La Pesca Y Acuicultura Con Destino Al Consumo Humano.(INAPLICABLE EN SU MAYORÍA POR LA ENTRADA EN VIGOR DEL REGLAMENTO CE 853/2004)
29/04/2004	REGLAMENTO (CE) Nº 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal
OBLIGACIONES PARA LAS EMPRESAS ENVASADORAS²	
<ol style="list-style-type: none">1. Queda prohibido el uso de madera para los recipientes utilizados repetidas veces en la distribución2. Los envases no recuperables resistirán las manipulaciones necesarias durante la distribución. Si son de madera será nueva y limpia. (OJO esta última regla procedente del Real Decreto 1521/1984 puede ser inaplicable si se considera que el Reglamento CE 853/2004 para envases con hielo obliga a que sean impermeables)3. Los recipientes destinados a contener el producto de la pesca en cualquier clase de proceso tendrán sistema de drenaje, excepto los utilizados para los crustáceos y moluscos en vivo antes de iniciar el proceso para su conservación.4. El interior de los envases y recipientes de madera, que contengan crustáceos cocidos deberá protegerse con laminas de material celulósico u otro revestimiento autorizado.5. En el envasado y embalado de los productos de la pesca, los recipientes en los que se conserven en hielo los productos frescos deberán ser impermeables³ y evitar que el agua procedente de la fusión del hielo permanezca en contacto con los productos.6. Cuando los productos de la pesca sean envasados a bordo de los buques de pesca, los operadores de empresa alimentaria deberán garantizar que el material de envasado:<ol style="list-style-type: none">a. no sea fuente de contaminación;	

¹ Legislación y Normas sobre Seguridad Alimentaria que complementan las de carácter general

² El REGLAMENTO (CE) Nº 853/2004 no es aplicable en la preparación, manipulación o almacenamiento domésticos de productos alimenticios para consumo doméstico privado, o en el suministro directo por parte del productor de pequeñas cantidades de productos primarios al consumidor final o a establecimientos locales de venta al por menor que suministran directamente al consumidor final;

³ Según la RAE “Impenetrable al agua o a otro fluido. Hermético”. Lo contrario de impermeable es penetrable, permeable o poroso (tiene poros). La permeabilidad permite el proceso intramolecular por el que el fluido se difunde a lugares con menor concentración. P.e., la mayor densidad de un plástico o polímero, el mayor componente cristalino frente al amorfo, disminuye su permeabilidad

FICHA:

SEGURIDAD ALIMENTARIA – Envases Pescado¹

- b. se almacene de manera tal que no se exponga al riesgo de contaminación;
- c. si va a reutilizarse, sea fácil de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar.

FECHA(S):

OTRA NORMATIVA DE REFERENCIA

01/01/2003

CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS (CAC/RCP 52-2003)

Mayo 2008

UNE 195001:2008. Guía de prácticas correctas de higiene para producción primaria de pesca

Diciembre 2008

GUÍA de INTERPRETACIÓN DE LA LEGISLACIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA Y LA ACUICULTURA PAQUETE DE HIGIENE (SECRETARÍA GENERAL DEL MAR DIRECCIÓN GENERAL DE ORDENACIÓN PESQUERA)

Diciembre 2008

GUÍA PARA EL CORRECTO MANEJO DE LOS ENVASES EMPLEADOS EN EL SECTOR TRANSFORMADOR DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA (SECRETARÍA GENERAL DEL MAR DIRECCIÓN GENERAL DE ORDENACIÓN PESQUERA)

RECOMENDACIONES GENERALES Y PARA LOS PESCADORES

1. Para evitar materias extrañas, y el manchando de los productos, por parte del material de envasado, deberá estar limpio e íntegro y ser duradero, suficiente para el uso previsto y de calidad alimentaria, controlándose la limpieza e idoneidad de los vehículos utilizados para transportar material de envasado de alimentos.
2. En la MANIPULACIÓN y CLASIFICACIÓN de los pescadores la práctica correcta es utilizar envases exclusivos para este fin, de materiales que garanticen las condiciones higiénico-sanitarias del producto
3. En la ESTIBA de los pescadores, el diseño y material de los envases debe garantizar las condiciones sanitarias de los productos de la pesca, recomendándose la utilización de cajas de material impermeable. En caso de utilización de hielo, la cajas deben permitir la salida del agua procedentes de la fusión de éste. No se deben reutilizar envases o cajas de un solo uso (se prohíbe)
4. Los pescadores deberán contar con el registro de los proveedores de envases, e información completa que permita la trazabilidad hacia atrás
5. Hace referencia a REGLAMENTO (CE) N° 853/2004
6. Referencia general a legislación de envases alimentarios