

Seguridad Alimentaria del mar al plato

INFORMACIÓN TÉCNICA DESARROLLADA POR:



PHPE PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL DE HIGIENE EN LA PRODUCCIÓN PRIMARIA DE LA PESCA EXTRACTIVA DEL PAIS VASCO 2011-2015

¿Por qué un PHPE?

A partir del año 2006 está en vigor en toda Europa una nueva legislación que afecta al control de la seguridad de alimentos, haciendo especial hincapié en los primeros eslabones de la cadena alimentaria. Esta normativa responsabiliza:

Al productor de la seguridad de los productos que pone en el mercado, por lo que debe conocer y controlar los posibles peligros asociados a su producción, y poner en marcha medidas para su control.

A la administración (en este caso a la Dirección de Pesca y Acuicultura del Gobierno Vasco) de vigilar y controlar que los productores cumplen con los requisitos de la normativa.

Objetivo del PHPE

El PHPE tiene como objetivo reducir la posibilidad de introducción de peligros biológicos, químicos y físicos que puedan afectar a la seguridad alimentaria del pescado extraído por las embarcaciones vascas, mediante:

La mejora de las condiciones higiénico-sanitarias de las embarcaciones y equipamientos

La adopción de prácticas correctas de higiene en la actividad pesquera

¿A quién afecta el PHPE?

A todos los buques pesqueros con base en los puertos de la CAPV, que deberán ser inspeccionados al menos una vez en los 5 años que dura el programa (2011-2015). La selección de la muestra a inspeccionar será en un 50% de forma aleatoria y en un 50% de forma dirigida, realizada en base al análisis de riesgo establecido en el PHPE.

1.- ESTRUCTURA DE LA EMBARCACIÓN:

El diseño de la embarcación será el apropiado para permitir su correcta limpieza y evitar la contaminación del pescado. Tendrá suficientes drenajes para que no se acumulen los líquidos.

Se revisará la cubierta, las superficies en contacto con el pescado, la bodega, los depósitos para agua dulce, los almacenes (de cajas vacías, de artes de pesca, de cebo, de hielo, de utensilios y productos de limpieza, de cajas llenas, de ropa de trabajo, de basura y residuos), los contenedores isoterms, etc.

2.- ARTES Y UTENSILIOS DE PESCA:

Los artes, aparejos y utensilios destinados a la captura serán resistentes a la corrosión, permanecer limpios y en buen estado de conservación.

Las cajas deberán ser de uso alimentario y de utilización exclusiva para pescado, de material impermeable y que garanticen las condiciones sanitarias del pescado.

¿Qué requisitos controla el PHPE?

¿En qué consisten los controles?

Se realizarán visitas a las embarcaciones con el fin de informar sobre los requisitos que le son de aplicación, de detectar posibles incumplimientos y de asesorar en la puesta en marcha de posibles medidas correctoras para subsanarlas. En estas visitas se comprobarán:

- Las licencias para el ejercicio de la actividad pesquera
- Las condiciones higiénico-sanitarias de las embarcaciones y equipamientos
- Las prácticas correctas de higiene en la actividad pesquera

3.- MANIPULACIÓN DEL PESCADO:

- El personal que manipula el pescado estará formado en manipulación de alimentos, mantendrá correctos hábitos higiénicos y utilizará ropa de trabajo adecuada.
- Se evitarán golpes y aplastamientos. No se llenarán las cajas en exceso y se desechará el pescado estropeado.
- Se seleccionará, clasificará y enfriará el pescado lo más rápido posible, y se preservará del sol, del viento y de la suciedad.
- Si se eviscera, se mantendrán los desechos en envases estancos hasta la llegada a puerto.
- La descarga será rápida, sin arrastrar las cajas por el suelo.
- Se registrará la fecha y zona de captura, así como el arte de pesca utilizado, para un correcto etiquetado.

4.- PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIOAMBIENTALES:

- Se mantendrá una correcta limpieza y desinfección de sentinas, cubierta, superficies, zona de estibado, cajas, tapas, contenedores, utensilios, lonas, fundas, aparejos y ropa de trabajo.
- Ausencia de animales y plagas a bordo: se revisará la presencia de plagas y se guardará registros de los tratamientos realizados, con productos autorizados y aplicados por personal formado.
- Se tomarán medidas para ahorrar combustible y agua, se separarán los residuos sólidos, no se verterán al mar, se hará una correcta gestión de las bengalas caducadas, etc.

EUSKO JAURLARITZA GOBIERNO VASCO



INGURUMEN, LURRALDE
PLANGINTZA, NEKAZARITZA
ETA ARRANTZA SAIA

DEPARTAMENTO DE MEDIO AMBIENTE,
PLANIFICACIÓN TERRITORIAL,
AGRICULTURA Y PESCA

PHPE

HIGIENEAREN KONTROL OFIZIALERAKO PROGRAMA EUSKAL HERRIKO ERAUZTE ARRANTZAREN LEHEN MAILAKO EKOIZPENEAN 2011-2015

Zer dela-eta PHPE?

2006. urtetik aurrera Europan indarrean dagoen araudi berriak eragina du elikagaien segurtasunaren kontrolean, batik bat elikaketa-aren lehenengo kate-mailetan. Araudi horren arabera, honako hauek dira arduradunak:

Ekoizlea da merkaturatzen dituen elikagaien segurtasunaren arduraduna. Beraz, ezagutu eta kontrolatu egin behar ditu berak ekoizten dituen produktuekin lotutako arriskuak, eta, gainera, neurriak abiarazi behar ditu horiek kontrolatzeko.

Administrazioak (Eusko Jaurlaritzako Arrantza eta Akuikultura Zuzendaritza, kasu honetan) kontrolatu eta zaindu egin behar du ekoizleek bete egiten dituzten ala ez araudiko baldintzak.

Elikagaien Segurtasuna Itsasotik platerera

ELIKAK GARATUTAKO INFORMAZIO TEKNIKOA



Programaren xedea:

PHPEren helburua da ekiditea euskal itsasontziek arrantzatutako arrainen segurtasunean eragina izan dezaketen arrisku biologiko, kimiko eta fisikoa. Horretarako:

Itsasontzien eta ekipamenduen higie eta osasun baldintzak hobetu behar dira. Higie praktika egokiak gauzatu behar dira arrantza-jardueran.

Nori eragiten dio programak?

EAEko portuetan basea duten arrantza-ontzi guztiei. Horiek, gutxienez, behin aztertu beharko dira programak irauten dituen bost urteetan (2011-2015). Aztertu beharreko itsasontzien % 50 ausaz hautatuko dira eta gainerako % 50ak PHPEn ezarritako arriskuaren balioespenaren arabera.

1.- ITSASONTZIAREN EGITURA-BALDINTZAK:

Itsasontziaren diseinua egokia izango da itsasontzia behar bezala garbitzeko eta arraina ez kutsatzeko. Drainatze-sistema egokia izango da, likidoak ez pilatzeko.

Honako hauek gainbegiratuko dira: kubieta, arrainarekin kontaktuan dauden gainazalak, sotoa, ur gezaren gordailuak, biltegiak (kutxa hutsena, arrantzarako aparailuena, beitarrena, izotzarena, garbiketarako tresna eta produktuena, kutxa beteena, lanerako arroparena, eta zabor eta hondakinena) edukiontzi isotermikoak eta abar.

2.- ARRANTZARAKO APARAILU ETA LANABESAK:

Arrantza egiteko aparailuak, tresnak eta lanabesak erresistenteak izango dira korrosioaren aurrean, eta garbi eta ongi zainduta egongo dira.

Kutxak egokiak izango dira elikagaiak biltzeko, arrainak baino ez dira bilduko horietan, eta material iragan-gaitzez eta arrainen baldintza sanitarioak bermatzen dituzten materialez egongo dira eginda.

Zertan datza kontrola?

Itsasontzietara bisitaldiak egingo dira, batetik, aplikatu behar dituen baldintzei buruzko informazioa emateko; bestetik, hutsuneak antzemateko; eta, azkenik, hutsune horiek zuzentze aldera beharrezkoak diren neurriak nola abiarazi aho-lkatzeko. Bisitaldian, halaber, honako hauek egiaztatuko dira:

Arrantza-jarduerak gauzatzeko beharrezkoak diren lizentziak. Itsasontziaren eta ekipamenduen higie eta osasun baldintzak. Higie praktika egokiak arrantza-jardueran.

3.- ARRAINA MANEIAITZEA:

- Arraina maneiatzen duten langileek prestakuntza izango dute elikagaien maneiu arloan, higie ohitura egokiak izango dituzte eta lanerako arropa egokia erabiliko dute.
- Kolpeak eta zapalketak ekidingo dira, kutxak ez dira gehiegi beteko eta hondatutako arraina bota egingo da.
- Ahalik eta azkarren hautatu, sailkatu eta hoztuko da arraina, eta babestu egingo da eguzkitik, haizetik eta zikinke-riatik.
- Arrainari erraiak kentzen bazaizkio, erraiak ontzi hermetikoetan gordeko dira portura iritsi bitartean.
- Arrantza azkar deskargatuko da, ontziak lurretik herrestan eraman gabe.
- Erregistratu egingo da arrantza noiz eta non gauzatu den, bai eta arrantzarako erabili den tresna ere, arraina egoki etiketatzeko.

4.- HIGIE ETA INGURUMEN PRAKTIKAK:

- Egoki garbitu eta desinfektatuko dira sentinak, kubieta, gainazalak, zamatze-eremuak, kutxak, estalkiak, edukiontziak, tresnak, olanak, zorroak, lanabesak, eta lanerako arropa.
- Itsasontzian ez da ez animaliarik ez izurriterik izango. Izurriak kontrolatu egingo dira. Egindako tratamenduak erregistratu egingo dira. Tratamendu horiek prestakuntza jaso duten langileek gauzatu dituzte eta baimendutako produktuak erabiliko dituzte.
- Erregia eta ura aurrezteko neurriak hartuko dira, hondakin solidoak bereizi egingo dira eta ez dira itsasora botako, iraungitako bengalak egoki kudeatuko dira, eta abar.

EUSKO JAURLARITZA GOBIERNO VASCO



INGURUMEN, LURRALDE PLANGINTZA, NEKAZARITZA ETA ARRANTZA SAIA

DEPARTAMENTO DE MEDIO AMBIENTE, PLANIFICACION TERRITORIAL, AGRICULTURA Y PESCA

ZEIN BALDINTZA KONTROLATZEN DITU PHPEK?