

Tipo de Documento o No. ID:PGCP 7.1.1.9

Versión: 1

Fecha de emisión:  
13/09/2016

Página 1 de 13

Elaborado por (Nombre y  
Apellido):

Lic. Madelly Vallecillo

Responsable de Sección  
Pesca

Revisado (Firma):

Dr. César Lacayo

Director de Inocuidad  
Agroalimentaria

Aprobado y Vigencia  
(Firma/Fecha):

Ing. Ricardo Somarriba

Director Ejecutivo IPSA

**PROCEDIMIENTO No. 9. PROCEDIMIENTO DE REGISTRO DE CENTROS DE  
ACOPIO DE PRODUCTOS DE LA PESCA Y ACUACULTURA**

**INDICE DE CONTENIDO**

<b>Apartado</b>	<b>Descripción</b>	<b>Página</b>
1.0	Propósito	
2.0	Alcance	
3.0	Responsabilidades	
4.0	Definiciones	
5.0	Método de trabajo	
6.0	Referencias	
7.0	Registros	
8.0	Anexos	

## 1.0 Propósito

El presente procedimiento establece las acciones que se deben tomar para la aprobación para el registro de acopios de los productos de la pesca y acuicultura. Asimismo, describe lo relacionado a la reautorización de los establecimientos.

## 2.0 Alcance

A los centros de acopio de productos de la pesca y acuicultura, que pretenden ingresar al Sistema de Inspección de Inocuidad de la Dirección de Inocuidad Agroalimentaria del Instituto de Protección y Sanidad Agropecuaria.

## 3.0 Responsabilidades

Es responsabilidad de los inspectores de la sección de inocuidad de pesca de la Dirección de Inocuidad Agroalimentaria (DIA) aplicar el presente procedimiento

Es responsabilidad del Director de Inocuidad Agroalimentaria otorgar la constancia sanitaria.

## 4.0 Definiciones

DIA: Dirección de Inocuidad Agroalimentaria

IPSA: Instituto Protección y Sanidad Agropecuaria

## 5.0 Método de trabajo

### 5.1 Políticas y lineamientos

### 5.2 Descripción de actividades

#### 1. Requisitos

Todo centro de acopio, interesado en registrarse en el Sistema de Inspección de la Sección de Inocuidad de Pesca de la Dirección de Inocuidad de la DIA deberá cumplir con los siguientes requisitos para su ingreso:

Tipo de Documento o No. ID: PGCP 7.1.1.10

Versión: 2

Fecha de emisión:  
18/05/2017

Página 3 de 13

1.1 Solicitud por escrito dirigida al Responsable de Sección de Inocuidad de Pesca de la DIA. El documento debe de incluir la siguiente información:

1.1.1 Nombre del representante legal, número de teléfono, correo electrónico.

1.1.2 Nombre del establecimiento

1.1.3 Ubicación, dirección completa.

1.1.4 Productos de interés a procesar

2. Presentar los siguientes documentos en copia debidamente razonados ante el notario público para personas naturales o jurídicas:

2.1 Acta de constitución del establecimiento o declaración notariada

2.2 Permiso de uso de suelo municipal (CUS) otorgado por la alcaldía local

2.3 Permiso Sanitario (Licencia) otorgado por el MINSA

2.4 Poder del gestor

2.5 La documentación legal entregada a la Sección de Inocuidad de Pesca, es remitida por ésta a Asesoría Legal del IPSA, el cual procederá a la revisión de los mismos. Esta instancia se pronunciará al respecto.

2.6 Una vez que asesoría legal revise los documentos y se pronuncie de forma que se han cumplido todos los requisitos documentales, se procederá a realizar inspección sanitaria in situ al establecimiento (centro de acopio).

2.7 Una vez revisado por Asesoría Legal y cumpliendo con los requisitos establecidos por ella, se procederá a la inspección sanitaria in situ.

Tipo de Documento o No. ID: PGCP 7.1.1.10

Versión: 2

Fecha de emisión:  
18/05/2017

Página 4 de 13

2.8 Una vez realizada la inspección sanitaria con resultados aceptables, se procederá a emitir constancia sanitaria señalando los productos autorizados a exportar.

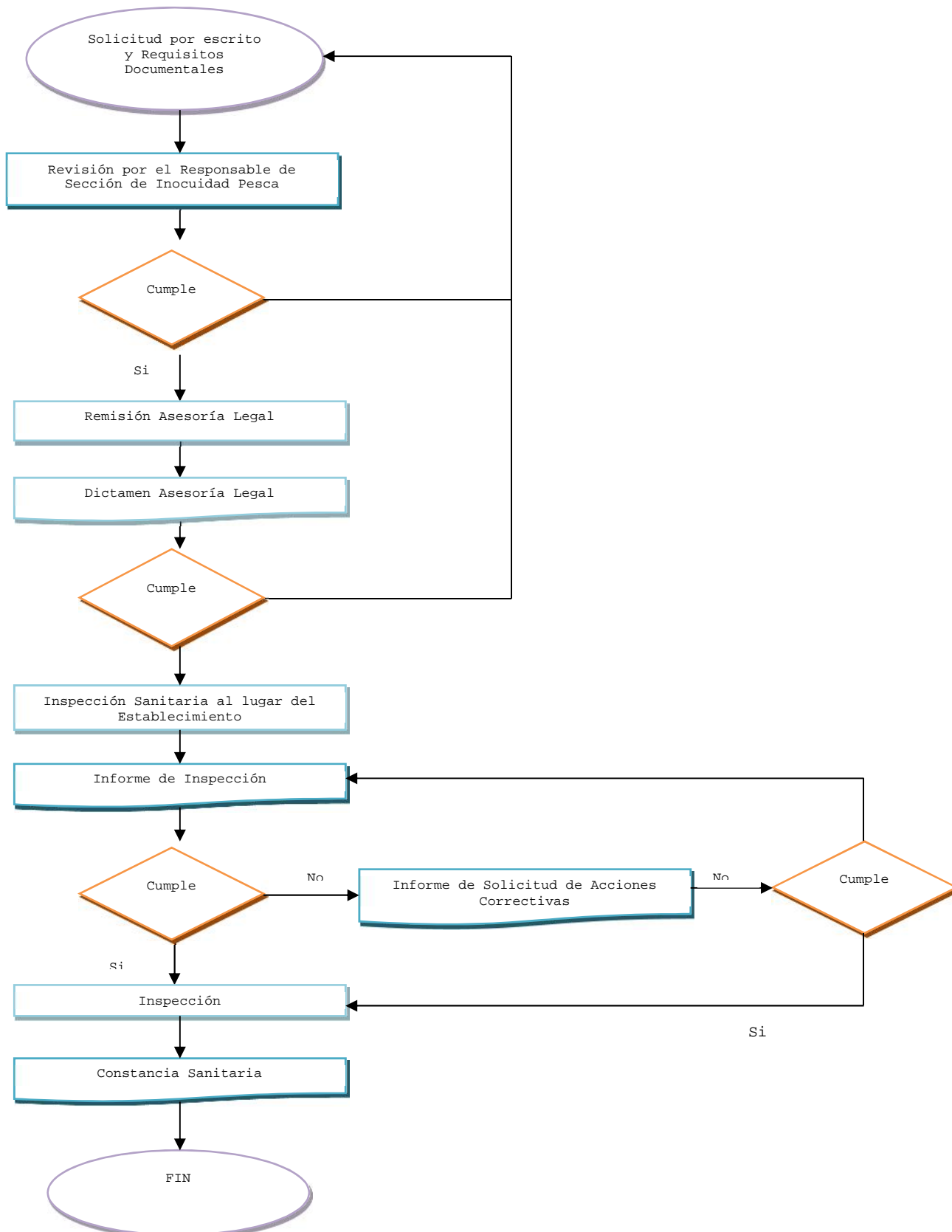
2.9 Si los resultados de la inspección sanitaria no son favorables se aplica el Procedimiento PGCP 7.1.1.2, hasta el cierre de las mismas

### **3. Constancia sanitaria.**

3.1 La constancia sanitaria se emite los centros de acopios.

3.2 Se emite por un periodo de 12 meses o a solicitud del establecimiento al finalizar el año.

### 5.3 Diagrama de flujo



## 6.0 Marco Regulatorio

Resolucion Interinstitucional IPSA-INPESCA Centros de Acopio Pesqueros y Acuicolas. La Gaceta Diario Oficial No. 138 del 24 de Julio del 2017.

## 7.0 Registro

7.1 Constancia sanitaria y código asignado en la bitácora de asignación de código del Director de Inocuidad Agroalimentaria.

7.2 Resolución emitida por asesoría legal del IPSA

7.3 Informe de inspección al centro de acopio.  
Copia notariada de los requisitos documentales  
Constancia sanitaria.

## 8.0 Anexos

Tipo de Documento o No. ID: PGCP 7.1.1.10

Versión: 2

Fecha de emisión:  
18/05/2017

Página 7 de 13

Fecha de la inspección: \_\_\_\_\_ Lugar de Inspección: \_\_\_\_\_  
Nombre del acopio: \_\_\_\_\_ Dirección del Acopio: \_\_\_\_\_  
Atendió la visita: \_\_\_\_\_ Cargo: \_\_\_\_\_  
Nombre del Inspector oficial: \_\_\_\_\_

**RESOLUCION INTERINSTITUCIONAL IPSA-INPESCA CENTROS DE ACOPIO PESQUEROS Y ACUICOLAS.**

**GACETA No. 138 DEL 24 DE JULIO DEL 2017.**

**C= Cumple, NC= No Cumple, NA= No Aplica**

ITEM	CRITERIO	C	NC	NA	OBSERVACIONES
Arto. 3	HIGIENE DEL MEDIO Y SUS ALREDEDORES				
	Se controla y evitan la contaminación procedente del centro de acopio. Se evita la presencia de animales domésticos u otros.				
	Los centros acopio de productos acuícolas están cerca o en contacto con contaminantes utilizados en la producción primaria. (SOLO PARA ACOPIOS DE PRODUCTOS ACUICOLAS)				
Arto. 4	ALREDEDORES				
	Almacenan el equipo en desuso				
	Eliminan la basura y desperdicios				
	Recortan hierba cuando proceda				
	Eliminan todo aquello que pueda constituir atracción o refugio para los insectos y roedores				
	Dan mantenimiento a drenajes para evitar contaminación e infestación				

Tipo de Documento o No. ID: PGCP 7.1.1.10

Versión: 2

Fecha de emisión:  
18/05/2017

Página 8 de 13

	El terreno tiene buen declive para evitar estancamiento de las aguas.			
	Los productos químicos no alimentarios			
	Cuentan con un control de plagas.			
Arto. 5	INSTALACIONES FISICAS			
	ESTRUCTURAS INTERNAS			
	La estructura del interior del centro de acopio es de construcción sólida, duraderas y de fácil limpieza y desinfección.			
	1.1 PISOS			
	Son de material impermeable, lavable y antideslizante no tienen efectos tóxicos para el uso al que se destinan.			
	No tienen grietas ni irregularidades en su superficie que acumulen organismos contaminantes.			
	Tienen desagües y una pendiente adecuada.			
	Cuenta con las condiciones básicas y necesarias para el tratamiento de las aguas residuales.			
	La construcción de las instalaciones es de materiales resistentes al deterioro por contacto con sustancias químicas y maquinaria.			
	1.2 PAREDES			
	Las paredes están construidas con material liso e impermeables con una altura adecuada, de colores claros y fáciles de limpiar y lavar.			
	1.3 TECHOS			
	Construidos de manera que no se acumule el polvo, que permitan la limpieza fácil y que reduzcan al mínimo el			



Tipo de Documento o No. ID: PGCP 7.1.1.10

Versión: 2

Fecha de emisión:  
18/05/2017

Página 9 de 13

	desprendimiento de partículas.			
	1.4 PUERTAS Y VENTANAS			
	Construidas de tal forma que impidan la acumulación de suciedad, y de materiales resistentes a la corrosión. Aquellas ventanas que permanezcan abiertas deberán tener protección (malla milimétrica) contra insectos.			
	1.5 ILUMINACIÓN			
	Cuentan con iluminación natural y/o artificial que garantice la realización de las labores y no comprometa la higiene de los alimentos. Las lámparas protegidas para que no contaminen los alimentos en caso de rotura.			
	1.6 VENTILACIÓN.			
	Cuentan con una ventilación adecuada que evita el calor excesivo y la contaminación.			
	1.7 INSTALACIÓN PARA LAVADO DE MANOS			
	Cuentan con instalación para lavado de manos.			
	1.8 INSTALACIONES SANITARIAS.			
	Ubicadas fuera del área donde se acopia el producto.			
	1.9 DELIMITACIÓN DEL ÁREA DE VIVIENDA.			
	El área de acopio no debe utilizarse como vivienda.			
Arto 6	AGUA Y HIELO UTILIZADO EN LOS CENTROS DE ACOPIO			
	1.1 ABASTECIMIENTO			
	Se dispone de un abastecimiento suficiente de agua.			
	1.2 CALIDAD DEL AGUA			
	El agua utilizada es limpia.			



Tipo de Documento o No. ID: PGCP 7.1.1.10

Versión: 2

Fecha de emisión:  
18/05/2017

Página 10 de 13

	La concentración de cloro libre residual permisible es de 5mg/L.			
	No se reutiliza el agua y el hielo en el que se ha lavado o transportado materia prima.			
	El pozo está separado por lo menos a una distancia de 20 m de alguna letrina.			
	El hielo utilizado es de agua potable.			
	El hielo se manipula y almacena de manera que esté protegido de la contaminación.			
Arto 7	EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LOS CENTROS DE ACOPIO.			
	Los equipos y los utensilios en contacto con el producto son de material resistente a la corrosión y de materiales que no tienen efectos tóxicos para el uso que se destinan y faciliten la limpieza y desinfección.			
	RECIPIENTES PARA LOS DESECHOS Y LAS SUSTANCIAS NO COMESTIBLES.			
	Los recipientes utilizados para la recolección de desechos y sustancias no comestibles son de uso exclusivo para dicho propósito, de fácil limpieza y están claramente identificados.			
Arto. 8	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
	Los equipos y utensilios se lavan y desinfectan de acuerdo a los procedimientos de esta resolución.			
	Se utilizan detergentes y agentes desinfectantes para establecimientos procesadores de alimentos.			

Tipo de Documento o No. ID: PGCP 7.1.1.10

Versión: 2

Fecha de emisión:  
18/05/2017

Página 11 de 13

	Los materiales y equipos para la limpieza del acopio son guardados limpios y en un área asignada para este fin.				
	La limpieza y desinfección de los Equipos, Utensilios y la Instalación física, se realiza en momentos que no hay recepción de productos.				
Arto.9	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE DESECHOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS				
	DISPOSICIÓN DE DESECHOS SÓLIDOS.				
	Todas las materias desechadas son evacuadas, cumpliendo los requerimientos establecidos.				
	DISPOSICIÓN DE DESECHOS LÍQUIDOS				
	Se efectúan de manera que no contaminan el suministro de agua potable y el medio marino.				
	En un local separado se colocan recipientes, de basura y se mantienen tapados.				
Arto. 10	CONTROL DE VECTORES				
	Se protegen las ventanas para evitar la introducción de plagas.				
	Se utilizan y se usan plaguicidas autorizados				
Arto. 11	CONDICIONES DE INFRAESTRUCTURA DE UN ACOPIO DE PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS FRESCOS Y CONGELADOS				
	EL ÁREA DE CONGELACIÓN TIENE LAS SIGUIENTES CONDICIONES:				
	1. El equipo de congelación garantiza que el producto pesquero se congele con la mayor rapidez posible, a -18 °C.				



Tipo de Documento o No. ID: PGCP 7.1.1.10

Versión: 2

Fecha de emisión:  
18/05/2017

Página 12 de 13

	2. Se tiene en cuenta en el equipo de congelación la capacidad disponible.				
	3. Se vigila sistemáticamente la temperatura en el centro térmico de -18°C, del producto congelado.				
	4. Se realizan controles para verificar el funcionamiento de los equipos de congelación.				
	5. Se mantiene un registro de las temperaturas del equipo de congelación.				
	EL ÁREA DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS CONGELADOS DEBERÁ TENER LAS SIGUIENTES CONDICIONES:				
	1. Los productos congelados se almacenan a temperatura de congelación en un ambiente higiénico.				
	2. El equipo de almacenamiento mantiene la temperatura del producto a -18°C en su centro térmico.				
	3. El equipo de almacenamiento está equipado con termómetro calibrado.				
	4. El establecimiento cuenta con un programa de mantenimiento preventivo de los equipos.				
Arto.12	MEDIOS DE ACOPIOS MÓVILES				
	1. Garantizan que el medio o equipo de transporte y almacenamiento del				



Tipo de Documento o No. ID: PGCP 7.1.1.10

Versión: 2

Fecha de emisión:  
18/05/2017

Página 13 de 13

	producto mantenga una temperatura adecuada para la preservación del producto. (termos, bins, termoking)				
	2. Equipos fáciles de lavar y desinfectar, de materiales inalterables.				
	3. El drenaje de aguas residuales porta un depósito para la recolección de residuos.				
Arto. 13	TRAZABILIDAD				
	La trazabilidad es registrable y verificable desde el origen del producto hasta el destino final.				

\_\_\_\_\_  
**Inspector Oficial Pesca**  
DIA / IPSA

\_\_\_\_\_  
**Responsable del Acopio**