

# Reunión Regional de las Redes Panamericanas de Inspección, Control de Calidad y Tecnología de Productos Pesqueros y de la Acuicultura



INFOPECA

27 de noviembre al 1 de diciembre del 2006

Punta del Este, Uruguay

## **Situación Sanitaria del Pescado y los Productos Pesqueros Comercializados en Cuba Provenientes de la Pesca y la Acuicultura. Rol del Servicio de Inspección Pesquera en el Mercado Interno**

Ponente:

**Doris Hernández Torres**

Dirección de Calidad y Tecnología  
Ministerio de la Industria Pesquera. Cuba

# **INTRODUCCION**

**En Cuba el mercado interno de pescado y productos pesqueros tiene 4 sectores fundamentales:**

- 1. Pescado que se distribuye de forma normada (canasta básica) a todos los núcleos a precios muy bajos.**
- 2. Pescado o productos derivados del pescado y algún marisco que se vende en pescaderías estatales a lo largo de todo el país a un precio mayor en moneda nacional.**
- 3. Pescados y mariscos que se vende en tiendas del mercado en divisas o para las instalaciones turísticas.**
- 4. Pescado para los comedores de los centros de trabajo, escuelas, hospitales, etc.**

# Fuentes para los diferentes sectores del mercado

1. Importaciones de jurel de Chile (*Trachurus trachurus*) fundamentalmente para la distribución normada, dietas médicas y organismos. Pueden existir otros orígenes.
2. Las capturas de pescado de la plataforma y la acuicultura hechas tanto por pescadores estatales como por pescadores deportivos y privados con licencia de pesca controlada.
3. Importaciones de especies de otras latitudes como salmón, moluscos bivalvos, bacalao, pulpo, merluza, calamar, fogonero, etc. para el turismo fundamentalmente y la venta en tiendas de divisas.

## **II. Participantes en el control sobre el mercado interno de pescado y productos pesqueros**

- 1) El MIP (DCT, ONIP, Laboratorio Oficial)**
- 2) El Ministerio de Salud Pública**
- 3) El Instituto de Medicina Veterinaria**
- 4) La Oficina Nacional de Normalización**

# **1) La Oficina Nacional de Normalización (ONN)**

**Adscripta al Ministerio de Ciencia, Tecnología y Medio Ambiente es la institución que tiene entre sus responsabilidades: proponer, organizar y ejecutar, según corresponda, la aplicación de la política nacional en materia de normalización y calidad. Otras funciones de esta oficina son la acreditación de laboratorios de calibración y ensayos y entidades especializadas en servicios de normalización y calidad; la certificación de conformidad de productos, sistemas de calidad, procesos y servicios; la certificación de la aptitud de los medios de medición y la inspección estatal de la calidad de productos, servicios y otras actividades, según establecen los Decreto – Ley N° 182/1998 y N° 183/1998.**

## **2) El Ministerio de Salud Pública (MINSA)**

**Establece las políticas en materia sanitaria y de vigilancia y control, en los términos de la Ley 41, “De la Salud Pública”, el Decreto Ley No. 54 “Disposiciones Sanitarias Básicas y la Resolución 215 de la “Inspección Sanitaria Estatal” y demás normas concordantes en materia de Nutrición e Higiene de los Alimentos y de Salud Ambiental. Realiza sistemáticamente inspecciones de las condiciones higiénicas – sanitarias de los lugares de desembarque y establecimientos pesqueros, de la calidad del agua potable y de los productos, emite los certificados médicos correspondientes y registra los productos alimenticios de importación y nacionales que circulan en el país.**

### **3) El Instituto de Medicina Veterinaria (IMV)**

**Adscripta al Ministerio de la Agricultura, es la institución que realiza inspecciones sistemáticas de los lugares de desembarque y de captura, de la calidad del pescado crudo, de los animales vivos y a los procesos industriales donde se elaboran productos de origen animal. Ubica inspectores veterinarios en estas plantas de forma permanente. Emite el certificado veterinario en el mercado interno y realiza el servicio veterinario de frontera, según lo que establece el Decreto Ley 137 de la Medicina Veterinaria y otras disposiciones vigentes, exigiendo la certificación sanitaria o veterinaria de los países que exportan a Cuba.**

# Exigencias de la Certificación Sanitaria para los productos que se importan de otros mercados

- Identificación del producto
- Origen
- Destino
- Análisis Sensoriales
- Análisis Químicos
- Análisis Microbiológicos
  - Microorganismos totales
  - Coliformes totales
  - E. coli
  - Salmonella
  - Vibrio cholerae
  - Vibrio parahaemolyticus
  - Listeria monocytogenes

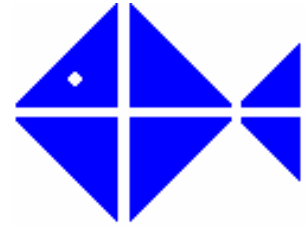


## Parásitos en peces

### Para las especies de la acuicultura

- Programa de vigilancia ictiosanitaria
- Libre de patógenos (necrosis hematopoyética , viremia primaveral de la carpa, septicemia hemorrágica viral, etc)

## **4) El Ministerio de la Industria Pesquera (MIP)**



**La Dirección de Calidad y Tecnología está adscripta al Ministerio de la Industria Pesquera. Es la Autoridad Competente Central para la Exportación del Pescado y los Productos Pesqueros de la República de Cuba. Tiene las funciones siguientes para el mercado interno:**

- **Establecer la legislación pesquera en materia de calidad e inocuidad**
- **Realizar inspecciones “in situ” (en Chile)**
- **Realizar auditorias al HACCP a pescaderías**
- **Realizar auditorias al HACCP a las industrias procesadoras**
- **Exigir por que se cumplan los controles oficiales para los productos que se venden en el mercado interno**



# Oficina de Inspección Pesquera

---

Tiene entre sus principales funciones:

- 1. Efectuar la inspección higiénico sanitaria y tecnológica del pescado y los productos pesqueros**
- 2. Conceder, renovar, modificar y cancelar concesiones, licencias o permisos de pesca.**
- 3. Controlar la contaminación de las aguas, promoviendo actuaciones judiciales a las fuentes terrestres causantes de las mismas.**
- 4. Controlar el cumplimiento de las medidas regulatorias vigentes en materia de pesca. (controlar la captura de especies tóxicas).**



# Centro de Investigaciones Pesqueras

---

**Los laboratorios del CIP evalúan los diferentes productos de importación en cuanto a las especificaciones químicas, microbiológicas y organolépticas tanto a solicitud del MIP como de otras autoridades sanitarias.**

# **Situación general en los productos pesqueros del mercado interno**

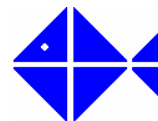
- 1. Es obligatorio la aplicación del HACCP como Sistema de Gestión de Inocuidad para todos los productos pesqueros.**
- 2. La exigencia de los requisitos establecidos en la Reglamentación Técnico Sanitaria y Ambiental es la misma para todos los establecimientos pesqueros, aunque algunos no cumplan la totalidad de estos requisitos).**
- 3. Se trabaja en el mejoramiento paulatino de las condiciones técnico – constructivas de las pescaderías y sus equipos de frío con Programas de Mejora.**
- 4. Se trabaja en la elevación constante de la cultura higiénico – sanitaria de todo el personal, mediante la capacitación anual.**

- 5. No se presentan intoxicaciones alimentarias por la venta estatal de productos pesqueros.**
- 6. Alta exigencia para los productos que se importan y los destinados al turismo, además que son sometidos a controles oficiales a través de los laboratorios del CIP.**
- 7. En la recepción de productos pesqueros de importación actúa de forma permanente el importador, el MINSAP y el IMV (Órgano de Cuarentena Animal) y se consulta al MIP en su rol de expertos en calidad e inocuidad de los productos pesqueros.**

# Conclusiones

- 1. No hay 2 legislaciones diferentes para la exportación y el mercado interno.**
- 2. Ya existe un proyecto de Ley Alimentaria que será llevado en fecha próxima a su aprobación.**
- 3. No existen evidencias de intoxicaciones alimentarias por la venta estatal de productos pesqueros como resultado de incumplimientos de los requisitos higiénico sanitarios en la elaboración , la distribución y la importación.**

**FIN**



**noviembre 2006**