

INSTITUTO NACIONAL DE PESCA

BOLETIN CIENTIFICO Y TECNICO

VOLUMEN IX

NUMERO 9



UN CODIGO DE PRACTICAS RECOMENDADOS PARA EL PROCESAMIENTO
DE PRODUCTOS PESQUEROS FRESCO Y CONGELADO

A CODE OF RECOMMENDED PRACTICES FOR THE PROCESSING OF
FRESH AND FROZEN FISH PRODUCTS

por

Ian Goulding y Maritza Barcia

1988

Guayaquil - Ecuador

Informe de los trabajos llevados a cabo por el Proyecto de Investigaciones Pesqueras del Instituto
Nacional de Pesca y el Overseas Development Administration de Gran Bretaña

UN CÓDIGO DE PRÁCTICAS RECOMENDADOS PARA EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS PESQUEROS FRESCOS Y CONGELADO

A CODE OF RECOMMENDED PRACTICES FOR THE PROCESSING OF FRESH AND FROZEN FISH PRODUCTS

Ian Goulding Y Maritza Barcia

Resumen.- Durante el año 1986 el especialista de control de calidad del Proyecto Pesquero de ODA/INP identifico la necesidad para una serie de códigos comprensivos de práctica, para la industria pesquera ecuatoriana. Atendiendo la solicitud del Subsecretario de Recursos Pesqueros se escribió 3 códigos de práctica; para el procesamiento de camarón; para pescado enlatado y para pescado fresco y congelado. Los objectives eran:

- Proveer una base para la evaluación de las plantas por las agencias del gobierno.
- Proveer criterios para otorgar los permisos de exportación de pescado y productos pesqueros (patentes de exportación).
- Proveer a la gerencia y al personal de control de calidad de las plantas, una guía de las normas de procesamiento necesarias para producir productos terminados de alta calidad que son aceptable al mercado internacional.
- Proveer una base para dictar leyes en el futuro para el control de calidad e higiene en la industria de procesamiento de pescado.

Se realizo un estudio detallado de los 3 sectores mencionados y se identifico puntos críticos de control. Se realizo discusiones tanto con los gerentes de las industrias como con las cámaras de comercio que representan los sectores involucrados. Se elaboraron borradores de los códigos de práctica y se solicitaron los comentarios de los interesados en el gobierno y la industria. Se revisaron los códigos para asegurarse que todos sus requisitos eran factibles en el contexto de la tecnología existente en la industria pesquera. Adicionalmente se investigó los códigos de prácticas de otras partes, incluso los del Codex Alimentarius de FAO.

En su mayor parte los códigos de práctica son autoexplicativos. Ciertas secciones contienen notas de explicación donde se las consideran necesarias. Se incluye como apéndice de los códigos un formulario de evaluación de la planta, conjunto a las notas que describen su aplicación. El formulario facilita la

aplicación del código por los inspectores y el personal de control de calidad de la planta. Se comprobó la factibilidad del uso del formulario en las evaluaciones de las plantas realizados por el INP. Se descubrió ser fácil en su uso y ser un método confiable de distinguir entre plantas con grados diferentes de higiene y control de calidad.

Abstract.- In 1986 the quality control specialist on the joint ODA/INP Fisheries Project identified the need for a series of comprehensive codes of practice for the Ecuadorean fish processing industry. At the request of the Subsecretary of State for Fisheries Resources three codes of practice were written, covering the processing of shrimp, canned fish and fresh and frozen fish products in general. The main objectives were to:

- Provide a framework for the routine inspection of fish processing plants by government inspectors.
- Provide criteria for the award of government permission to export fish and fish products ("patent de exportation").
- Provide management and quality control staff in the industry with a guide to standards of hygiene and quality control required to produce high quality fish products acceptable to international markets.
- Provide a basis for any future enactment of legal standards of hygiene and quality control within the fish processing industry.

A comprehensive survey of the three sectors was undertaken and critical control points were identified. Discussions were held with plant managers and trade organizations representing the sectors involved. Draft codes of practice were produced and circulated amongst interested parties in government and industry. Modifications were made to ensure that the requirements of the codes were reasonably practicable in the context of existing technological conditions in the industry. In addition, a review of existing codes of practice was undertaken, including those produced by other countries and by the Codex Alimentarius of the Food and Agriculture Organization.

The codes of practice are to a large extent self-explanatory. Certain sections include explanatory notes where necessary.

Appended to the codes of practice are inspection schedules with explanatory notes, to facilitate the use of the codes by inspectors and quality control staff in the plants. The inspection form was pilot tested by inspectors from the Instituto Nacional de Pesca, and was found to be a reliable means of distinguishing

between plants of different standards, and to be relatively easy for inspectors to apply.