



**Circular núm.166**

**Fecha: 13/11/2014**

**Asunto: Criterios de orientación para la actividad de preparación (corte) de pescados en los puestos de la nave de pescados de Mercamadrid**

Estimado Asociado:

Desde esta Asociación se ha consensuado con las autoridades sanitarias los requisitos de obligado e ineludible cumplimiento que, con el carácter de mínimos, han de cumplir los mayoristas en la actividad de preparación (corte) de pescados en los puestos del Mercado Central de Pescados de Mercamadrid. Dichos requisitos han de cumplirse con independencia de las obras de adecuación y reestructuración de los puestos, que al día de hoy están pendientes de ejecutar.

Adjuntamos el informe número 14018 del 27/10/2014 de la Subdirección General de Salud Pública, donde constan los referidos requisitos.

LA JUNTA DIRECTIVA



**Subdirección General  
de Salud Pública**

**Informe**

**Número:**

Inf14018

**Informe:**

**Criterios de orientación para la actividad de  
preparación de pescados en los puestos de la  
nave de pescados de Mercamadrid**

27/10/14

**INFORME****FECHA:** 27/10/2014

<b>Número</b> Inf14018	
<b>Asunto:</b> Criterios de orientación para la actividad de preparación de pescados en los puestos de la nave de pescados de Mercamadrid	

El Reglamento (CE) 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, define a los **productos de la pesca preparados** como:

*“Los productos de la pesca sin transformar que se hayan sometido a una operación que afecte a su integridad anatómica, como evisceración, descabezado, corte en rodajas, fileteado y picado”.*

De acuerdo con la Subdirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria de la Comunidad de Madrid los requisitos mínimos que deben cumplir los puestos de la nave de pescados de Mercamadrid para la **preparación de los productos de la pesca** (eviscerado, descabezado, corte de aletas y corte en trozos de tamaño comercial para el comercio minorista, retirada de la piel de grandes peces), y con independencia de que todas las instalaciones deban estar adaptadas en tamaño, diseño, tiempo y forma al volumen de trabajo que se prevea realizar de manera que se impida la contaminación de los productos, serán los siguientes, teniendo en todo caso el carácter de orientativos:

**1.- RECEPCIÓN DE PESCADOS Y ALMACENAMIENTO:****1.1.- Congelados.**

La fase de descongelación de los pescados, debe hacerse en una cámara de descongelación o refrigeración, para ello se podrá usar la del propio puesto y/o la cámara de reserva diaria de Mercamadrid. En ningún caso se podrá realizar tal práctica en los pasillos, muelles ni dentro del puesto a temperatura no controlada.

La descongelación debe hacerse de tal manera que el agua de descongelación no entre en contacto con el resto de productos pesqueros almacenados.

**1.2.- Frescos.**

El almacenamiento en refrigeración podrá llevarse a cabo en la cámara de refrigeración del propio puesto y/o en la cámara de reserva diaria de Mercamadrid.

En este primer almacenamiento, los pescados podrían mantenerse sobre los palets/envases de origen.

## **2.- TRASLADO AL PUESTO O PASO A ZONA DE PREPARACIÓN**

El transporte al puesto desde la cámara de reserva o desde la cámara a la zona de preparación se realizará con los medios y condiciones adecuadas.

Solo se mantendrán en el puesto sin refrigerar, los pescados que se van a preparar en un periodo corto de tiempo, a no ser que se conserven con hielo.

## **3.- ZONA DE PREPARACIÓN**

Se delimitará una zona específica y aislada dentro del puesto para estas operaciones.

Se entiende por zona aislada aquel espacio destinado a una determinada finalidad en la que existe separación física de otras zonas o lugares; dicha separación en ningún caso podrá ser móvil.

Esta zona debe reunir las siguientes condiciones:

- 3.1.- La zona de preparación se ubicará en un lugar idóneo dentro del puesto, de forma que se establezca un flujo hacia delante, evitando contaminaciones. Dicha ubicación permitirá dejar libre la zona por donde entran los pescados a la zona de preparación y en su caso por donde salen ya manipulados.
- 3.2.- La zona de preparación no podrá ser la cámara frigorífica del puesto, ni estar en zonas de paso como por ejemplo la entrada a la cámara de almacenamiento.
- 3.3.- Las mesas de trabajo se ubicarán de tal manera que haya una separación física con los productos pesqueros expuestos con el fin de protegerlos de salpicaduras como consecuencia del uso de los útiles. Esta separación se podrá llevar a cabo mediante mamparas u otros dispositivos destinados al mismo fin. (no se admite como separación física el espacio ya que los puestos presentan unas dimensiones muy reducidas)
- 3.4.- Las mesas o superficies de trabajo durante las operaciones de preparación deberán ser de fácil limpieza, desinfección y aptas para uso alimentario.
- 3.5.- En el caso de trabajar con pescados que debido a su gran tamaño no sea posible realizar directamente las operaciones de preparación en una mesa de trabajo alta, podrán realizarse el corte previo a la preparación en una mesa baja o similar (separada del suelo a una altura suficiente para evitar contaminaciones), cuya superficie será de igual modo de fácil limpieza, desinfección y apta para uso alimentario. Esta operación deberá llevarse a cabo en una zona del puesto en la que se evite la contaminación del resto de los productos, a ser posible próxima a la mesa de preparación (no podrá llevarse a cabo en los pasillos) .

- 3.6.- Las manipulaciones necesarias para la preparación de los productos pesqueros, se podrán llevar a cabo a temperatura ambiente, por lo que el pescado deberá permanecer en la zona de corte el tiempo indispensable para evitar subidas de temperatura.
- 3.7.- Deberá existir una ducha para el lavado abundante del pescado una vez preparado. (no se admiten las mangueras de riego que se utilizan para la limpieza del pavimento).
- 3.8.- Cerca de la mesa de preparación, deberá instalarse un dispositivo para el lavado y desinfección de los utensilios de corte y que a la vez podría servir como lavamanos del personal que lleva a cabo la preparación de los productos pesqueros. En todo caso dispondrá de agua caliente y fría, jabón líquido o método de similar eficacia y dispositivo para secar las manos y utensilios.
- 3.9.- Durante las operaciones de preparación los instrumentos de corte se depositarán en un lugar idóneo para evitar su contaminación
- 3.10.- Los puestos dispondrán de un armario o dispositivo similar para el almacenamiento de utensilios de corte una vez lavados y desinfectados tras acabar la jornada de trabajo, que permitan mantener el ambiente microbiológicamente bajo (armarios de ultravioleta, ultrasonidos, ozono...).
- 3.11.- Deberá existir un sistema de desagüe eficaz del agua procedente de las operaciones de corte y lavado, con rejilla, de manera que se evacúe todo el agua y residuos lo antes posible evitando encharcamientos (con una pendiente adecuada que facilite la evacuación), de manera que los líquidos no puedan dirigirse hacia zonas de exposición de los productos ni estancarse en zonas de paso o a los pies del manipulador.
- 3.12.- Existirá un contenedor para los subproductos generados (SANDACH categoría 3) adecuado al volumen de la actividad de cada puesto, debiendo vaciarse o sustituirse tantas veces como sea necesario. El contenedor deberá estar identificado como para uso material SANDACH
- 3.13.- Disponer un contenedor para residuos generados no de origen animal, que deberá ser vaciado o sustituido cuantas veces sea necesario.
- 3.14.- El material de envasado se almacenará de manera tal que no se exponga al riesgo de contaminación. En el supuesto que sean reutilizables, deberán ser resistentes al agua y fáciles de limpiar.
- 3.15.- El material de envasado y etiquetas deberá estar en un lugar aislado y protegido de la contaminación exterior tanto el que se esté utilizando o se prevea utilizar dentro del puesto, como el que se adquiera para almacenamiento y uso posterior que podrá guardarse en un almacén común de envases del mercado, siempre y cuando se describa quien es el responsable del almacén, se mantenga en todo momento limpio y el transporte de estos envases al puesto se lleve a cabo de manera higiénica.

3.16.-Una vez preparado puede envasarse o pasarse a exposición para posterior reenvasado.

#### **4.- ZONA DE EXPOSICIÓN:**

Es la zona donde se expondrán todos los productos pesqueros que comercialice el puesto.

Deberá estar físicamente separada de la zona de preparación de manera que se impida contaminación por salpicaduras.

Los productos pesqueros **preparados** en el puesto se deben mantenerse a temperaturas próximas a fusión del hielo, para lo cual se expondrán a la venta en expositores en refrigeración o en envases cubiertos con hielo casi completamente y etiquetados o mantenerse sobre camas de hielo que lo recubra casi totalmente para evitar el aumento de temperatura en las parte superior.

Los productos expuestos en envases o embalajes con hielo lo harán exclusivamente sobre estanterías, palets o expositores de material de fácil limpieza y desinfección.

Los productos no podrán comercializarse sin envasar por lo que antes de ser retirados por el comercio minorista se procederá a envasar y a etiquetar, conociendo siempre la trazabilidad del producto.

Los criterios son orientativos y flexibles en función de cada supuesto concreto, en función de las dimensiones y ubicación del local, así como de la actividad que se ejerza.

Este informe sustituye al Inf14018 de 12/03/14.