

---

**PRODUCTOS PESQUEROS. BUENAS PRACTICAS DE  
MANUFACTURA. CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS APLICABLES  
A PRODUCTOS DE LA PESCA Y ACUICULTURA.**

---

Correspondencia: Este Reglamento Técnico Salvadoreño tiene correspondencia parcial con normativa internacional.

---

ICS 67.120.30

RTS 67.01.01:13

---

Editada por el Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica, ubicado en 1ª Calle Poniente, Final 41 Av. Norte, N° 18 San Salvador, Col. Flor Blanca. San Salvador, El Salvador. Teléfono (503) 2590-5323 y (503) 2590-5335. Correo electrónico: [consultasreglamento@osartec.gob.sv](mailto:consultasreglamento@osartec.gob.sv)

**Derechos Reservados.**

**INFORME**

Los Comités Nacionales de Reglamentación Técnica conformados en el Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica, son las instancias encargadas de la elaboración de Reglamentos Técnicos Salvadoreños. Están integrados por representantes de la Empresa Privada, Gobierno, Defensoría del Consumidor y sector Académico Universitario.

Con el fin de garantizar un consenso nacional e internacional, los proyectos elaborados por los Comités Nacionales de Reglamentación Técnica se someten a un período de consulta pública nacional y notificación internacional, durante el cual cualquier persona puede formular observaciones.

El estudio elaborado fue aprobado como RTS 67.01.01:13 PRODUCTOS PESQUEROS. BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA. CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS APLICABLES A PRODUCTOS DE LA PESCA Y ACUICULTURA. por el Comité Nacional de Reglamentación Técnica. La oficialización del Reglamento conlleva el Acuerdo Ejecutivo del Ministerio correspondiente de su vigilancia y aplicación.

Este Reglamento Técnico Salvadoreño está sujeto a permanente revisión con el objeto de que responda en todo momento a las necesidades y exigencias de la técnica moderna.

| <b>CONTENIDO</b>                              | <b>PAG.</b> |
|---|-------------|
| 1. OBJETO                                     | 1           |
| 2. ÁMBITO DE APLICACIÓN                       | 1           |
| 3. DEFINICIONES                               | 1           |
| 4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS                  | 1           |
| 5. PROCEDIMIENTOS PARA EVALUAR LA CONFORMIDAD | 2           |
| 6. DOCUMENTOS DE REFERENCIA                   | 2           |
| 7. VIGILANCIA Y VERIFICACIÓN                  | 3           |
| 8. VIGENCIA                                   | 3           |

## **1. OBJETO**

Asegurar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura y los criterios microbiológicos que deben cumplir los productos de la pesca y acuicultura destinados al consumo nacional.

## **2. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

Aplica a los productos de la pesca y acuicultura frescas o procesadas que se capturen y comercialicen en el país.

## **3. DEFINICIONES**

- 3.1. Alimentos listos para el consumo:** alimentos destinados por el productor o el fabricante al consumo humano directo sin necesidad de cocinarlo u otro tipo de transformación eficaz para eliminar o reducir a un nivel aceptable los microorganismos peligrosos.
- 3.2. Criterio microbiológico de inocuidad:** define la aceptabilidad de un producto o un lote de un alimento basado en la ausencia o presencia, o en la cantidad de microorganismos, por unidad o unidades de masa, volumen, superficie o lote y es aplicable a productos comercializados.
- 3.3. Criterio de higiene del proceso:** criterio que indica el funcionamiento aceptable del proceso de producción.
- 3.4. Indicador microbiológico:** microorganismos no patógenos frecuentemente asociados a patógenos, utilizados para reflejar el riesgo de la presencia de agentes causantes de enfermedades.

## **4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

### **4.1. Buenas Prácticas De Manufactura**

**4.1.1.** Los productos de la pesca frescos que se comercialicen en el territorio nacional deben cumplir con el Reglamento para la aplicación de normas de buenas prácticas de manufactura en los productos pesqueros y aplicación del sistema de análisis de riesgo en puntos críticos de control en los establecimientos de procesamiento (Ministerio de Agricultura y Ganadería, Decreto Ejecutivo número 36 de fecha siete de mayo de dos mil uno, Diario Oficial: 84, Tomo: 351, Publicado el cinco de julio de dos mil uno).

**5. PROCEDIMIENTOS PARA EVALUAR LA CONFORMIDAD.****5.1. Criterios microbiológicos para producto procesado.**

**5.1.1.** Los productos de la pesca que se procesen y se comercialicen en el territorio nacional deben cumplir con el RTCA Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de Alimentos. En su edición vigente.

**5.2. Criterios microbiológicos para producto fresco.**

**5.2.1.** Los productos de la pesca frescos que se comercialicen en el país deben cumplir con los requisitos establecidos en el Procedimiento interno del Ministerio de agricultura y ganadería, toma de muestra en plantas procesadoras de productos pesqueros IT\_IPA 05 Inocuidad de alimentos, inocuidad de productos de origen animal, versión vigente de fecha 22 de octubre de dos mil ocho.

**6. DOCUMENTOS DE REFERENCIA**

1. Reglamento (CE) N° 2073 Relativo a los Criterios Microbiológicos Aplicables a los Productos Alimenticios. En su edición vigente.
2. RTCA Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de Alimentos. En su edición vigente.
3. Código de Prácticas para el pescado y los productos pesqueros (CAC/RCP 52-2003).
4. Reglamento para la aplicación de normas de higiene y Buenas Prácticas de Manufactura en los Productos Pesqueros, así como del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control en los establecimientos de procesamiento, oficializado por el Ministerio de Agricultura y Ganadería (Decreto Ejecutivo número 36 de fecha siete de mayo de dos mil uno, Diario Oficial: 84, Tomo: 351, Publicado el cinco de junio de dos mil uno).
5. Procedimiento interno del Ministerio de agricultura y ganadería, toma de muestra en plantas procesadoras de productos pesqueros IT\_IPA 05 Inocuidad de alimentos, inocuidad de productos de origen animal, versión vigente de fecha veintidós de octubre de dos mil ocho.

**7. VIGILANCIA Y VERIFICACIÓN.**

**7.1.** La vigilancia y verificación del cumplimiento del presente Reglamento Técnico le corresponde al Ministerio de Agricultura y Ganadería y al Ministerio de Salud en cuanto al producto procesado, esto de acuerdo a sus competencias y legislaciones.

**7.2.** Para las sanciones relativas al incumplimiento de este Reglamento, se sujetará a la legislación vigente.

**8. VIGENCIA**

Este Reglamento Técnico entrará en vigencia seis (6) meses después de su publicación en el Diario Oficial.

**-FIN DEL REGLAMENTO TÉCNICO-**