



Ministerio de Producción

Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

BUENOS AIRES, 22 de julio de 2009.-

## CONTROL VISUAL DE PARÁSITOS EN PRODUCTOS DE LA PESCA

COORDINACION DE PESCA - DFPOA

### ORDEN DE SERVICIO N° 22/2009

SEÑOR COORDINADOR TEMÁTICO - SUPERVISOR

SEÑOR JEFE DE RADIO, AREA O PUERTO

SEÑOR INSPECTOR VETERINARIO:

Para conocimiento y notificación de todos los agentes del Servicio y empresas del sector, se comunica que:

Atento a las exigencias, tanto nacionales como internacionales, sobre inocuidad de los alimentos, así como a factores socioculturales asociados a la aparición de comidas étnicas que promueven el consumo de pescado crudo o insuficientemente cocido, (*sushi, ceviches, ahumado en frío, etc.*), se considera imprescindible intensificar los controles visuales sobre la presencia de parásitos en productos de la pesca, tanto en plantas terrestres como en buques factorías.

A tal efecto, los establecimientos habilitados, deberán contar con un procedimiento documentado que describa las características de los controles a que son sometidos los productos, debiendo capacitarse al personal para la realización de inspecciones visuales, destacando la importancia que tienen los parásitos en la salud pública, los diferentes tipos de parásitos que pueden infestar a los pescados, así como la metodología para su identificación.

Definiciones:

*"Parásito visible"*: parásito o grupo de parásitos que tienen una dimensión, color o textura que permiten distinguirlo claramente de los tejidos del pez.

*"Inspección visual"*: examen no destructivo de los peces o productos de la pesca, realizado con o sin un medio óptico de aumento y en buenas condiciones de iluminación para el ojo humano, incluida, cuando sea posible, la inspección al trasluz.

La inspección, en los procesos de fileteado manual, deberá ser realizada por los operarios en la línea de fileteado y de prolijado, donde personal de control de calidad deberá asentar las observaciones realizadas. En procesos de evisceración y fileteado mecánico, se deberá realizar una inspección visual sobre un número representativo de muestras, no inferior a 10 peces por lote.

Asimismo se recuerda lo normado en el numeral 23.12.8 del capítulo XXIII, "Productos de la Pesca" del Decreto 4238/68, "Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal", en cuanto a productos impropios para consumo humano:

D) Que presenten infestación por botriocéfalo (*Diphyllobothrium latum*), aun comprobándose un solo parásito.

E) Que presenten infestaciones masivas en el tejido muscular.

F) Cuando como consecuencia de la infestación parasitaria se hallen alterados los caracteres organolépticos.

G) Aspecto repugnante.



*Ministerio de Producción*

*Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos*

*Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria*

El procedimiento de inspección debe ser más riguroso en aquellos productos que no se someten a procesos de congelación, debiendo establecer también las acciones correctivas a implementar en caso de encontrarse lotes de pescados altamente infestados, así como los procedimientos de verificación.

Es importante destacar que, si bien el congelado a una temperatura igual o inferior a  $-20^{\circ}$  C (veinte grados centígrados bajo cero) en la totalidad del producto por un período de al menos 24 horas hace inviabilizar a los parásitos, la presencia de estos organismos en cantidades importantes en un alimento, pueden desarrollar, en personas susceptibles, reacciones de tipo anafiláctico de variada intensidad.

Saludo a Ud. atte

**Dr. Gustavo L. PEREZ HARGUINDEGUY**  
**Coordinador de Pesca – DFPOA - DNFA**

---

*En la fecha, ....., como responsable autorizado del Establecimiento N°. Oficial ..... de la firma..... con mi firma al pie, dejo constancia de haber recibido una copia de la Orden de Servicio N° 22/2009.-*

.....  
Firma y Aclaración