GOBIERNO NACIONAL

salud Ministerio de Salud Panamá

RESOLUCIÓN No. 894
De 12 de NOVIEMBRE de 2026.

Que aprueba el Manual de Procedimiento para la Inspección Sanitaria de Buques de Producción Primaria y dicta otras disposiciones

MINISTERIO DE SALUD
salud Ministerio de Salud Panamá
OFICINA DE ASESORÍA LEGAL

EL MINISTRO DE SALUD
en uso de sus facultades legales,

CONSIDERANDO:

Que el artículo 109 de la Constitución Política de Panamá, establece que es función del Estado velar por la salud de la población de la República y que el individuo, como parte de la comunidad, tiene derecho a la promoción, protección, conservación, restitución y rehabilitación de la salud y la obligación de conservarla, entendida esta como el completo bienestar físico, mental y social.

Que mediante el Decreto de Gabinete 1 de 15 de enero de 1969, se crea el Ministerio de Salud, se determina la estructura orgánica y se establecen las normas de integración y coordinación de las instituciones del sector salud y dentro de sus competencias, le corresponde la determinación y conducción de la política de salud del Gobierno en el país.

Que de conformidad con el Decreto No.75 de 27 de febrero de 1969, al Ministerio de Salud le corresponde mantener actualizada la legislación que regula las actividades del sector salud y las relaciones inter e intra institucionales.

Que la Ley 430 de 25 de abril de 2024, que crea la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, regula el manejo en general de la fabricación, elaboración, importación, exportación, adquisición, distribución, comercialización, transporte, expendio, información, publicidad, el registro de alimentos, control de la inocuidad y calidad de los alimentos, suplementos alimenticios, vitamínicos, nutricionales, minerales o dietéticos productos higiénicos y cualquier otro producto relacionado con el proceso productivo de alimentos, que se realicen en el territorio de la República de Panamá, tránsito y trasbordo, territorios fiscales o aduaneros especiales, buques de pesca, buques de transporte de productos pesqueros y barcos factorías con bandera panameña.

Que asimismo la precitada excerta legal, faculta a la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria para expedir, suspender o cancelar licencias sanitarias de funcionamiento, certificaciones sanitarias, acreditaciones, autorizaciones y constancias de inspección sanitaria de establecimientos de alimentos en toda la cadena alimentaria.

Que el Decreto Ejecutivo No. 8 de 26 de febrero de 2026, establece los requisitos para el trámite de Constancia de Inspección Sanitaria de establecimientos de interés sanitario, de bajo riesgo, incluyendo las embarcaciones de pesca de pequeña escala o artesanal y mediana escala.

Que el Decreto Ejecutivo No. 84 de 10 de junio de 1996, dicta normas técnicas sanitarias que deben tener los establecimientos, plantas, embarcaciones y barcos factorías donde se procesan, transforman, conservan y transportan productos de pesca y acuicultura y establece en su Capítulo III, Artículo 6, lo siguiente: "Cualquier embarcación de cualquier tonelaje con bandera de la República de Panamá, que se destine para pescar, limpiar, almacenar, transportar productos pesqueros, debe contar con el Permiso de Operación Sanitario, expedido por la Autoridad Sanitaria Competente.

Que es necesario establecer el procedimiento para la inspección sanitaria a buques de pesca de producción primaria de pequeña escala o artesanales, mediana escala y gran escala, que aplicará la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, para otorgar la Constancia de Inspección Sanitaria a estos buques.

Resolución No. 894 de 12 de NOVIEMBRE de 2026

En consecuencia, se **RESUELVE:**

ARTÍCULO PRIMERO: Aprobar el Manual de Procedimiento para la Inspección Sanitaria de Buques de Producción Primaria, que se reproduce en el Anexo I y que forma parte integral de la presente Resolución.

ARTÍCULO SEGUNDO: Aprobar y ordenar el uso del formulario denominado P02-Condiciones sanitarias de buques de producción primaria de pequeña escala o artesanal, mediana escala y gran escala, que forma parte integral del Manual reproducido en el referido Anexo.

ARTÍCULO TERCERO: La presente Resolución entrará en vigor a partir de su promulgación.

FUNDAMENTO LEGAL: Constitución Política de la República de Panamá; Decreto de Gabinete 1 de 15 de enero de 1969, Ley 38 de 31 de julio de 2000, Ley 430 de 25 de abril de 25 de abril de 2024; Decreto Ejecutivo No. 84 de 10 de junio de 1996, Decreto No.75 de 27 de febrero de 1969 y Decreto Ejecutivo No.8 de 26 de febrero de 2026.

COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE

REPÚBLICA DE PANAMÁ DESPACHO DEL MINISTRO salud MINISTERIO DE SALUD

FERNANDO BOYD GALINDO
Ministro de Salud

MINISTERIO DE SALUD salud Ministerio de Salud Panamá OFICINA DE ASESORÍA LEGAL

FIEL COPIA DE SU ORIGINAL
DIRECTOR DE LA OFICINA DE ASESORÍA LEGAL
MINISTERIO DE SALUD

Resolución No. 894 de 12 de NOVIEMBRE de 2026

MINISTERIO DE SALUD
salud
OFICINA DE ASESORÍA LEGAL

ANEXO I

Resolución No. 894 de 12 de NOVIEMBRE de 2026

REPÚBLICA DE PANAMÁ
— GOBIERNO NACIONAL —

MINISTERIO
DE SALUD

MINISTERIO DE SALUD
DIRECCIÓN NACIONAL DE CONTROL DE ALIMENTOS Y VIGILANCIA VETERINARIA

MANUAL DE PROCEDIMIENTO PARA LA INSPECCIÓN SANITARIA DE BUQUES DE PRODUCCIÓN PRIMARIA

Fecha: Septiembre de 2026
Versión: 1

Resolución No. 894 de 12 de NOVIEMBRE de 2026

MINISTERIO DE SALUD salud Ministerio de Salud Panamá OFICINA DE ASESOR. A LEGAL

1. Introducción

El presente manual de procedimiento establece los requisitos para la inspección de los buques de pesca de producción primaria, su objetivo es brindar una guía clara y estandarizada a los inspectores oficiales de la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria (DINACAVV) del Ministerio de Salud, en la verificación del cumplimiento de las normativas sanitarias vigentes.

La evaluación de estos buques constituye una actividad fundamental para verificar que cuenten con las condiciones estructurales, operativas y sanitarias necesarias para garantizar la higiene e inocuidad de los productos destinados al consumo humano. Asimismo, permite determinar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la normativa nacional para la obtención de la Constancia de Inspección Sanitaria.

Este Manual es una herramienta técnica de referencia para facilitar la aplicación uniforme de los criterios y procedimientos que permitan la autorización otorgada por la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, a los buques de producción primaria.

2. Objetivo

Establecer los requisitos sanitarios mediante los cuales la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, a través de su Programa Nacional de Productos Pesqueros y de Acuicultura, pueda realizar la vigilancia sanitaria de los buques de producción primaria.

3. Alcance

Este procedimiento aplica a los buques de producción primaria, que soliciten la Constancia de Inspección Sanitaria ante la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria del Ministerio de Salud.

4. Base legal

- Ley 430 de 25 de abril de 2024, que crea la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria y dicta otras disposiciones.
- Decreto Ejecutivo No.8 de 26 de febrero de 2026, que reglamenta la Ley 430 de 25 de abril de 2024.
- Decreto Ejecutivo No. 84 de 10 de junio de 1996, que dicta las normas técnicas sanitarias que deben tener los establecimientos, plantas, embarcaciones y barcos factorías donde se procesan, transforman, conservan y transportan productos de pesca y acuicultura.

5. Definiciones

Para los efectos del presente Manual, los términos descritos a continuación se entenderán, de conformidad con las siguientes definiciones:

1. Agua de mar limpia: Agua de mar libre de contaminación por bacterias, virus o sustancias tóxicas u objetables de origen natural o resultado del contacto con el medio ambiente.

2. Área de desembarque de pescado: Instalación sobre la tierra firme en la cual los barcos pesqueros o de transporte de pescado descargan el pescado o productos de la pesca.

Resolución No. 894 de 12 de NOVIEMBRE de 2026

MINISTERIO DE SALUD Salud OFICINA DE ASESORÍA LEGAL

3. Agua limpia: Agua libre de contaminación microbiológica y sustancias tóxicas u objetables, de origen natural o resultado del contacto con el medio ambiente.

4. Contaminación: Introducción o presencia de un contaminante en un alimento o en el entorno alimentario.

5. Contaminante: Cualquier agente biológico, químico o físico, materia extraña u otras sustancias no añadidas intencionalmente a los alimentos que puedan comprometer la inocuidad o la idoneidad de los alimentos.

6. Control Oficial: Control efectuado por la autoridad competente para la verificación de la conformidad con los requerimientos para el aseguramiento de la inocuidad del alimento.

7. Desinfección: Reducción, mediante agentes químicos y/o métodos físicos, del número de microorganismos presentes en el medio ambiente hasta un nivel que no ponga en peligro la inocuidad o idoneidad del alimento.

8. Enfriado: El proceso de reducción de la temperatura de los productos de la pesca hasta una temperatura próxima a la de fusión del hielo.

9. Eslora: Largo de un barco medido entre los puntos más salientes de la proa y la popa.

10. Evisceración: La remoción de las vísceras u órganos internos del pescado o productos de la pesca, incluyendo la eliminación de las agallas en los pescados y la cabeza de los crustáceos.

11. Inocuidad: Garantía de que el alimento no causará daño al consumidor tanto cuando sea preparado como cuando se lo consuma, según el uso propuesto.

12. Limpieza: Acción que permite después de las faenas pesqueras, eliminar todos los restos de suciedad sólida, supresión de tierra, residuos de alimentos, grasa u otros materiales objetables con el uso de un detergente o agua de mar limpia.

13. Pesca a mediana escala: Actividad de pesca realizada a bordo de buques, cuyo volumen del casco y volumen de la bodega de pesca sean inferiores a veintiocho (28) metros cúbicos, cuyo medio de propulsión sea motor interno o fuera de borda, dotadas de instrumentos de navegación, que utilicen técnicas mecanizadas de captura y que pueden contar con sistemas de refrigeración.

14. Pesca de pequeña escala o artesanal: Actividad pesquera realizada a bordo de buques cuya eslora no sea superior de doce (12) metros y puntal no mayor de uno punto cinco (1.5) metros, cuyo medio de propulsión sean remos o motor(es) fuera de borda que, en su totalidad, no sea mayor de ciento cincuenta (150) caballos de fuerza por buque y que no utilicen técnicas mecanizadas de captura tales como winche hidráulico o virador, reservada para personas naturales nacionales, cooperativas o asociaciones, conformadas por pescadores artesanales nacionales, debidamente constituidas en la República de Panamá.

15. Riesgo: La función de la probabilidad de un efecto nocivo para la salud del consumidor y su gravedad, como consecuencia de un(os) peligro/s en un alimento.

16. Trazabilidad: Sistema ordenado de identificación y registro de los procesos de producción de cada alimento desde su origen hasta el punto final del expendio y

Resolución No. 894 de 12 de NOVIEMBRE de 2026

consumo, que constituye una herramienta de utilidad para realizar auditorías, identificar problemas y aplicar correctivos.

6. Responsabilidades

6.1 La Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, le corresponde elaborar y divulgar el Manual de Procedimiento para la Inspección Sanitaria de Buques de Producción Primaria.

6.2 La Oficina Regional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria: Le corresponde recibir las solicitudes de Constancia de Inspección Sanitaria, asignar al inspector oficial que realizará la inspección del buque y emitir la Constancia de Inspección Sanitaria.

6.3 El Inspector oficial: Le corresponde realizar la inspección, utilizando el formulario correspondiente, verificar las condiciones sanitarias y la documentación indicada en el presente Manual, establecer y dar seguimiento a las no conformidades cuando corresponda y verificar las acciones correctivas.

6.4 El Representante legal del buque o persona formalmente autorizada: Le corresponde presentar la solicitud y la documentación requerida, facilitar la realización de la inspección y atender las no conformidades identificadas dentro de los plazos establecidos.

7. Descripción del procedimiento

7.1. Trámite de Constancia de Inspección Sanitaria

a. El representante legal del buque o una persona formalmente autorizada por este ingresa la solicitud de Constancia de Inspección Sanitaria en la Oficina Regional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria. En dicha solicitud debe indicar las generalidades del buque, los datos del representante legal, el tipo de producto que pesca y la fecha de entrada al puerto.

b. El Jefe de la Oficina Regional de DNCAVV asigna al inspector oficial que realizará la inspección sanitaria del buque.

c. Cuando el buque ingresa al puerto, el inspector oficial procede a realizar la inspección del mismo, tomando en cuenta la categoría a la cual pertenece.

d. De no cumplir con los requisitos establecidos, el inspector oficial deberá plasmar las no conformidades presentadas y el plazo de cumplimiento en el formulario de inspección. Una vez cumplido el plazo indicado, se procede a realizar una re-inspección para la verificación del cumplimiento.

e. La Constancia de Inspección Sanitaria una vez expedida será notificada al representante legal o propietario del buque.

f. Los representantes legales o propietarios de los buques deberán solicitar anualmente una inspección al Jefe Regional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria de la Región de Salud que corresponda, lo que permitará verificar sus condiciones sanitarias.

7.2 Requisitos para la inspección sanitaria de buques de producción primaria de pequeña escala o artesanal

Resolución No. 894 de 12 de NOVIEMBRE de 2026

MINISTERIO DE SALUD salud OFICINA DE ASESOR LEGAL

El inspector oficial regional de la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, verificará y evaluará el cumplimiento de los siguientes requisitos:

i. Contar con Licencia de Pesca vigente, expedida por la Autoridad de pesca.
ii. Contar con Patente o Licencia de navegación vigente, emitida por la Autoridad Marítima de Panamá.
iii. Los buques deben estar acondicionados y equipados adecuadamente para tener una correcta manipulación de la captura y poder permitir de forma eficiente realizar los métodos de conservación a bordo, de manera que faciliten su higiene y desinfección.
iv. Las superficies que estén en contacto con la captura de la pesca deben ser de material de fácil limpieza, resistentes a la corrosión y lisos. En caso de los buques de madera, el mismo debe estar en buen estado, debidamente pintado con pintura no tóxica y que permita la limpieza y desinfección de este.
v. Las bodegas y recipientes donde se conserven productos de pesca frescos almacenados en hielo, deben ser material o estructura isotérmica, no corrosivo, liso, de fácil limpieza y de grado alimentario; además, deberán conservarse limpios y en buen estado de mantenimiento y no deben contaminarse con carburantes.
vi. Al momento de la utilización del bote, buque o contenedores para almacenar la pesca, estos deben estar limpios y desinfectados.
vii. El producto debe estar protegido de cualquier foco de contaminación, efecto del sol u otra fuente de calor desde su embarque hasta la descarga.
viii. Desde que se embarquen los productos de la pesca, estos deben ser manipulados y almacenados de manera que eviten sus magulladuras.
ix. La clasificación y la separación del pescado no apto para la venta debe hacerse tan pronto las capturas llegan a bordo. Durante la clasificación, debe evitarse que las capturas resulten dañadas o contaminadas.
x. En caso de ser necesario, los productos capturados pueden ser lavados con agua potable, o en su caso, agua de mar limpia o agua dulce limpia antes de ser transportados a las plantas o mercados de consumo.
xi. Los productos de la pesca, excepto los que se conserven vivos, deben ser almacenados en refrigeración a temperatura más cercana a la fusión de hielo (entre 0 y 4ºC), lo antes posible después de su captura, utilizando hielo o cualquier otro procedimiento adecuado de conservación.
xii. El pescado se estibará en capas de hielo poco profundas y se rodeará de hielo picado. Los mariscos vivos deberán ser transportados a la temperatura adecuada a su especie.
xiii. Los buques deberán contar con capacidad suficiente de hielo de calidad alimentaria o medios equivalentes de conservación que permitan mantener la temperatura del producto lo más cercana posible a la fusión del hielo durante el almacenamiento y transporte de la captura.
xiv. Los utensilios y equipos utilizados en el buque deben ser de material impermeable, anticorrosivo, liso y de fácil limpieza, deben mantenerse limpios y en buen estado, almacenados en un lugar que evite su contaminación.
xv. El eviscerado, descabezado o pelado de los productos de la pesca podrá realizarse en lugares autorizados por la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria o a bordo del buque, siempre y cuando sea realizado en condiciones higiénicas adecuadas.
xvi. Cuando el eviscerado o descabezado se realice a bordo del buque, deberá efectuarse lo antes posible después de la captura. Después del eviscerado, el pescado deberá lavarse inmediatamente con agua potable o agua de mar limpia, y las vísceras deberán mantenerse separadas del producto destinado a consumo humano.
xvii. El hielo utilizado debe estar lo suficientemente desmenuzado para que esté en estrecho contacto con la captura; debe ser de agua potable, de un proveedor

Resolución No. 894 de 12 de NOVIEMBRE de 2026

que cuente con certificación sanitaria y debe ser almacenado en condiciones que impidan su contaminación. El hielo usado debe ser descartado al final de cada viaje de pesca.

xviii. Todo equipo o utensilio utilizado para manipular y almacenar el hielo debe ser de material resistente, anticorrosivo y de fácil limpieza y desinfección, debe mantenerse limpio y en buen estado.

xix. El personal del buque debe contar con carné de salud (carné blanco) y constancia de capacitación de manipulación de productos pesqueros.

xx. El personal a bordo del buque, encargado de manipular los productos de la pesca, debe contar con la vestimenta adecuada para la actividad, tales como ropa limpia, preferiblemente impermeable, zapatos cerrados, gorras y no deben portar joyas. En caso de que quien manipule tenga heridas en las manos, estas deben cubrirse adecuadamente con vendajes protectores impermeables. Las personas con heridas infectadas no deben manipular pescado ni productos pesqueros. La tripulación debe abstenerse de escupir, fumar, comer y masticar mientras manipula productos pesqueros. La tripulación debe lavarse las manos con jabón y agua potable o agua de mar limpia o agua dulce limpia después de defecar u orinar y periódicamente durante la jornada laboral.

xxi. Las operaciones de limpieza y desinfección de superficies, bodegas, equipos y utensilios deben incluir los siguientes pasos:

a) Contar con el equipo e insumos necesarios para la limpieza y desinfección del buque.
b) Retirar insumos: Sacar del buque los insumos, como carnada y material de empaque para evitar que se mojen.
c) Eliminar residuos: Retirar manualmente o con una escoba todos los residuos del producto y cualquier material contaminante que se encuentre en la superficie a limpiar y desinfectar.
d) Enjuagar la superficie: Realizar un primer enjuague de la superficie para eliminar la suciedad.
e) Aplicar detergente: Esparcir la solución de detergente por toda la superficie.
f) Fregar la superficie: Eliminar los restos de suciedad, grasa u otros materiales, utilizando la solución de detergente y otros utensilios de limpieza.
g) Enjuagar nuevamente: Enjuaga con abundante agua para eliminar la suciedad y los residuos de detergente.
h) Aplicar desinfectante: Aplicar una solución desinfectante sobre la superficie y dejarla actuar durante el tiempo recomendado, según las especificaciones del producto.
i) Enjuagar para finalizar: Enjuagar la superficie con abundante agua para eliminar los residuos del desinfectante.

xxii. Los productos químicos utilizados para la limpieza deben estar aprobados por la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria.

xxiii. Los productos químicos deben estar adecuadamente almacenados, debidamente rotulados y separados de los productos para consumo humano.

xxiv. Se prohíbe presencia de animales a bordo de los buques, ya que estos animales pueden ser portadores o vectores de enfermedades.

xxv. Los buques deberán mantenerse en condiciones higiénicas adecuadas y libres de plagas o vectores que puedan comprometer la inocuidad de los productos pesqueros, mediante la aplicación de medidas preventivas de limpieza y desinfección que eviten la presencia de roedores, insectos u otros agentes de riesgo sanitario.

xxvi. La descarga debe tener un manejo adecuado, evitando que el producto se contamine y los desechos biológicos deben ser eliminados de forma correcta.

xxvii. Los desechos generados por la actividad pesquera deberán ser gestionados de manera que no contaminen el mar, los embarcaderos o la costa. Los envases

Resolución No. 894 de 12 de NOVIEMBRE de 2026

MINISTERIO DE SALUD Salud OFICINA DE ASESORÍA LEGAL

de detergentes, desinfectantes, lubricantes y otras sustancias químicas deben eliminarse en los depósitos de basura destinados para tal fin. Queda prohibido su vertido en el mar o la costa.

xxviii. La basura orgánica debe ser colocada en un recipiente con tapa y desechada en el lugar designado en el sitio de descarga.

xxix. Inmediatamente después de que se han descargado las capturas al final de cada viaje, el buque deberá vaciarse de todo residuo y proceder con su limpieza, utilizando un detergente adecuado. Esta limpieza podrá realizarse con agua de mar limpia y deberá efectuarse a una distancia no menor de 5 km de la zona portuaria, mar adentro.

xxx. Los buques de pesca de pequeña escala o artesanal deberán llevar registros de temperatura del producto pesquero almacenado, mediante termómetro portátil, en el formulario establecido por la Autoridad de pesca.

xxxi. Las canastas de traslado del producto al muelle/puerto deben estar en buen estado, ser de material resistente, anticorrosivo, de fácil limpieza y desinfección y permitir la salida del agua procedente de la fusión del hielo, ser de uso exclusivo para contener los productos pesqueros y no deben estar demasiado llenas para no aplastar los productos capturados. Además, en el área de desembarque deben contar con una canasta de piso.

xxxii. La información mínima necesaria para la trazabilidad del producto deberá constar en el formato de Declaración de Desembarque del Capitán de la Autoridad de pesca.

xxxiii. Así mismo, deberá contar con los siguientes documentos:

a. Recibo de compra de hielo que especifique:
   a.1. Proveedor
   a.2. Fecha
   a.3 Cantidad
   a.4 Presentación

7.3 Requisitos para la inspección sanitaria de buques de producción primaria de mediana o gran escala

Para la inspección sanitaria de buques de producción primaria de mediana o gran escala, el inspector oficial regional de la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria verificará y evaluará si cumple con los requisitos siguientes:

i. Contar con Licencia de Pesca vigente, expedida por la Autoridad de pesca.

ii. Contar con Patente o Licencia de navegación vigente, emitida por la Autoridad Marítima de Panamá.

iii. Los buques deben estar acondicionados y equipados adecuadamente para tener una correcta manipulación de la captura y poder permitir de forma eficiente los métodos de conservación a bordo y facilitar su higiene y desinfección.

iv. Las superficies que estén en contacto con la captura de la pesca deben ser de material de fácil limpieza, resistentes a la corrosión y lisos. En caso de los buques de madera, la misma debe estar en buen estado, debidamente pintada con pintura no tóxica y que permita la limpieza y desinfección de la misma.

v. Las bodegas y recipientes donde se conserven productos de pesca frescos almacenados en hielo, deben ser material o estructura isotérmica, no corrosivo, liso, de fácil limpieza y de grado alimentario; además, deberán conservarse limpios y en buen estado de mantenimiento y no deben contaminarse con carburantes.

vi. Al momento de la utilización del bote, embarcación o contenedores para almacenar la pesca estos deben estar limpios y desinfectados.

vii. El producto debe estar protegido de cualquier foco de contaminación, efecto del sol u otra fuente de calor desde su embarque hasta la descarga.

Resolución No. 894 de 12 de NOVIEMBRE de 2026

viii. Desde que se embarquen los productos de la pesca, estos deben ser manipulados y almacenados de manera que eviten sus magulladuras.

ix. La clasificación y separación del pescado no apto para la venta, debe hacerse tan pronto las capturas llegan a bordo. Durante la clasificación debe evitarse que las capturas resulten dañadas o contaminadas.

x. En caso de ser necesario, los productos capturados pueden ser lavados con agua potable, o en su caso, agua de mar limpia o agua dulce limpia, antes de ser transportados a las plantas o mercados de consumo.

xi. Los productos de la pesca, enteros o eviscerados, desconchados, descabezados o en partes, excepto los que se conserven vivos, deben ser almacenados en refrigeración a temperatura más cercana a la fusión de hielo (entre 0 y 4ºC), lo antes posible después de su captura, utilizando hielo o cualquier otro procedimiento adecuado, siendo esta acción obligatoria en el caso de buques que superen las veinticuatro (24) horas de marea.

xii. El pescado se estibará en capas de hielo poco profundas y se rodeará de hielo picado. Los mariscos vivos deberán ser transportados a la temperatura adecuada a su especie.

xiii. Dependiendo del tipo de buque, se mantendrán sistemas de agua enfriada, refrigerada o de almacenamiento en frío que les permita disponer de la capacidad suficiente para el enfriamiento o congelación durante los períodos de carga máxima.

xiv. Los productos pesqueros deberán almacenarse en condiciones adecuadas, manteniendo la temperatura de los productos refrigerados lo más cercana a la de fusión del hielo; aquellos congelados y almacenados en salmuera a -9°C o menor y aquellos congelados en seco a -18°C o menor.

xv. El eviscerado o descabezado en el buque es opcional. En caso de que se realice a bordo, se llevará a cabo de manera higiénica, lo antes posible después de su captura. Después del eviscerado, el pescado debe ser lavado inmediatamente con agua potable o agua de mar limpia, las vísceras deben estar separadas del producto para consumo humano.

xvi. Los utensilios y equipos utilizados para el eviscerado deben ser de material impermeable, anticorrosivo, liso y de fácil limpieza, deben mantenerse limpios y en buen estado y almacenados en un lugar que evite su contaminación.

xvii. Se prohíbe el eviscerado, descabezado o pelado de estos productos en lugares no aprobados por la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria.

xviii. El hielo utilizado debe estar lo suficientemente desmenuzado para que esté en estrecho contacto con la captura, debe ser de agua potable, de un proveedor que cuente con certificación sanitaria y debe ser almacenado en condiciones que impidan su contaminación. El hielo usado debe ser descartados al final de cada viaje de pesca.

xix. Todo equipo o utensilio utilizado para manipular y almacenar el hielo debe ser de material resistente, anticorrosivo y de fácil limpieza y desinfección, debe mantenerse limpio y en buen estado.

xx. El personal del buque debe contar con carné de salud, conocido como carné blanco y la constancia de capacitación de manipulación de productos pesqueros.

xxi. El personal a bordo del buque, encargado de manipular los productos de la pesca, debe contar con la vestimenta adecuada para la actividad, tales como ropa limpia, preferiblemente impermeable, zapatos cerrados, gorras y no deben portar joyas. En caso de que quien manipule tenga heridas en las manos, estas deben cubrirse adecuadamente con vendajes protectores impermeables. Las personas con heridas infectadas no deben manipular pescado ni productos pesqueros. La tripulación debe abstenerse de escupir, fumar, comer y masticar mientras manipula productos pesqueros. La tripulación debe lavarse las manos

*Resolución No. 894 de 12 de NOVIEMBRE de 2026

con jabón y agua potable o agua de mar limpia o agua dulce limpia después de defecar u orinar, y periódicamente durante la jornada laboral.

xxii. Las operaciones de limpieza y desinfección de superficies, bodegas, equipos y utensilios deberán incluir los siguientes pasos:

a. Equiparse adecuadamente: Contar con agua limpia, detergente, desinfectante, cepillos, escobas y recipientes adecuados (botes o cubetas) para preparar las soluciones de limpieza y desinfección.
b. Retirar insumos: Sacar de la embarcación los insumos como carnada y material de empaque para evitar que se mojen.
c. Eliminar residuos: Retirar manualmente o con una escoba todos los residuos del producto y cualquier material contaminante que se encuentre en la superficie a limpiar y desinfectar.
d. Enjuagar la superficie: Realizar un primer enjuague de la superficie para eliminar la suciedad.
e. Aplicar detergente: Esparcir la solución de detergente por toda la superficie.
f. Fregar la superficie: Eliminar los restos de suciedad, grasa u otros materiales, utilizando la solución de detergente y otros utensilios de limpieza.
g. Enjuagar nuevamente: Enjuaga con abundante agua para eliminar la suciedad y los residuos de detergente.
h. Aplicar desinfectante: Aplicar una solución desinfectante sobre la superficie y dejarla actuar durante el tiempo recomendado según las especificaciones del producto.
i. Enjuagar para finalizar: Enjuagar la superficie con abundante agua para eliminar los residuos del desinfectante.

xxiii. Los productos químicos utilizados para la limpieza deben ser aprobados por la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria.

xxiv. Los productos químicos deben estar adecuadamente almacenados, debidamente rotulados y separados de los productos para consumo humano.

xxv. Se prohíbe la presencia de animales abordo de los buques, ya que estos animales pueden ser portadores o vectores de enfermedades.

xxvi. Deben contar con un certificado de control de plagas emitido por una empresa autorizada por el Ministerio de Salud.

xxvii. La descarga debe tener un manejo adecuado, evitando que el producto se contamine y los desechos biológicos deben ser eliminados de forma correcta.

xxviii. Los desechos generados por la actividad pesquera deberán ser gestionados de manera que no contaminen el mar, los embarcaderos o las playas. Los envases de detergentes, desinfectantes, lubricantes y otras sustancias químicas deben eliminarse en los depósitos de basura destinados para tal fin. No se deben tirar al mar ni dejar en la playa.

xxix. Las vísceras de los productos capturados y la basura orgánica deben ser colocadas en una bolsa de plástico o en un recipiente con tapa y desechadas en el lugar designado en el sitio de descarga.

xxx. Inmediatamente después de que se han descargado las capturas al final de cada viaje, la bodega debe vaciarse de todo su residuo en el sumidero de la sentina y proceder con su limpieza, así como la superficie de los tableros~~, pana~~ y demás. Esta operación de limpieza deberá efectuarse con agua a presión, cepillando las diferentes superficies y empleando un detergente adecuado. Esta limpieza podrá efectuarse con agua de mar limpia a una distancia no menor de 5 km de la zona portuaria mar adentro.

xxxi. Los buques de producción primaria de mediana y gran escala deben contar con un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BMP) y un Manual de Procedimientos Estandarizados de Limpieza y Desinfección (SSOP), llevar registros de temperatura con termómetro o lector continuo del producto pesquero almacenado. Además, se debe verificar el sistema de refrigeración en el buque.

Resolución No. 894 de 12 de NOVIEMBRE de 2026

xxxii. Los buques de producción primaria mediana y gran escala deben contar con un compartimiento de despensa de alimentos ordenado y protegido de plagas, con una dotación de agua potable para el consumo del personal a bordo y con un sistema de disposición de excretas del personal.

xxxiii. Las canastas de traslado del producto al muelle/puerto deben estar en buen estado, ser de material resistente, anticorrosivo, de fácil limpieza y desinfección y permitir la salida del agua procedente de la fusión del hielo, ser de uso exclusivo para contener los productos pesqueros y no deben estar demasiado llenas para no aplastar los productos capturados. Además, en el área de desembarque, deben contar con una canasta de piso.

xxxiv. La información mínima necesaria para la trazabilidad del producto deberá constar en la Bitácora de Pesca de la Autoridad de pesca. Así mismo, deberá contar con los siguientes documentos:

a. Recibo de compra de hielo que especifique:
   a.1 Proveedor
   a.2 Fecha
   a.3 Cantidad
   a.4 Presentación

7.4. Otras consideraciones

1. La toma de agua de mar limpia debe estar situada de manera que se evite la contaminación del suministro de agua con aguas residuales, desechos del buque o refrigeración de motores o cualquier otro contaminante. Queda prohibida la toma de agua de mar en los sitios de desembarque y orillas, ya que generalmente esta agua de mar está contaminada.

2. Al momento de la inspección debe estar presente el/la Capitán/a o la persona que éste designe, quien deberá poner a disposición del inspector oficial toda la documentación para la verificación del cumplimiento de las normativas sanitarias.

3. El inspector oficial podrá documentar lo actuado, mediante fotografías y/o filmaciones de cualquier parte del buque, su carga y equipo, las cuales se anexarán al acta de inspección.

4. El inspector oficial podrá requerir la apertura del área de almacenamiento del producto que considere necesario, en el momento en que lo estime oportuno y tomar las muestras que resulten convenientes, dejando constancia en el acta respectiva.

5. De ser necesario, cuando se presente una no conformidad, se podrá instalar precintos o marcas, que solo podrán ser quitados por funcionarios debidamente autorizados.

7. Registros y formularios

El inspector oficial utilizará el formulario denominado "Verificación de Condiciones de Buques de Producción Primaria de Pequeña Escala o Artesanal, Mediana y Gran Escala", contenido en el presente Manual de Procedimiento:

Resolución No. 894 de 12 de NOVIEMBRE de 2026

MINISTERIO DE SALUD

OFICINA DE ASESOR...A L...

MINISTERIO DE SALUD

DIRECCIÓN NACIONAL DE CONTROL DE ALIMENTOS Y VIGILANCIA VETERINARIA

DEPARTAMENTO DE REGULACIÓN Y CONTROL SANITARIO A ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS

P02 –CONDICIONES SANITARIAS DE BUQUES DE PRODUCCIÓN PRIMARIA DE PEQUEÑA ESCALA O ARTESANAL, MEDIANA O GRAN ESCALA

Fundamento Legal: Ley 430 del 25 de abril del 2024 Ley 38 del 31 de julio de 2000 Decreto Ejecutivo No. 8 del 26 de febrero de 2026 Decreto Ejecutivo No. 84 de 10 junio de 1996	
Nombre o matrícula del buque:	**Tipo de buque:**
No. de Licencia Sanitaria de Funcionamiento:	**Representante del buque:**
Dirección:	**Teléfono:**
Fecha:	**Inspector oficial:**
Productos de captura:	**No. de operarios:**
Lugar de captura:	**Puerto o sitio de desembarque:**

1. Condiciones básicas	**NC**	**C**	**NA**	**Comentarios**
1.1 Estado físico y sanitario del buque.				
1.2 Construcción con material adecuado.				
1.3 Manejo adecuado de agua de mar limpia.				
1.4 Depósito o envases con agua potable para limpieza, limpios y en buen estado.				
1.5 Bodegas, recipientes y utensilios adecuados para mantener la captura en hielo.				
1.6 Hielo fabricado con agua potable de proveedor confiable, de calidad y cantidad adecuada.				
1.7 Separación y distribución adecuada de compartimentos dentro de la embarcación.				
1.8 Adecuado manejo y disposición desechos.				
1.9 Separación adecuada de productos pesqueros de fuentes de contaminación.				
1.10 Adecuada iluminación.				
2. Equipo y Utensilios	**NC**	**C**	**NA**	**Comentarios**
2.1 Equipo de captura en buen estado y almacenado de manera que evite su contaminación.				
2.2 Adecuada superficie de contacto.				
2.3 Equipo y utensilios de material de fácil limpieza.				
2.4 Adecuada limpieza y desinfección del equipo y utensilios.				
2.5 Cuentan con equipo para el control de temperatura de los productos.				
2.6 Almacenamiento adecuado de equipos y utensilios que eviten su contaminación.				

*Resolución No. 894 de 12 de NOVIEMBRE de 2026

P01 – CONDICIONES SANITARIAS DE BUQUES DE PRODUCCIÓN PRIMARIA DE PEQUEÑA ESCALA O ARTESANAL, MEDIANA O GRAN ESCALA

3. Higienización y limpieza	NC	C	NA	Comentarios
3.1 Existen medidas de limpieza y desinfección.				
3.2 Productos químicos utilizados de grado alimentario, aprobados por la autoridad competente.				
3.3 Control de plagas.				
3.3 Adecuada disposición de productos químicos.				
3.4 Equipo de limpieza en buen estado y almacenado de manera adecuada.				
4. Higiene y salud del personal	**NC**	**C**	**NA**	**Comentarios**
4.1 Carnés de Salud y constancia de capacitación de manipulación de productos pesqueros.				
4.2 Vestimenta adecuada para la manipulación de alimentos.				
4.3 Manejo y almacenamiento adecuado de vestimenta de trabajo.				
5. Control y manejo adecuado de productos pesqueros	**NC**	**C**	**NA**	**Comentarios**
5.1 Cuentan con equipo para el control de temperatura de los productos.				
5.2 Mantienen los productos dentro del rango de temperatura adecuada.				
5.3 Existen registros de control de temperatura.				
5.4 Para la limpieza del producto solo se utiliza agua de mar limpia o potable.				
5.5 Desembarque con manejo adecuado que evita la contaminación y deterioro de los productos pesqueros.				
6. Facilidades sanitarias para el personal (Para los buques que conservan producto fresco por más de 24 horas	**NC**	**C**	**NA**	**Comentarios**
6.1 Comedor y despensa de alimentos en buen estado y protegido de plagas.				
6.2 Dormitorio (camarotes). Condiciones sanitarias de los camarotes.				
6.3 Servicios Sanitarios. Sistema de disposición de excretas de los manipuladores.				
7. Control de inspección sanitaria oficial	**NC**	**C**	**NA**	**Comentarios**
7.1 Existencia de controles de la inspección oficial (acta de inspección sanitaria, registro de inspección).				
7.2 Aplicación de las medidas recomendadas para la inspección oficial.				
7.3 Cuenta con Manuales BMP y SSOP (Para las embarcaciones que conservan producto fresco por más de 24 horas.				
8. Otros controles	**NC**	**C**	**NA**	**Comentarios**
8.1 Copia de la licencia de pesca.				
8.2 Copia de la patente o licencia de navegación.				
Comentarios:				

Firma de Inspector Oficial **Sello Oficial** **Firma de Representante del buque**