



COMITÉ ESTATAL DE SANIDAD ACUÍCOLA E INOCUIDAD DE BAJA CALIFORNIA A.C.

Programa de Inocuidad Crustáceos

Programa de Inocuidad en Crustáceos

Unidad de producción	Status	Visitas realizadas	Porcentaje de avance	Tipo de unidad
Vizsomar	En proceso	12	79 %	Unidad de producción acuícola
Acuícola Pacar	En proceso	5	56 %	Unidad de producción acuícola
Camarón Express	En proceso	6	50 %	Planta de procesamiento

Unidades de producción

Almacenaje



Figura 1.- Almacén de alimentos donde se muestran los sacos de alimentos sobre tarimas de madera.



COMITÉ ESTATAL DE SANIDAD ACUÍCOLA E INOCUIDAD DE BAJA CALIFORNIA A.C.

Programa de Inocuidad Crustáceos



Figura 2.- Sacos cuentan con su etiqueta de la fábrica y se encuentran a distancia adecuada de las paredes que permiten su fácil acceso para limpieza del área.



Figura 3.- Almacén para guardar materiales de siembra y cosecha. Este almacén se ha construido de acuerdo a las recomendaciones del Manual de BPPAC.



COMITÉ ESTATAL DE SANIDAD ACUÍCOLA E INOCUIDAD DE BAJA CALIFORNIA A.C.

Programa de Inocuidad Crustáceos



Figura 4.- Almacén de materiales de trabajo bien acomodados y libre de basura.

Área de producción



Figura 5.- Cárcamo de bombeo, seco, limpio y desinfectado previo a la temporada.



COMITÉ ESTATAL DE SANIDAD ACUÍCOLA E INOCUIDAD DE BAJA CALIFORNIA A.C.

Programa de Inocuidad Crustáceos



Figura 6.- Compuertas de salida, limpias y sin residuos de tierra u organismos.



Figura 7.- Estancos discados y encalados previo al inicio del ciclo de camarón 2010.



COMITÉ ESTATAL DE SANIDAD ACUÍCOLA E INOCUIDAD DE BAJA CALIFORNIA A.C.

Programa de Inocuidad Crustáceos



Figura 8.- Estación de bombeo limpia, libre de basura y con filtros para evitar la entrada de sólidos y organismos al reservorio.

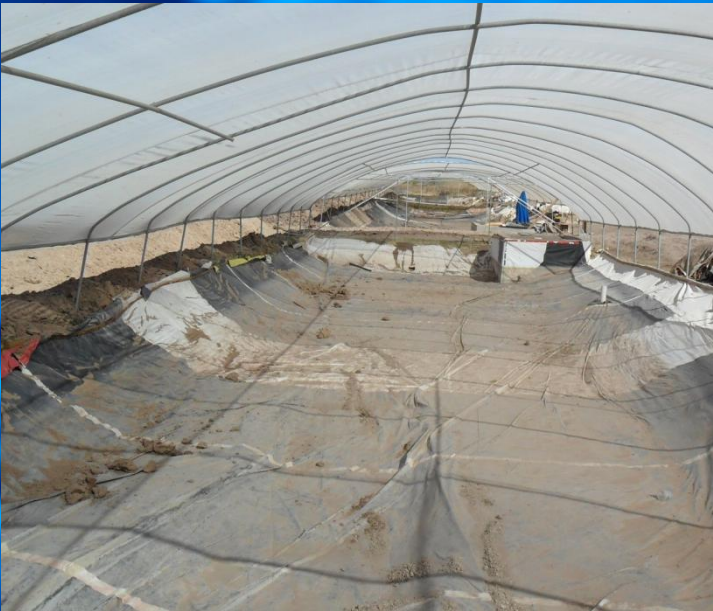


Figura 9.- Estanque de pre cría, con recubrimiento e invernadero, limpio y desinfectado previo a la temporada de camarón.



COMITÉ ESTATAL DE SANIDAD ACUÍCOLA E INOCUIDAD DE BAJA CALIFORNIA A.C.

Programa de Inocuidad Crustáceos



Figura 10.- Compuertas de salida limpias, previo a la cosecha del estanque.

Cosecha



Figura 11.- La maquina cosechadora debe ser limpiada después de cada uso para evitar la descomposición de residuos de la cosecha y la contaminación del producto.



COMITÉ ESTATAL DE SANIDAD ACUÍCOLA E INOCUIDAD DE BAJA CALIFORNIA A.C.

Programa de Inocuidad Crustáceos



Figura 12.- La utilización de hielo es de gran importancia para la conservación del producto.



Figura.13- Recipientes limpios y con suficiente cantidad de hielo durante la cosecha.



COMITÉ ESTATAL DE SANIDAD ACUÍCOLA E INOCUIDAD DE BAJA CALIFORNIA A.C.

Programa de Inocuidad Crustáceos



Figura 14.- Disposición adecuada de residuos sólidos de cosecha. Se debe aplicar una capa de cal para promover su rápida descomposición, posteriormente deben ser cubiertos con una capa de tierra.

Planta de procesamiento



Figura 15.- Interior de la planta de procesamiento, se puede ver que el material de las mesas de trabajo son de acero inoxidable.



COMITÉ ESTATAL DE SANIDAD ACUÍCOLA E INOCUIDAD DE BAJA CALIFORNIA A.C.

Programa de Inocuidad Crustáceos

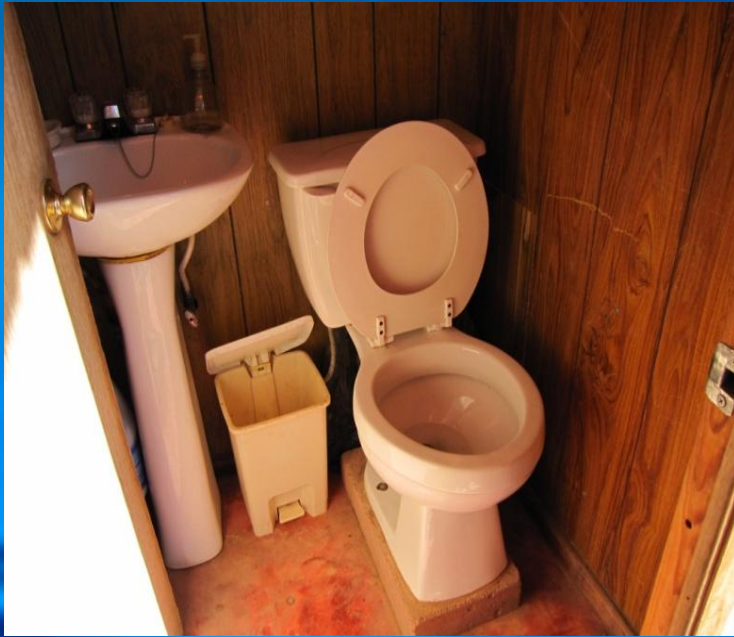


Figura 16.- Instalaciones sanitarias planta. El baño se encuentra limpio, con bote de basura con tapa.



Figura 17.- Sistema de filtrado y purificación de agua utilizado en la planta de proceso. Es aquí donde se realiza la purificación del agua que será utilizada durante el procesamiento del producto.



COMITÉ ESTATAL DE SANIDAD ACUÍCOLA E INOCUIDAD DE BAJA CALIFORNIA A.C.

Programa de Inocuidad Crustáceos



Figura 18.- Entrada a la planta de producción.



Figura 19.- Área de limpieza de producto, de materiales inocuos para el alimento.



COMITÉ ESTATAL DE SANIDAD ACUÍCOLA E INOCUIDAD DE BAJA CALIFORNIA A.C.

Programa de Inocuidad Crustáceos



Figura 20.- Área de procesamiento y empaque del producto terminado.

Visitas de verificación



Figura 21.- Personal de SENASICA atendiendo a la solicitud de verificación de la unidad de producción.



COMITÉ ESTATAL DE SANIDAD ACUÍCOLA E INOCUIDAD DE BAJA CALIFORNIA A.C.

Programa de Inocuidad
Crustáceos

