



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

## Programa de Inocuidad Moluscos

### Programa de Inocuidad en Moluscos

Zona de Cultivo	Unidad de producción	Status	Visitas realizadas	Porcentaje de Avance
Ensenada B.C.	Acuacultura Integral	Empresa reconocida en BPMPPA	15	94%
Rincón de Ballenas	Acuacultura Oceánica	Empresa reconocida en BPPAMB	20	95%
Bahía San Quintín	Maricultivos González	Empresa reconocida en BPPAMB	20	90 %
Bahía San Quintín	Ana Salazar Cota	Empresa reconocida en BPPAMB	20	90%
Bahía San Quintín	Brisa Marina	Empresa reconocida en BPPAMB	20	90%
Laguna Manuela	Morro Santo Domingo	Empresa reconocida en BPPAMB	4	91%
Norte de Laguna Guerrero Negro	Intermareal	En proceso	3	71%
Rincón de Ballenas	Aqualap	En proceso	1	51%



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

## Programa de Inocuidad Moluscos

### Galería de Imágenes

#### Instalaciones de trabajo



Figura 1. Área de trabajo limpia y ordenada en Planta de Procesamiento primario.



Figura 2. Almacén para materiales, en Unidad de Producción Acuícola.



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

## Programa de Inocuidad Moluscos



Figura 3. Instalaciones acuícolas limpias y adecuadas de acuerdo al proceso de producción.



Figura 4. Es importante que el personal conozca los reglamentos de buenas prácticas, tanto de higiene y seguridad como el de limpieza.



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

## Programa de Inocuidad Moluscos

### Instalaciones sanitarias



Figura 5. Mantener las Instalaciones sanitarias bien cuidadas y limpias, así como el uso adecuado de las mismas es indispensable.

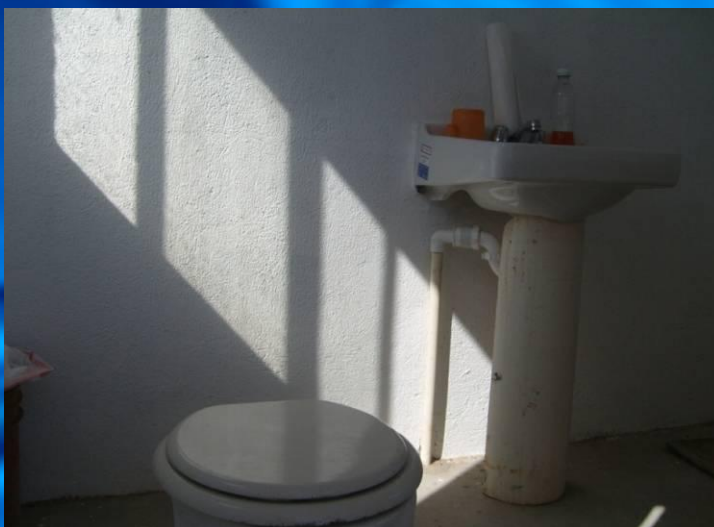


Figura 6. El interior de las instalaciones debe permanecer limpio y ordenado, debiendo existir un programa de limpieza.



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

## Programa de Inocuidad Moluscos



Figura 7. Lavado de manos con jabón, papel secante, bote de basura y señalamiento, en el área de baños, son requerimientos mínimos para cumplir con las Buenas Prácticas, en plantas de procesamiento primario.



Figura 8. Estación de lavado de manos, deberá cubrir las necesidades del flujo del personal y estar provistas de jabón y desinfectante para manos, antes de ingresar al área de procesamiento primario.



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

## Programa de Inocuidad Moluscos



Figura 9. Estación de lavado de botas, antes de subirse a la embarcación.

### Área de producción.



Figura 10. El producto no debe tener contacto con el piso, medida muy importante en la inocuidad del producto.



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

## Programa de Inocuidad Moluscos



Figura 11. Todo el personal que labore en plantas de procesamiento primario y que tenga contacto con el producto, deberá utilizar cubre boca, cubre pelo, mandil y botas limpios.



Figura 12. Utilizar tarimas de plástico es una buena práctica en el transporte y manejo del producto bajo condiciones adecuadas.



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

## Programa de Inocuidad Moluscos



Figura 13. El uso de botas, guantes y la indumentaria de trabajo limpios es importante durante la maquila del producto.



Figura 14. Se debe evitar la exposición directa de los organismos cosechados, a los rayos solares durante periodos largos.



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

## Programa de Inocuidad Moluscos



Figura 15. Las señalizaciones de las diferentes áreas de trabajo son indispensables.

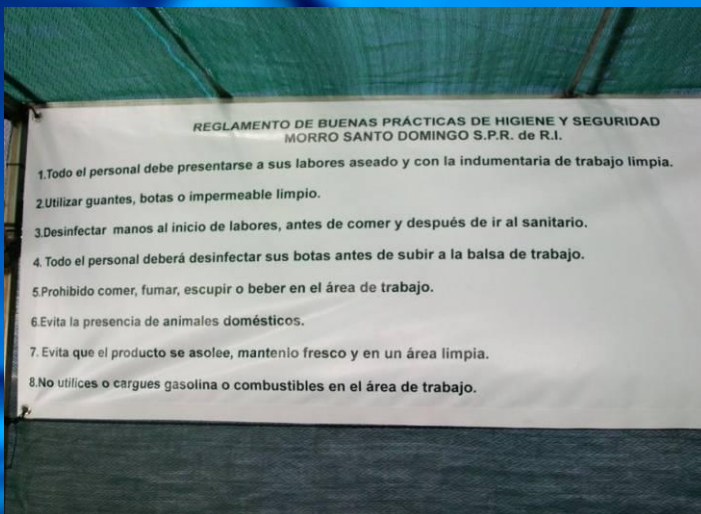


Figura 16. Dentro de las consideraciones de higiene y salud del personal está la reglamentación donde se prohíban malos hábitos de conducta.



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

## Programa de Inocuidad Moluscos

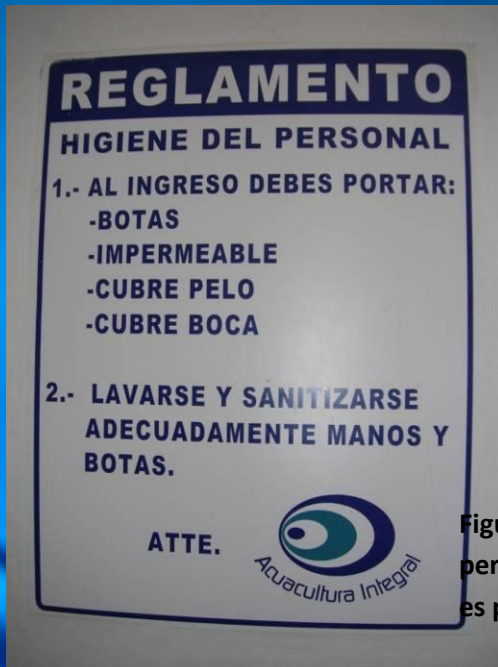


Figura 17. Una manera de recordarle al personal sobre Buenas Prácticas de Higiene es por medio de rótulos.

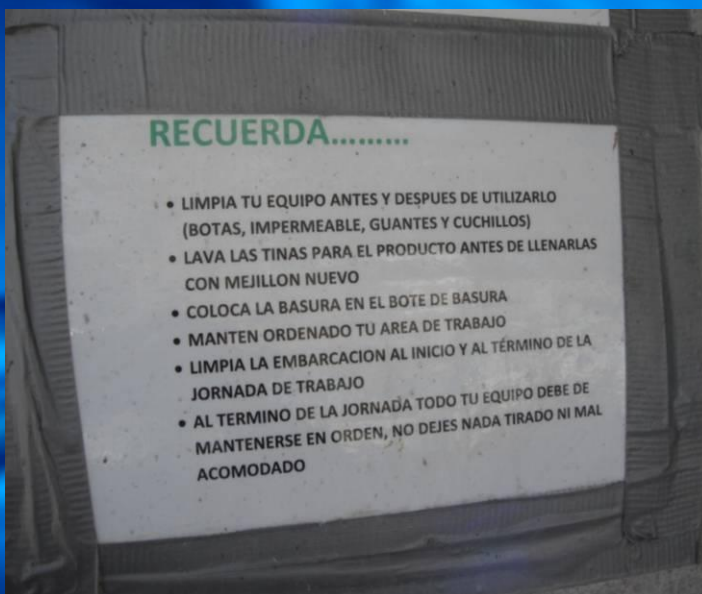


Figura 18. Señalizaciones para evitar la contaminación cruzada.



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

## Programa de Inocuidad Moluscos



Figura 19. Casilleros individuales para cada empleado, con el propósito de evitar la introducción de objetos personales y alimentos al área de procesamiento primario.



Figura 20. Sustancias químicas almacenadas en un área de acceso controlado y separadas de cualquier otro insumo utilizado en la planta de procesamiento primario.



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

## Programa de Inocuidad Moluscos

### Control y eliminación de plagas



Figura 21. Programas contra plagas, que incluye todas las áreas de la planta de procesamiento primario.



Figura 22. Puerta exterior de planta de procesamiento primario, con cortinas de plástico en buen estado, las cuales impiden la entrada de insectos y polvo.



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

## Programa de Inocuidad Moluscos



Figura 23. Materiales y equipos ordenados es parte del procedimiento para el control de plagas.



Figura 24. El orden es importante para un buen control interno en cada área o actividad.



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

## Programa de Inocuidad Moluscos

Capacitación al personal.



Figura 25. Las pláticas sobre BPPAMB al personal es una buena medida para garantizar una correcta ejecución de las mismas.

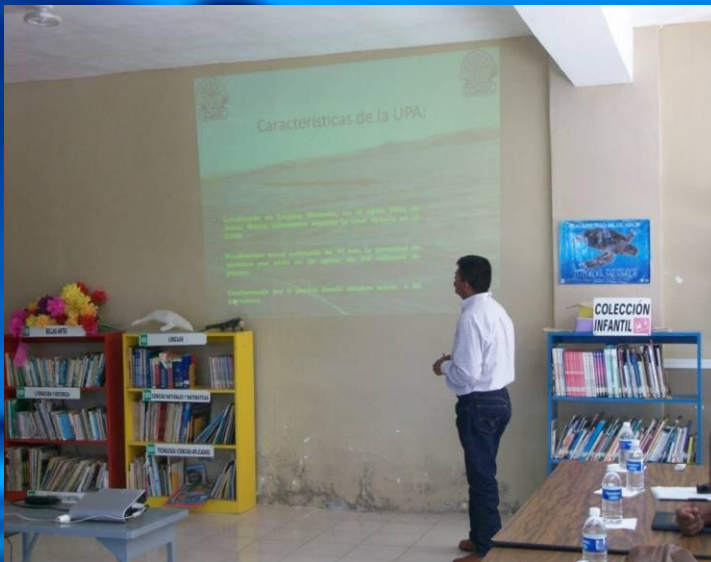
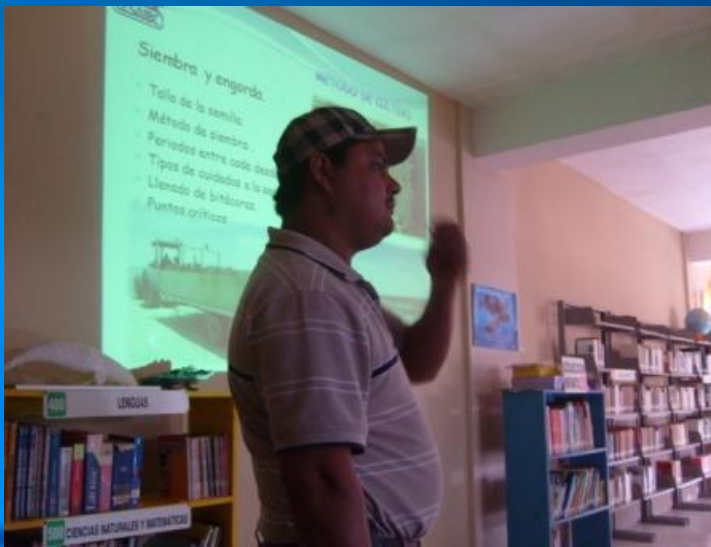


Figura 26. La desinfección de botas y manos, es una buena medida para evitar la contaminación cruzada.



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

## Programa de Inocuidad Moluscos



Figuras 27 y 28. El intercambio de experiencias entre los productores, también es una medida importante en la aplicación de las



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

## Programa de Inocuidad Moluscos

### Visitas de verificación



Figuras 29 y 30. Personal de CESAIBC atendiendo a la verificación de la unidad de producción.

