



## GUÍA PROVISIONAL PARA EL PROCESAMIENTO TEMPORAL DE ALIMENTOS MARINOS (PESCADOS Y MARISCOS) Y/O VENTA AL POR MENOR A partir del 4 de agosto de 2020

Las operaciones pesqueras que venden productos de pescado y mariscos desde el barco y los recolectores y cultivadores de todos los productos marinos, incluidos los mariscos ([moluscos](#), [crustáceos](#), y [equinodermos](#)), y cefalópodos, que le venden a restaurantes y otras operaciones de servicio de comida, directa y/o indirectamente, que tienen una licencia/permiso federal y/o estatal, o del condado o de la ciudad que sea válido, tendrá permiso para vender y/o procesar los productos de mariscos mencionados anteriormente directamente al consumidor final cuando estén en cumplimiento con los requisitos detallados a continuación y mientras las restricciones de COVID-19 estén vigentes. Todo el procesamiento debe ser realizado en unas instalaciones autorizadas o permitidas. El procesamiento no se puede realizar en una residencia. Esta guía provisional de dos semanas ha sido extendida hasta el 30 de septiembre de 2020. Esta fecha será reevaluada y extendida cuando se considere necesario por la Agencia gubernamental que emite la autorización y/o permiso.

Los restaurantes que deseen aprovechar esta guía provisional pueden hacerlo inmediatamente, pero solo si ya cuentan con un permiso emitido por su departamento de salud local. Los restaurantes no tienen que contactar al Departamento de agricultura y mercados ni al Departamento de salud para obtener una autorización o inspección antes de operar bajo esta guía. Los restaurantes deben contactar al oficial emisor de permisos de su departamento de salud local si tienen preguntas específicas sobre sus instalaciones.

**Nota:** Dada la actual pandemia del COVID-19 y en la medida de lo posible, las organizaciones que deseen utilizar esta guía deben implementar medidas razonables para incrementar el distanciamiento social y reducir la cantidad de personas congregadas en un área determinada.

Cualquier persona mayor de dos años de edad que medicamente pueda tolerar una cobertura facial deben cubrir su nariz y boca con una mascarilla o cobertura facial de tela cuando esté en público según la [Guía provisional de las Órdenes ejecutivas 202.17 y 202.18 que ordenan coberturas faciales en lugares públicos durante el brote de COVID-19, 17 de abril, 2020](#). Los empleadores deben proporcionar a los trabajadores esenciales mascarillas gratuitas para que las utilicen al interactuar con el público, [conforme a la Guía provisional de la Orden ejecutiva 202.16 que ordena coberturas faciales para empleados públicos y privados que interactúan con el público durante el brote de COVID-19, 14 de abril, 2020](#).

Una embarcación con licencia federal, ya sea que pesque en aguas federales (3-200 millas de la costa) o en aguas estatales (0-3 millas de la costa) necesita un "permiso de comerciante" **federal** para vender pescado directamente a los consumidores. Las embarcaciones con licencia estatal que pescan en aguas estatales (0-3 millas) ya están cubiertas por los permisos que les otorga el Departamento de conservación ambiental del estado de Nueva York.

Para solicitar un "permiso de comerciante" federal **y conocer los requisitos**, haga clic aquí: <https://www.fisheries.noaa.gov/new-england-mid-atlantic/resorces-fishing/vessel-and-dealer-permitting-greater-atlantic-region>

Todos los permisos aplicables del Departamento de conservación ambiental de NYS deben ser válidos. Todo el procesamiento de mariscos debe ser realizado bajo un permiso de procesamiento del DEC de NYS en unas instalaciones de procesamiento autorizada o permitida.



**ANDREW M. CUOMO**  
Gobernador

**RICHARD A. BALL**  
Comisionado

Los requisitos de la guía para procesar y/o vender pescado y otros productos de mariscos envasados como pescado crudo entero, limpiado o cortado, comidas de pescado cocinado (calientes o calentadas para comer), etc., con la intención de utilizarse o consumirse fuera de las instalaciones, son los siguientes:

### **Instalaciones:**

Las instalaciones que se utilizarán para la **limpieza, procesamiento y envasado de alimentos marinos** deben tener:

- Agua corriente fría y caliente
- Drenaje adecuado
- Protección adecuada del entorno exterior
- Instalaciones para la limpieza y desinfección de herramientas y superficies de trabajo
- Instalaciones de almacenamiento adecuadas y apropiadas
- Las superficies de trabajo deben estar en buen estado
  
- Instalaciones de baño adecuadas que incluyen agua corriente fría y caliente, jabón de manos, toallas de papel o sopladores de aire para secar las manos y un recipiente de desechos para los desechos de toallas de papel
- Almacenamiento y eliminación de desechos adecuados y apropiados
- Se han establecido controles adecuados para eliminar la contaminación cruzada de los alimentos crudos y cocinados

Las instalaciones que se utilizarán para **vender alimentos marinos** deben tener:

- Agua corriente fría y caliente
- Drenaje adecuado
- Instalaciones de almacenamiento adecuadas (refrigeradores, congeladores, agua caliente, etc.)
- Protección adecuada del entorno exterior
- Instalaciones para la limpieza y desinfección de equipos y unidades de almacenamiento
- Instalaciones de lavado de manos
- Instalaciones adecuadas para el almacenamiento y eliminación de desechos

### **Procesamiento:**

- Todos los productos deben manipularse, en todo momento, de forma sanitaria
- Todos los productos fríos deben mantenerse a temperaturas adecuadas (41°F o menos) en todo momento.
- Todos los productos calientes deben mantenerse a temperaturas adecuadas (135°F o más) en todo momento.
- Retire todas las vísceras y sepárelas del pescado
- Sin procesamiento o distribución de especies de escombroides (formadores de histamina como atún, caballa, mahi mahi, sardina, anchoa, arenque, pescado azul, serviolas, y marlín)
- No hay procesamiento “emergente” que no sea de embarcaciones que estén debidamente equipadas con las instalaciones descritas anteriormente.
- No se procesa nada en la parte trasera o interior de un vehículo
- No se procesa nada en una residencia
- No se procesa nada en un lugar abierto
- Los alimentos que se cocinan deben cocinarse a temperaturas de cocción válidas (generalmente entre 135°F y 165°F, según el tipo de producto). Los alimentos poco cocidos no se pueden ofrecer a la venta. Los alimentos que se venden cocinados y refrigerados, deben enfriarse a 70°F o menos dentro de las 2 horas posteriores a la retirada del fuego, y a 41°F o menos dentro de las 4 horas adicionales.



**ANDREW M. CUOMO**  
Gobernador

**RICHARD A. BALL**  
Comisionado

## **Almacenamiento:**

- Los pescados y mariscos deben almacenarse a 41°F o menos, en todo momento, por refrigeración y/o hielo.
- Los productos deben estar etiquetados con los requisitos de refrigeración.
- Los alimentos congelados deben estar etiquetados para mantenerlos congelados hasta su uso.
- Las unidades de mantenimiento en caliente deben mantenerse a 135°F

## **Puntos críticos de control (Critical Control Points, PCC) de procesamiento de pescado y mariscos:**

Al limpiar el pescado, el equipo utilizado para limpiar el pescado debe verificarse en busca de dientes faltantes, muescas en el filo o cualquier otro fragmento de metal faltante. Estas verificaciones se implementarán para evitar la inclusión de metales. El horario de los controles será el siguiente:

- Al inicio del corte
- Cada cuatro horas allí después
- Al final del corte

## **Expedientes:**

- Se mantendrá un registro escrito que contenga la fecha, la hora y si el cheque se consideró aceptable (A) o inaceptable (X).
- Esos registros deben mantenerse para inspección, si así se solicita.
- Si hay una verificación inaceptable, todo el producto de la verificación aceptable anterior debe ser examinado para la inclusión de metales. Si no se encuentra metal, el producto se considerará aceptable.
- Si se encuentra metal, el producto debe estar libre del metal o no ofrecerse en el comercio.
- Deben mantenerse todos los registros requeridos por los Departamentos de Conservación Ambiental o Salud del Estado de Nueva York (local o estatal).

## **Etiquetado:**

- Los peces y mariscos de especies individuales que se ofrecen para la venta deben estar etiquetados e incluir, como mínimo, el nombre común del pescado o marisco, el nombre y la dirección del vendedor, cómo debe almacenarse (temperatura) y la cantidad en el paquete (peso neto), en libras u onzas. La medición métrica es opcional.
- No se pueden hacer declaraciones de propiedades saludables o nutricionales.
- El pescado y el marisco son alérgenos que deben etiquetarse adecuadamente. Consulte la guía sobre alérgenos a continuación.

## **Reempaquetado:**

Todos los alimentos reenvasados deben manipularse, en todo momento, de forma sanitaria y cada paquete minorista individual vendido debe seguir las pautas de etiquetado de este documento. Los paquetes que muestren “solo para uso en restaurantes” deben tener esas palabras eliminadas u oscurecidas.



ANDREW M. CUOMO  
Gobernador

RICHARD A. BALL  
Comisionado

## Transporte:

Los pescados y mariscos deben transportarse en hielo y/o en vehículos refrigerados.

## Alérgenos:

Hay ocho alérgenos principales del grupo de alimentos (leche, huevos, pescado, mariscos crustáceos, nueces, maní, trigo y soja) que deben seguir las pautas de etiquetado.

Si el alimento no es un producto agrícola crudo y es, o contiene un ingrediente que lleva o contiene, un alérgeno alimentario importante, la etiqueta debe seguir estas reglas:

1. La palabra 'Contiene', seguida del nombre de la fuente alimenticia de la cual se deriva el alérgeno alimentario principal, se imprime inmediatamente después o está adyacente a la lista de ingredientes (los ejemplos de harina y pescado usan este método)

o

2. El nombre común o habitual del alérgeno alimentario principal en la lista de ingredientes está seguido entre paréntesis por el nombre de la fuente alimenticia de la que se deriva el alérgeno alimentario principal (para el ejemplo de harina anterior, el ingrediente "Harina" podría aparecer en la lista "Harina (trigo)" en lugar de decir "Contiene trigo" al final de la declaración de ingredientes

o

3. El nombre común o habitual del ingrediente utiliza el nombre de la fuente alimenticia de la cual se deriva el alérgeno alimentario principal (si la harina aparece en la declaración de ingredientes como "Harina de trigo"), no es necesario incluir nuevamente el trigo en paréntesis o al final de la declaración de ingredientes

o

4. El nombre de la fuente alimenticia de la cual se deriva el alérgeno alimentario principal aparece en otra parte de la lista de ingredientes

Al envasar y etiquetar una sola especie de pescado o marisco; después de indicar que el producto es Platija (como ejemplo), debe indicar "Contiene pescado". Si el producto es pez baldosa, la misma regla aún se aplica; debe indicar en la etiqueta: "Contiene pescado". Si el producto que se vende es langosta, la declaración sería: "Contiene mariscos".