

CONSEJERIA DE SANIDAD Y CONSUMO

ORDEN de 22 de marzo de 2000, por la que se regulan las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de cangrejos vivos de río en Extremadura.

En la Comunidad Autónoma de Extremadura, la práctica de la captura, comercialización y consumo de la especie denominada Cangrejo Rojo (*Procambarus Clarkii*) está adquiriendo, no sólo por su considerable importancia económica y social, cierta magnitud que obliga a las autoridades sanitarias a tomar interés en el referido asunto, con el fin de proteger la salud de los consumidores.

Su destino para el consumo humano y su posible repercusión en la salud pública, sobre todo cuando se comercializa en vivo, por ser portador de varios agentes patógenos en los que pudiera incluirse a los del género *Francisella tularensis*, causante de la tularemia, hace imprescindible regular los requisitos sanitarios necesarios para la puesta en venta de este producto pesquero.

El Real Decreto 1437/1992, de 27 de noviembre, modificado por Real Decreto 1840/1997, de 5 de diciembre, reguló las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de los productos pesqueros y de la acuicultura e incorporó al ordenamiento jurídico español la Directiva del Consejo 91/493/CEE, de 22 de julio, por la que se fijan las normas sanitarias aplicables a la producción y puesta en el mercado de los productos pesqueros.

En el punto 1 del artículo 2 del mencionado Decreto, se definen como productos pesqueros: Todos los animales marinos o de agua dulce, incluidas sus huevas o lechazas, con exclusión de los mamíferos acuáticos, ranas y animales acuáticos objeto de otros actos comunitarios específicos.

Dado que dentro de los animales de agua dulce a los que es de aplicación este Real Decreto se encuentran los crustáceos, hay que entender incluidos a los cangrejos de río. Esta inclusión queda corroborada con la definición de producto de la acuicultura que se recoge en el punto 2 del artículo 2. Que indica que: «Los peces y crustáceos de tamaño comercial capturados en su entorno natural y mantenidos vivos para su venta posterior, no se considerarán productos de la acuicultura en la medida que su paso por los viveros no tenga más finalidad que mantenerlos vivos y no hacer que adquieran un tamaño o peso mayores».

A pesar de estas consideraciones, se hace necesario por las circunstancias ya indicadas, un desarrollo pormenorizado de la regu-

lación estatal en base a conseguir un marco normativo adecuado en la materia.

La habilitación para desarrollar la materia deriva del contenido del artículo 8.4 del Estatuto de Autonomía de Extremadura, aprobado por Ley Orgánica 1/1983 de 25 de febrero, reformado por Leyes Orgánicas 5/1991, 8/1994 y 12/1999, que atribuye a la Comunidad la competencia de desarrollo legislativo y ejecución en materia de Sanidad e Higiene, teniendo en cuenta el carácter de norma básica del Real Decreto 1437/1992 de 27 de noviembre.

Por todo ello y en uso de las atribuciones legal y reglamentariamente conferidas,

D I S P O N G O

ARTICULO 1.º –Objeto y ámbito de aplicación

1. Es objeto de la presente norma establecer los requisitos sanitarios que se deben observar en todas las fases posteriores a la producción primaria de cangrejos vivos de río.
2. Se encuentran comprendidos en su ámbito de aplicación la preparación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución y venta o suministro al consumidor de cangrejos vivos de río destinados al consumo humano directamente o bien a la industria de transformación, ya sean capturados en su entorno natural con el tamaño comercial o capturados en fases juveniles y mantenidos en cautividad hasta alcanzar el tamaño comercial o criados bajo control humano hasta su puesta en el mercado (producto de la acuicultura).

ARTICULO 2.º –Definiciones

A efectos de lo dispuesto por la presente norma se entenderá por:

- Cangrejo de río: Crustáceo de la especie *Procambarus Clarkii* (cangrejo rojo) y todas las especies del género *Astacus*.
- Centro de limpieza: Establecimiento en el que se procede al lavado y limpieza de cangrejos con agua potable que reúna las condiciones establecidas en el Real Decreto 1138/1990, de 14 de septiembre y en la que se mantienen durante el tiempo necesario hasta ser idóneos para el consumo humano.
- Comercialización: Posesión o exposición para la venta o entrega o cualquier otra forma de distribuir estos productos de la pesca.

ARTICULO 3.º –Condiciones sanitarias para la comercialización

1. Los cangrejos vivos de río destinados al consumo humano para

ser comercializados deberán cumplir los siguientes requisitos higiénico-sanitarios:

- 1. Haber sido capturados en las masas de aguas y durante los periodos que establezcan las normas correspondientes de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente, de la Junta de Extremadura, así como por quiénes acrediten la debida autorización del mismo órgano.
- 2. Ser transportados después de su captura a un centro de limpieza autorizado lo más rápidamente posible, en condiciones satisfactorias de higiene y en las más adecuadas para el mantenimiento en vida de los animales.
- 3. Haber sido manipulados de forma higiénica y limpiados adecuadamente hasta su aptitud para el consumo en un centro de limpieza que reúna los requisitos que se indican en la presente norma y todos aquéllos que le afecten de la aplicación de otras normas. Asimismo estos centros deberán estar autorizados por la Dirección General de Salud Pública, inscritos en el Registro General Sanitario de Alimentos y deberán establecer los programas de autocontroles según el artículo 8 del Real Decreto 1437/1992, de 27 de noviembre.
- 4. Haber sido limpiados utilizando únicamente abundante agua potable.
- 5. Presentar signos de vitalidad propios y estar exentos de cualquier contaminación que los haga no aptos para el consumo.
- 6. Haber sido sometidos a un control sanitario periódico por el veterinario oficial.
- 7. Deberán embalarse y/o envasarse, almacenarse y transportar de forma conveniente para su mantenimiento en vida y conservar la aptitud para el consumo humano.
- 8. Transportarse en vehículos higiénicos, fáciles de limpiar y desinfectar y equipados de manera que se evite la contaminación de los cangrejos.

ARTICULO 4.º—Sistema de identificación

1. Los cangrejos vivos de río se expedirán desde el centro de limpieza hasta su destino, con el sistema de identificación establecido en el capítulo VII del R.D. 1437/1992, de 27 de noviembre. A tal efecto, el embalaje y/o envase deberá contener en una etiqueta la siguiente información:

- a) La palabra ESPAÑA o la inicial, es decir la letra E en mayúscula.

- b) El número del Registro General Sanitario de Alimentos asignado al establecimiento de limpieza.

- c) Las siglas CE.

2. Esta información deberá figurar agrupada y de forma perfectamente legible en un punto visible del exterior del embalaje y/o envase de modo que sea no deteriorable y que para acceder a ella no sea necesario la apertura de los mismos.

3. Los productos transportados irán amparados por un documento de acompañamiento comercial en el que además de figurar la información de la etiqueta señalada en el párrafo anterior, figurará el nombre del producto, la cantidad que se transporta y la fecha de envasado, indicando como mínimo el día y el mes.

ARTICULO 5.º—Establecimientos de limpieza

Los establecimientos dedicados a la limpieza de cangrejos vivos de río deberán reunir, al menos, las siguientes características: 1. Los lugares de trabajo serán de dimensiones suficientes para que las actividades puedan realizarse en condiciones de higiene adecuadas.

2. En los lugares donde se proceda a la limpieza de los cangrejos:

- El suelo será de material impermeable, fácil de limpiar y desinfectar, y estará dispuesto de forma que facilite el drenaje del agua hacia sumideros sifónicos provistos de rejillas.

- Las paredes tendrán superficies lisas, fáciles de limpiar, resistentes, impermeables y de color claro.

- Los techos serán fáciles de limpiar.

- Las puertas serán de un material que no se deteriore, fácil de limpiar.

- La ventilación, natural o forzada, será adecuada.

- Existirá una buena iluminación; en su caso, los elementos de iluminación artificial deberán estar protegidos.

3. Se contará con instalaciones apropiadas de protección contra animales indeseables, tales como insectos, roedores y aves.

4. El material, los equipos y útiles serán resistentes a la corrosión y fáciles de limpiar.

5. Se dispondrá de una instalación que permita el suministro a presión y en cantidad suficiente de agua potable.

6. Se contará con un dispositivo de evacuación de agua residual que reúna las condiciones higiénicas adecuadas.

7. Existirá un número suficiente de vestuarios con paredes y suelos lisos, impermeables y lavables, lavabos y retretes con cisterna. Estos

no deberán comunicarse directamente con los locales de trabajo. Los lavabos deberán estar dotados de productos para la limpieza y desinfección de las manos y de toallas de un solo uso.

8. Existirá un local correctamente acondicionado que pueda cerrarse con llave a disposición exclusiva del servicio de inspección cuando la cantidad de productos requiera su presencia regular o permanentemente, o al menos dotación suficiente de mobiliario para el ejercicio de sus funciones.

9. Deberá haber equipos y útiles adecuados para la limpieza y desinfección de locales, instalaciones y material. Así como un local o armario para almacenar tanto los productos de limpieza como los útiles.

10. Se contará con un número suficiente de contenedores estancos y de material no corrosivo destinados a cangrejos muertos y productos de desecho.

11. Deberá existir una instalación adecuada para mantener vivos a los cangrejos en las mejores condiciones posibles durante el proceso de limpieza.

12. El fondo y las paredes de las piscinas de limpieza deberán tener la superficie lisa, dura e impermeable, y resultar fáciles de limpiar. El fondo de las piscinas deberá tener una inclinación suficiente y permitir la evacuación del agua.

13. Existirá un local de almacenamiento de cangrejos vivos limpios en el que las condiciones de temperatura y humedad serán las adecuadas para el buen mantenimiento de los animales.

14. Se deberá contar con una zona adecuada para la limpieza de cajas o jaulas de manipulación de los cangrejos.

15. La cantidad de cangrejos a limpiar no será superior a la capacidad del centro.

16. Durante la limpieza de los cangrejos no podrá haber otras especies de animales en las piscinas ni en el local de almacenamiento.

17. En el centro de limpieza deberá existir un local con instalaciones adecuadas para el almacenamiento de envases limpios suficientemente protegidos del polvo y otras contaminaciones.

ARTICULO 6.º—Condiciones de higiene

1. El personal encargado de la clasificación y limpieza de los cangrejos deberá llevar ropas de trabajo limpias, calzado apropiado para las operaciones necesarias de entrada y salida de cangrejos en las piscinas y si fuera necesario, guantes apropiados.

2. Queda prohibido escupir o realizar otras prácticas que puedan provocar la contaminación de los productos.

3. Se exterminarán roedores, insectos u otros parásitos; los animales domésticos no podrán entrar en las instalaciones.

4. Los locales, material e instrumentos empleados se mantendrán limpios y en buen estado de conservación en todo momento.

5. Los locales, material e instrumentos no podrán utilizarse para fines distintos de los que hayan sido autorizados, salvo que la Dirección General de Salud Pública lo autorice previa solicitud del establecimiento.

6. Los cangrejos muertos y desperdicios se almacenarán higiénicamente en una zona aparte en contenedores cerrados, retirándolos del establecimiento con la debida frecuencia.

ARTICULO 7.º—Infracciones y sanciones

1. Las responsabilidades, así como las sanciones a imponer por las infracciones que se cometieran contra lo dispuesto en la presente Norma, estarán sometidas a lo dispuesto en el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria, y artículos 32 a 37 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, así como en los artículos 29 y siguientes del Decreto 44/1995, de 18 de abril, por el que se aprueba el Estatuto de Consumidores y Usuarios de la Comunidad Autónoma de Extremadura.

2. La imposición de sanciones por transgresiones de la presente Norma requerirá la previa instrucción del correspondiente procedimiento, aplicándose a tal efecto las disposiciones del Decreto 9/1994, de 8 de febrero, por el que se aprueba el Reglamento sobre Procedimientos Sancionadores seguidos por la Comunidad Autónoma de Extremadura.

DISPOSICION FINAL

La presente Orden entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el Diario Oficial de Extremadura.

Mérida a 22 de marzo de 2000.

Consejero de Sanidad y Consumo,
GUILLERMO FERNANDEZ VARA