

INSPECCION Y CONTROL DE CALIDAD
DE PRODUCTOS PESQUEROS EN URUGUAY

Avdalov, N.

El 4 de noviembre de 1987 entró en vigencia el nuevo Reglamento de Inspección de Productos Pesqueros del MGAP.

El anterior Reglamento no contemplaba una serie de nuevas situaciones creadas por el gran desarrollo pesquero de los últimos años, lo que determinaba serias dificultades a los inspectores por no poseer un definido marco legal de actuación.

El artículo Nº1 del actual Reglamento establece: "El pescado y los productos pesqueros producidos en Uruguay para la exportación y para el mercado interno; todos los aspectos industriales involucrados, así como también el pescado y productos pesqueros importados, estarán sujetos a la inspección veterinaria oficial que este Reglamento establece, así como las normas técnicas que al respecto dicte el Instituto Nacional de Pesca (INAPE)".

A los efectos de lograr un más eficiente servicio el Departamento de Inspección Pesquera de INAPE ha establecido un sistema de inspección permanente.

Hasta la fecha la inspección consistía en una visita diaria a cada planta pesquera en la que los técnicos realizaban una recorrida por toda la planta, prestando especial interés al estado de la materia prima y a las eventuales deficiencias del proceso.

En el caso de encontrar pescado no apto para consumo humano, se procedía al decomiso del mismo. Las deficiencias del proceso se anotaban en un libro de actas y se establecían plazos para solucionarlas.

Además de la inspección antedicha se procedía al retiro de muestras para ser analizadas en el laboratorio.

Este sistema adolecía del defecto de que se tenía sólo noción de lo que ocurría en determinado momento y no durante todo el día.

Actualmente se está realizando una experiencia piloto con inspección permanente en cinco de las plantas con mayores dificultades.

A estas plantas se les solicitó un local para uso de los técnicos.

Con este sistema nuevo de permanencia de los técnicos y con el apoyo legal del nuevo Reglamento se espera lograr una mayor eficiencia del servicio y un conocimiento más profundo por parte de INAPE de la problemática industrial.

Existe, además de estos inspectores, un sistema de guardias permanentes, inclusive fines de semana y feriados, con el que se cubren todos los días del año.

En este sistema de guardias permanentes han decomisado un total de 12.758 bandejas de pescado por no ser aptas para consumo humano en el último año.

La tarea del muestreo del producto procesado para ser analizado en el laboratorio se realiza en forma independiente de la función inspectiva, en base a los certificados de exportación solicitados por las empresas.

Una vez expedidos los respectivos certificados (higiénico-sanitario y autorización sanitaria de embarque) por parte de INAPE, los mismos técnicos que realizan el muestreo tienen a su cargo el control de los embarques en que se observan las fechas de producción de los productos embarcados (según codificación de INAPE), la temperatura del producto y el estado del mismo.

Con estas modificaciones básicas en el sistema de inspección de INAPE, se espera lograr un control más eficiente, disminuyendo las posibilidades de exportación de productos pesqueros sin contralor oficial.

AVDALOV, N. y E. MORALES (1987)- Control de calidad en la Industria Pesquera. Bol.I.I.P. Nº2.

HUSS, H.H. (1988)- El pescado fresco, su calidad y cambios de calidad. FAO-DANIDA.

INAPE (1987)- Reglamento de Inspección de productos pesqueros. MGAP - Montevideo.