

# Manual de Procedimientos para el Control Sanitario de Moluscos Bivalvos



**Ministerio de  
Asuntos Agrarios**  
Gobierno de la Provincia  
de Buenos Aires

**CONVENIO – SUBSECRETARIA ACTIVIDADES  
PESQUERAS – IADO – CONICET**

**Ministerio de Asuntos Agrarios**

**Subsecretaría de Actividades Pesqueras**

**Dirección Provincial de Actividades Pesqueras**

**Dirección de Fiscalización Pesquera**

**Dirección de Desarrollo Pesquero**

Ministro  
Ing. Agr. Raúl Rivara

Subsecretario de Actividades Pesqueras  
Sr. Oscar Fortunato

Director Provincial de Actividades Pesqueras  
José F. Gil de Muro Grandes

Realizado sobre trabajos iniciales del **Médico Veterinario Marcelo Zamarreño**,  
Pertenciente a la Dirección de Fiscalización Pesquera,  
En su memoria

**MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA EL CONTROL SANITARIO DE**  
**MOLUSCOS BIVALVOS DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES**

Elaborado por Mónica. E. Borges<sup>1, 2, 3</sup>, José F. Gil de Muro<sup>1, 2</sup> y Nicolás Gonzalez<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Ministerio de Asuntos Agrarios de la Provincia de Buenos Aires. Subsecretaría de Actividades Pesqueras. Dirección Provincial de Actividades Pesqueras. Calle 12 y 51 Torre 1, piso 8. La Plata. Buenos Aires.

<sup>2</sup>. Autoridad Competente Provincial para la Certificación de Aguas Productoras de Moluscos Bivalvos.

<sup>3</sup>. Instituto Argentino de Oceanografía - Convenio Subsecretaria de Actividades Pesqueras – CONICET

La Plata,

Año 2006

## **1. INTRODUCCIÓN Y PROPÓSITO:**

El presente manual de procedimientos describe y resume las normas operativas en forma ordenada y secuencial, estableciendo los procedimientos particulares de acuerdo a cada caso, siendo los mismos de aplicación en todo el ámbito de la Provincia de Buenos Aires, en los establecimientos pesqueros flotantes y terrestres dedicados a la captura, cultivo, transporte, mantenimiento, expedición, depuración, y / o elaboración de moluscos bivalvos.

Los moluscos bivalvos al ser retirados del agua pueden vivir fuera del agua en condiciones de humedad y baja temperatura. Estos organismos al ser aislados del medio, sufren los efectos de perturbadores del estrés hídrico, estrés respiratorio, estrés nitrogenados, estrés microbiano y estrés térmico (Pettinato, 2001).

Por lo tanto, se indican las consideraciones higiénico sanitarias para evitar el estrés entre las operaciones y transporte, supervisando el origen, envío, acopio y distribución de moluscos bivalvos creando un sistema de trazabilidad que permita conocer el origen de un lote que se está comercializando en cualquier punto del país que tenga origen en la provincia de Buenos Aires. Este manual comenta una breve indicación sobre el control de la operatividad y las características constructivas de las plantas de depuración, procesamiento, elaboradores de conservas, refrigerado, congelado, y otros, el lector deberá remitirse para conocer al respecto a la Ley Provincial de Pesca N° 11.477 y el decreto reglamentario N ° 3237.

Asimismo será necesario un plan de fiscalización en tránsito y realizar inspecciones en origen y distribuidores, llevando los registros de las inspecciones con la frecuencia necesaria para asegurar que se mantengan condiciones higiénico – sanitarias de la operación y la trazabilidad de los lotes de moluscos bivalvos (Herrera, 1987).

## **2. – ALCANCE**

Todo molusco bivalvo comercializado que provenga de aguas de la provincia de Buenos Aires, debe cumplimentar las condiciones sanitarias entre la captura y la comercialización redactadas en el presente manual.

El procedimiento es aplicable por la Subsecretaría de Actividades Pesqueras de la Provincia de Buenos Aires, dependiente del Ministerio de Asuntos Agrarios, a todos los permisionarios que operen con moluscos bivalvos, establecimientos pesqueros flotantes, a los recolectores, a los maricultores, a los transportistas, plantas depuradoras, de transformación, de mantenimiento (viveros) y de expedición dedicadas a la actividad.

### **3. DEFINICIONES**

La totalidad de los términos utilizados en el presente manual, en la descripción de los procesos, los tipos de análisis a efectuar, su metodología analítica y demás ítem, son referenciados a las definiciones correspondientes incluidas en los numerales 23.24 y subsiguientes del capítulo XXIII de Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal, (Decreto 4238/68), “Reglamento sanitario de explotación y comercialización de moluscos bivalvos vivos para consumo humano directo”. En el cual se asigna además categorizaciones a las aguas productoras de moluscos bivalvos, en base a estudios oceanográficos y bioquímicos de los moluscos asignando categorías: A, B, C y sin clasificar.

El alcance de la definición dada para una PLANTA DE EXPEDICIÓN en el Decreto 4238/68 se extiende en el ámbito de la provincia de Buenos Aires a toda planta y establecimiento habilitado para operar con moluscos bivalvos según la Ley Provincial de Pesca N 11.477 y su Decreto Reglamentario N°

3237/95, que posea un sector de limpieza y lavado y otro de empaque con cámara de frío.

Se define como ZONA DE SELECCIÓN DE COSECHA al sector intermareal o mesolitoral superior en donde se colocan las bolsas de moluscos sobre alguna estructura sobre elevada, de manera tal que por lo menos una marea diaria cubra los mismos.

Se define como ESTABLECIMIENTO HABILITADO a todos aquellos que cumplieren los capítulos IV, V, VI y VII del decreto reglamentario 3237/95 de la Ley Provincial de Pesca N° 11.477.

## **4. DESCRIPCIÓN DE LOS PROCESOS**

### **4.1. LA RECOLECCIÓN**

#### **4.1.1 Recolección o capturas de bancos de moluscos bivalvos**

Los moluscos bivalvos pueden proceder de bancos de moluscos que han recibido una denominación específica en las disposiciones que habilitan la explotación a determinados permisionarios. Dichas áreas son delimitadas con coordenadas geográficas y deben pertenecer a una SUBZONA específica de una ZONA PRODUCTORA DE MOLUSCOS BIVALVOS que haya sido ubicada y delimitada por la Subsecretaría de Actividades Pesqueras.

Por lo tanto la denominación de los bancos, y la ubicación del área de recolección se encuentra en los actos dispositivos que emite la Subsecretaria de Actividades Pesqueras y que habilita a determinados permisionarios a la recolección y captura de moluscos bivalvos.

La subsecretaría creará un registro de permisionarios (Anexo 1), en donde se detallara la identificación personal, domicilio y forma de comunicación fehaciente con el permisionario. La Dirección Provincial de Actividades Pesqueras (DPAP) mantendrá el registro original de los beneficiarios.

Una vez recolectados los moluscos, el permisionario deberá colocar una etiqueta impermeable en cada cajón precintable o bolsa, la que será completada con tinta indeleble (anexo 2). Es obligación del recolector numerar las tarjetas en forma correcta, iniciando con el número 1. Para obtener la renovación anual de su permiso deberá solicitar por nota a la Dirección Provincial de Actividades Pesqueras mencionando el último número de parte-tarjeta que haya sido confeccionado al día de la fecha.

#### 4.1.2. PROCESO DE COSECHA

Los moluscos bivalvos pueden proceder de cultivo o engorde, en parques de cultivos que han recibido una nomenclatura específica y se encuentre dentro de una SUBZONA específica de una ZONA PRODUCTIVA de Moluscos Bivalvos que haya sido creada anticipadamente y delimitada por la Subsecretaria de Actividades Pesqueras.

Los parques de cultivo son delimitados con coordenadas geográficas, con la nomenclatura correspondiente y las personas habilitadas al cultivo y engorde son autorizadas por la Subsecretaria de Actividades Pesqueras y se asignan a uno o más permisionarios el uso de uno o más parques de cultivo. Los parques de cultivo se encuentran en el mesolitoral y submareal (Borges, 2001).

La DPAP creará un registro de maricultores (Anexo 3), en donde se detallara la identificación personal, domicilio y forma de comunicación fehaciente con el permisionario.

El maricultor selecciona por talla los moluscos a cosechar, elimina el fouling de sus valvas y coloca a los mismos en cajones precintables o bolsas, dejando estas sobre la estructura sobreelevada en la zona de selección de cosecha, operación que permite al molusco fortalecer el músculo aductor para obtener mayor resistencia al transporte evitando la perdida del líquido intervalvar. Esta operación permite el lavado de las valvas y además los moluscos que no resistieron el trabajo de eliminación del *fouling* o fauna incrustante, son fácilmente reconocidos porque sus valvas se abren.

Una vez cosechados los moluscos el permisionario deberá colocar una etiqueta impermeable en cada cajón precintable o bolsa y llenar con tinta indeleble (Anexo 4).

Es obligación del recolector numerar las tarjetas en forma correcta, iniciando con el número 1. Para obtener la renovación anual de su permiso deberá solicitar por nota a la Dirección Provincial de Actividades Pesqueras

mencionando el último número de parte-tarjeta que haya sido confeccionado al día de la fecha.

#### **4.2. DOCUMENTACIÓN DE REGISTRO**

Todos los lotes procedentes de las zonas de producción y / o recolección deben estar identificados con **etiquetas**, para poder ser transportados a los establecimientos habilitados.

El agente provincial retirara la etiqueta (anexo 2 y 4), tomará las muestras de moluscos que enviará al laboratorio para el análisis de biotoxinas, precintando los recipientes.

Por cada etiqueta que el agente retenga emitirá un precinto, el número de precinto deberá volcarlo a la tarjeta que retira y quedará en poder del agente.

El agente confeccionara la Guía de Tránsito de Moluscos Bivalvos **GTMB** (anexo 6), volcando en ella la numeración de los precintos y número de protocolo de análisis, quedándose con un triplicado del mismo.

El transportista llevará original y duplicado de la GTMB, adjuntando el resultado de biotoxinas, dejando el original y resultado de laboratorio en el establecimiento que archivará por el término de un año y el duplicado luego de sellado por el establecimiento, deberá ser remitido a la Dirección de Provincial de Actividades Pesqueras.

El triplicado queda con el agente para adjuntar con el duplicado firmado y sellado por el establecimiento.

Todos los moluscos bivalvos que provengan de la provincia de Buenos Aires, deben llegar al establecimiento habilitado con una (GTMB) emitida por un agente de la Dirección Provincial de Actividades Pesqueras de la Provincia de Buenos Aires.

#### 4.3. EMBARCACIONES Y TRANSPORTES PARA LA RECOLECCIÓN

Todas las embarcaciones y transportes terrestres utilizados para la captura y / o cosecha y / o transporte de moluscos bivalvos deberá ser habilitadas y en condiciones de aptitud sanitaria, constructivo y operativo mencionadas en el Anexo 1, del capítulo 1 Barcos de Pesca, características constructivas desde el punto de vista higiénico sanitario del Decreto 3237/95. El registro de esos transportes debe confeccionarse como indica el anexo 5.

Los cajones deben contar con perforaciones para que escurra el agua de mar del molusco capturado o la superficie donde se depositan para el transporte debe permitir el escurrimiento del agua. La superficie de contacto con el molusco debe ser lisa y lavable.

Luego de extraer los moluscos del agua deben quedar tapados a efectos de no recibir la radiación solar directa. El molusco no puede quedar en contacto con el agua que escurra de ellos.

Los equipos utilizados en las operaciones de descarga deberán estar limpios, libres de toda contaminación que pueda ocasionar deterioro de

los productos de la pesca. Estarán contruidos de material de fácil limpieza. Esta operación debe ser realizada rápidamente. Las operaciones de descarga, control de cantidad y calidad deberán realizarse de tal manera que se evite el daño del molusco.

El transporte al establecimiento se realizará inmediatamente de completada la capacidad del camión. El personal afectado a las tareas de carga y descarga de los moluscos deberá cumplimentar los requisitos dispuestos en el Capítulo X del Personal del Decreto Provincial 3237/95.

.....Se considerará condiciones de embarques apropiados cuando:

La carga entera de moluscos bivalvos sea compatible entre sí. Se aceptara una carga mixta siempre y cuando se dividan y separen los lotes de origen (ejemplo ostras de banco con ostras cultivadas).

Ningún tipo de carga debe ponerse en o sobre los moluscos a menos que toda la carga este embalada en recipientes sellados y estén contruidos en un material resistente e impermeable.

#### 4.4. RECEPCIÓN

El recibo en los establecimientos seguirá una metodología según el origen de los mismos. Para el caso de moluscos bivalvos que procedan de áreas clasificadas como B y C, según la resolución 506/00 del SENASA, deberán ingresar vivos a un establecimiento que cuente con un sistema de depuración controlada, capítulo VIII del decreto 3237/95. Deben ingresar al establecimiento

con su etiqueta o precinto, superada esta etapa y comprobado el estado sanitario del producto, conforme se detalla en dicha resolución, podrá seguir con el procesamiento según sea para vivo, fresco, congelado y / o conservas.

En el caso de proceder de áreas clasificadas y categorizadas como “A”, la materia prima puede ser recibida en cualquier establecimiento pesquero para operar con cualquier molusco bivalvo habilitado por la Provincia de Buenos Aires, según la Ley Provincial de Pesca N° 11.477, reglamentación del decreto N° 3237 .

#### **5.0. CARACTERÍSTICAS DE LOS ESTABLECIMIENTOS**

Los establecimientos habilitados deberán estar localizados en lugares donde no están sujetos a inundaciones por las mareas altas.

Los terrenos aledaños a la planta donde los moluscos son procesados deben estar en condiciones que no contribuyan a la contaminación a estos durante el proceso y el almacenaje. Esos terrenos no deberán acumular valvas de moluscos.

La planta debe responder en un todo a las características constructivas, higiénico – sanitarias y operativas establecidas en las reglamentaciones sanitarias provinciales conforme la Ley N° 11.477.

### **5.1. LAVADO DE LOTES DE MOLUSCOS CON VALVAS**

Los moluscos procedentes de áreas clasificadas como "A" y que necesitarán del lavado antes de la comercialización por provenir de bancos, se ingresarán a establecimientos donde se lavaran para que liberen sedimentos y detritos después de la captura y/o cosecha, el agua que se utilizara será potable o bien puede ser tomada del mar siempre y cuando provenga de una zona clasificada y categorizada como "A". Todos los establecimientos pesqueros habilitados por la Provincia de Buenos Aires conforme la Ley Provincial de Pesca N° 11.477 , decreto N° 3237 podrán admitir moluscos bivalvos de zonas clasificadas como "A".

Si se utilizan para el lavado de moluscos sistemas de recirculación deben estos contar con una serie de requisitos:

El sistema de lavado de recirculación debe ser revisado y aprobado por la autoridad sanitaria competente con plena aplicación de las directivas nacionales y provinciales, mencionando entre otras que el sistema de tratamiento y desinfección deberá ser de recirculación, el cual proveerá la cantidad y calidad adecuada de agua para la operación de lavado de moluscos. El tratamiento no deberá dejar residuos.

El agua tratada, será utilizada inmediatamente después de la desinfección para el lavado de los moluscos con valvas. El agua, no deberá contener niveles detectables por encima de valores permitidos de organismos coliformes . El agua que recibe desinfección con luz ultravioleta, su turbiedad

no deberá exceder de 20 unidades de turbiedad nefelométrica que deberán ser medidas de acuerdo a los métodos estándar para examinar el agua y agua de desecho.

Las unidades de desinfección deberán ser limpiadas mantenidas y examinadas con la frecuencia necesaria para asegurar una desinfección efectiva

Los lotes de moluscos con valvas no deberán ponerse en recipientes que contengan agua estancada para el lavado y separación de sedimentos.

## 5.2 EMPAQUE E IDENTIFICACIÓN DE LOTES DE MOLUSCOS CON VALVAS

Los recipientes para moluscos deberán ser limpios y fabricados con materiales seguros y aprobados por la Autoridad Sanitaria, estos deberán permitir ser sellados por el precinto.

## 5.3. DESVALVADO Y EMPAQUE

Todas las operaciones de manipuleo, instalaciones sanitarias (capítulo VI), evacuación de aguas servidas (capítulo V) ,régimen de habilitaciones (capítulo IV), obras sanitarias, dependencias , cámaras frigoríficas, requisitos higiénicos necesarias, condiciones de operatividad y obligaciones de los

establecimientos deberán cumplimentarse conforme la Ley de Pesca N° 11.477.

Las operaciones de desvalvado y empaque deben llevarse a cabo en áreas separadas para evitar que los productos desvalvados o el equipo de empaque sean contaminados por causa de salpicaduras de agua u otros medios en las áreas adyacentes.

Otras operaciones de manufactura, que puedan conducir a la contaminación de los moluscos bivalvos, no serán efectuadas en la misma área donde los moluscos están siendo procesados.

Los moluscos bivalvos desvalvados deberán empacarse rápidamente sin exponerse a la contaminación.

Las carnes de moluscos deberán ser examinadas para la presencia de materiales extraños, tales como fragmentos de valvas, arena u otro tipo de componentes incomedibles. También durante el proceso de empaque el equipo no debe transmitir contaminantes o sustancias lubricantes que contaminen el producto.

Las carnes desvalvadas serán drenadas, lavadas y cuando sea necesario empacadas inmediatamente después de su entrega al área de empaque. Las operaciones de empaque serán programadas y efectuadas para que todas las carnes mantengan una temperatura interna de 5°C dentro de dos horas después de ser entregadas al área de empaque.

### 5.5 REFRIGERACION Y CONGELACION DE LOS MOLUSCOS

Los moluscos deberán mantenerse y transportar a una temperatura entre 2 y 7 °C.

Los envases de moluscos que van a ser congelados se deberán colocar de tal manera que asegure su congelación rápida y se congelen a una temperatura de -18°C y permanecerán congelados manteniendo una temperatura de -18°C.

### 5.6. EMBARQUES

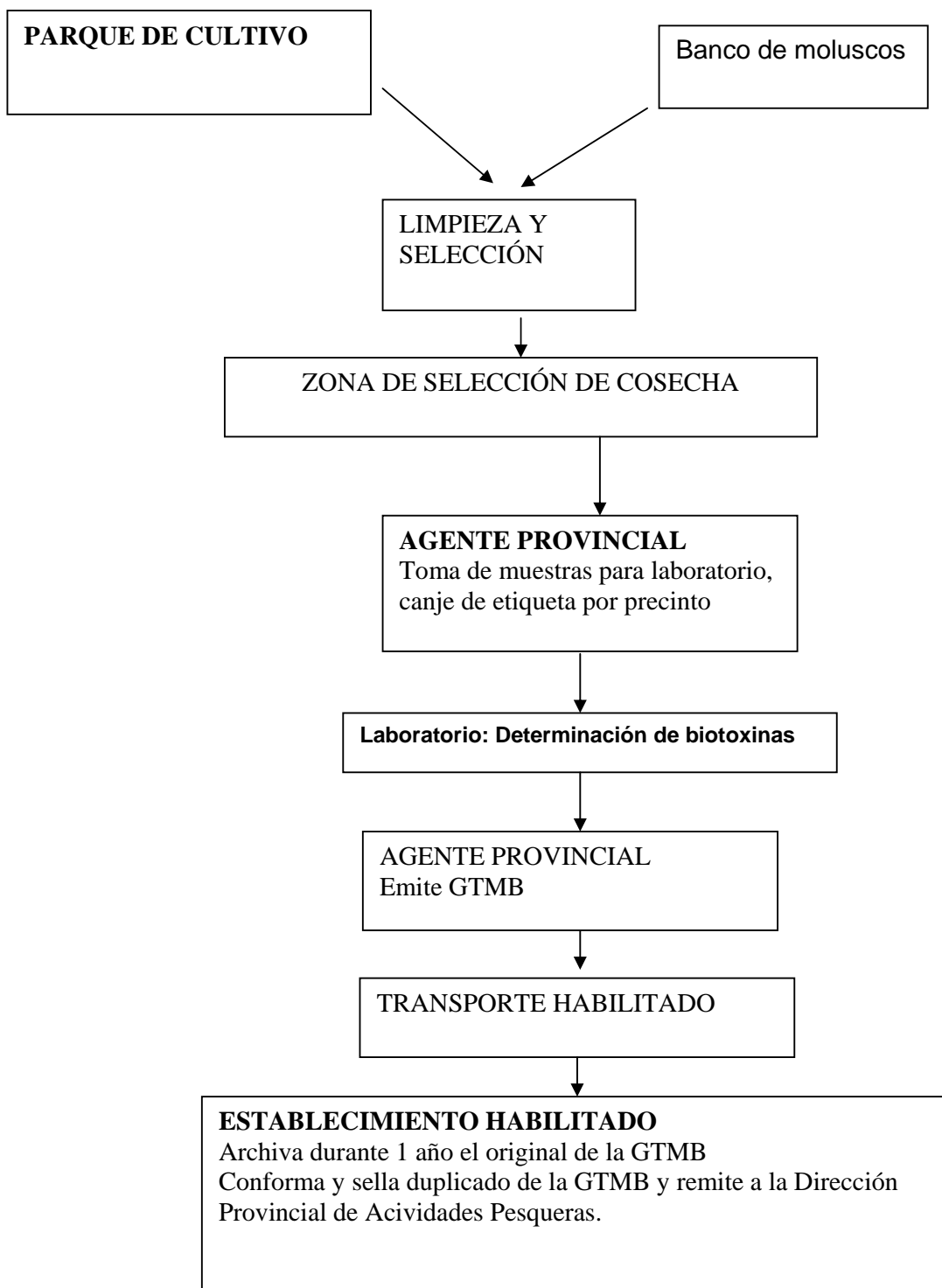
Todo vehículo que transporta moluscos bivalvos debe estar habilitado por la Provincia de Buenos Aires y cada cargamento de moluscos debe estar acompañada por la Guía de Transito de Moluscos Bivalvos.

La GTMB tiene una validez de 48 horas y el destino debe llenar con la hora y fecha de llegada la mercadería y los otros ítem.

Todo vehículo de transporte utilizado para el acarreo de moluscos estará adecuadamente refrigerado para frenar el desarrollo y crecimiento de bacterias a niveles no aceptables. Esta condición es esencialmente válida si los moluscos bivalvos no están destinados al almacenaje en húmedo (vivero o depuración) y deberán mantenerse a una temperatura controlada entre 2 y 7°C en forma continua o menor hasta su llegada al consumidor o su procesamiento.

Cuando los embarques se limitan a un período de duración de 4 horas o menos los lotes de moluscos se embarcan en cajas con hielo o con otro tipo de refrigerante aprobado, no requiriendo los vehículos el equipo de frío. El agua que escurra del hielo no puede estar en contacto con los moluscos. La falta de hielo o bolsa de refrigerante se considera como condición de embarques no satisfactoria. El responsable del embarque debe proveer seguridad en cada embarque.

**DIAGRAMA DE FLUJO PARA OSTRAS VIVAS de zona A**





**ANEXO 2: ETIQUETA A SER LLENADA POR EL RECOLECTOR**



**Ministerio de  
Asuntos Agrarios**  
Gobierno de la Provincia  
de Buenos Aires

**ETIQUETA- PARTE DE RECOLECCIÓN**

**ZONA PRODUCTORA DE MOLUSCO AR-BA- .....**  
**SUBZONA:.....**

---

**N° DE PARTE - TARJETA**

**FECHA DE RECOLECCIÓN**

**DENOMINACIÓN DEL BANCO**

**NOMBRE DEL PERMISIONARIO**

**KILOS**

**N° DE PRECINTO**

(LLENA FISCALIZADOR)

---




**ANEXO 4: Etiqueta a ser llenado por el maricultor**



**Ministerio de  
Asuntos Agrarios**  
Gobierno de la Provincia  
de Buenos Aires

**ETIQUETA- PARTE DE COSECHA**

**ZONA PRODUCTORA DE MOLUSCO AR-BA.....**

**SUBZONA:.....**

---

**N° DE PARTE TARJETA**

**FECHA DE COSECHA**

**PARQUE DE CULTIVO**

**NOMBRE DEL PERMISIONARIO**

**KILOS**

**N° DE PRECINTO**

(LLENA FISCALIZADOR)

---



ANEXO N° 5

**REGISTRO PROVINCIAL DE TRANSPORTE DE LARGA DISTANCIA DE  
MOLUSCOS BIVALVOS**

**ZONA PRODUCTORA DE MOLUSCOS BIVALVOS: AR-BA-.....**

**SUBZONA: .....**

<b>APELLIDO Y NOMBRE</b>	<b>DNI</b>		<b>FECHA</b>	<b>NÚMERO</b>


### Anexo 6

SUBSECRETARIA DE ACTIVIDADES PESQUERAS  
DIRECCIÓN PROVINCIAL DE ACTIVIDADES PESQUERAS  
DIRECCIÓN DE FISCALIZACIÓN PESQUERA  
Declaración N° .....serie.....



## GUIA PARA EL TRANSITO DE MOLUSCOS BIVALVOS

Ley de Pesca 11.477, Decreto Reglamentario 3.237/95, Manual de Procedimientos Control Sanitario de Moluscos Bivalvos

---

Nombre Recolector o Maricultor:.....Acto  
dispositivo N °.....  
Razón Social:.....Remito N °:.....Análisis  
N °.....  
Zona Productiva:.....Subzona  
:.....Molusco.....  
Origen banco o cultivo.....VIVO – CONGELADO – MEDIA  
VALVA - CARNE  
Peso unitario:.....CAJON –  
BOLSA.....Cantidad:.....  
Precintos N  
°  
.....  
.....  
.....  
.....

---

Nombre Recolector o Maricultor:.....Acto  
dispositivo N °.....  
Razón Social:.....Remito N °:.....Análisis  
N °.....

---

MINISTERIO DE ASUNTOS AGRARIOS DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

---

Zona Productiva:.....Subzona  
:.....Molusco.....  
Origen banco o cultivo.....VIVO – CONGELADO – MEDIA  
VALVA - CARNE  
Peso unitario:.....CAJON –  
BOLSA.....Cantidad:.....  
Precintos N  
° .....  
.....  
.....  
.....

---

Nombre Recolector o Maricultor:.....Acto  
dispositivo N ° .....  
Razón Social:.....Remito N °:.....Análisis  
N ° .....  
Zona Productiva:.....Subzona  
:.....Molusco.....  
Origen banco o cultivo.....VIVO – CONGELADO – MEDIA  
VALVA - CARNE  
Peso unitario:.....CAJON –  
BOLSA.....Cantidad:.....  
Precintos N  
° .....  
.....  
.....  
.....

---

Razón Social del  
Transporte:.....Patente:.....  
Registro N °:.....TEL.:.....E-  
mail.....Fecha.....Hora.....

---

Razón Social  
Destino.....Localidad.....Prov.:.....  
.....  
Domicilio:.....TEL.:.....E-mail:.....Fecha  
.....Hora:.....

---

.....  
.....

Agente Provincial  
Destinatario  
Aclaración y firma  
Aclaración y firma

.....  
.....

Transportista  
Aclaración y firma

## BIBLIOGRAFÍA

**Ley 11.477.** Ley de Pesca. Boletín Oficial. Sección Oficial. Enero 17 a enero 21 de 1994. La Plata.

**Decreto 4238.** Capítulo XXIII. Sec. Agr. Gan. Pesca y Alimentación.

**Dirección Provincial de Pesca. Ministerio de Asuntos Agrarios de la Provincia de Buenos Aires.** Decreto 3237/95. Reglamento de la Ley de Pesca de la Provincia de Buenos Aires.

**Herrera, L.P.** 1989. Requisitos sanitarios para moluscos bivalvos de exportación . 5 ° Taller de Acuicultura. “ Estado actual y perspectivas futuras de cultivo del ostión del norte y la ostra japonesa”. Coquimbo.

**Pettinato, H.** 2001. Manual de Procedimientos de Control de Moluscos Bivalvos. Servicio Nacional de Sanidad y calidad Agroalimentaria. 1-25 pág. Mar del Plata

**SAGPyA 1997.** Ministerio de Economía y Obra y Servicios Públicos. Resolución N° 425.

**Borges** (2001). Zonificación de la Bahía Anegada para el Cultivo de Moluscos. Inf. Téc. N° 1 del año 2001. Dirección de Des. Pesquero. Ministerio de Asuntos Agrarios y Producción. La Plata.

---

## INDICE

INTRODUCCION Y PROPOSITO.....	Pág.1
ALCANCE .....	Pág.2
DEFINICIONES.....	Pág.3
DESCRIPCION DE LOS PROCESOS	
-LA RECOLECCION .....	Pág.4
-DOCUMENTACION DE REGISTRO.....	Pág.7
-EMBARCACIONES Y TRANSPORTE PARA LA RECOLECCION .....	Pág.8
-RECEPCION.....	Pág.9
CARACTERISTICAS DE LOS ESTABLECIMIENTOS .....	Pág.10
LAVADO DE LOTES DE MOLUSCOS CON VALVAS.....	Pág.11
EMPAQUE E IDENTIFICACION DE MOLUSCOS CON VALAVAS.....	Pág.12
DESVALVADO Y EMPAQUE .....	Pág.12
REFRIGERACION Y CONGELACION DE LOS MOLUSCOS .....	Pág.14
EMBARQUES.....	Pág.14

---

DIAGRAMA DE FLUJOS PARA OSTRAS VIVAS DE ZONA A .....Pág.16

ANEXO N°1 REGISTRO PRVINCIAL DE RECOLECTORES DE MOLUSCOS  
VIVALVOS

ANEXO N°2 ETIQUETA A SER LLENADA POR EL RECOLECTOR

ANEXO N°3 REGISTRO PROVINCIAL DE MARICULTORES DE MOLUSCOS  
BIVALVOS

ANEXO N°4 ETIQUETA A SER LLENADA POR EL MARICULTOR

ANEXO N°5 REGISTRO PROVINCIAL DE TRANSPORTE DE LARGA  
DISTANCIA DE MOLUSCOS

ANEXO N°6 GUIA PARA EL TRANSITO DE MOLUSCOS BIVALVOS