

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) para pescadores artesanales

 Cinco claves para aplicar
BPM en faenas de pesca artesanal

 Pacífico colombiano
|  Pesca responsable artesanal

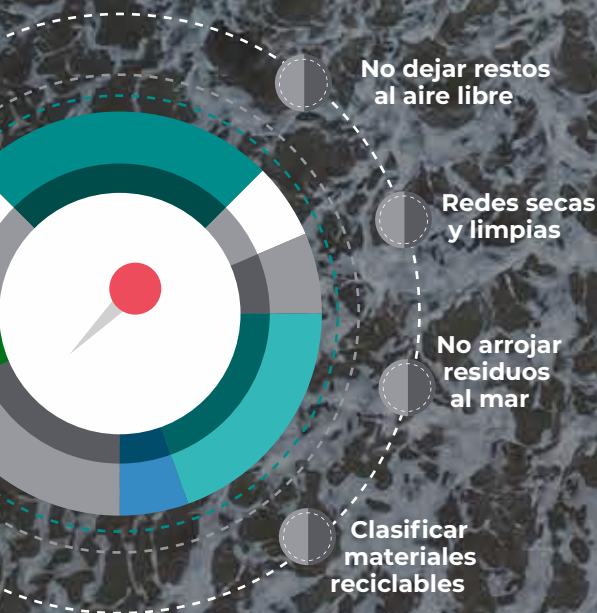


Manejo adecuado del pescado desde la captura

¿Por qué? Evita contaminación, deterioro y pérdida de calidad del pescado.

- ◆ Manipular con cuidado
- ◆ Separar de desechos
- ◆ Eviscerar pronto y lavar con agua limpia
- ◆ Mantener con hielo (2-4 kg por cada kg de pescado)

Control de plagas y manejo de residuos



Higiene personal y manipulación segura

¿Por qué? Evita la contaminación bacteriana.

Lavado de manos con agua potable o de mar.

Utensilios limpios y separados por uso.

Uñas cortas, ropa limpia y clara, sin anillos.

Desinfección con hipoclorito de sodio.

Limpiar embarcación antes y después.

Separar pescado de carnada.

Control de fugas y almacenamiento seguro de combustible.

Embarcación y equipo de pesca limpio y seguro



Transporte y comercialización segura

¿Por qué? Mantiene la calidad del pescado hasta el consumidor.

Transporte con hielo y recipientes limpios

Evitar contacto con suelo o dinero

Venta con refrigeración adecuada

Con estas recomendaciones se garantiza un pescado fresco, seguro y de calidad, protegiendo la salud de todos y fortaleciendo la pesca responsable.