

Mejores prácticas para la entrega y el envío por correo postal de productos pesqueros

Al ofrecer productos pesqueros para la venta por correo postal, es importante desarrollar procedimientos de envío y manipulación para garantizar que sus productos se reciban en las mejores condiciones posibles. Los productos pesqueros son un producto alimenticio altamente perecedero que comienza a deteriorarse inmediatamente después de su pesca. Para mantener productos de alta calidad y garantizar la inocuidad, es importante manipular, conservar y transportar productos pesqueros de manera que se minimice el deterioro. Esta guía describe las mejores prácticas para manipular, almacenar y transportar productos pesqueros para garantizar la calidad. Los productores también deben seguir todas las pautas y requisitos de inocuidad alimentaria para prevenir o eliminar los peligros de inocuidad alimentaria.

Manipulación y procesamiento

- » Enjuague el pescado y mantenga el entorno (embarcación, granja, instalación) y el equipo que entra en contacto con sus productos pesqueros en las condiciones más limpias e higiénicas posibles para evitar la contaminación y aumentar la vida de anaquel, que es la cantidad máxima de tiempo que un producto es apto para consumo humano.
- » Baje las temperaturas de almacenamiento (refrigeración o congelación) de los productos lo más rápido posible.
- » Si los productos pesqueros se procesarán de alguna manera antes de la venta, asegúrese de hacerlo en conformidad con las reglamentaciones estatales y federales. Consulte las guías reglamentarias de productos pesqueros de Nueva York y otros recursos de esta serie de guías para obtener más información.

Saneamiento

Además de garantizar que sus productos se procesen y manipulen en condiciones sanitarias, es importante garantizar que se mantengan altos estándares y prácticas de saneamiento durante todo el transporte para evitar la contaminación y el deterioro del producto. Consulte la Guía de productos pesqueros n.º 5 del NYSG para obtener más información sobre las mejores prácticas de saneamiento.

Al contratar servicios de transporte externos, asegúrese de que cuenten con medidas de inocuidad efectivas para evitar daños al empaque y la contaminación de sus productos durante el transporte.

Tiempos

Asegúrese de saber cuánto tiempo le tomará la entrega de los productos pesqueros para llegar al comprador. El tiempo de envío puede afectar las condiciones de empaque y refrigerante/refrigeración. Lo mejor es elegir el método de envío más rápido para garantizar que sus productos pesqueros lleguen con la mejor calidad. Lo mejor es que los productos pesqueros lleguen dentro de las 24 horas posteriores al envío.

Control de temperatura

Reducir el riesgo de crecimiento microbiano es crucial para mantener la inocuidad y la calidad de los productos pesqueros; el control de la temperatura una forma eficaz de controlar el crecimiento microbiano. Los productos pesqueros frescos deben mantenerse lo más cerca posible de temperaturas de congelación (-0.5 - 0°C/31-32 °F) y los productos congelados deben mantenerse por debajo de -23 C/-10 °F, lo que evita que bacterias, levaduras y mohos crezcan y deterioren aún más el producto. Para obtener mejores resultados, mantenga la temperatura lo más baja posible en todo momento durante el procesamiento y el transporte.

- » Las temperaturas a las que está expuesto el producto durante su procesamiento y transporte afectarán significativamente su calidad y de anaquel.
- » Tenga en cuenta que, si bien el crecimiento microbiano se puede reducir o detener con la congelación, existen otros cambios químicos, bioquímicos y físicos que pueden ocurrir con el tiempo y afectar la calidad del producto congelado.
- » La vida de anaquel real de sus productos pesqueros dependerá de muchos factores, entre ellos: la especie, contenido de grasa, calidad en el momento de la congelación, manipulación y exposición a la temperatura antes de congelarse, y la(s) temperatura(s) mantenida(s) durante el almacenamiento y transporte del producto.



Manejo de la cadena de frío

Hay muchos pasos que puede realizar para garantizar que se mantenga la cadena de frío y procurar así que sus productos lleguen con la mejor calidad.

- » Coordine con su empresa de envío para garantizar que se mantengan las temperaturas adecuadas durante el transporte.
- » Puede ser necesario el uso de refrigerantes (como hielo) para mantener la temperatura del producto, especialmente cuando no se dispone de transporte refrigerado.
- » Los productos deben empacarse apropiadamente para proporcionar aislamiento y protección adecuados contra cambios de temperatura.

Empaque

El tipo y la cantidad de empaque necesarios dependerán de diversos factores. A continuación, se detallan algunas cosas que puede considerar al determinar sus necesidades de empaçado.

- » La especie y cantidades transportadas
- » Producto fresco o congelado
- » Distancia y tiempo de transporte
- » Tipo de transporte: vehículo, ferrocarril, aéreo, camión (refrigerado o no)

Conocer las respuestas a las preguntas anteriores le ayudará a determinar sus necesidades de empaque. Considere las siguientes opciones:

- » El **aislamiento**, como cajas de espuma o revestimientos de aluminio/burbujas, será importante para garantizar que se mantenga la temperatura.
- » Los **empaques a prueba de fugas**, como cajas de cera, revestimientos de plástico o hieleras de plástico, son importantes para proteger el producto en caso de que se descongele durante el transporte.
- » Los **refrigerantes** son importantes para mantener la temperatura del producto durante el transporte.

También es bueno considerar el impacto ambiental del empaque utilizado y tratar de obtener materiales de empaque ecológicos. A continuación se muestran algunas empresas que suministran materiales ecológicos. Esta lista no es exhaustiva y NYSG no respalda a ninguno de los proveedores enlazados: [Notpla](#) | [Green Cell Foam](#) | [Natural Blue Thermal](#) | [TemperPack](#) | [Nature Pack](#) | [Nelson Jameson](#)

Refrigerantes

Hay tres tipos de refrigerantes y usted debe determinar cuál es mejor para satisfacer sus necesidades y también cuáles están permitidos, según el tipo de transporte que planea utilizar. Tenga en cuenta que algunos proveedores de transporte tendrán restricciones sobre lo que se puede enviar y lo que no.

- » **Materiales de cambio de fase**, como los paquetes de gel que no producen exceso de agua cuando se descongelan, se utilizan comúnmente para transportar productos perecederos de forma segura.
- » **El hielo** tradicional, es otra opción, pero funciona mejor para distancias más cortas o donde hay drenaje disponible para remover el agua a medida que el hielo se derrite.
- » **Hielo seco**, o dióxido de carbono solidificado, se utiliza más comúnmente para el transporte de productos congelados. Si bien es común y bastante económico, puede ser peligroso de manipular y muchos transportistas tendrán regulaciones estrictas sobre cuándo y cómo se puede usar hielo seco.

Regulaciones

Finalmente, es importante asegurarse de estar familiarizado con las regulaciones específicas para el transporte y la distribución de cualquier producto pesquero con el que esté trabajando.

- » La Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) tiene un sitio web dedicado al [transporte de alimentos](#).
- » El Departamento de Agricultura de EE. UU. (USDA) ha redactado una guía para [proteger los alimentos perecederos durante el transporte por camión](#) y otra sobre la [inocuidad de los alimentos pedidos por correo postal](#).
- » También podría considerar invertir en una copia del [Manual de regulaciones de carga perecedera de la Asociación de Transporte Aéreo Internacional \(IATA\)](#) si planea realizar envíos por vía aérea.

Recursos adicionales

- » [Universidad de Florida - Protección de alimentos perecederos durante el transporte por camión y ferrocarril](#)
- » [Envío de mercancías sensibles a la temperatura por UPS](#)
- » [Pautas de USPS para el envío de productos del mar](#)
- » [Guía de Fedex para el envío de productos perecederos](#)
- » [Logística de productos perecederos de DHL](#)