

Central Cántabra de Pescados asegura que los "pezqueñines" lleguen sanos y salvos a su destino



La empresa **Central Cántabra de Pescados y Elaborados**, con sede en San Vicente de la Barquera, lleva desde 1987 ocupándose de que los alevines y juveniles de los principales centros de reproducción y de investigación de toda Europa lleguen a su destino por tierra, mar o aire, con las mayores garantías, ofreciendo así una solución definitiva y global a la problemática específica del transporte de peces vivos en acuicultura.

La amplia experiencia de la compañía cántabra en el sector, y su flota de seis camiones y siete conductores, aseguran que los peces de las principales especies de acuicultura tengan el mejor tratamiento durante cualquier traslado que sea preciso realizar.

La empresa, además, tiene bastante claro el cumplimiento del Código de Conducta de la Federación Europea de Productores de Acuicultura (FEAP) y proporciona, durante el transporte, el mejor manejo de los peces, con la finalidad de reducir al máximo el estrés innecesario y las lesiones de los mismos. Para este y otros temas relevantes dentro del funcionamiento de una empresa de transporte de peces vivos, cuentan con un encargado titulado en dirección técnica sanitaria.

Además, según nos cuenta orgulloso su gerente, José Mari Conlledo, Central Cántabra de Pescados es la primera empresa que cuenta con su propio centro de limpieza y desinfección de vehículos para el transporte de peces vivos, homologado por la Consejería de Ganadería, Agricultura y Pesca del Gobierno de Cantabria, con el número de autorización 39-001-Priv.



El gerente de Central Cántabra aclara que su empresa se dedica exclusivamente al transporte de alevines, no realizando operaciones de compra y venta ni actuando de intermediario.

Foto 1: Vista instalaciones Central Cántabra en San Vicente.

Foto 2: Zona para limpieza y desinfección exterior de plataformas

El proceso de desinfección de los vehículos



Desinfección exterior de plataformas. Centrales móviles de agua caliente a presión con dosificación de hipoclorito sódico

El proceso de desinfección de los vehículos es vital para que el productor tenga la máxima garantía de salubridad del pescado que envía y recibe. Además de ser una necesidad legal el certificado de desinfección y limpieza de los camiones.

En su objetivo de garantizar la higiene del proceso de transporte, Central Cántabra ha continuado invirtiendo en sus instalaciones y en el último año, han realizado la ampliación de las mismas, perfeccionando el proceso de lavado y desinfección de los vehículos.

Con esta última ampliación, pueden garantizar que en el recorrido de entrada y salida de los vehículos, ninguno vuelve a pasar por el mismo sitio.

Cuando un vehículo ingresa a las instalaciones de Central Cántabra, las ruedas pasan por un control de desinfección, y a continuación los vehículos se lavan exteriormente con agua, jabón y el desinfectante Virkon, en una de las naves provistas para este fin.

Posteriormente, en otra nave, son lavados en su interior a través de unos robots que pulverizan agua a 90°C con lejía, lo cual garantiza la total desinfección de las cubas.

Finalmente se realiza la desinfección de las tuberías, con un mecanismo que provee de 7.000 litros de agua con un 10 por ciento de parte proporcional de lejía (entre 500 y 700 litros). Una vez realizado el proceso de limpieza de las tuberías, se eliminan los restos del desinfectante con la inyección de agua sola; quedando listos los vehículos para el próximo transporte.



Desinfección exterior de plataformas. Centrales móviles de agua caliente a presión con dosificación de hipoclorito sódico

Jose Mari explica que aparte de las inspecciones sanitarias reglamentarias, "disponemos de nuestra propia Dirección Técnica Sanitaria, la cual verifica periódicamente nuestras instalaciones y nuestros camiones".

"Nuestra empresa está inscrita en el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Plaguicidas de la Comunidad Autónoma de Cantabria, añade.

Mejoras en la calidad y en la prevención: la mejor garantía de servicio



Pablo Balbín es en Central Cántabra de Pescados el encargado del cumplimiento de las Certificaciones de Calidad y Medio Ambiente UNE EN ISO 9001:2000 y UNE EN ISO 14001:1996 y es la persona de contacto con los veterinarios regionales.

Además, aunque José Mari aclara que no es obligatorio, realizan cultivos de control a través de un laboratorio concertado, "con la finalidad de asegurarse de la eficacia de las

limpiezas de las cubas y tuberías de los camiones".

Destacan que cada transporte realizado se registra en un libro específico, además de la copia que acompaña el transporte, y la que se envía al control de Sanidad regional.

Central Cántabra de Pescados es la mayor empresa de transporte de peces vivos de la península Ibérica, con delegación en Portugal y una red logística capaz de garantizar cualquier tipo de transporte, nacional e internacional, con seguros a todo riesgo, y pólizas que cubren cualquier deterioro causado durante el transporte.



Foto 1: Libro de registro de operaciones de limpieza y desinfección de Central Cántabra

Foto 2: Dársena para revisión y mantenimiento general de flota de camiones



Para mayor información:

Central Cántabra de Pescados y Elaborados S.L.
Plaza José Antonio, 6
39540 San Vicente de la Barquera (CANTABRIA)

Tel. Oficinas: +34 942715202

Tel. Gerencia: 639676885

Tel. Delegación en Portugal: 618810496

Fax Oficinas: +34 942715203

Fax Gerencia: +34 942712354

E-mail: info@centralcantabra.com

Web: www.centralcantabra.com

Foto 1: Pablo Balbín y Jose Mari Conlledo

Fotos: © misPeces.com