

# GUÍA DE CONTROL PARA EVITAR LA PROPAGACIÓN O EXPANSIÓN DEL COVID-19 PARA EMBARCACIONES PESQUERAS ARTESANALES



Ing. Guillermo Mac Cotrina Ing. Jesica Pino Shibata Ing. Javier Igarashi Hasegawa Dr. Juan Batagglia Aljaro Ing. Edward Moran Marchan Ing. Claudio Paiva Nunura Sr. Luis Pilco Hernandez Méd. Walter Olaya García

# **Contenido**

Presentación	03
Objetivo y alcances	04
Consideraciones generales	05
Desinfección de la embarcación,	06
equipos de pesca y otros implementos	
Control de la salud y desinfección antesdel zarpe	07
Sensibilización de la prevención de contagio en la embarcación	08
Control sanitario durante la travesíay faena de pesca	08
Medidas sanitarias en caso de un tripulante presente síntomas de COVID-19 durante la faena de pesca	09
Descarga y comercialización de productos hidrobiológicos	10
Desembarque de la tripulación	10
Anexo 1: Declaración jurada	11
Autores	12

# Presentación

La rápida propagación del COVID-19 en Perú ha ocasionado la adopción de nuevas medidas sanitarias y cambios de comportamiento que, entre otras cosas, ha limitado la actividad pesquera artesanal en muchos puntos del país. La incertidumbre del sector se hizo más profunda por las complicaciones logísticas y la falta de información que orientaran al pescador y armador a organizar faenas de pesca que minimicen el riesgo de contagio.

Este escenario fue el que motivó a diversos actores comprometidos con la pesca artesanal a buscar soluciones específicas para el sector. Y es así que, tras varias reuniones virtuales, el producto de este trabajo fraterno y desinteresado es la presente "Guía de control para evitar la propagación o expansión del COVID-19 para embarcaciones pesqueras artesanales", la cual brinda una serie de recomendaciones para reducir el riesgo de contagio del COVID-19 antes, durante y después de la faena de pesca.

Con la publicación de este documento esperamos que nuestras autoridades refuercen el protocolo de desembarcaderos que fue publicado con anterioridad por SANIPES y que, paralelamente, sea promovido y de utilidad entre la comunidad pesquera de nuestro país. Es por esta última razón que extendemos hacia el lector la petición especial de, si está en sus posibilidades, compartir este documento o la web <a href="https://www.pescalibredecovid19.org">www.pescalibredecovid19.org</a> entre los miembros de la comunidad pesquera artesanal.

Gracias.





# 1. Objetivo

Establecer las pautas para evitar la propagación o expansión del COVID-19 en las embarcaciones pesqueras artesanales durante el desarrollo de las actividades de avituallamiento, travesía, captura y desembarque de los productos hidrobiológicos.

# 2. Alcances

Esta guía deberá ser de cumplimiento por los patrones o armadores, pescadores artesanales y el personal de apoyo de las embarcaciones pesqueras artesanales.



# 3. Consideraciones generales

- El personal que se embarque por primera vez o regresa al trabajo debe haber cumplido una cuarentena COVID-19 y declarar que no sufre de la enfermedad al patrón de la embarcación o dueño de la embarcación.
- El personal que ha padecido la enfermedad COVID-19 debe mostrar el alta epidemiológica. Esta verificación es efectuada por el patrón de la embarcación antes del zarpe.
- Los tripulantes incluidos en grupos de riesgo por ser mayores de 65 años o contar comorbilidades como con hipertensión arterial. diabetes. enfermedades enfermedad cardiovasculares. pulmonar crónica. cáncer. otros estados de inmunosupresión y otras que establezca la Autoridad Sanitaria Nacional, en caso deseen, pueden concurrir a trabajar o prestar suscribiendo una declaración servicios (Anexo iurada 1) de asunción responsabilidad voluntaria conforme a las disposiciones del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo (DS N° 083-2020-PCM).
- Las personas con sospecha de COVID-19 o que presente síntomas de esta enfermedad no podrá embarcarse y el armador o patrón de la embarcación debe comunicar dicha situación al MINSA con la finalidad de que la autoridad de salud pueda activar los protocolos correspondientes de acuerdo con lo establecido en la norma mencionada en el artículo anterior.

- Si la tripulación no está afectada por la enfermedad, la embarcación es un lugar que ofrece aislamiento y evita todo contagio con terceras personas. Debido a que el barco es un espacio de trabajo reducido puede no ser posible mantener las distancias sociales recomendadas de seguridad, por lo que es fundamental que los miembros de la tripulación, cuando estén en tierra, cumplan con las medidas de aislamiento social.
- La embarcación debe contar con alcohol líquido, jabón, alcohol gel, papel toalla, mascarillas, guantes, hipoclorito de sodio (lejía) u otro desinfectante autorizado, equipo pulverizador, antipiréticos y demás implementos de primeros auxilios.
- La aplicación de la presente guía no exime a la tripulación del cumplimiento de los Programas de Buenas Prácticas de Manipulación y de Higiene y Saneamiento con la finalidad de preservar la seguridad sanitaria de las operaciones.
- La labor en la embarcación es considerada como puesto de trabajo con riesgo de exposición bajo al COVID-19 o Sars-Cov2 debido a que tiene contacto mínimo con el público en general.

# 4. Desinfección de la embarcación, equipos de pesca y otros implementos

- La embarcación, antes del zarpe, debe ser lavada con detergente y luego debe ser desinfectada con una solución 200 ppm o 0.02% de hipoclorito de sodio (lejía) o con una solución 100 ppm o 0,1% de amonio cuaternario, pulverizando todos los equipos y compartimentos de la nave. Esta operación debe ser realizada antes del embarque del personal.
- El lavado y la desinfección es realizada por un miembro de la tripulación especialmente designado y entrenado para este fin, que utilice los respectivos equipos de protección personal (EPP), o una empresa acreditada por el MINSA, la cual entregará un certificado de desinfección.
- Se desinfectarán todos los materiales que vienen del exterior; contenedores de alimentos, artes y aparejos de pesca, en la medida de lo posible.



# 5. Control de la salud y desinfección de la tripulación antes del zarpe

- El patrón o armador de la embarcación, controlará la temperatura (termógrafo infrarrojo o termómetro) de los tripulantes antes de subir a la embarcación, así mismo, se verificará que no presenten tos, congestión nasal u otros síntomas que lo conviertan en una persona sospechosa de COVID-19.
- No se permitirá bajo ninguna circunstancia el embarque de personas enfermas de COVID-19.
- La tripulación, antes de subir a la embarcación, deberá desinfectarse la ropa y zapatos con alcohol 70°, lavarse las manos con abundante agua y jabón por 20 segundos de acuerdo al procedimiento establecido para este fin para luego desinfectarlos con alcohol 70° o alcohol gel (maniobra de bioseguridad que debe realizarse en DPA o muelle autorizado).

- Al abordar la embarcación, la tripulación recibirá ropa limpia de trabajo y una bolsa o recipiente para guardar su vestimenta de calle. La ropa de trabajo debe ser desinfectada utilizando una solución desinfectante.
- Una vez en la embarcación, la tripulación no podrá bajar a muelle, en caso de hacerlo, se repetirá la operación de desinfección.



# 6. Sensibilización de la prevención de contagio en la embarcación

• El patrón de la embarcación, al inicio de la salida de la faena de pesca, así como en la llegada, debe realizar una charla sobre la importancia del lavado y desinfección de las instalaciones y equipos de la embarcación; y del lavado de manos, como cubrirse al toser o estornudar, el uso de la mascarilla, el reporte temprano de los síntomas del COVID-19, entre otros temas afines a la prevención.

# 7. Control sanitario durante la travesía y faena de pesca

 EL personal designado lavará y desinfectará las zonas de operación de la embarcación mínimo una vez al día.

- La tripulación deberá lavarse y desinfectarse las manos frecuentemente de acuerdo al procedimiento de lavado de manos establecido.
- Los tripulantes que durante el desempeño de sus labores sufran un episodio de tos o estornudos deben alejarse de la zona donde se encuentre el pescado u otros productos, utilizará pañuelos desechables o se cubrirá con el antebrazo (ángulo interno del codo). Antes de reiniciar sus labores deberá proceder a lavarse y desinfectarse las manos.
- Cumplir con la adecuada disposición de los efluentes o residuos que generen las actividades pesqueras, teniendo el cuidado de no contaminar el pescado.
- Los residuos de alimentos, así como los envases de los mismos deberán ser dispuestos en un tacho rotulado con una bolsa de basura en su interior. Una vez en el puerto será cerrada, desinfectada y colocada en los contenedores del DPA.
- La embarcación contará con recipientes para desechos con tapa con apertura de pie, no manual.

# 8. Medidas sanitarias en caso de un tripulante presente síntomas de COVID-19 durante la faena de pesca

- El patrón de pesca está obligado a aislar al trabajador que presente síntomas de COVID-19, según protocolo establecido por MINSA, y a reportar el hecho a DICAPI. Así mismo, previo al desembarque, informará dicho acontecimiento al administrador del desembarcadero, al MINSA y al SANIPES. Se desinfectará la embarcación inmediatamente una vez arribe a muelle.
- La tripulación deberá permanecer a bordo, en condición de aislamiento hasta la verificación por parte de las autoridades de salud (prueba rápida).
- El administrador del desembarcadero a donde arribó la embarcación, deberá reportar de manera inmediata a la autoridad de salud para que se activen los protocolos de su competencia.



# 9. Descarga y comercialización de productos hidrobiológicos

- La descarga de los productos pesqueros se realiza de acuerdo a lo indicado en los Programas de Buenas Prácticas de Manipulación y de Higiene y Sanidad con la finalidad de evitar su contaminación.
- En el desembarcadero, durante la venta del pescado, participará un único personal (delegado o patrón) de preferencia, guardando la distancia social con relación a los compradores.
- Comprador y delegado usarán mascarilla y guantes, los cuales serán desechados por el delegado antes de subir nuevamente a bordo.

# 10. Desembarque de la tripulación

- Si la embarcación de inmediato sale a realizar una nueva faena de pesca, la tripulación que desembarcó debe ser desinfectada al regresar a bordo siguiendo las indicaciones establecidas en el numeral
   4.
- La tripulación que regrese a casa debe llevar su ropa de trabajo para su lavado.
- El personal que regresa a casa debe ser advertido que en tierra debe cumplir estrictamente las disposiciones de las autoridades sanitarias para evitar un contagio que ponga en riesgo su salud, la de los demás miembros de la tripulación y las actividades de la embarcación.



# Anexo 1: Declaración jurada

# Ficha de sintomatología COVID-19 para regreso al trabajo DECLARACIÓN JURADA

He recibido explicación del objetivo de esta evaluación y me comprometo a responder con la verdad.				
EMPRESA: RUC:				
Apellidos y Nombres: Área de trabajo: Dirección:  Celular:				
En los últimos 14 días calendario ha tenido alguno de los síntomas siguientes:				
<ol> <li>Síntomas</li> <li>Sensación de alza térmica o fiebre</li> <li>Tos, estornudos o dificultad para respirar</li> <li>Expectoración o flema amarilla o verdosa</li> <li>Contacto con persona(s) con un caso confirmado de COVID-19</li> <li>Está tomando alguna medicación (detallar cuál o cuáles)</li> </ol>	Si	No		
Todos los datos expresados en esta ficha constituyen declaración jurada de mi parte.				
He sido informado que de omitir o falsear información puedo perjudicar y la mía propia, lo cual, de constituir una falta grave a la salud pública, as			•	
Fecha: Firma:				

Fuente: MINSA. R.M. N° 239-2020-MINSA.

# **Autores**

### Ing. Guillermo Mac Cotrina

Ex Jefe del Servicio de Inspección de Productos Pesqueros - CERPER (Autoridad Sanitaria del Sector Pesquero) 1979 - 1985; Ex Sub - Director de la Dirección de Inspección y Control Sanitario - DICS - Instituto Tecnológico Pesquero del Perú abril 2001 - febrero 2006; y Jefe de la División de Inspección y Habilitaciones, Servicio Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES marzo 2001 - noviembre 2010, Instituto Tecnológico Pesquero del Perú. Estudios de Especialización en Tecnología y Procesamiento de Productos Pesqueros y Sistemas de Aseguramiento de la Calidad en el Servicio de Inspección de Productos Pesqueros y Laboratorios de Tecnología, Canadá.

### Ing. Jesica Pino Shibata

Ingeniera Pesquero con más de 22 años en temas relacionados a calidad, procesamiento, capacitación y gobernanza en el sector pesquero. Asistente de Puente y Navegación de la Escuela Marino Mercante; Consultor internacional (FAO); ex Directora General de Pesca Artesanal, ex Directora de Seguimiento, Control y Vigilancia, Gerente de Operaciones y Gerente de Flota Pesquera. Estudios de posgrado en la PUCP, UNP y en el Centre International de Hautes études agronomiques méditerranéennes – CIHEAM.

### Ing. Javier Igarashi Hasegawa

Ingeniero Pesquero con más de 22 años en temas relacionado a Calidad, Procesamiento Pesquero y Nuevos Productos, ex Gerente de Calidad de Tasa, con especialización en el Programa de Entrenamiento Técnico del Gobierno Metropolitano de Tokyo.

### Dr. Juan Battaglia Aljaro

Veterinario con mas de 30 años de experiencia como investigador, académico, consultor y asesor internacional de empresas con amplios conocimientos de la Industria Agropecuaria; en especial, de la actividad ligada a la Industria Salmonera de Noruega y Chile, como también a la acuicultura Internacional desde 1989. Ex funcionario público de SANIPES a cargo de la Sub Dirección Nacional de Sanidad Acuícola. Se desempeña como experto en el equipo técnico del registro de Evaluadores de proyectos del Fondo de Investigación de la Pesca y Acuicultura (FIPA) de la Subsecretaria de Pesca del gobierno de Chile, y como experto consultor internacional de la RNIA (Red Nacional de Información en Acuicultura) del Produce del Gobierno del Perú.

### Ing. Edward Moran Marchan

Ingeniero Pesquero egresado de la Universidad Nacional de Piura. Experiencia de 17 años en el sector publico y privado, especialmente en áreas de Fiscalización, Control y Supervision en el Sector Pesquero y de Alimentos. Con conocimiento en extracción y procesamiento pesquero y acuícola; monitoreo, muestreo de productos pesqueros y alimentos; normativa nacional e internacional, e implementacion de Sistemas de calidad, Seguridad e Inocuidad; así como de Inspección y Auditoria de Infraestructuras Pesqueras y Acuícolas.

# Ing. Claudio Paiva Nunura

Ingeniero Pesquero, con mas de 39 años de experiencia profesional en el sector público y privado. Armador Pesquero Artesanal, Gerente de la empresa pesquera CPN Hidrobiológicos EIRL, Ex Presidente Capitulo Pesqueros CIP\_ CD Piura y Ex Presidente de la Asociación de Armadores Artesanales de Consumo Humano Directo - Aarcudipa.

## Sr. Luis Pilco Hernandez

Pescador Artesanal y Acuicultor, con 45 años en pesca artesanal y desde el 2002 en acuicultura.

### Méd. Walter Olaya García

Medico Cirujano de profesión y MBA ejecutivo. De familia armadora, con más de 11 años de experiencia en el sector pesquero. Subgerente General de la Empresa Refrigerados Fisholg. Participante activo del FIP de Mahi y Colaborador del FIP de Pota.

# Cita sugerida:

Mac G., Pino, J., Igarashi, J., Battaglia, J., Morán, F., Paiva, C., Pilco, L., Olaya, W. (2020). Guía de control para evitar la propagación o expansión del COVID 19 para embarcaciones pesqueras artesanales. Pp. 13.

Coordinación: Stefany Rojas

**Diseño**: Lucía Ponce

Fotografías: Merly Manrique, Paco Quintana y Sustainable Fisheries Partnership.

Material promovido por:





Ingresa a www.pescalibredecovid19.org para descargar material suplementario.

