



MANUAL

HIGIENE Y SANEAMIENTO

EMBARCACIÓN
PESQUERA ARTESANAL

“ _____ ”

MATRÍCULA

“ _____ ”

2021

INTRODUCCIÓN

Antes de zarpar la embarcación pesquera estará preparada para la faena de pesca teniendo como base las Buenas Prácticas de Manipulación y Preservación del pescado a bordo de la embarcación, así como prácticas de Higiene y Saneamiento.

Estas prácticas permiten controlar los factores negativos que tienen impacto sobre la calidad sanitaria (inocuidad) de los productos de la pesca.

El presente documento denominado Manual de Higiene y Saneamiento equivale a Programa de Higiene y Saneamiento.

Para la elaboración del presente manual se consideró los requerimientos establecidos las siguientes normativas:

- ▶ Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001- PE y su modificatoria aprobada mediante Decreto Supremo N° 027- 2009-PRODUCE.
- ▶ Norma Sanitaria de Moluscos Bivalvos Vivos, aprobada mediante Decreto Supremo N° 07-2004-PRODUCE
- ▶ Norma Sanitaria que establece requerimientos sanitarios para los gasterópodos marinos desvalvados en el lugar de extracción, recolección o cosecha destinados al consumo humano directo, aprobada mediante Resolución de Presidencia Ejecutiva N° 050-2019-SANIPES/PE.

El presente manual aplica para las embarcaciones artesanales dedicadas a la pesca o extracción, incluidos los moluscos bivalvos y gasterópodos marinos desvalvados en el lugar de extracción, recolección o cosecha destinados al consumo humano directo, en función al recurso objetivo.

LA EMBARCACIÓN PESQUERA

La embarcación pesquera artesanal _____ de matrícula _____, cuenta con Permiso de Pesca otorgado mediante Resolución N° _____, el material del casco es de _____ con un arqueado bruto de _____.
Cuenta con _____ bodega (s), cuyo material es de _____ con una capacidad de _____ m³.

1. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES

Incluye las superficies que entran en contacto directo con los productos de la pesca y/o acuicultura, como artes y aparejos de pesca, cubierta, bodega de almacenamiento de pescado, cubetas, utensilios, recipientes, entre otros, estos deberán mantenerse en buen estado de conservación, limpieza y, en caso sea necesario, desinfectados.

La embarcación contará con los elementos necesarios para la limpieza y desinfección: agua, jabones, detergentes, soluciones desinfectantes, escobillas, baldes, escobas, recogedores, mangueras, entre otros, que serán almacenados en un lugar adecuado, de manera que se evite la contaminación.

Debe utilizarse agua limpia para las tareas de limpieza y de uso del personal.

El responsable de la limpieza de la embarcación debe supervisar que las superficies, utensilios, equipos e instrumentos, entre otros, que van a estar en contacto directo con los productos de la pesca y/o acuicultura, deben ser de materiales apropiados resistentes a la corrosión y fáciles de limpiar y desinfectar. Los equipos y utensilios deben tener una zona específica para su almacenamiento.

LAS BODEGAS Y LUGARES DE ALMACENAMIENTO DEL PESCADO O HIELO:

Los residuos y desperdicios deben ser evacuados de la embarcación y desechados en contenedores adecuados al llegar a tierra.



Frecuencia: Al inicio y al final de cada faena de pesca.

PROCEDIMIENTO N ° 1 **LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES**



PREPARACIÓN DE LA LIMPIEZA

Retirar todos los residuos en la zona a limpiar. Eliminar manualmente o mediante escobillas los restos de productos de la pesca y/o acuicultura.



LIMPIEZA

Usar productos de limpieza para eliminar la suciedad.



ENJUAGUE

Lavar con agua limpia, retirando y eliminando la suciedad que pudo quedar.



DESINFECCIÓN

Aplicación de productos químicos, para destruir la mayor parte de los microorganismos presentes en las superficies.

ENJUAGUE FINAL

Último enjuague, con agua potable y/o agua de mar (limpia) para eliminar los residuos del desinfectante.



2. CONTROL DE PLAGAS

No se permite la presencia de plagas (insectos voladores y rastreros como: moscas, cucarachas, gorgojos, gusanos, roedores u otros animales domésticos) a bordo de la embarcación. Para ello, se ha desarrollado el siguiente procedimiento:

DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACIÓN

Los productos utilizados deben ser aprobados por la Autoridad Competente y ser aplicados sobre toda la embarcación, luego debe ejecutarse la limpieza correspondiente de acuerdo al procedimiento "Limpieza y desinfección de superficies".

Esta actividad es realizada por un personal capacitado y guardando las medidas de seguridad.

Frecuencia: Mensual o cada vez que sea necesario.

3. CONTROL DE COMPUESTOS TÓXICOS



SEPARAR DEL PRODUCTO DE LA PESCA TODO COMPUESTO TÓXICO (COMBUSTIBLE Y OTROS)

Debe evitarse contaminaciones del pescado con el agua de sentina, combustible, lubricantes, grasas, humo u otras sustancias nocivas generadas o utilizadas en la embarcación.

El responsable de la embarcación debe revisar el buen estado y la identificación (rótulos, etiquetas visibles) de los materiales tóxicos antes de su ingreso y ubicación de los materiales recibidos. Los compuestos tóxicos y sustancias peligrosas se deben almacenar en un lugar adecuado y aislado para evitar la contaminación con los productos de la pesca y/o de la acuicultura.

Frecuencia: Semanalmente y/o cuando se requiera el control.

4. HIGIENE PERSONAL



Todo el personal de la embarcación debe cumplir con el procedimiento de higiene personal para evitar la contaminación de los productos de la pesca y/o acuicultura. El responsable de la embarcación verificará que el personal que labora en la embarcación, esté provisto de indumentaria exclusiva de trabajo (ropa de agua, botas, guantes impermeables, etc.) limpia y en buen estado de conservación. Asimismo, debe verificar que el personal se encuentre en buen estado de salud.

El personal debe mantener las manos limpias, uñas cortas y limpias; así mismo, no debe fumar, comer o ingerir alimentos y/o bebidas durante la faena de pesca.

El personal debe comunicar al responsable de la embarcación cualquier enfermedad o síntoma de enfermedad que pueda ser un medio de contaminación en la manipulación de los productos de la pesca y/o acuicultura. Si presenta algunas heridas, lesiones, deberá ser excluido de cualquier operación hasta que recupere su salud.

Están prohibidas las prácticas antihigiénicas a bordo de la embarcación, tales como escupir, miccionar, andar descalzo, etc.

Frecuencia: Diariamente



El personal que labora en la embarcación debe estar provisto de indumentaria exclusiva de trabajo (ropa de agua, botas, guantes impermeables, etc.)



No se debe fumar, comer, ingerir bebidas ni estar enfermo durante la faena de pesca



El personal debe mantener las manos limpias, uñas cortas y limpias

4. HIGIENE PERSONAL



El responsable de la embarcación debe verificar que el personal que trabaje en la embarcación cuente con capacitaciones en temas de Buenas Prácticas de Manipuleo y Preservación a bordo, y en buenas prácticas de Higiene y Saneamiento. Estas capacitaciones incluyen como mínimo los siguientes temas, según corresponda:

- Control de limpieza y desinfección de superficies en contacto con el pescado.
- Control de Plagas (desinsectación y/o desratización)
- Control de compuestos tóxicos.
- Control de Higiene del Personal.

Todo personal que ingrese debe ser capacitado.

Frecuencia: Anualmente o cada vez que se requiera.

La embarcación pesquera artesanal _____ desarrollará y pondrá a disposición de la Autoridad Sanitaria los registros que permitan evidenciar el cumplimiento del presente manual.

**MANTENER
TU EMBARCACIÓN
CON LOS PROCESOS
ESTABLECIDOS
TE AYUDARÁ
A TENER TUS PRODUCTOS
SANOS Y SEGUROS.**



SANIPES

Organismo Nacional de
Sanidad Pesquera