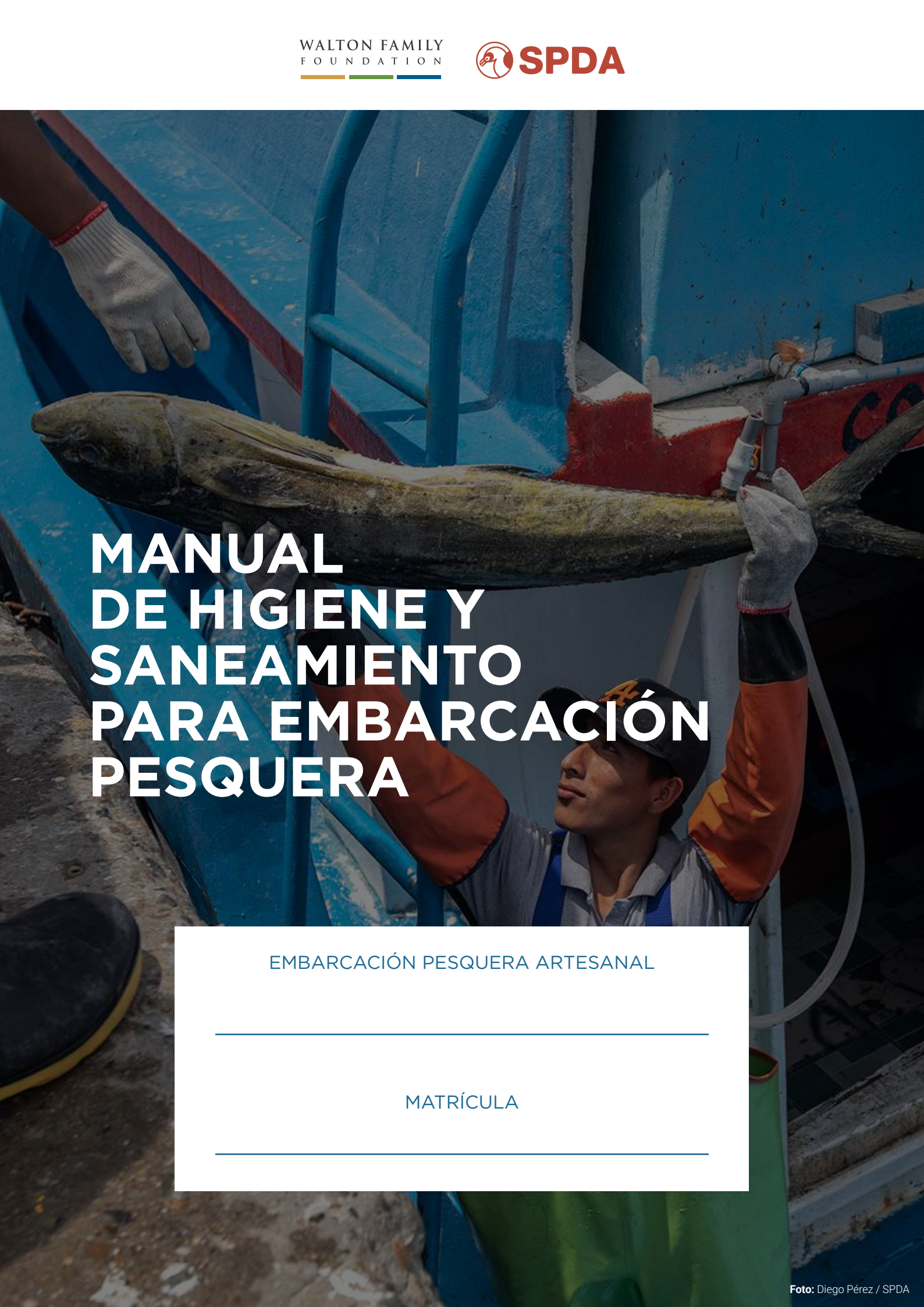




MANUAL DE HIGIENE Y SANEAMIENTO PARA EMBARCACIÓN PESQUERA

EMBARCACIÓN PESQUERA ARTESANAL

MATRÍCULA

Este manual explica los procedimientos para garantizar las condiciones que deben cumplir las embarcaciones que extraen, almacenan y transportan los recursos hidrobiológicos de la pesca artesanal. Está dirigido a aquellas personas propietarias de embarcaciones pesqueras artesanales interesadas en obtener su formalización sanitaria, así como a su tripulación, que dará cumplimiento a lo establecido.

Este manual puede ser usado en su totalidad, desde la introducción hasta los anexos, para tramitar el protocolo de habilitación sanitaria ante el Autoridad Nacional de Sanidad e Inocuidad en Pesca y Acuicultura (Sanipes), para cumplir con sus auditorias anuales y con la normativa sanitaria pesquera vigente.

NOTA: Las imágenes que aparecen en este manual son referenciales.

Gobernanza Marina es un programa de la Sociedad Peruana de Derecho Ambiental (SPDA) que busca mejorar la gobernanza para la gestión de las pesquerías y la conservación de ecosistemas marinos.

El **Manual de higiene y saneamiento para embarcación pesquera** se elabora en el marco de la Alianza Por la Pesca, liderada por la SPDA con el respaldo de la Fundación de la Familia Walton.

Edición: Sociedad Peruana de Derecho Ambiental | Av. Prolongación Arenales 437, San Isidro, Lima, Perú. | **Redacción:** Carlos Olivares | **Corrección de estilo:** Miguel Flores-Montúfar | **Diseño y diagramación:** Arantxa González | **Primera edición digital:** mayo 2025 | Hecho el Depósito Legal en la Biblioteca Nacional del Perú N° 2025-05431
Esta publicación está disponible para su libre descarga en: www.spda.org.pe

INTRODUCCIÓN

Antes de zarpar, la embarcación pesquera debe prepararse para la faena teniendo en cuenta tanto las **buenas prácticas de manipulación y preservación del pescado en la embarcación como las prácticas de higiene y saneamiento**. Estas permiten controlar los factores negativos que impactan en la calidad sanitaria de los recursos hidrobiológicos.

Este *Manual de higiene y saneamiento* equivale al **Programa de higiene y saneamiento**, y aplica para las embarcaciones artesanales dedicadas a la pesca o extracción de recursos destinados al consumo humano directo en función del recurso objetivo. Además, se encuentra adaptado a las características navales de las embarcaciones pesqueras artesanales y al tipo de pesquería que realizan.

BASE LEGAL

Para la elaboración del presente manual se consideraron los requerimientos establecidos en el Decreto Supremo 020-2022-PRODUCE, “Reglamento sectorial de inocuidad para las actividades pesqueras y acuícolas”.

LA EMBARCACIÓN PESQUERA COMERCIAL

La embarcación pesquera comercial llamada _____, de matrícula _____, con material del casco de _____, tiene un arqueo bruto de _____ m³. Cuenta con _____ de tapa de cierre hermético para el almacenamiento temporal del recurso, cuyo material es de _____, con una capacidad de almacenamiento de _____ m³.

1.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES

1. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES

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



Foto 1. Contenedor de materiales de limpieza rotulado. Imagen: Carlos Olivares / SPDA

La embarcación debe contar 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 cruzada.



Foto 2. Contenedores de agua potable rotulados. Imagen: Carlos Olivares / SPDA



Foto 3. Muestra de contenedores rotulados de agua y hielo. Imagen: Carlos Olivares / SPDA

Debe utilizarse agua limpia para las tareas de limpieza y para el uso del personal. Los contenedores deben estar rotulados, ser de fácil limpieza y desinfección, y no ser corrosibles.

La persona responsable de la limpieza de la embarcación debe revisar que las superficies, utensilios, equipos e instrumentos, entre otros, que van a estar en contacto directo con los productos de la pesca, sean 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, alejados o aislados de las zonas donde se manipula y almacena la pesca.



2.

**BODEGAS Y LUGARES DE
ALMACENAMIENTO DEL
PESCADO O HIELO**

2. BODEGAS Y LUGARES DE ALMACENAMIENTO DEL PESCADO O HIELO



Foto 4. Bodega rotulada en embarcación. Imagen: Carlos Olivares / SPDA

Los lugares de almacenamiento para la pesca deben ser de color claro, y mantenerse limpios y conservados. Además, deben estar elaborados con materiales no absorbentes, no corrosibles, con tapas de cierre hermético para conservar y proteger la pesca del ingreso de agentes externos que puedan generar contaminación cruzada.



Foto 5. Interior de bodega. Imagen: Carlos Olivares / SPDA



Foto 6. Tripulante colocando la tapa con cierre hermético. Imagen: Carlos Olivares / SPDA



3. RESIDUOS Y DESPERDICIOS GENERADOS EN LA FAENA

3. RESIDUOS Y DESPERDICIOS GENERADOS EN LA FAENA

Los residuos y desperdicios generados en la faena de pesca deben ser evacuados de la embarcación al llegar a tierra, es decir, desechados en contenedores adecuados.

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



Foto 7. Contenedores de residuos correctamente rotulados. Imagen: Carlos Olivares / SPDA



4. CONTROL DE COMPUESTOS TÓXICOS

4. CONTROL DE COMPUESTOS TÓXICOS

SEPARAR TODO COMPUESTO TÓXICO DEL PRODUCTO DE LA PESCA



Foto 8 y 9. Contenedores de combustibles correctamente rotulados. Imagen: Carlos Olivares / SPDA

Debe evitarse la contaminación del recurso hidrobiológico a causa del contacto con combustible, lubricantes, grasas, humo u otras sustancias nocivas generadas o utilizadas en la embarcación. La persona responsable de la embarcación debe revisar el buen estado y la identificación (rótulos, etiquetas visibles) de los materiales tóxicos antes de su ingreso a la embarcación, y debe supervisar la ubicación de estos materiales.

Los compuestos tóxicos y sustancias peligrosas deben almacenarse en un lugar adecuado y aislado para evitar la contaminación de los productos de la pesca. Los lugares destinados específicamente para el almacenamiento de productos de limpieza y desinfección, almacenamiento y suministro de agua potable y almacenamiento temporal de residuos deben delimitarse y señalizarse.

Frecuencia: semanalmente y/o cuando se requiera el control



5.

HIGIENE PERSONAL

5. HIGIENE PERSONAL



Foto 10. Tripulantes con correcta indumentaria de trabajo. Imagen: Carlos Olivares / SPDA

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

El personal debe mantener las manos limpias, uñas cortas y limpias. Además, no debe fumar ni ingerir alimentos y/o bebidas durante la faena de pesca. El personal debe comunicar a la persona responsable de la embarcación cualquier enfermedad o síntoma que pueda contaminar la manipulación de los productos de la pesca. Si una persona presenta algunas heridas o lesiones, deberá ser excluida de cualquier operación hasta que recupere su salud. Están prohibidas las prácticas antihigiénicas a bordo de la embarcación, tales como escupir, miccionar, no usar calzado, etc. (Más detalle en el Anexo 5)

Para recordar:

- 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 presentar síntomas de enfermedad durante la faena de pesca.

Frecuencia: antes de cada faena de pesca



6. CAPACITACIÓN AL PERSONAL DE PESCA

6. CAPACITACIÓN AL PERSONAL DE PESCA

La persona responsable de la embarcación debe verificar que el personal que trabaja en ella haya recibido capacitaciones en buenas prácticas de manipulación y preservación a bordo y en buenas prácticas de higiene y saneamiento.

Estas capacitaciones deben incluir, como mínimo, los siguientes temas:

- 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.



Foto 13. Tripulante mostrando la constancia de capacitación. Carlos Olivares / SPDA

Frecuencia: anualmente o cada vez que se requiera

La persona responsable de la embarcación pesquera comercial debe desarrollar y poner a disposición de la autoridad sanitaria los formatos que permitan registrar el cumplimiento del presente manual.

PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE PLAGAS PARA EMBARCACIONES PESQUERAS ARTESANALES

BASE LEGAL

Decreto Supremo 020-2022-PRODUCE, “Reglamento sectorial de inocuidad para las actividades pesqueras y acuícolas”.

Art. 25. Requerimientos Sanitarios Operativos Generales para las embarcaciones pesqueras comerciales y las embarcaciones que operan en concesiones acuícolas.

25.2. Los operadores de las embarcaciones pesqueras comerciales y las embarcaciones que operan en concesiones acuícolas deben:

- 1. Asegurar la ejecución de procedimientos de limpieza y desinfección, y control de plagas, antes de la recepción y después del desembarque del recurso o producto hidrobiológico.*
- 2. Prohibir el ingreso de animales domésticos a la embarcación.*

EMBARCACIÓN PESQUERA:

MATRÍCULA:

1. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Las embarcaciones pesqueras deben cumplir con las condiciones higiénico-sanitarias tanto es sus superficies como en los materiales utilizados durante la faena (sobre todo aquellos que entran en contacto directo con la materia prima).

El procedimiento de control de limpieza y desinfección (PHS 1) indica, paso a paso, cómo realizar de manera correcta la limpieza y desinfección de una embarcación pesquera artesanal.

Se debe mantener el registro del PHS 1 por cada faena de pesca. Ver Anexo 1.

Frecuencia: antes y después de la faena de pesca



Foto: Diego Pérez / SPDA

2. LIMPIEZA

Deben retirarse todos los residuos visibles en la zona a limpiar y depositarse en los recipientes indicados.



Fotos 14 y 15. Disposición de residuos sólidos. Imagen: Carlos Olivares / SPDA

Lavado

Para eliminar los restos de suciedad generados durante la actividad pesquera, debe aplicarse, mediante el uso de materiales adecuados, una solución de agua e insumos para lavado.



Foto 16. Lavado de embarcación. Imagen: Carlos Olivares / SPDA

Enjuague

Debe aplicarse agua limpia para retirar y eliminar la suciedad en las superficies, así como en los insumos usados en el lavado, por si quedaron restos en ellos.



Foto 17. Enjuague de embarcación. Imagen: Carlos Olivares / SPDA

3. DESINFECCIÓN

La aplicación de productos químicos como el cloro diluido en agua limpia destruye la mayor parte de los microorganismos que quedan presentes en las superficies.

Enjuague final

Es el último enjuague, y debe realizarse con agua potable y/o agua de mar (limpia) para eliminar los residuos del desinfectante.



Fotos 18. Uso de desinfectante para enjuague de embarcación. Imagen: Carlos Olivares / SPDA



Fotos 19. Enjuague con agua potable. Imagen: Carlos Olivares / SPDA

4. CONTROL DE PLAGAS

Está prohibida la presencia de plagas (insectos voladores o rastreros como moscas, cucarachas, gorgojos; invertebrados como gusanos; roedores y animales domésticos) a bordo de la embarcación.



Figura 1. Ejemplo de señalética para control de plagas

Antes de iniciar la faena de pesca, el patrón de la embarcación debe verificar que

- no se encuentren animales domésticos a bordo,
- no haya insectos, roedores o cualquier otro tipo de plaga,
- el lugar de almacenamiento de alimentos y bebidas se encuentre limpio y ordenado,
- la zona de almacenamiento de artes de pesca se encuentre limpia y ordenada,
- la zona de cocina y los insumos se encuentren en orden,
- no existan lugares con objetos en desuso que puedan significar un ambiente de proliferación de plagas, y que
- los depósitos o contenedores para residuos se encuentren limpios.

Si hay evidencias de la presencia de una plaga, deben aplicarse aplicar productos que controlen y erradiquen dicha plaga. Este proceso debe realizarse cuando la embarcación no esté en actividad de extracción, descarga o abastecimiento de insumos. La erradicación debe ser realizada por una empresa competente, que garantice la efectividad y seguridad de las medidas tomadas.

Se debe mantener un registro por cada faena de pesca (Ver Anexo 2, PHS 2 CONTROL DE PLAGAS)

Frecuencia: antes y después de la faena de pesca

ANEXOS

Anexo 1
PHS 1. CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

FRECUENCIA: CONTINUA
FECHA: _____ HORA: _____

EMBARCACIÓN		SÍ	NO	OBSERVACIONES
1	Se dispone de materiales y utensilios de limpieza a bordo.			
2	Se limpian y desinfectan las zonas de trabajo al inicio y al final de la faena de pesca.			
3	Se verifica la ausencia de plagas (cucarachas, roedores, etc.), antes y después de cada faena de pesca.			
4	Se verifica que la cubierta y la bodega no presenten materiales ajenos a la faena de pesca.			
5	Tiene recipientes limpios y con tapa para el almacenamiento de residuos.			
EQUIPOS, UTENSILIOS Y SUSTANCIAS				
6	Los equipos (herramientas, mangueras y otros) son almacenados en lugares específicos.			
7	Los utensilios (cuchillos, baldes, cajas, etc.) son fáciles de limpiar y desinfectar.			
8	Los compuestos tóxicos (combustible, aceites y otros) son identificados y almacenados lejos de la captura.			
9	Hay presencia de plagas (de ser el caso, indicar el tipo en "observaciones")			

Nombre del/la responsable

Firma del/la responsable

Anexo 2
PHS 2. CONTROL DE PLAGAS

FRECUENCIA: ANTES DE CADA FAENA DE PESCA.
FECHA: _____ **HORA:** _____

ÁREAS VERIFICADAS	CONTROL DE PLAGAS			OBSERVACIONES (De haber presencia de plaga o rastros de esta, se debe proceder según el programa de higiene y saneamiento).
	VERIFICACIÓN VISUAL			
	Presencia	Ausencia	Rastro de plaga	
Cubierta				
Bodega				
Zona de almacenamiento de materiales e insumos de limpieza				
Zona de almacenamiento de alimentos y bebidas				
Zona de almacenamiento de compuestos tóxicos				
Zona de almacenamiento de artes de pesca				
Animales domésticos a bordo				

Nombre del/la responsable

Firma del/la responsable

Anexo 3
PHS 3. CONTROL DE COMPUESTOS TÓXICOS

FRECUENCIA: ANTES DE CADA FAENA DE PESCA
FECHA: _____ HORA: _____

Sustancias		Uso		Separado		Rotulado		Observaciones
		Sí	No	Sí	No	Sí	No	
1	Cloro							
2	Combustible y aceites							
3	Pinturas y solventes							
4	Productos de limpieza							

Nombre del/la responsable

Firma del/la responsable

Anexo 4
PTH 4. CONTROL DE HIGIENE DEL PERSONAL

FRECUENCIA: CONTINUA / CADA FAENA DE PESCA
FECHA: _____ **HORA:** _____

Tripulantes	Sí	No	Observaciones
Poseen indumentaria limpia y adecuada.			
Almacenan ropa u otros objetos cerca de las bodegas.			
Sus manos están limpias; las uñas, cortas y limpias; el cabello, corto o amarrado.			
Presentan anillos, pulseras, relojes, collares u otros.			
Presentan heridas y cortes visibles.			
Cuentan con capacitación.			
Realizan prácticas antihigiénicas a bordo (escupir, miccionar, etc.).			
Se ingieren alimentos o bebidas durante las faenas de pesca, y en zonas donde se manipula o almacena la pesca.			

Nombre del/la responsable

Firma del/la responsable

Anexo 5

Formato de declaración jurada de gozar de buena salud.

DECLARACIÓN JURADA

Fecha: _____ de _____ del 20____

Yo, _____ con DNI _____, tripulante de la embarcación _____, con número de matrícula _____, declaro lo siguiente:

SÍ () NO () tengo síntomas compatibles con enfermedades de transmisión por alimentos (ETAS).

SÍ () NO () presento heridas en manos o zonas de contacto.

Preguntas de detección de enfermedades de transmisión por alimentos (ETAS)*		SÍ	NO
1	Actualmente o en la última semana, ¿ha tenido diarreas?		
2	Actualmente o en la última semana, ¿ha tenido dolor estomacal?		
3	Actualmente o en la última semana, ¿ha tenido vómitos?		

En ese sentido, he recibido información sobre la importancia de la prevención de ETAS en las actividades de extracción de recursos hidrobiológicos y toda la cadena productiva, así como de las consecuencias que podría tener la presencia de estas en las y los tripulantes.

Me comprometo a lo siguiente:

- Informar en caso de presentar síntomas durante la faena de pesca.
- Cumplir con las buenas prácticas de manipulación y preservación a bordo, y con los programas de higiene y saneamiento antes y después de la faena de pesca, así como durante esta.

Firma: _____

Nombre: _____

DNI::: _____

*No debe presentar heridas en las manos o zonas que entren en contacto con el recurso hidrobiológico, materiales o insumos usados durante la faena.

Si la respuesta a alguna de las tres preguntas es Sí, no podría embarcarse hasta ya no manifestar síntomas, o presentar certificado médico de estar libre de ETAS.



www.spda.org.pe

(511) 612 4700

info@spda.org.pe

Prolongación Arenales 437,
San Isidro, Lima - Perú

¿Por qué es importante la formalización sanitaria?

Al formalizarnos, podemos obtener títulos habilitantes. Eso nos abre dos caminos importantes. Por un lado, nuestras embarcaciones tendrán condiciones sanitarias óptimas para la pesca, lo que mejorará la calidad de nuestros productos. Por otro, aumentará nuestra competitividad, y podremos comercializar en mercados más atractivos.