

**Manual del Programa de Higiene y Saneamiento para
Vehículos de Transporte Terrestre de Productos
Pesqueros y Acuícolas Para Consumo Humano**

EMPRESA.....

PLACA DE RODAJE

.....

CARROCERIA

.....

AÑO.....

INTRODUCCION

La Norma Sanitaria para las Actividades Pesquera y Acuícolas establecida por el D. S. N° 040-2001-PE, en el Título IV del Almacenamiento y Transporte, regula las características de diseño, construcción y equipamiento, incluyendo los aspectos operativos y de higiene y saneamiento que deben cumplirse para el almacenamiento y transporte de los productos frescos, refrigerados, congelados o curados, con la finalidad que mantengan la calidad y garanticen la inocuidad de los productos transportados. Las actividades de transporte de recursos hidrobiológicos , contempla la aplicación del Capítulo II Requerimientos de Diseño y Construcción, artículos 31° y 32° y del Capítulo III Requerimientos operativos en el almacenamiento, Artículo 33°, 34°, 35, 36 y 37.

Asimismo, la Norma Sanitaria de Moluscos Bivalvos Vivos, D. S. N° 007-2004-PRODUCE, incluye en el Título V Transporte, Capítulo II Diseño, Construcción y Equipamiento Artículo 38°, y el Capítulo III Requerimientos Operativos, Artículo 39° y 40°; las condiciones de diseño, construcción, equipamiento, manipuleo higiénico y control de temperatura de moluscos bivalvos vivos transportados en vehículos de transporte terrestre.

El transporte terrestre de productos pesqueros y acuícolas forma parte importante de la cadena productiva para garantizar la inocuidad, preservando la condición sanitaria de las materias primas y productos terminados manteniendo además la cadena de frío y las condiciones de higiene con que deben efectuarse esta actividad.

DEFINICIONES

- Agua Limpia: Es el agua dulce o de mar exenta de contaminación microbiológica, sustancias nocivas y/o plancton productor de biotoxinas en cantidades que puedan afectar la salubridad de los productos pesqueros.
- Desinfección: Es la reducción del número de microorganismos especialmente patógenos a un nivel que no cause daño al consumidor, sin menoscabo de la calidad, mediante agentes químicos y/o métodos higiénicamente satisfactorios.
- Inocuidad: La garantía que el pescado o producto pesquero es aceptable para el consumo humano y que, de acuerdo con el uso a que se designan, no causara daño al consumidor cuando es preparado y/o consumido. Característica de estar exento de riesgo para la salud humana.
- Limpieza: La remoción de suciedad, residuos de alimento, grasa u otros.

PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO

1. Propósito

Elaborar, implementar y aplicar un programa de Higiene y Saneamiento con la finalidad de asegurar las condiciones higiénicas para el transporte de recursos o productos pesqueros y acuícolas, previniendo exponer a los productos de la pesca a condiciones de riesgo para la salud de los consumidores, como contaminaciones directas o cruzadas desde las superficies, personal, hielo, que entran en contacto directo e indirecto o por malas prácticas de los manipuladores, garantizando la inocuidad de los productos transportados.

2. Base legal

El presente Programa de Higiene y Saneamiento tiene como referencias principales:

- D. S. N° 040-2001-PE “Norma Sanitaria para las actividades Pesqueras y Acuícolas”
- D. S. N° 007-2004-PRODUCE “Norma Sanitaria de Moluscos Bivalvos Vivos”

3. Responsabilidad

En el Art. 19° del Reglamento de la Ley de Creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera, D. S. N° 012-2013-PRODUCE; establece que el operador es el responsable de la seguridad sanitaria de los productos pesqueros y acuícolas, destinados al consumo humano, del cumplimiento de las normas sanitarias y del diseño, implementación y mantenimiento de un apropiado sistema de aseguramiento de la calidad.

Responsabilidades:

Dueño del vehículo de transporte

Responsable del buen mantenimiento y funcionamiento del vehículo isotérmico y/o frigorífico, de asegurar las condiciones sanitarias de los recursos o productos pesqueros y acuícolas a transportar.

Así como verificar, dirigir y convocar reuniones a su personal, con el objetivo de monitorear el cumplimiento y ejecución del Programa de Higiene y Saneamiento.

Conductor del vehículo de transporte

Responsable de asegurar las condiciones higiénico sanitarias del vehículo de transporte y de los recursos o productos pesqueros y acuícolas a transportar, además de verificar, la ejecución y control de los procedimientos, así como el correcto llenado de formatos de este manual.

Estibadores del medio de Transporte

Responsables de ejecutar y aplicar los procedimientos de higiene y saneamiento.

4. Aplicación de este manual.

Este manual se aplica al vehículo de Transporte:

Placa :

Carrocería :

Características referenciales del almacenamiento del medio de Transporte.

Cámara Isotérmica: Cámara con equipo de frío:

Otros: Carga útil:

5. Procedimientos:

En el vehículo de transporte se aplica un “Programa de Higiene y Saneamiento”, según Norma Sanitaria vigente con la aplicación de 04 procedimientos:

- 5.1. Procedimientos de Limpieza y Desinfección.
- 5.2. Control de Plagas.
- 5.3. Control de Compuestos Tóxicos.
- 5.4. Hábitos e Higiene de Personal.

5.1. Procedimientos de Limpieza y desinfección

5.1.1. Propósito

Eliminar y/o reducir los posibles contaminantes físicos, químicos y microbiológicos que contenga las superficies que van, o podrían entrar en contacto con los productos de la pesca.

5.1.2. Ámbito de Aplicación

A todas las superficies que entran o podrían entrar en contacto directo e indirecto con productos de la pesca y acuicultura, tales como: cajas plásticas, cámara de almacenamiento del medio de transporte (piso, pared, techo y puertas), palanas, parihuelas, ropa de trabajo del personal de estiba, sacos de hielo, entre otros.

5.1.3. Responsables

Los responsable de la ejecución, verificación y/o vigilancia del Procedimiento de Limpieza y Desinfección es el dueño y conductor del medio de transporte.

5.1.4. Frecuencia

El procedimiento de Limpieza y Desinfección se aplicará al inicio y al final del almacenamiento y transporte de recursos o productos pesqueros y acuícolas.

5.1.5. Procedimiento

A continuación se describe el Procedimiento de Limpieza y Desinfección a ser utilizado en las superficies que entran en contacto directo e indirecto con productos de la pesca y acuicultura:

- ✓ Recoger los residuos sólidos (material grueso y visible) de la cámara de almacenamiento con ayuda de escobillones, escobillas, entre otros.
- ✓ Acumular todos los residuos sólidos y almacenarlos para su disposición en lugares adecuados.
- ✓ Preenjuagar superficies
- ✓ Aplicar solución con detergente al 2% (10 litros de agua por cada 200 gr de detergente), dejar actuar y escobillar las superficies a limpiar (cajas, cámara de transporte (pisos, techo, pared y puerta), parihuelas, entre otros.
- ✓ Enjuagar con abundante agua limpia (potable o de mar).
- ✓ Realizar la desinfección con agua clorada a 100 ppm de cloro residual libre (10 lt agua x 20 ml de hipoclorito de sodio)
- ✓ Enjuagar con abundante agua limpia y dejar secar.

Para la aplicación del procedimiento de limpieza y desinfección se debe tener las siguientes consideraciones:

- ✓ Todos los equipos, materiales y utensilios que van o podrían entrar en contacto directo con los recursos o productos pesqueros y acuícolas, como: cajas plásticas, palanas, parihuelas ropa de trabajo del personal de estiba (botas, ropa de agua, guantes), entre otros; deben estar en buen estado de mantenimiento y deben ser lavados con solución detergente enjuagados con agua limpia y desinfectados.
- ✓ Los materiales y utensilios utilizados deben mantener un nivel adecuado de limpieza y desinfección.
- ✓ Del mismo modo se debe mantener la limpieza externa de la cámara y del vehículo del transporte.

5.1.6. Registro

Este procedimiento debe ser registrado con el llenado del formato N° 01.

5.2. Control de Plagas

5.2.1. Propósito.

Prevenir y eliminar la proliferación y anidamiento de plagas en el interior de la cámara de transporte terrestre que pueda causar contaminación a los recursos o productos de la pesca.

5.2.2. Ámbito de Aplicación.

A todos los compartimientos y superficies de la cámara de almacenamiento de transporte de productos pesqueros.

5.2.3. Responsables

El dueño y conductor del medio de transporte.

5.2.4. Frecuencia.

Al inicio y al final del almacenamiento y transporte.

5.2.5. Procedimiento:

- ✓ Al inicio de cada almacenamiento y transporte de productos pesqueros y acuícolas, se verifica la ausencia de posibles indicios de plagas en la cámara de almacenamiento, como anidamientos de insectos, presencia de heces de roedores u otros.
- ✓ Se prohíbe el acceso de animales domésticos a las cámaras de almacenamiento.
- ✓ Las puertas de las cámaras deben estar en buen estado de mantenimiento y deben contar con puertas herméticas para evitar el ingreso de plagas y anidamientos, las puertas deben permanecer cerradas una vez culminada las labores de limpieza y desinfección.
- ✓ Reducción de las áreas donde las plagas puedan alimentarse, vivir y reproducirse, mediante el mantenimiento y las condiciones de higiene del medio de transporte
- ✓ Destrucción de las plagas, que hayan logrado ingresar al medio de transporte.

5.2.6. Registro

Este procedimiento debe ser registrado con el llenado del formato N° 01.

5.3. Control de los Compuestos tóxicos

5.3.1. Propósito.

Manejo de los compuestos tóxicos tales como lubricantes, grasas, humos u otras sustancias empleados en las actividades del transporte, que puedan causar contaminación a los productos provenientes de la pesca y acuicultura,.

5.3.2. Ámbito de Aplicación.

A todos los productos químicos como petróleo, aceite hidráulico, cloro, detergentes, lubricantes, grasas, entre otros, que son utilizados en los medios de transporte terrestre.

5.3.3. Responsables

El dueño y conductor del medio de transporte, son los responsables de la ejecución y vigilancia del control de compuestos tóxicos.

5.3.4. **Frecuencia.**

Cada vez que realicen actividad propia del vehículo del transporte.

5.3.5. **Procedimiento o Estrategias de Prevención del Manejo de Compuestos Tóxicos.**

- ✓ Los compuestos tóxicos y sustancias peligrosas deben estar almacenados en un lugar adecuado, identificados y aislados de la cámara de almacenamiento.
- ✓ Se prohíbe arrojar combustibles, lubricantes, grasas o cualquier sustancia tóxica, dentro y en la parte externa de la cámara de almacenamiento.
- ✓ Se utilizará sustancias químicas en la cámara de transporte, sólo cuando no se esté transportando recursos o productos hidrobiológicos, al terminar de usarlos se deberá limpiar y desinfectar el área.
- ✓ El Responsable deberá registrar identificar y almacenar correctamente todo producto químico o sustancia tóxica que se manipule en el medio de transporte.
- ✓ El dueño y el conductor del medio de transporte debe asegurarse que el personal bajo su responsabilidad conozca la manipulación y los peligros que puedan ocasionar los productos tóxicos.

5.3.6. **Registro**

Este procedimiento debe ser registrado con el llenado del formato N° 01.

5.4 Hábitos e Higiene del Personal

5.4.1. **Propósito**

Evitar la contaminación de los productos de la pesca por todo aquel personal que ingresa a la cámara.

5.4.2. **Ámbito de Aplicación.**

Al personal responsable, estibadores y todo personal que ingrese y manipule los recursos y productos en la cámara de almacenamiento.

5.4.3. Responsables

Dueño, conductor y a todo el personal que ingrese a la cámara de almacenamiento de productos pesqueros y acuícolas.

5.4.4. Frecuencia.

Al inicio, durante y al final del almacenamiento y transporte.

5.4.5. Procedimiento y Acciones de Control de Higiene y Hábitos del Personal.

- ✓ El personal que labora al interior de la cámara de almacenamiento debe estar provisto de indumentarias exclusiva de trabajo (ropa de agua, botas, guantes impermeables, gorra y otros), limpias y en buen estado.
- ✓ El personal no debe contar con anillos pulseras, relojes, collares y otros.
- ✓ No se debe ingerir alimentos y bebidas durante los trabajos de estiba o descarga de la cámara de almacenamiento del vehículo isotérmico.
- ✓ El personal debe mantener las manos limpias, uñas cortas y limpias y el cabello corto y protegido.
- ✓ El personal de estiba debe lavarse y desinfectarse las manos antes realizar sus funciones, las heridas y cortes de las manos deben protegerse con guantes ser un medio de contaminación en la manipulación de los productos pesquero.
- ✓ El responsable de la cámara deberá vigilar la salud del personal; las personas que sufre de diarreas, vómitos, fiebre u otro síntomas, no deben manipular pescado, deben comunicar a su superior cualquier enfermedad o síntoma, que pueda ser medio de contaminación en la manipulación de los productos pesqueros.
- ✓ En caso de que el vehículo de transporte de la cámara cuente con estibadores propio directo e indirecto con productos de la pesca y acuiculturas, deben contar con certificados y/o constancia médica.
- ✓ Está prohibido las prácticas antihigiénicas al interior de la cámara (escupir, miccionar, andar descalzo, comer, beber, fumar y otros).

- ✓ Está prohibido el almacenaje de ropa y objetos personales, repuestos y otros en el interior de la cámara, antes, durante y después de las labores de estiba y transporte.

5.4.6. **Registro.**

Este procedimiento debe ser registrado con el llenado del formato N° 01.

CONTROL DE HIGIENE Y SANEAMIENTO

Placa : matricula :

Hora de inicio: Hora Final: Fecha:

I. Control de Higiene y Saneamiento						
Procedimiento	Descripción	Evaluación				Medidas Correctivas
		Inicio de labores		Final de labores		
		Si	No	Si	No	
I. Limpieza y Desinfección de Superficies de la camara de almacenamiento de transporte	Se encuentra limpia y desinfectada las superficies de la camara de almacenamiento al inicio y al final del almacenammiento.					
	Los utensilios (palanas,cajas y otros) son faciles de limpiar y desinfectar, son almacenados en lugares adecuados.					
	Las superficies interiores de la camara (piso, pared,techos y puertas) se encuentran limpias y desinfectadas.					
	Utensilios , sustancias y equipos (herramientas,repuestos y otros),son almacenados en lugares especificos.					
	Poseen recipiente bolsas para el almacenamiento y disposicion de residuos.					
II. Control de Plagas	Se verifica la ausencia de plagas (insectos, roedores,etc.) al inicio de cada labor de estiba					
	Se evidencia el acceso de animales domesticos(perros,gatos,aves,etc) a las camaras					
	Presencia de plagas en el interior de la camara (Indicar el tipo de plaga observada).					
III. Control de Compuestos Tóxicos	El combustible,aceites,compuestos toxicos y otros son identificados y almacenados en un lugar adecuado alejados de la camara de almacenamiento.					
III. Hábitos / Higiene de Personal	El personal o estibadores poseen indumentaria de trabajo limpia, adecuada y en buen estado.					
	Se realiza practicas antihigienicas al interior de la camara como : fumar, escupir ,miccionar u otros.					
	Se almacena ropa u otros objetos personales en las camaras de almacenamiento.					
	Se ingiere alimentos o bebidas durante la estiba al interior de ls camara.					
	El personal presenta heridas y cortes visibles					
	El personal presenta alguna enfermedad o sintoma de enfermedad.					
	El personal presenta anillos pulseras ,relojes,collares y otros					
El personal tiene las manos limpias uñas cortas y limpias; cabello corto o amarrado.						

OBSERVACIONES: _____

.....
 Firma del Responsable de la Camara de Transporte