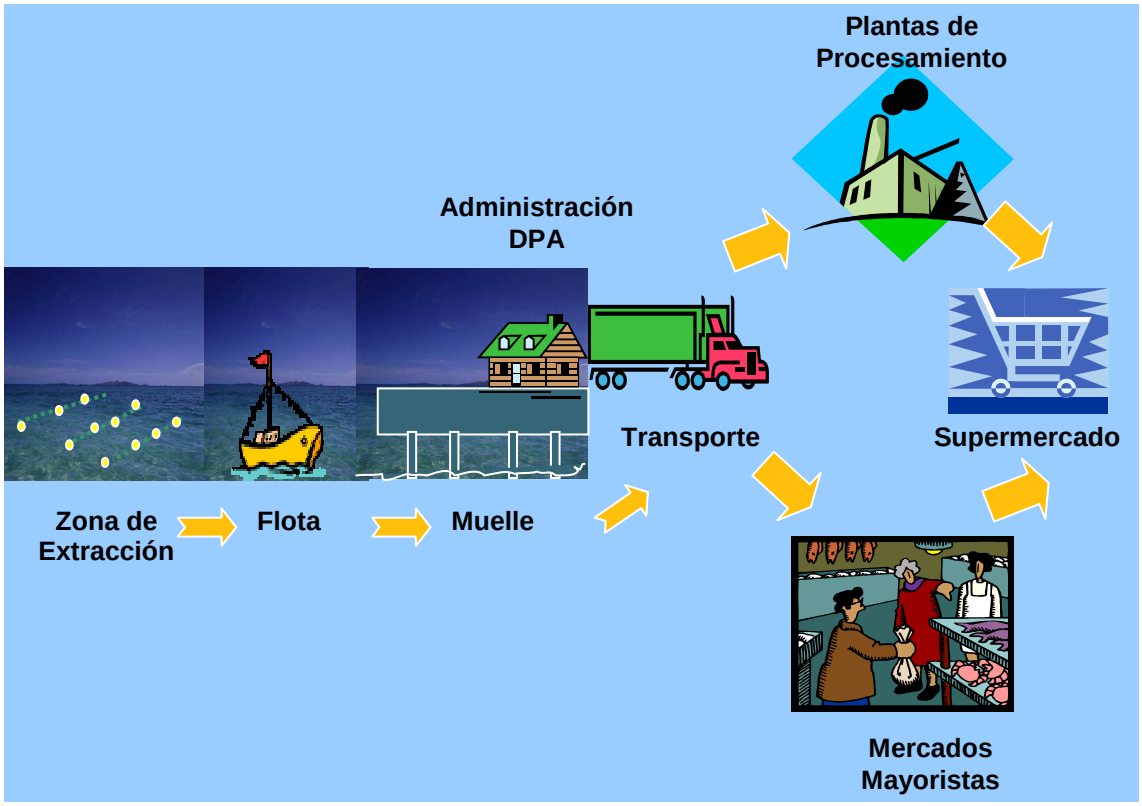
ESCAES
ESCUELA CAMPESINA DE EDUCACIÓN Y SALUD

Manos Unidas

Programa «Desarrollo Integral en las Caletas de la Bahía de Sechura»

BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE Y SANEAMIENTO EN LA PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS



Sechura Perú
2009

Gobierno de Navarra
Departamento de Bienestar Social, Deporte y Juventud

Cooperación Navarra al Desarrollo

Buenas Prácticas de Higiene

© Escuela Campesina de Educación y Salud
ESCAES
2009

Coordinación General: Dra. María del Carmen Parrado Novoa
Dirección: Mg. Delicia Coronado Rivera
Coordinación Local Ing. Úrsula Ormeño Gordillo
Elaboración: Blgo. Héctor Fiestas Chanduví
Ing. Jorge Castillo Farías
Tco. Alex Acasiete Reyes
Diagramación y composición: ESCAES

Sede Sechura
Dirección: AH Vicente Chunga Aldana Mz «D2» Lt. 14 Sechura- Perú
Teléfono: (074) 377791
Correo Electrónico: escaespesca@terra.com.pe

Sede Lima
Dirección: Junín 589 Magdalena- Lima Perú
Teléfono - Fax: (01) 461 3047
Correo Electrónico: escaes@terra.com.pe

Presentación

La imperiosa necesidad de establecer un programa de gestión y acciones dirigidas al control y vigilancia de las áreas de producción, así como de las actividades de extracción, desembarque, procesamiento y comercialización de moluscos bivalvos en todas sus etapas, a fin de que se reduzcan los problemas de inocuidad alimentaria y para determinar la supervisión obligatoria de prácticas correctas de higiene, son temas que tratamos de profundizar a través de la presente cartilla sobre "Buenas Prácticas Sanitarias" dentro del Programa de Desarrollo Integral en las Caletas de la Bahía de Sechura que la ONG ESCAES viene llevando a cabo con el apoyo financiero de **MANOS UNIDAS y del GOBIERNO DE NAVARRA - COOPERACION NAVARRA AL DESARROLLO.**

ESCAES viene desarrollando en forma permanente cursos de capacitación y asesoramiento, con el propósito de orientar el trabajo de los pescadoresartesanales que aspiran a desarrollar la actividad de la maricultura, en un esfuerzo para que el "extractor de marisco" de la Bahía de Sechura pueda conseguir una mejor forma de vida. **«Para que tengan vida en abundancia» (Jn 10,10)**

.

.

Introducción

La aplicación de prácticas adecuadas de higiene y sanidad en el proceso de cultivo y extracción de los recursos hidrobiológicos, reduce significativamente el riesgo de intoxicaciones a la población consumidora, así mismo el tomar medidas preventivas para proteger el recurso ante posibles contaminaciones contribuye a formar una imagen de calidad y adicionalmente a evitar sanciones legales por parte de la autoridad sanitaria.

Esta cartilla incluye los lineamientos para el cumplimiento de las condiciones y requisitos de seguridad sanitaria y de calidad que deben reunir los moluscos bivalvos y recursos hidrobiológicos en general destinados directamente al comercio o a su procesamiento para consumo humano.

El presente documento ha sido desarrollado en base al "Manual de Residuos Sólidos" elaborado para cada Asociación de pescadores-maricultores del Litoral de Sechura.

Antecedentes Generales

Proceso Productivo

Durante este proceso en el área de mar, el producto está sometido a un monitoreo constante y sostenido, teniendo los responsables técnicos información del comportamiento de las condiciones ambientales y sanitarias de la zona, en correspondencia con los programas de Vigilancia y Control Sanitario de Moluscos Bivalvos, siendo ello de responsabilidad absoluta de los titulares del área de repoblamiento e inspeccionada por la Autoridad Sanitaria (Instituto Tecnológico Pesquero del Perú – ITP) cumpliendo de esta forma con las normas vigentes para la habilitación sanitaria.

Los principales objetivos de este programa son:

- Asegurar la inocuidad de los moluscos bivalvos en la comercialización.
- Vigilar y detectar la posible presencia de eventos tóxicos y/o nuevas toxinas y/o contaminantes microbiológicos ambientales.
- Establecer y mantener una base de información accesible.

El programa de Vigilancia y Control Sanitario (PVCS) comprende una serie de actividades sincronizadas, dirigidas a minimizar, reducir y prevenir los riesgos a la salud pública.

Antecedentes Específicos

En la guía se describe, por tanto, la actuación a llevar a cabo en cada una de las áreas de mayor importancia sanitaria **(prevención, control e higiene)**, que deberán adaptarse a las características peculiares de cada actividad productiva y cuya aplicación rigurosa dará lugar únicamente a una reducción de la incidencia de contaminación, sino también al control de riesgos de otras enfermedades.

I.- Deberes del Personal:

1) Mantener estrictas condiciones de higiene en todo momento.
2) No fumar, no comer, no mascar chicle, no hablar con la boca descubierta sobre los recursos extraídos.
3) No escupir en el área de manipuleo.
4) No trabajar en estado etílico.
5) Tomar las precauciones en caso de tener heridas, si es el caso no trabajar en ese estado.
6) Lavarse y desinfectarse las manos antes de iniciar las labores y cada vez que abandone el área de trabajo para ir al baño o tocar algún objeto, utensilio o superficie que no ha sido lavada o desinfectada.

7) Avisar si se encuentra enfermo, con gripe, fiebre, tos, diarrea, etc.

8) Lavar y desinfectar los utensilios que va a utilizar antes de realizar cualquier tarea, al término de la jornada dejarlos limpios y desinfectados.
9) Tener siempre un recipiente con agua clorada con 100 ppm. para lavar y desinfectar los utensilios.
10) Verificar el estado del recurso en la cosecha (buen estado).
11) Usar la indumentaria adecuada.
12) Cumplir con las instrucciones de trabajo, de limpieza y desinfección de los equipos y herramientas.
13) Manipular los recursos con calidad hasta su destino final.

II.- CULTIVO Y MANEJO

2.1. EXTRACCIÓN DE SEMILLA

- La semilla deberá ser extraída fuera de las 2 millas de los efluentes de las industrias, desembocadura de los ríos etc.
- Colocar la semilla en superficies limpias para su posterior selección
- Cuantificar ya sea en manojos o por volumetría a través de muestreos, colocarlos en malla y mantenerlos en el agua.

2.2. TRANSPORTE DE SEMILLA

- Cumplir con el plan de Saneamiento.
- Colocar la semilla bajo sombra. (Manta de yute o protegido con un toldo).
- Humedecer el recurso en el transcurso del viaje.

2.3. SIEMBRA

- Se sembrará enviando los capachos con el buzo para que este los disperse uniformemente.
- Cumplir con el Plan de Saneamiento e Higiene.

2.4. CULTIVO- MANEJO

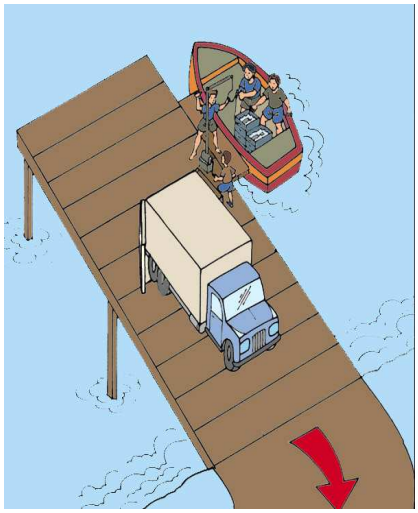
- En el área no se verterán aguas de alto riesgo ni residuos sólidos.
- El área estará demarcada por 4 banderines y el corral demarcado por 4 boyas.
- Los residuos sólidos y líquidos se recogerán una vez cada 3 días por la embarcación pesquera recolectora, cada 15 días se hará un mantenimiento del corral sacando algún contaminante (peligro) y presencia de predadores.

- El área será monitoreada por el ITP, autoridad sanitaria de acuerdo a su programa.
- Se cumplirá con el Plan de Saneamiento e Higiene.
- Mensualmente se registrará un muestreo sobre la talla (altura de concha e índice gonádico de la concha de abanico).

- Se colocará 2 corrales de 1m² de forma estratégica para determinar mortalidad, supervivencia y otros.

2.5. COSECHA

- Se realizan con E/P debidamente ambientadas las que se le informará al ITP.
- Se realizará cuando la concha de abanico cultivada tenga una talla mayor a 6.5cm. de altura valvar.
- Se cumplirá con el plan de saneamiento e higiene.
- Se extrae la concha de abanico por buzos en capachos, los que son subidos hacia la E/P cosechadoras, luego se procede a verterlos en una cubeta limpia y desinfectada para observar su estado, talla y otras características para luego colocarlos en baldes (determinar Nº de manojos por balde, muestreo) y de allí se deposita en sus respectivas mallas.



- Por cada malla se colocará 2 baldes de concha de abanico cosechado.
- Al momento de transportarlos ir roseando agua de mar siendo tomados de lugares no contaminados.
- No dejar que el sol actúe sobre el recurso cosechado y transportar lo más rápido posible.

- El despacho debe ser realizado siguiendo estrictamente normas de sanidad.
- El desembarque se hará en lugares autorizados por el ITP.
- Las infraestructuras de desembarque deben estar limpias y desinfectadas.

REGISTROS

Registro I. BUENAS PRÁCTICAS DE ACUICULTURA (BPA)

Registro de Extracción de Semilla: __Zona Isla_____

Registro de Recurso Extraído: ___Concha Abanico_____

Fecha	Hora	Nombre de la E/P Extractora	Matrícula de la E/P	Nombre del Armador	Cantidad Extraída (Manojos)	Talla Promedio (mm.)	Observaciones
31/03/09	10:00	Sandokan	Ti - 1203	Jaime Cone	250	45	Producto OK

Firma del Extractor

Firma del RAR

Registro II. REGISTRO DE MUESTREOS MENSUALES

Registro del Recurso Evaluado: _____

Mes Muestreado	Fecha	Nombre de la E/P Muestreadora	Nombre del responsable de Muestreos	Mortalidad (%)	Supervivencia (%)	Talla Promedio (mm.)	Índice Gonádico (%)	Observaciones
MARZO	14/03	Sandokan	Alex Palomino	5.0	95.0	75.0	18.0	Momento propicio para la cosecha
ABRIL								
MAYO								
JUNIO								
JULIO								

Firma Responsables	Marzo	Abril	Mayo	Junio
Firma Muestreador	José Fiestas Jacinto			
Firma del RAR	Wilder Cotrina Oyarce			

Registro III. REGISTRO DE MANTENIMIENTOS QUINCENALES

Registro del Recurso Evaluado: _Concha Abanico_____

Meses Controlados	Quincenas Evaluadas	Recurso	Cantidad	Condición del Área	Firma del Buzo	Firma del RCAC
MARZO	**DEL** 16 marzo **Al** 30 marzo	Caracol pulpo	8 baldes 10 Kg.	Limpia Presencia		
	DEL					
ABRIL	**DEL**					
	DEL					
MAYO	**DEL**					
	DEL					

Acciones Realizadas: _____

_____

_____

Registro IV. REGISTRO DE MUESTREOS EN COSECHA

Fecha de Cosecha	Hora	Recurso Cosechado	Cantidad (manojos)	Talla Promedio (mm.)	Rendimiento (Kg./manojo)	Observaciones	Firma del RCAC	Firma del RAR
30/03/09	9:00	Concha Abanico	200	75	1.5	Producto OK		

III. CONDICIONES DE LIMPIEZA DE LAS SUPERFICIES QUE ENTRAN EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS

Propósito

Todas las superficies que entran en contacto con los alimentos que deberán estar limpias y libres de contaminación que signifique riesgo sanitario para el producto.

3.1. EMBARCACIÓN EXTRACTORA DE SEMILLA

Pasos para su lavado y desinfección

1. Lavar con abundante agua salada y sacar cualquier peligro de contaminación de la E/P.
2. Lavar con agua de 100 ppm. de cloro libre toda la E/P, especialmente la que entrará en contacto con el recurso a extraer.
3. Mismo procedimiento después de terminada sus actividades.
4. El agua de achique no deberá contener peligros químicos y ésta se realizará en puerto.

3.2. DE LA E/P TRANSPORTADORA DE SEMILLA

1. Deberá haber sido lavada y desinfectada siguiendo los procedimientos de la E/P extractora de semilla.
2. Su agua de achique no deberá contener peligros químicos y este se realizará en puerto, nunca en el área de cultivo.

3.3. DE LA E/P "GUARDIAN"

1. Cada 3 meses se limpiará su obra viva.
2. Anualmente se pintará la obra viva y obra muerta y cubierta así como su respectivo mantenimiento a nivel de casco en el varadero de la Caleta de Parachique.

3.4. DE LOS CAPACHOS

Los capachos deberán tener una cinta de color naranja que identifica de la Asociación de Pescadores Artesanales LUBER de Parachique estos deberá manipularse usando guantes de hilo:

1. Lavarlos con agua 25ppm de cloro, antes que se coloque el recurso extraído.
2. Lavar los capachos después de terminada la actividad de extracción.
3. Solo se usarán una sola vez después de su tratamiento.
4. Su tratamiento es en tierra que consiste en:
   a. Lavar los capachos primero con agua de mar tratando de sacar cualquier partícula extraña.

b. Lavar los capachos con agua dulce potable a 0,5ppm de cloro libre.
c. Colocarlos en una bandeja limpia y desinfectada.
d. Lavar otra vez los capachos con agua a 25ppm. de cloro libre.
e. Enjuagar con abundante agua dulce.
f. Colocar los capachos en agua libre por espacio de 5 minutos.
g. Sacarlos y tenderlos para su secado.
h. Luego coloque los capachos secos en una cubeta taponada y colóquelos en su almacén respectivo de la embarcación antes de partir.
i. El tratamiento se realiza un día antes de usarlo.

3.5. DEL PERSONAL A BORDO

1. Los marroquines se lavan y desinfectan en tierra en recipientes de óptimas condiciones, usando para el lavado agua potable a 0.5ppm para luego desinfectarlos a 25ppm de cloro libre.
2. Las tocas y tapabocas se lavaran después de cualquier actividad.
3. Los guantes de hilo (tripulantes) y de jebe (buzos) deben lavarse y desinfectarse después de cada faena.

3.6. DE LOS BUZOS

1. Usarán guantes de jebe de color negro/ naranja para extraer el recurso concha de abanico “Argopecten purpuratus”
2. Los trajes de buzo se deben lavar después de faena con agua dulce.

3.7. OTROS UTENSILIOS

1. Cualquier utensilio que entre en contacto con el recurso extraído directa o indirectamente deberá estar desinfectado y limpio.

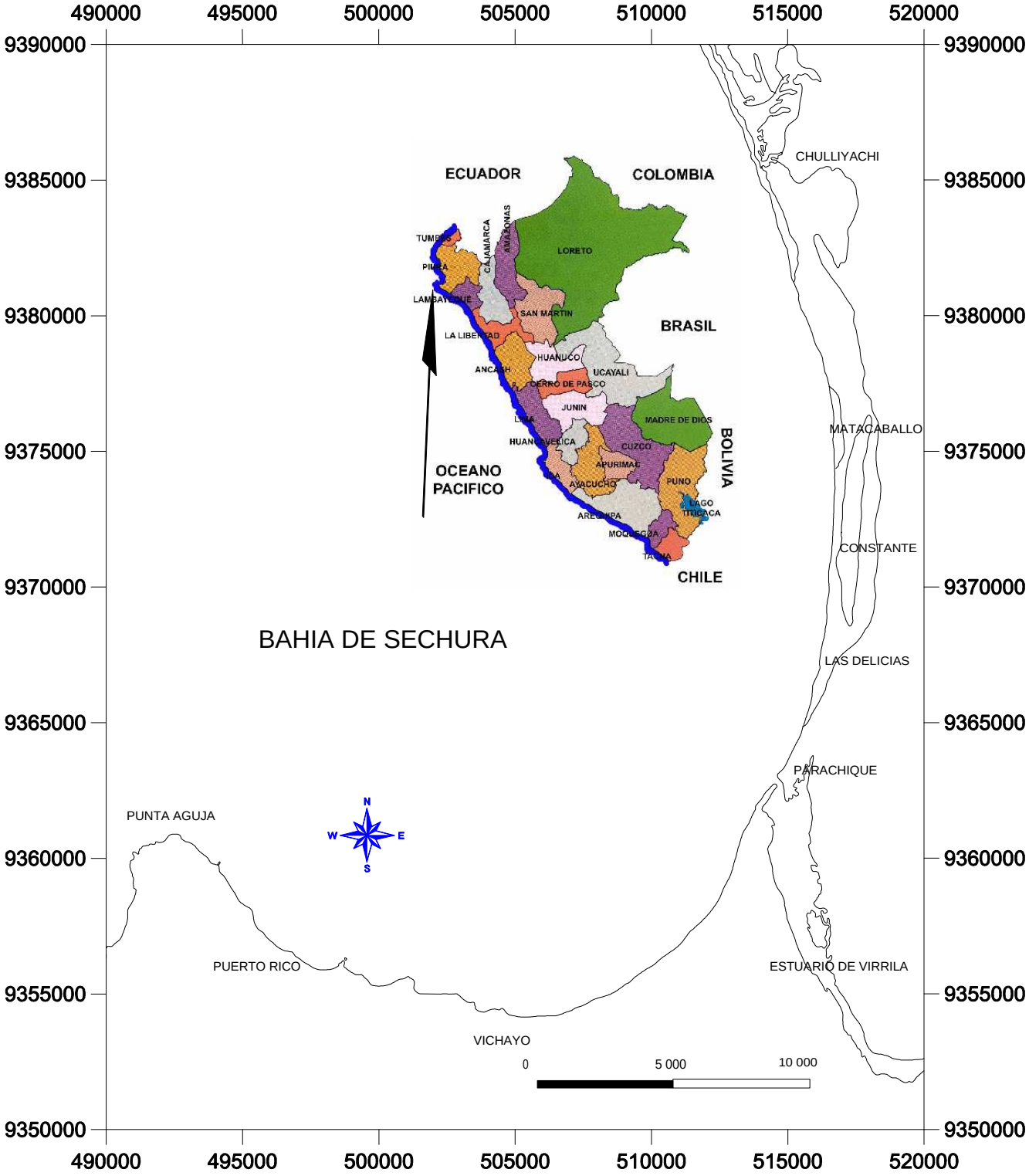
IV PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA

Para evitar cualquier contaminación cruzada de cualquier tipo, se establece lo siguiente:

1. El motorista, los buzos no podrán ubicarse en el área donde va ubicada la concha de abanico durante su manipulación.
2. Las mallas de una E/P no puede ser ocupada por otra que las necesite, mas aún entre una E/P transportadora de semilla y una transportadora de cosecha, denominándose a esto de bajo riesgo.
3. Los tamices a usar deben ser propios de cada embarcación.
4. Cuando exista extracción con mareas rojas el área será llamada de alto riesgo.
5. Todas las operaciones a bordo son denominadas de bajo riesgo.
6. La tarea del guardián y sus actividades que realiza son denominadas de alto riesgo.

La ONG ESCAES viene desarrollando el Programa "Desarrollo Integral en las Caletas de la Bahía de Sechura" con el apoyo financiero de MANOS UNIDAS Y EL GOBIERNO DE NAVARRA – COOPERACION NAVARRA AL DESARROLLO.
En el componente de desarrollo productivo viene apoyando a 18 Asociaciones de Pescadores-Maricultores que reúnen alrededor de 630 socios/as, con el fin de desarrollar competencias para la producción tecnificada de recursos hidrobiológicos a través de las áreas de repoblamiento en la Bahía de Sechura.

Dada la necesidad de los pescadores-maricultores de poder cumplir con las exigencias sanitarias para la producción sostenible de moluscos bivalvos en la zona, ESCAES en coordinación con el Instituto Tecnológico Pesquero (ITP) lleva a cabo capacitaciones sobre **"Requerimientos sanitarios y de calidad de los moluscos bivalvos para las áreas de producción y de extracción-recolección",** la que están orientadas a fortalecer las capacidades técnico-productivas de los pescadores-maricultores en la aplicación de buenas prácticas de higiene y manipulación en el cultivo, extracción, desembarque y transporte de moluscos bivalvos vivos, así como en la aplicación de sistemas de trazabilidad basados en la normativa sanitaria pesquera.


490000
495000
500000
505000
510000
515000
520000
9390000
9385000
9380000
9375000
9370000
9365000
9360000
9355000
9350000
ECUADOR
COLOMBIA
BRASIL
BOLIVIA
CHILE
OCEANO PACIFICO
TUMBES
PIURA
CAJAMARCA
AMAZONAS
LORETO
LAMBAYEQUE
SAN MARTIN
LA LIBERTAD
HUANUCO
ANCASH
UCAYALI
PASCO
JUNIN
LIMA
MADRE DE DIOS
HUANCAVELICA
CUZCO
APURIMAC
AYACUCHO
PUNO
LAGO TITICACA
AREQUIPA
MOQUEGUA
TACNA
CHULLIYACHI
MATACABALLO
CONSTANTE
LAS DELICIAS
PARACHIQUE
BAHIA DE SECHURA
PUNTA AGUJA
PUERTO RICO
VICHAYO
ESTUARIO DE VIRRILA
N
S
E
W
0
5 000
10 000