

AUTORIDAD DE LOS RECURSOS ACUÁTICOS DE PANAMÁ

GUÍA SANITARIA PARA LAS EMBARCACIONES PESQUERAS INDUSTRIALES Y OPERACIONES EN RECINTOS PORTUARIOS DONDE SE EXPIDEN ZARPES DE PESCA POST-COVID-19 EN PANAMÁ

GUÍA SANITARIA PARA LAS EMBARCACIONES PESQUERAS INDUSTRIALES Y OPERACIONES EN RECINTOS PORTUARIOS DONDE SE EXPIDEN ZARPES DE PESCA POST-COVID-19 EN PANAMÁ

ÍNDICE

1. PLAN DE BIOSEGURIDAD DE FLOTA PESQUERA	
1.1. OBJETIVO.....	3
1.2. ALCANCE.....	3
1.3. Consideraciones generales sobre COVID19.....	4
1.3.1. Modo de transmisión	4
1.3.2. Periodo de incubación	4
1.3.3. Signos y síntomas.....	4
1.4. Medidas de prevención a considerarse en flota	4
1.4.1. COMITÉ DE COVID-19	4
1.4.2. Acciones iniciales.....	4
1.4.3. Regulación de acceso	5
1.4.4. Aplicación de POES.	5
1.4.5 Control de orden de salida y arribo de embarcaciones y tripulantes en puerto....	8
1.4.6. Acciones frente a casos sospechosos de COVID 19	10
Anexo 1.....	11
Encuesta.	
Anexo 2.....	10
Toma de temperatura personal.	

1. PLAN DE BIOSEGURIDAD DE FLOTA

1.1. OBJETIVO

Establecer la metodología y medidas apropiadas para prevenir el contagio de COVID-19 en los Puertos Nacionales, incluyendo sin limitar los puertos de Coquira, Puerto Caimito, Pedregal y Vacamonte, a bordo de embarcaciones pesqueras industriales, tomándose medidas para garantizar la salud de las personas, el control de la propagación del virus, a través de las metodologías que las autoridades sanitarias recomienden o establezcan y a su vez garantizar la continuidad de la actividad como responsabilidad en la cadena de suministro de la alimentación.

1.2. ALCANCE

Abarca todas las etapas para realizar zarpe en los muelles desde el acceso a las instalaciones por los tripulantes, hasta los procedimientos estandarizados de saneamiento en las embarcaciones.

1.3. Consideraciones generales sobre COVID-19.

1.3.1. Modo de transmisión:

La transmisión interhumana se produce por vía aérea, mediante gotas que son originadas al hablar, toser o estornudar por la persona contagiada y que alcanzan a una persona capaz de padecerla.

Otro medio de transmisión del virus, son las manos u objetos inanimados contaminados con secreciones, seguidas del contacto con la mucosa de la boca, nariz u ojos.

1.3.2. Periodo de incubación:

El período de incubación puede ser desde 2 hasta 14 días, lo cual podría variar según el caso.

1.3.3. Signos y síntomas:

Los síntomas del coronavirus (COVID-19) incluyen:

- Malestar general
- Tos seca
- Dolor de garganta
- Fiebre
- Disnea (dificultad para respirar)

1.4. Medidas de prevención a considerarse en flota.

1.4.1. COMITÉ DE COVID-19

Las empresas crearán un “Comité Especial de Salud e Higiene para la Prevención y Atención del COVID-19”, conformada por un mínimo de 2 personas en tierra y 1 persona abordo por embarcación, dependiendo de la cantidad de tripulantes en la nave y de las indicaciones recomendadas por la Autoridad de los Recursos Acuáticos de Panamá, en concordancia con las directrices y medidas sanitarias establecidas por el Ministerio de Salud

1.4.2. Acciones iniciales:

- Registro e identificación de grupos vulnerables (personas: mayor a 60 años, con discapacidad, con afecciones pulmonares o enfermedades crónicas). Todas las embarcaciones procurarán contar con tripulación menor a 60 años y que gocen de buen estado de salud.
- Equipamiento de Kits de prevención (gel/alcohol antiséptico, jabón de manos, papel toalla, mascarillas para personal).

- Equipos de higiene y sanitización.
- Provisión de termómetros y botiquín de emergencia.
- Divulgación a través de letreros de correcto lavado de manos.

1.4.3. Regulación de acceso:

Como medida de vigilancia y prevención en la garita de acceso a muelle se estará vigilando la temperatura de los marinos con su respectivo registro, la cual debe ser inferior a 38°C de lo contrario no podrá salir a su labor de pesca. De igual manera, se realiza proceso de desinfección de manos con alcohol yodado y de los calzados a través de pediluvio con desinfectante/esterilizante total.

Adicional se realizará entrevista para verificar si presentan algún otro síntoma o si ha tenido contacto con personas positivo COVID-19.

Como proceso de divulgación se entrega un plan de limpieza y desinfección a cumplir a bordo a cada capitán y a todos los tripulantes.

1.4.4. Aplicación de POES.

El Superintendente de flota con la coordinación del área de control de calidad son los encargados de coordinar el cumplimiento del programa de saneamiento en las embarcaciones para realizar la faena de manera segura. Dentro de los puntos incluidos en los procedimientos operativos estandarizados de saneamientos que se utilizarán como medida ante la prevención de COVID 19 están:

- Control y Seguridad del agua.
- Salud e Higiene del personal.
- Prevención de la contaminación cruzada.
- Aseo y Sanitización de equipos, utensilios y estructura.
- Control de plagas.

a. Control y Seguridad del agua.

El empleo de agua en cantidad y calidad adecuada es un punto esencial para garantizar la elaboración de los alimentos a bordo, lavado de manos, limpieza y desinfección de superficies de contacto.

Cada embarcación debe contar con un tanque de reserva de agua potable, el cual deberá ser recargado a través de una línea de agua potable en el muelle cada vez que llega el barco a descargar.

b. Salud e higiene del personal.

Los tripulantes deben contar con indumentaria limpia y en buenas condiciones para mantener la higiene a bordo de las embarcaciones, para ello la empresa les facilitará a sus marinos equipos de protección personal como uniformes de uso diario como botas, capotes, guantes, mascarillas, entre otros, que son de uso personal.

Adicional se debe mantener otro tanque para el uso del baño diario de los tripulantes. Dentro de las instalaciones de la embarcación se asignará a cada tripulante camas y cubiertos de uso personal. Al igual que se asignará un área para guardar sus utensilios de uso personal.

El personal debe tener buenos hábitos de higiene personal:

- Bañarse diariamente.
- Lavarse las manos con agua y jabón durante 30 segundos.
- Utilizar mascarilla, diariamente entregada.
- Evitar tocarse la cara, los ojos, la nariz y la boca, sin lavarse las manos previamente.

Para asegurar los buenos hábitos e higiene del personal es fundamental contar los servicios higiénicos y con estación de lavado de manos equipadas de acuerdo a lo establecido en la legislación que se mantiene en las embarcaciones.

Durante los días de pesca para asegurar la vigilancia de la salud de los tripulantes cada barco, deberá contar con termómetros laser para que cada día el capitán verifique la temperatura de cada tripulante y en caso de mantener algún marino por encima de 38°C deberá regresar al Puerto de zarpe y notificará a las autoridades correspondientes. Cada barco deberá contar con un botiquín de primeros auxilios.

Adicional los tripulantes deben cumplir con las siguientes medidas:

- No fumar.
- Mantener distancia a la hora de comer y que se realice en turnos para cumplir con el distanciamiento social, de acuerdo al espacio en la cocina.
- No escupir.
- Usar los equipos de protección personal.
- Desinfectar sus utensilios de uso personal.
- Lavarse las manos antes de comer y cada vez que sea necesario.
- Mantener ordenado y limpias sus áreas asignadas y sus artículos personales.
- El cocinero debe lavar y desinfectar con solución clorada los utensilios antes de cocinar, lavarse las manos y cubrirse la boca.
- En caso de presentar síntomas como fiebre, dolor en la garganta o tos seca se debe comunicar al capitán.

c. Prevención de la contaminación cruzada.

Todos los equipos y utensilios entregados son personales para así evitar la contaminación cruzada, por lo que los tripulantes deben cumplir con:

No compartir objetos personales (peine, toalla, ropa y otros) con los demás marinos.

d. Aseo y Sanitización de equipos, utensilios y estructura.

Antes de cada zarpe la embarcación será nebulizada con desinfectante/esterilizante total ambiental biodegradable.

Cada embarcación deberá contar con los elementos necesarios de limpieza y desinfección durante los días de pesca como: agua, detergentes, solución desinfectante, escobas, baldes, recogedores, manguera, guantes. Los cuales deberán mantenerse en área separada.

Esta etapa incluye las superficies que entran en contacto directo con los tripulantes y con la materia como cubierta, bodega, utensilios, recipientes, camarotes, cocina, baños.

Los baños mantendrán jabón de manos, papel toalla, papel higiénico, cesto de basura.

Todas estas áreas deberán limpiarse al inicio y a la finalización de cada faena, donde el capitán será el responsable de la verificación de su cumplimiento.

1.4.5. Control de orden de salida y arribo de embarcaciones y tripulantes en puerto.

Para eliminar cualquier posibilidad de aglomeración de tripulantes en el área de puerto, la Autoridad de los Recursos Acuáticos de Panamá emitirá los respectivos zarpes a las embarcaciones de acuerdo un plan de salida paulatino.

1.4.6. Acciones frente a casos sospechosos de COVID-19.

- Llamar inmediatamente al 169 y/o ROSA.
- Identificar y notificar a las personas que mantuvieron contacto con esa persona.
- Desinfectar el área de la persona y espacios comunes.
- Seguir las instrucciones y protocolo del Ministerio de Salud (MINSa).

Anexo 1

Cuestionario obligatorio para todos los tripulantes, previo a la salida de la embarcación.

Nombre y cédula: _____

Nombre de la embarcación: _____

1. Ha viajado recientemente vía aérea o ha estado en algún crucero? **Si / No**

2. Ha viajado recientemente desde una región clasificada como alto riesgo para COVID-19? **Si/ No**

3. Ha estado en contacto con alguien que tenga tos, fiebre, o dificultad respiratoria? **Si/No.**

4. Ha estado en contacto con alguien que haya dado positivo a la prueba COVID-19? **Si/No**

5. En los últimos 14 días usted ha presentado tos, fiebre o dificultad respiratoria?
Si/No

6. Usted está esperando los resultados de la prueba COVID-19? **Si/ No**

En caso que algún tripulante responda SI a alguna de las preguntas no podrá salir a bordo de la embarcación y se remitirá para seguir las instrucciones y protocolos del MINSA.

