RAFAEL PRADO
LITIGIO JUDICIAL Y ARBITRAL

GUÍA DE REACTIVACIÓN ECONÓMICA

- CRITERIOS DE FOCALIZACIÓN TERRITORIAL Y LA OBLIGACIÓN DE INFORMAR INCIDENCIAS DEL SECTOR PRODUCCIÓN PARA EL INICIO GRADUAL E INCREMENTAL DE ACTIVIDADES EN MATERIA DE **PESCA INDUSTRIAL** (CONSUMO HUMANO INDIRECTO)
- PROTOCOLOS SANITARIOS PARA INICIO GRADUAL E INCREMENTAL DE **PESCA INDUSTRIAL**

CRITERIOS DE FOCALIZACIÓN TERRITORIAL Y LA OBLIGACIÓN DE INFORMAR INCIDENCIAS DEL SECTOR PRODUCCIÓN PARA EL INICIO GRADUAL E INCREMENTAL DE ACTIVIDADES EN MATERIA DE PESCA INDUSTRIAL (CONSUMO HUMANO INDIRECTO)

RESOLUCIÓN MINISTERIAL 140-2020-PRODUCE
7 de mayo de 2020

I. PESCA INDUSTRIAL (CONSUMO HUMANO INDIRECTO) EFECTUADA POR TITULARES DE PERMISOS DE PESCA PARA LA EXTRACCIÓN DEL RECURSO ANCHOVETA PARA CONSUMO HUMANO INDIRECTO

a) Criterios de focalización territorial:

1. Contar con permiso de pesca para extraer recurso anchoveta para consumo humano indirecto vigente.
2. Contar con la asignación de un Límite Máximo de Captura por Embarcación para la Zona Norte Centro.
3. Las personas naturales y/o jurídicas que cuentan por permisos de pesca vigente para extraer recurso anchoveta para consumo humano indirecto en el marco de la Ley N° 26920, sin perjuicio de los mecanismos de asociación temporal de su LMCE contemplados en la normativa vigente, operarán de acuerdo a lo siguiente:

Sólo operarán las embarcaciones pesqueras que cuenten con una medida de 50 m3 hasta 110 m3 de capacidad de bodega.

- El armador que cuente con 1 embarcación podrá operar con la totalidad de la misma.
- El armador que cuente con 2 o más embarcaciones podrán operar con el 60% de la totalidad de su flota.

4. Las personas naturales y/o jurídicas que cuentan por permisos de pesca vigente para extraer recurso anchoveta para consumo humano indirecto en el marco del Decreto Ley N° 25977, sin perjuicio de los mecanismos de asociación temporal de su LMCE contemplados en la normativa vigente, operarán de acuerdo a lo siguiente:

Sólo operarán las embarcaciones pesqueras que cuenten con una medida de 50 m3 a más de capacidad de bodega.

- El armador que cuente con 1 embarcación podrá operar con la totalidad de su flota.
- El armador que cuente con 2 o más embarcaciones podrán operar con el 60% de la totalidad de su flota.

5. No embarcar a tripulantes mayores a 60 años o aquellos que presenten factores de riesgo ante el COVID-19, señalados en el numeral 7.3.4. del artículo 7 de la Resolución Ministerial N° 239-2020-MINSA.

6. Operar con el personal mínimo indispensable para garantizar el sostenimiento de sus operaciones críticas y el restablecimiento de las mismas, a niveles normales pasada la emergencia, así como garantizar las condiciones adecuadas para operar la nave de manera segura y competente conforme a lo dispuesto en el Decreto Supremo 015-2014-DE, a fin de velar por la protección y seguridad de la vida humana.

b) Supuestos obligatorios para informar incidencias:

1. En caso alguno de los tripulantes y/o trabajadores presente fiebre y evidencia de signos o sintomatología COVID-19, identificado por el profesional de la salud del Servicio de Seguridad y Salud en el trabajo.
2. En caso alguno de los tripulantes y/o trabajadores sea diagnosticado con alguna de las morbilidades que lo determine dentro del grupo de riesgo contemplado en los Lineamientos para la Vigilancia, Prevención y Control de la Salud de los Trabajadores con Riesgo a Exposición a COVID-19, aprobado mediante la Resolución Ministerial N° 239-2020-MINSA, o cumplan los 60 o más años de edad.

II. PESCA INDUSTRIAL (CONSUMO HUMANO INDIRECTO) EFECTUADA POR LOS TITULARES DE LICENCIA DE OPERACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE HARINA Y ACEITE DE PESCADO PARA CONSUMO HUMANO INDIRECTO:

a) Criterios de focalización territorial:

1. Contar con licencia de operación vigente para el procesamiento de harina y aceite de pescado para consumo humano indirecto.
2. Los titulares de las licencias de operación vigente para CHI situados en la zona Norte-Centro del litoral peruano, podrán operar sus plantas en la medida que cumplan, entre otros, con los "Lineamientos para la vigilancia de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19" del Ministerio de Salud, y, además, cumplir con las disposiciones sectoriales puestos por el ente rector.
3. No operar con personal mayores a 60 años o aquellos que presenten factores de riesgo para COVID -19 señalados en el numeral 7.3.4 del artículo 7 de la Resolución Ministerial N° 239-2020-MINSA.
4. Operar con el personal mínimo indispensable para garantizar el sostenimiento de sus operaciones críticas y el restablecimiento de las mismas, a niveles normales pasada la emergencia.

b) Supuestos obligatorios para informar incidencias:

1. En caso alguno de los trabajadores presente fiebre y evidencia de signos o sintomatología COVID-19, identificado por el profesional de la salud del Servicio de Seguridad y Salud en el trabajo.
2. En caso alguno de los trabajadores sea diagnosticado con alguna de las morbilidades que lo determine dentro del grupo de riesgo contemplado en

los Lineamientos para la Vigilancia, Prevención y Control de la Salud de los Trabajadores con Riesgo a Exposición a COVID-19, aprobado mediante la Resolución Ministerial N° 239-2020-MINSA, o cumplan los 60 o más años de edad.

III. MEDIDAS ESPECÍFICAS::

- Los criterios establecidos en los numeral 3 y 4 del literal a) del numeral I se aplicarán al inicio de la Primera Temporada de Pesca 2020 (Zona Norte -Centro).
- Luego de la evaluación realizada al desempeño de la flota pesquera y de ser favorable los resultados, se podrá incrementar de manera progresiva, el número de embarcaciones que realizarán operaciones de pesca, la misma que será autorizada mediante Resolución Directoral de la Dirección General de Pesca para Consumo Humano Directo e Indirecto, previa opinión de la Oficina General de Evaluación e Impacto de Estudios Económicos.
- Las personas naturales y/o jurídicas cuyas actividades han sido incluidas en la presente Resolución deben observar obligatoriamente las siguientes exigencias: i) Deben contar con el Plan para la vigilancia, prevención y control del COVID-19 en el trabajo, debidamente aprobado conforme a la Resolución Ministerial N° 239-2020- MINSA. ii) Deben cumplir con las medidas de protección sanitaria y precaución para prevenir la propagación del COVID-19 ante posibles casos de brotes a bordo de los buques de embarcaciones, que emita la Autoridad Marítima.

PROTOCOLOS SANITARIOS PARA INICIO GRADUAL E INCREMENTAL DE PESCA INDUSTRIAL

RESOLUCIÓN MINISTERIAL 139-2020-PROCUCE
7 de mayo de 2020

PROTOCOLO DE PESCA INDUSTRIAL

I. AMBITO DE APLICACIÓN

Aplica a las embarcaciones de la flota anchovetera industrial con permiso de pesca vigente, plantas de procesamiento de harina y aceite de pescado con licencia de operación vigente, aplicable a toda persona natural o jurídica de derecho público y privado.

II. DISPOSICIONES BÁSICAS

1. Las acciones más importantes para reactivar actividades son la implementación de medidas de higiene, limpieza y desinfección que permitan contar con un ambiente seguro para las personas.
2. Las medidas de protección individual (EPP) deben ser adecuadas y proporcionales al riesgo.
3. Las empresas deben involucrar a familiares directos de los trabajadores en las medidas de seguridad para lograr un ambiente seguro.
4. Las empresas deberán clasificar los puestos labores de acuerdo a lo indicado por RM No.239-2020-MINSA.
5. Se deberán poner en práctica las pruebas rápidas a los trabajadores de riesgo MEDIANO, ALTO y MUY ALTO según lo establece la RM No. 239-2020-MINSA.
6. Los Comités Descentralizados de Cumplimiento tienen como objetivo reforzar acciones de cumplimiento del presente Protocolo. Dichos comités se instalarán dentro de Asociaciones de Productores de Ingredientes Marinos –APROs (conformados por empresas pesqueras que operan en la zona, un representante de la capitanía de Puerto, uno del Programa de Control y Vigilancia de actividades pesqueras y acuícolas, con asistencia del MINSA y la SUNAFIL.

III. DISPOSICIONES SANITARIAS

1. **Infraestructura y Ambiente de Trabajo:**

   a) Mantener ambientes ventilados en las embarcaciones y plantas de procesamiento.
   b) Disponer equipos, vehículos y áreas de trabajo, con un distanciamiento de al menos 2mts entre trabajadores.
   c) Mantener servicios higiénicos y vestuarios en las mejores condiciones de limpieza y operativas posible.
   d) En el caso de embarcaciones pesqueras, los camarotes deben mantener distanciamiento necesario.

2. **Empleo de Equipos Protección Personal (EPPs):**

   a) Clasificación y uso de equipos es de acuerdo al riesgo del puesto de trabajo.
   b) Antes de su colocación y retiro de dichos equipos, se debe tener en cuenta la limpieza y desinfección de los mismos.

3. Lavado y Desinfección de Manos Obligatorio:

a) En la embarcación o la planta, se deberá definir un procedimiento para lavado de manos que involucre identificación de zonas de lavado de manos, así como la debida señalización de infografías.
b) Para el lavado se podrá utilizar jabón líquido o en barra.
c) Para la desinfección se usa agente desinfectante, es un complemento del lavado.
d) En la parte superior de cada punto de lavado o desinfección debe indicarse la ejecución correcta del método de lavado o desinfección mediante carteles.

4. Limpieza y Desinfección:

a) Empleador debe tener en su nómina, personal de limpieza, el cual contará con EPP y capacitación previa necesaria. En caso se cuente con servicios de tercerización para ello, el empleador deberá proveer de información adecuada para la limpieza.
b) Los procedimientos de limpieza y desinfección deben comprender infraestructura, equipos, materiales, vehículos para el desarrollo de las operaciones.
c) No está permitido desinfectar a las personas haciendo uso de los llamados túneles de desinfección.
d) La fumigación se puede realizar sobre superficies inertes, no para superficies vivas.

5. Manejo de Residuos Sólidos:

Establecer puntos estratégicos para acopio de EPP usados, material descartable posiblemente contaminado (guantes, mascarilla u otro) para adecuado manejo.

6. Prevención de Contaminación Cruzada:

En áreas productivas se deberá tener en consideración la contaminación cruzada que puede estar relacionada con: uso de teléfonos, escritorios, oficinas, servicios higiénicos, vestuarios, herramientas y equipos de trabajo de otros trabajadores; utensilios de limpieza, vehículos accionamiento de recipientes de RRSS, restricción de uso del aire acondicionado, uso de guantes, rutas y tiempos de despacho o recepción de mercadería.

IV. DISPOSICIONES DE CONTROL OPERATIVO

1. Previo al inicio de operaciones, implementarán un periodo de aislamiento necesario para sus trabajadores y dotaciones respectivamente, los cuales incluirán una prueba rápida de COVID-19.
2. Personal considerado como grupo de riesgo no deberá participar en las labores que implique un contacto físico con las personas. Se mantendrá en cuarentena domiciliaria hasta el término de la Emergencia Sanitaria.

3. Se debe evaluar riesgos inherentes a las **operaciones propias de la flota anchovetera industrial**, como: labores de monitoreo y búsqueda, coordinación de proceso, inicio de cala, operación de gareteo, operación de vitado de la red, operación de envasado de la pesca, muestreo de anchoveta y arribo al puerto, a fin de implementar medidas que permitan prevenir y controlar la infección de COVID-19.
4. En **empresas procesadoras de harina y aceite de pescado** se deberán identificar riesgos inherentes a: bombeo de muelle/chata, recepción de materia prima, tolva de pesaje, almacenamiento de pescado, proceso de cocción, prensado, evaporación, secado, enfriado y mollenda, etc., a fin de implementar medias que permitan prevenir y controlar la infección de COVID-19.
5. Se promoverá que trabajadores eviten el uso de transporte masivo cuando se dirija al y del centro de trabajo.
6. En embarcaciones pesqueras, si nadie de la tripulación está afectado con COVID-19, la embarcación es un espacio que ofrece aislamiento con terceras personas y debe mantenerse así el máximo del tiempo posible, evitando entrar en puerto hasta que no se disponga de capturas suficientes.
7. Es fundamental que los miembros de la tripulación, cuando estén en tierra, extremen las medidas de aislamiento social vigente, limitándose a los contactos imprescindibles.

V. CONTROLES DE INGRESO AL PERSONAL

1. El control de la temperatura diaria (al ingreso y salida) es aplicable a todo el personal de la embarcación así como de terceros de las embarcaciones pesqueras y/o plantas de procesamiento. Se aplica a todo el personal, incluso visitas (proveedores y autoridades).
2. Además del control de temperatura, el responsable de la Seguridad y Salud de trabajadores deberá evaluar la sintomatología COVID-19.

VI. ACCIONES FRENTE A UN CASO DE PERSONA CON COVID-19

1. En **embarcaciones pesqueras**. Se confinará a la persona en un camarote específico, de acceso restringido y ventilado. En caso el trabajador deba salir del camarote, deberá hacerlo con mascarilla quirúrgica y lavado de manos constante.
2. En **plantas de procesamiento**. Se aislará a la persona en tanto se pueda hacer arreglos necesarios para su envío a su domicilio o al centro de salud que corresponda. Luego se activará un proceso de limpieza y desinfección riguroso del lugar donde haya sido retenido.

VII. ACCIONES FRENTE AL RETORNO O REINGRESO AL CENTRO DE LABORES

El personal que se reincorpora luego del “alta epidemiológica” de COVID-19, deberá usar de manera rigurosa los EPPs proporcionados por el empleador según su puesto de trabajo, durante su jornada laboral, recibirá monitoreo de sintomatología COVID-19 por 14 días y se ubicará en un lugar de trabajo no confinado.

VII. ACCIONES FRENTE AL RETORNO O REINGRESO AL CENTRO DE LABORES

El personal que se reincorpora luego del "alta epidemiológica" de COVID-19, deberá usar de manera rigurosa los EPPs proporcionados por el empleador según su puesto de trabajo, durante su jornada laboral, recibirá monitoreo de sintomatología COVID-19 por 14 días y se ubicará en un lugar de trabajo no confinado.

VIII. SENSIBILIZACIÓN DE LA PREVENCIÓN DEL CONTAGIO EN EL CENTRO DE TRABAJO

1. Brindar información sobre COVID-19 y medios de protección laboral en carteles y lugares visibles.
2. Exponer importancia de lavado y desinfección de manos, toser o estornudar cubriéndose la boca, no tocarse el rostro.
3. Sensibilizar sobre importancia de reportar inmediatamente sobre posibles síntomas.

PROTOCOLO EMBARCACIONES PESQUERAS INDUSTRIALES DE MADERA

I. AMBITO DE APLICACIÓN

Aplica a las embarcaciones de la flota anchovetera de madera industrial con permiso de pesca vigente, regida por los alcances de la Ley N° 26920.

II. DISPOSICIONES BÁSICAS

1. Las acciones más importantes para reactivar actividades son la implementación de medidas de higiene, limpieza y desinfección que permitan contar con un ambiente seguro para las personas.
2. Las medidas de protección individual (EPP) deben ser adecuados y proporcionales al riesgo.
3. Los armadores deben involucrar a familiares directos de los trabajadores en las medidas de seguridad para lograr un ambiente seguro.
4. Las empresas deberán clasificar los puestos labores de acuerdo a lo indicado por RM No.239-2020-MINSA.
5. Se deberán poner en práctica las pruebas rápidas a los trabajadores de riesgo MEDIANO, ALTO y MUY ALTO según lo establece la RM No. 239-2020-MINSA.

III. DISPOSICIONES SANITARIAS

1. Infraestructura y Ambiente de Trabajo:

- Mantener ambientes ventilados en las embarcaciones y plantas de procesamiento.
- Disponer equipos, vehículos y áreas de trabajo, con un distanciamiento de al menos 2mts entre trabajadores.
- Mantener servicios higiénicos y vestuarios en las mejores condiciones de limpieza y operativas posible.
- En el caso de embarcaciones pesqueras, los camarotes deben mantener distanciamiento necesario.
- El armador deberá realizar acciones de reforzamiento a los trabajadores en cada puesto de trabajo con riesgo crítico.

2. Empleo de Equipos Protección Personal (EPPs):

- Clasificación y uso de equipos es de acuerdo al riesgo del puesto de trabajo.
- Antes de su colocación y retiro de dichos equipos, se debe tener en cuenta la limpieza y desinfección de los mismos.

3. Lavado y Desinfección de Manos Obligatorio:

- En la embarcación o la planta, se deberá definir un procedimiento para lavado de manos que involucre identificación de zonas de lavado de manos así como la debida señalización de infografías.

- Para el lavado se podrá utilizar jabón líquido o en barra.
- Para la desinfección se usa agente desinfectante, es un complemento del lavado.
- En la parte superior de cada punto de lavado o desinfección debe indicarse la ejecución correcta del método de lavado o desinfección mediante carteles.

4. Limpieza y Desinfección:

- Empleador debe tener en su nómina, personal de limpieza, el cual contará con EPP y capacitación previa necesaria. En caso se cuente con servicios de tercerización para ello, el empleador deberá proveer de información adecuada para la limpieza.
- Los procedimientos de limpieza y desinfección debe comprender infraestructura, embarcación equipos, materiales, vehículos para el desarrollo de las operaciones.
- No está permitido desinfectar a las personas haciendo uso de los llamados túneles de desinfección.
- La fumigación se puede realizar sobre superficies inertes, no para superficies vivas.

5. Manejo de Residuos Sólidos:

Establecer puntos estratégicos para acopio de EPP usados, material descartable posiblemente contaminado (guantes, mascarilla u otro) para adecuado manejo.

6. Prevención de Contaminación Cruzada:

En áreas productivas se deberá tener en consideración la contaminación cruzada que puede estar relacionada con: uso de teléfonos, escritorios, servicios higiénicos, vestuarios, herramientas y equipos de trabajo de otros trabajadores; utensilios de limpieza, vehículos accionamiento de recipientes de RRSS, restricción de uso del aire acondicionado, uso de guantes, rutas y tiempos de despacho o recepción de mercadería.

IV. DISPOSICIONES DE CONTROL OPERATIVO

- Previo al inicio de operaciones, implementarán un periodo de aislamiento necesario para sus trabajadores y dotaciones respectivamente, los cuales incluirán una prueba rápida de COVID-19.
- Personal considerado como grupo de riesgo no deberá participar en las labores que implique un contacto físico con las personas. Se mantendrá en cuarentena domiciliaria hasta el término de la Emergencia Sanitaria.
- Se debe evaluar riesgos inherentes a las operaciones propias de la flota anchovetera industrial.
- Se promoverá que trabajadores eviten el uso de transporte masivo cuando se dirija al y del centro de trabajo.
- Es fundamental que los miembros de la tripulación, cuando estén en tierra, extremen las medidas de aislamiento social vigente, limitándose a los contactos imprescindibles.

V. CONTROLES DE INGRESO AL PERSONAL

- El control de la temperatura diaria (al ingreso y salida) es aplicable a todo el personal de la embarcación así como de terceros de las embarcaciones pesqueras y/o plantas de procesamiento.
- Además del control de temperatura, el responsable de la Seguridad y Salud de trabajadores deberá evaluar la sintomatología COVID-19.

VI. DE LA OPERACIÓN DE PESCA

- En la embarcación el distanciamiento personal necesario debe ser de 1.5
- metros.
  Dado que las embarcaciones son espacios de trabajo reducidos, es fundamental que los miembros de la tripulación, cuando están en tierra,
- extremen las medias de aislamiento social vigente.
  Se evitará contacto entre el personal de chata y tripulación en la descarga, debiendo implementarse barreras como mamparas u otro medio, según
- corresponda.
  Se permanecerá como mínimo un periodo de 15 días continuos embarcados, este plazo puede ser mayor dependiendo de las condiciones que establezca la
- empresa.
  Armadores podrán establecer un lugar seguro antes del inicio de la temporada con una anticipación de 7 días para que los trabajadores permanezcan con el asilamiento necesario para minimizar el riesgo de contagio.

VII. ACCIONES FRENTE A UN CASO DE PERSONA CON COVID-19

En **embarcaciones pesqueras**. Se confinará a la persona en un camarote específico, de acceso restringido y ventilado. En caso el trabajador deba salir del camarote, deberá hacerlo con mascarilla quirúrgica y lavado de manos constante. Luego se activará un proceso de limpieza y desinfección riguroso del lugar donde haya sido retenido.

VIII. ACCIONES FRENTE AL RETORNO O REINGRESO AL CENTRO DE LABORES

En **embarcaciones pesqueras**. Se confinará a la persona en un camarote específico, de acceso restringido y ventilado. En caso el trabajador deba salir del camarote, deberá hacerlo con mascarilla quirúrgica y lavado de manos constante. Luego se activará un proceso de limpieza y desinfección riguroso del lugar donde haya sido retenido.

VIII. ACCIONES FRENTE AL RETORNO O REINGRESO AL CENTRO DE LABORES

1. Brindar información sobre COVID-19 y medios de protección laboral en carteles y lugares visibles.
2. Exponer importancia de lavado y desinfección de manos, toser o estornudar cubriéndose la boca, no tocarse el rostro.

3. Sensibilizar sobre importancia de reportar inmediatamente sobre posibles síntomas.

Vea La guía de reactivación económica - FASE I - Obligaciones legales en el siguiente link: https://bit.ly/2SMGAAW

RAFAEL PRADO

LITIGIO JUDICIAL Y ARBITRAL

contacto@rpb.pe www.rpb.pe