


MODIFICACIÓN DE FORMULARIOS
Aprobado por R.P.E. N° 034-2021-SANIPES/PE

	FORMULARIO N° 2
	FORMULARIO ÚNICO DE TRÁMITE (FUT)

Presente. -

El que suscribe la presente, solicita _____, para lo cual se detalla la siguiente información:

INFORMACIÓN DEL ADMINISTRADO (Llenar con letra imprenta y marcar con X los espacios, según corresponda)

Persona Natural	<input type="checkbox"/>	
Nombres y Apellidos		
DNI /CARNET DE EXTRANJERIA		
Domicilio		
Persona Jurídica	<input type="checkbox"/>	
Razón Social		
Ruc N°		

Representante Legal (De la persona natural o jurídica)

Nombres y Apellidos	
DNI	

Domicilio (Av./Jr./Asoc./Ca./Psj./ AA.HH)					
N°/Mz.		Dpto./ Int./ Lote:		Urb./ Localidad	
Distrito		Provincia		Departamento	
Referencia del domicilio					
Teléfono Fijo		Celular		Correo Electrónico	

N° de Partida Registral	
Datos de la Publicidad Registral	
Licencia de Operación emitido por PRODUCE o DIREPRO	
Código de Habilitación sanitaria.	

II. INFORMACIÓN SOBRE PAGO DE DERECHO DE TRAMITACIÓN (COMPLETAR, EN CASO CORRESPONDA)

Número de recibo de pago:	
Fecha de recibo de pago:	

III. FUNDAMENTACIÓN DE LA SOLICITUD
.....
.....
.....
.....

Documentos que se adjuntan de acuerdo a lo establecido en el TUPA de SANIPES:

1.-	7.-
2.-	8.-
3.-	9.-
4.-	10.-
5.-	11.-
6.-	12.-

Finalmente, doy mi conformidad para que me notifiquen mediante correo electrónico u otro medio, las observaciones a que hubiera lugar.


Atentamente,

Firma

Nombre:

DNI N°:

Fecha:



Habilitación Sanitaria
de transporte terrestre
de productos pesqueros
y acuícolas.

MANUAL

BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN Y PRESERVACIÓN A BORDO

TRANSPORTE TERRESTRE

“

”

N° DE PLACA

“

”

2025

INTRODUCCION

En el ámbito del transporte de productos, la seguridad y la integridad de la carga son fundamentales para garantizar la calidad del producto transportado. En este sentido, el presente manual de Buenas Prácticas de Manipulación y Preservación se enfoca en optimizar los procesos involucrados en el manejo de productos hidrobiológicos durante su traslado, desde la etapa de estiba hasta la descarga. El objetivo primordial es salvaguardar la inocuidad de estos productos, evitando que su calidad se vea comprometida debido a prácticas inadecuadas.

El desarrollo de este manual surge como respuesta a los requisitos establecidos en la normativa sanitaria vigente para el transporte de Productos Pesqueros y Acuícolas destinados al consumo humano. De acuerdo con el Anexo III del D.S. N° 020-2022-PRODUCE, se detallan los lineamientos que rigen tanto el diseño y construcción de los vehículos de transporte terrestre como sus operaciones, asegurando que los productos frescos, refrigerados, congelados o curados mantengan su calidad y, lo que es aún más importante, que preserven la inocuidad a lo largo de su trayecto.

Es esencial destacar que, en el caso particular de los vehículos de transporte terrestre destinados a moluscos bivalvos vivos, se deben cumplir los requerimientos específicos establecidos en la Norma Sanitaria Sectorial. Esta disposición reafirma el compromiso con la calidad y la seguridad en la cadena de transporte, garantizando que los productos transportados cumplan con los estándares más exigentes en términos de diseño, construcción y operación.

En resumen, este manual se erige como un pilar fundamental para el resguardo de la calidad e inocuidad de los productos hidrobiológicos durante su traslado. A través de la adopción de estas Buenas Prácticas de Manipulación y Preservación, se contribuye de manera significativa a la protección de la salud pública y al mantenimiento de los más altos estándares de calidad en la industria del transporte de productos pesqueros y acuícolas.

DEFINICIONES

- **Condición Sanitaria:** Conjunto de requisitos microbiológicos, físico químicos y sensoriales que debe reunir un alimento para ser considerado inocuo para el consumo humano.
- **Contaminación:** Presencia de cualquier materia objetable en el pescado o producto pesquero a causa de agentes patógenos microbianos, productos químicos, cuerpos extraños u otras materias indeseables que pueden comprometer la inocuidad o idoneidad del alimento.
- **Operador:** Persona natural o jurídica responsable de la cámara del vehículo de transporte.
- **Buenas Prácticas:** Conjunto de prácticas de higiene adecuadas, cuya observancia asegura la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas. Son programas para dar seguridad sanitaria a los alimentos mediante la prevención de cualquier fuente potencial de contaminación.
- **Declaración de Extracción o Recolección de moluscos bivalvos vivos (DER):** Formato que registra la extracción o recolección, transporte y destino de los moluscos bivalvos vivos.

MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACIÓN Y PRESERVACIÓN

1. Propósito

Implementar y aplicar un Programa de Manipulación y preservación de los productos pesqueros en las cámaras de transporte con el fin de preservar los productos de la pesca y evitar su contaminación.

2. Base legal

- D.S. N° 020-2022-PRODUCE, “Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas”.
- D.S N° 007-2004-PRODUCE, “Norma Sanitaria de moluscos bivalvos vivos”

3. Responsabilidad

Estibadores y personal que ingresa a los vehículos isotérmicos, refrigerados y/o congelados

4. Procedimientos de manipulación al interior a la cámara de almacenamiento.

Los transportes de productos pesqueros deben:

- 4.1. Estar fabricados con materiales resistentes, impermeables, no corrosibles, que no transmitan olores ni sabores extraños o sustancias tóxicas.
- 4.2. Tener diseño que permita manipular y acondicionar convenientemente el pescado y evitar daños físicos.
- 4.3. Poseer drenajes adecuados a fin de que el agua de fusión de hielo no se acumule.
- 4.4. Al momento de apilarse no dañar al pescado.
- 4.5. El personal manipulador debe evitar daños físicos como golpear, aplastar, pisar, magullar los productos de la pesca.
- 4.6. Se debe preservar el pescado en condiciones higiénicas sanitarias adecuadas.
- 4.7. Se debe utilizar siempre equipos y utensilios limpios.
- 4.8. El personal debe tener conocimiento en temas de Buenas prácticas de manipulación y preservación a bordo.
- 4.9. Los envíos de moluscos bivalvos vivos se transportarán y distribuirán mediante vehículos o contenedores cerrados que mantengan el producto a una temperatura que no tenga un efecto negativo sobre su calidad y viabilidad.

5. Procedimiento Control de hielo y Materia Prima.

Hielo:

- 5.1 El hielo que se utiliza para enfriar el pescado es elaborado con agua limpia y antes de ser usado se almacena en condiciones higiénico sanitarias, es producido por terceros, son controlados (cuentan con certificado microbiológico del hielo, demostrando su inocuidad sanitaria).
- 5.2 El hielo molido es almacenado en cajas y/o cubetas o sacos que no alteren su calidad sanitaria, almacenada en zonas limpias.

5.3 En la cámara isotérmica y/o frigorífico se utiliza pala de material resistente a la corrosión (plástico o acero inoxidable), fácil de limpiar y desinfectar, esta herramienta se utiliza para esparcir el hielo en la cámara o en las cubetas.

5.4 El hielo para transportar envíos de moluscos bivalvos vivos, éste se obtendrá a partir de agua potable o agua de mar limpia.

Materia Prima:

5.5 Los productos de la pesca deben preservarse inmediatamente, evitando los factores que afecten su inocuidad. Asegurando que la temperatura no sea mayor a 5 °C exceptuando productos congelados y moluscos bivalvos vivos.

5.6 Las cajas y recipientes que contengan los productos de la pesca deben ser de uso exclusivo para este fin y no deben estar demasiados llenos para evitar su daño o aplastamiento.

5.7 Los envases o contenedores (cajas sanitarias) que contengan moluscos bivalvos vivos no podrán transportarse en contacto con el suelo del vehículo o del contenedor, sino que deberán descansar sobre una parihuela u otro dispositivo que impida dicho contacto.

5.8 Se controla la temperatura en las cámaras que transportan productos congelados (-) 18°C o más baja.

5.9 El transporte de moluscos bivalvos vivos debe estar acompañados de la Declaración de Extracción o Recolección de moluscos bivalvos vivos (DER) y etiquetas de extracción.

6. Registro.

Este procedimiento debe ser registrado con el llenado del formato N° 02.

FORMATO N° 02

II. CONTROL DE HIELO Y MATERIA PRIMA EN LA CAMARA DE TRANSPORTE

Descripción		Evaluación				Medidas Correctivas
		Inicio de labores		Final de labores		
		Si	No	Si	No	
I. Control de Hielo	El hielo es elaborado con agua limpia o adquirido de proveedores controlados.					
	El hielo es almacenado en condiciones que no se permita su contaminacion					
	El Hielo es manipulado con materiales(palas),resistentes a la corrosion (plastico o acero)					
II. Materia Prima. (Pesca o Captura)	Los productos de la pesca estibados en la camara son manipulados evitando los daños fisicos.					
	Los productos de la pesca son almacenados con hielo al inicio y durante la estiba en camara.					
	Los productos de la pesca son almacenados en camaras sobre cajas y parihuelas que eviten el daño o aplastamiento.					
	El almacenamiento de los productos de la pesca deben ser rapidos y oportunos.					
	Se controla la temperatura en las camaras que transportan productos congelados (-) 18°C o mas baja.					
	El transporte de moluscos bivalvos vivos estan acompañados de la Declaración de Extracción o Recolección de moluscos bivalvos vivos (DER) y etiquetas de extracción.					
	Se controla la temperatura en las camaras que transportan productos fresco refrigerados, no mayora 5 °C.					

III. Control de Buenas Prácticas de Manipulación en Cámara

Descripción	Evaluación		Medidas Correctivas
	Si	No	
1.Cajas sanitarias o recipientes son usados correctamente durante la estiba y almacenamiento en la cámara de transporte			
2. Las palas y cajas sanitarias se encuentran en buen estado y son de material que eviten su contaminación, fáciles de limpiar y desinfectar.			
3.El personal manipula correctamente los productos de la pesca durante la estiba hacia las cámaras de almacenamiento.			

OBSERVACIONES :

.....

.....

Firma del Responsable de la Cámara de Transporte

FORMATO N° 02

II. CONTROL DE HIELO Y MATERIA PRIMA EN LA CAMARA DE TRANSPORTE

Descripción		Evaluación				Medidas Correctivas
		Inicio de labores		Final de labores		
		Si	No	Si	No	
I. Control de Hielo	El hielo es elaborado con agua limpia o adquirido de proveedores controlados.					
	El hielo es almacenado en condiciones que no se permita su contaminacion					
	El Hielo es manipulado con materiales(palas),resistentes a la corrosion (plastico o acero)					
II. Materia Prima. (Pesca o Captura)	Los productos de la pesca estibados en la camara son manipulados evitando los daños fisicos.					
	Los productos de la pesca son almacenados con hielo al inicio y durante la estiba en camara.					
	Los productos de la pesca son almacenados en camaras sobre cajas y parihuelas que eviten el daño o aplastamiento.					
	El almacenamiento de los productos de la pesca deben ser rapidos y oportunos.					
	Se controla la temperatura en las camaras que transportan productos congelados (-) 18°C o mas baja.					
	El transporte de moluscos bivalvos vivos estan acompañados de la Declaración de Extracción o Recolección de moluscos bivalvos vivos (DER) y etiquetas de extracción.					
	Se controla la temperatura en las camaras que transportan productos fresco refrigerados, no mayora 5 °C.					

III. Control de Buenas Prácticas de Manipulación en Cámara

Descripción	Evaluación		Medidas Correctivas
	Si	No	
1.Cajas sanitarias o recipientes son usados correctamente durante la estiba y almacenamiento en la cámara de transporte			
2. Las palas y cajas sanitarias se encuentran en buen estado y son de material que eviten su contaminación, fáciles de limpiar y desinfectar.			
3.El personal manipula correctamente los productos de la pesca durante la estiba hacia las cámaras de almacenamiento.			

OBSERVACIONES :

.....

.....

Firma del Responsable de la Cámara de Transporte

FORMATO N° 02

II. CONTROL DE HIELO Y MATERIA PRIMA EN LA CAMARA DE TRANSPORTE

Descripción		Evaluación				Medidas Correctivas
		Inicio de labores		Final de labores		
		Si	No	Si	No	
I. Control de Hielo	El hielo es elaborado con agua limpia o adquirido de proveedores controlados.					
	El hielo es almacenado en condiciones que no se permita su contaminacion					
	El Hielo es manipulado con materiales(palas),resistentes a la corrosion (plastico o acero)					
II. Materia Prima. (Pesca o Captura)	Los productos de la pesca estibados en la camara son manipulados evitando los daños fisicos.					
	Los productos de la pesca son almacenados con hielo al inicio y durante la estiba en camara.					
	Los productos de la pesca son almacenados en camaras sobre cajas y parihuelas que eviten el daño o aplastamiento.					
	El almacenamiento de los productos de la pesca deben ser rapidos y oportunos.					
	Se controla la temperatura en las camaras que transportan productos congelados (-) 18°C o mas baja.					
	El transporte de moluscos bivalvos vivos estan acompañados de la Declaración de Extracción o Recolección de moluscos bivalvos vivos (DER) y etiquetas de extracción.					
	Se controla la temperatura en las camaras que transportan productos fresco refrigerados, no mayora 5 °C.					

III. Control de Buenas Prácticas de Manipulación en Cámara

Descripción	Evaluación		Medidas Correctivas
	Si	No	
1.Cajas sanitarias o recipientes son usados correctamente durante la estiba y almacenamiento en la cámara de transporte			
2. Las palanetas y cajas sanitarias se encuentran en buen estado y son de material que eviten su contaminación, fáciles de limpiar y desinfectar.			
3.El personal manipula correctamente los productos de la pesca durante la estiba hacia las cámaras de almacenamiento.			

OBSERVACIONES :

.....

Firma del Responsable de la Cámara de Transporte



Habilitación Sanitaria
de transporte terrestre
de productos pesqueros
y acuícolas.

MANUAL

HIGIENE Y SANEAMIENTO

TRANSPORTE
TERRESTRE

“

”

N° DE PLACA

“

”

2025

INTRODUCCION

El cumplimiento riguroso de la normativa sanitaria en el transporte de Productos Pesqueros y Acuícolas destinados al consumo humano es una premisa esencial. Dicha regulación se encuentra detallada en el Anexo III del D.S. N° 020-2022-PRODUCE, donde se establecen los requisitos sanitarios que deben observarse en los vehículos de transporte terrestre. Estos lineamientos abarcan aspectos de diseño, construcción y operación que resultan cruciales para asegurar que productos frescos, refrigerados, congelados o curados conserven su calidad y salvaguarden la inocuidad durante su traslado.

Asimismo, en este mismo documento, se destaca que los vehículos encargados de transportar moluscos bivalvos vivos deben sujetarse, en sus características internas, a los requisitos estipulados en la Norma Sanitaria Sectorial. En particular, se hace hincapié en la necesidad de que estén contruidos con materiales resistentes, superficies lisas, impermeables y no absorbentes, facilitando una limpieza y desinfección efectivas.

En situaciones donde se requiere el transporte a largas distancias, se impone la utilización de ambientes cerrados, isotérmicos y protegidos contra la contaminación externa. En el caso de traslados de corta distancia o del desplazamiento de moluscos bivalvos desde los puntos de desembarco hasta las áreas de preparación y despacho, se exige la adopción de medios que aseguren la integridad y eviten cualquier deterioro o contaminación de los moluscos.

El transporte terrestre de productos pesqueros y acuícolas juega un papel crucial en la cadena de producción, desempeñando un papel determinante en la garantía de la inocuidad. Este proceso no solo conserva la calidad de las materias primas y productos terminados, sino que también mantiene intacta la cadena de frío y las condiciones higiénicas esenciales para llevar a cabo esta actividad de manera óptima.

DEFINICIONES

- **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.
- **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.

MANUAL DE HIGIENE Y SANEAMIENTO

1. Propósito

Implementar y aplicar un programa de limpieza y desinfección con la finalidad de asegurar las condiciones Higiénicas para el transporte de productos pesqueros y acuícolas, previniendo exponer a los productos de la pesca a la contaminación garantizando la inocuidad de los productos transportados.

2. Base legal

D.S. N° 020-2022-PRODUCE, “Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas”.
D.S N° 007-2004-PRODUCE “Norma Sanitaria de moluscos bivalvos vivos”

3. Responsabilidad

Estibadores y personal que ingresa a los vehículos isotérmicos, refrigerados y/o congelados

Responsabilidades:

Dueño del vehículo de transporte

Responsable del buen mantenimiento y funcionamiento del vehículo isotérmico y de asegurar las condiciones sanitarias de los recursos hidrobiológicos a transportar.

Así como verificar, dirigir y convocar reuniones a su personal, con el objetivo de monitorear el cumplimiento y ejecución de los procedimientos de limpieza.

Conductor del vehículo de transporte

Responsable de asegurar las condiciones higiénico sanitarias del vehículo de transporte y de los recursos hidrobiológicos 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. 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 a entrar en contacto con los productos de la pesca.

5.1.2. Ámbito de Aplicación

A todas las superficies que entran en contacto con productos de la pesca 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

El dueño y conductor del medio de transporte.

5.1.4. Frecuencia

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

5.1.5. Procedimiento

- Retirar los residuos sólidos de la cámara de almacenamiento con ayuda de escobillones, escobillas.
- Acumular y eliminar todos los residuos sólidos y almacenarlos para su disposición en lugares adecuados.
- Aplicar solución con detergente al 1% (10 lt de agua por cada 100 gr de detergente) escobillando las superficies de la cámara (piso, pared, techo y puertas).
- Enjuagar con abundante agua limpia (potable o de mar).
- Desinfección con agua clorada de 100 ppm (10 lt agua x 20ml de lejía).
- Enjuagar con abundante agua limpia y dejar secar.
- Así mismo todos los equipos y utensilios que van estar en contacto directo con el pescado 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.
- Al inicio y al final del traslado o descarga de los productos deben ejecutar procedimientos de limpieza y desinfección.
- Los materiales y utensilios utilizados deben mantener un nivel adecuado de limpieza y desinfección.
- Al inicio y al final del traslado o descarga de los productos deben ejecutar procedimientos de limpieza y desinfección.
- Del mismo mantener la limpieza externa de la cámara 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, anidamiento de plagas en el interior de la cámara de transporte que puedan causar contaminación a los 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, durante 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, presencia de heces de insectos y 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.

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

5.3.2. Ámbito de Aplicación.

A todos los productos químicos como petróleo, aceite hidráulico, cloro, detergentes, lubricantes, grasas, entre otros.

5.3.3. Responsables

El dueño y conductor del medio de transporte.

5.3.4. Frecuencia.

Cada vez que realicen actividad propia del vehículo del transporte.

5.3.5. Procedimiento.

- 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 parte externa de la cámara de almacenamiento.
- 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 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.

- ✓ 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 en la cámara de almacenamiento del vehículos isotérmicos, refrigerados y/o congelados.
- ✓ 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 de la estiba, cubrir cortes, las heridas de las manos deben protegerse con guantes y otros cortes que puedan ser un medio de contaminación en la manipulación de los productos pesquero.

- ✓ El responsable de la cámara deberá vigilar al personal que sufre de diarreas, vómitos y fiebre u otro síntomas, los cuales no deben manipular pescado durante la estiba, 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 propios, que tengan contacto directo con el pescado 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

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

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 cámara de almacenamiento de transporte	Se encuentra limpia y desinfectada las superficies de la cámara de almacenamiento al inicio y al final del almacenamiento.					
	Los utensilios (palanas, cajas y otros) son fáciles de limpiar y desinfectar, son almacenados en lugares adecuados.					
	Las superficies interiores de la cámara (piso, pared, techos y puertas) se encuentran limpias y desinfectadas.					
	Utensilios, sustancias y equipos (herramientas, repuestos y otros), son almacenados en lugares específicos.					
	Poseen recipiente bolsas para el almacenamiento y disposición 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 domésticos (perros, gatos, aves, etc) a las cámaras					
	Presencia de plagas en el interior de la cámara (Indicar el tipo de plaga observada).					
III. Control de Compuestos Tóxicos	El combustible, aceites, compuestos tóxicos y otros son identificados y almacenados en un lugar adecuado alejados de la cámara de almacenamiento.					
III. Hábitos / Higiene de Personal	El personal o estibadores poseen indumentaria de trabajo limpia, adecuada y en buen estado.					
	Se realiza prácticas antihigiénicas al interior de la cámara como : fumar, escupir, miccionar u otros.					
	Se almacena ropa u otros objetos personales en las cámaras de almacenamiento.					
	Se ingiere alimentos o bebidas durante la estiba al interior de la cámara.					
	El personal presenta heridas y cortes visibles					
	El personal presenta alguna enfermedad o síntoma 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 Cámara de Transporte