

Criterios de focalización territorial e informe de incidencias y Protocolo sanitario de operación ante el COVID-19: pesca industrial (consumo humano indirecto) Resoluciones Ministeriales N° 139-2020-MINSA y 140-2020-MINSA

Hoy fueron publicadas las normas de la referencia, las cuales establecen que el reinicio de las actividades de pesca industrial (consumo humano indirecto) en mayo de este año, está sujeto al cumplimiento de dos requisitos por parte de las empresas involucradas¹:

1. Registro del Plan de vigilancia, prevención y control del COVID-19 de la empresa (en adelante, Plan COVID-19) en el Sistema integrado del MINSA: este Plan debe ser elaborado en base a los Protocolos sanitarios de operación publicados para las embarcaciones de acero y madera (Resolución ministerial N° 139-2020-PRODUCE) y los lineamientos del MINSA (Resolución Ministerial N° 239-2020-MINSA). Debe ser aprobado por el Comité de seguridad y salud en el trabajo o el supervisor de seguridad y salud en el trabajo, de ser el caso; y,
2. Aprobación sectorial de PRODUCE: a cargo del Despacho Viceministerial de Pesca y Acuicultura, que sería emitida el día calendario siguiente de ser solicitada², previa verificación del cumplimiento de: a) los criterios de focalización territorial (Resolución Ministerial N° 140-2020-PRODUCE); b) el grado de movilidad que implica la reanudación; y, c) criterios de salud pública (como la evaluación de la situación epidemiológica, capacidad de atención y respuesta sanitaria y el grado de vigilancia y diagnóstico en la jurisdicción correspondiente)³.

Cabe anotar que, por el momento, las actividades de pesca industrial que reiniciarían actividades son las efectuadas por los titulares de permisos de pesca vigentes para la extracción del recurso de anchoveta para consumo humano indirecto (zona norte centro, algunos tipos de embarcaciones y flota⁴) y los

¹ Estos mismos requisitos son exigidos para el reinicio de actividades en el sector textil y confecciones así como el comercio electrónico de bienes para el hogar y afines (Resoluciones Ministeriales N° 137-2020-PRODCE y N° 138-2020-PRODUCE)

² La Resolución Ministerial N° 140-2020-PRODUCE indica que la solicitud puede ser presentada en medios físicos, electrónicos o digitales. Respecto a este último, PRODUCE en la Plataforma de aplicaciones y servicios de su portal web <https://sistemas.produce.gob.pe/#/>, ha implementado un módulo denominado ECRA: sistema de emisión de certificado para reinicio de operaciones, para solicitar la autorización señalada.

³ En el caso de la extracción de la anchoveta, los titulares de los permisos de pesca deben cumplir con las medidas de protección sanitaria y precaución para prevenir la propagación del COVID-19 ante posibles brotes a bordo de las embarcaciones según lo disponga la Autoridad Marítima en su oportunidad.

⁴ Para la primera temporada de pesca 2020 (zona norte-centro), respecto a los permisos de pesca otorgados en el marco de la Ley N° 26920, sólo incluye a las embarcaciones de 50m³ a 100 m³ de capacidad de bodega pero, si el armador tiene dos o más embarcaciones de esas características sólo podrá operar con el 60% de la totalidad de su flota. Para los permisos otorgados en el marco del Decreto Ley N° 25977, sólo podrían operar las

titulares de licencia de operación para el procesamiento de harina y aceite de pescado para consumo humano indirecto (zona norte-centro), pues sólo respecto a estas actividades PRODUCE ha aprobado los criterios de focalización territorial y los supuestos en que deben reportarse incidencias (Resolución Ministerial N° 140-2020-PRODUCE).

Lo que llama la atención, es que, en ambos casos, se requiere "*operar con personal mínimo indispensable para garantizar el sostenimiento de sus operaciones críticas y el restablecimiento de las mismas, a niveles normales pasada la emergencia*". Siendo así, entendemos que sus operaciones no sólo estarían restringidas por los criterios de focalización, sino también que involucraría un reinicio parcial de sus operaciones sujetas a esas dos actividades en específico: operaciones críticas y restablecimiento posterior de sus actividades a niveles normales.

En cuanto a los supuestos para informar incidencias, los titulares autorizados tendrían que efectuarlo si alguno de sus trabajadores, incluyendo tripulantes de ser el caso:

- Presenta fiebre o evidencia signos o sintomatología COVID-19 identificado por el profesional de la salud del servicio de seguridad y salud en el trabajo de la empresa;
- Es diagnosticado con alguna de las morbilidades que lo determine dentro de los grupos de riesgo (numeral 7.3.4 del artículo 7 de la Resolución Ministerial N° 239-2020-MINSA); o,
- Cumple 60 o más años de edad.

Además del contenido general del Plan COVID-19 aprobado por Resolución Ministerial N° 239-2020-MINSA, que comentamos en un Memo anterior, PRODUCE ha considerado criterios adicionales para la pesca industrial, que reseñaremos en el cuadro adjunto.

Luzmila Zegarra
Socia
Delapunte abogados

embarcaciones con una medida de 50m³ a más capacidad de bodega, pero si el armador cuenta con dos embarcaciones o más, igualmente sólo podrá operar con el 60% de la totalidad de su flota. No obstante, de ser favorables los resultados del desempeño de la flota, la Dirección General de Pesca del Ministerio de la Producción (PRODUCE) podría incrementar de manera progresiva el número de embarcaciones, previa opinión de la Oficina General de Evaluación e Impacto de Estudios Económicos.

Disposiciones básicas: obligaciones de los empleadores	<ul style="list-style-type: none"> • Suministrar, cuando sea necesario y en la medida que sea razonable y factible, equipos de protección personal. • Consultar a los trabajadores sobre condiciones en materia de seguridad y salud relacionados con su trabajo. • Adoptar medidas preventivas sobre trastornos psicosociales en los trabajadores. • Proporcionar información y formación general y específica en materia de seguridad y salud en el trabajo (SST), de acuerdo con los peligros y riesgos identificados en cada puesto laboral, en el marco del COVID-19 de manera continua. • Establecer y adoptar políticas de cero tolerancia hacia la violencia, acoso y discriminación para los diagnosticados con COVID-19 • Asignar un responsable de implementación, mantenimiento y/o mejora continua del sistema de gestión en SST para el COVID-19 • Promover comprensión/comunicación de proveedores, clientes, autoridades, empleados y sus familias de la transmisión y prevención del COVID-19. • Implementar políticas y prácticas flexibles como horarios, aumento de espacio físico entre trabajadores, reuniones y viajes, reducción de operaciones innecesarias o vitales, licencias o permisos de trabajo, entre otras. • Modificación de prácticas operativas o comerciales si fuera necesario (por ejemplo, reuniones virtuales o suspensión de algunas actividades en el programa de producción o plan de captura, etc.) • Designar un responsable de SST para el cumplimiento del Plan COVID-19 y las disposiciones del Protocolo de pesca industrial • Medidas de prevención del protocolo de PRODUCE deben ser comunicadas y asegurarse de ser comprendidas por los proveedores (fijos y eventuales) para que éstos implementen medidas equivalentes en sus empresas. • Involucrar a familiares directos de los trabajadores en las medidas de seguridad y para ello difundir en formatos físicos o digitales la información sobre medidas de cuidado y protección que las familias deben implementar y seguir.
Disposiciones básicas: obligaciones de los trabajadores	<ul style="list-style-type: none"> • Seguir los procedimientos de comunicación interna, para la notificación de casos sospechosos, probables o confirmados de COVID-19 y/u otras situaciones que pongan en riesgo grave o inminente su propia seguridad o salud incluido terceros. • Informar sobre cualquier síntoma o signos sospechosos de contagio por COVID-19, así como cumplir con las medidas de aislamiento que el empleador disponga, ya sea en su domicilio o en el lugar de trabajo.
Comités descentralizados de cumplimiento	<p>Se instalarán dentro de las asociaciones de productores de ingredientes marinos conformados entre otros por las empresas pesqueras que operen en la zona, para reforzar las acciones de cumplimiento del protocolo, mantener coordinación continua con el responsable de seguridad y salud de la empresa pesquera y ser un espacio de seguimiento, monitoreo y coordinación de la</p>

	operación segura del sector pesquero en su zona de influencia.
Disposiciones sanitarias	<ul style="list-style-type: none"> • Infraestructura y ambiente de trabajo: modificaciones o adecuaciones (ventilación, espacio no menor a 2 metros, área aislada para sospechosos hasta su traslado al centro médico más cercano, distanciamiento necesario en camarotes y reducción de aforo, etc.) • Lavado de manos: frecuencia será determinada por la empresa en función del nivel de riesgo asociado • Limpieza y desinfección: contar con personal de limpieza en la nómica y establecer un cronograma de limpieza según área y temporalidad, documentar procedimientos e implementar medios de verificación periódica de la eficacia de los métodos de limpieza y/o desinfección. No se permite uso de túneles de desinfección. • Residuos sólidos: en casos confirmados y el trabajador relacionado hubiera permanecido en las instalaciones durante los últimos 14 días, la embarcación o planta de procesamiento debe considerar el manejo especial de los residuos potencialmente infectados con las medidas que aplican para residuos biocontaminados (por riesgo biológico) • Prevención de contaminación cruzada: por ejemplo, en uso de teléfonos, escritorios, oficinas, herramientas y equipos de trabajo, utensilios de limpieza, vehículos, rutas de tránsito de personal, etc.
Disposiciones de control operativo	<ul style="list-style-type: none"> • Contar con un Plan de vigilancia de factores de riesgo ergonómicos y psicosociales en relación con el COVID-19 • Implementar un periodo de aislamiento (cuarentena) para los trabajadores y dotaciones en las plantas de procesamiento y embarcaciones pesqueras previo al inicio de sus actividades, que incluye la aplicación de la prueba rápida. • Trabajadores de grupos de riesgo no deben participar en labores que impliquen contacto físico, mantendrán cuarentena domiciliaria y realizarán teletrabajo o trabajo remoto. Su regreso se realizará previo informe del médico ocupacional. • Definir documentación y registros necesarios para evidenciar el cumplimiento del protocolo y permitir la trazabilidad de las operaciones asociadas a los controles preventivos del COVID-19 • Para el retorno o reingreso: luego del alta epidemiológica, usar rigurosamente los equipos de protección personal durante su jornada laboral, aislamiento y recibir monitoreo de sintomatología por 14 días calendario. • Si nadie de la tripulación está afectado por el COVID-19, la embarcación es un espacio que ofrece aislamiento y debe mantenerse así el máximo tiempo posible evitando entrar en puerto hasta que no se disponga de las capturas suficientes para un grado de ocupación significativo de las bodegas o que la calidad de las capturas pueda verse afectada. De ser necesario, impedir el desembarco de la tripulación para evitar su contagio.

	<ul style="list-style-type: none"> • Controles de ingreso: responsable de seguridad y salud de los trabajadores debe evaluar la sintomatología COVID-19 en cada trabajador (usar formato aprobado en el Protocolo), de preferencia en medio virtual. Sustituir marcadores de huella digital. • En caso de un trabajador con COVID-19: confinarlo en un camarote de acceso restringido y lo mejor ventilado posible, evitando corrientes de aire, colocar un recipiente con bolsa interna para depositar los residuos generados que deben recibir un manejo especial, comunicarlo a la autoridad de salud, realizar el seguimiento clínico a distancia diariamente e informar al resto de los trabajadores de su posible exposición al COVID-19 en el lugar de trabajo respetando la confidencialidad del trabajador enfermo.
Capacitación, sensibilización y comunicación	<ul style="list-style-type: none"> • Orientarse, sin limitarse a: conocer posibles fuentes y vías de transmisión del COVID-19, potencial persistencia de éste en superficies inertes y riesgos de contaminación cruzada en el centro de trabajo, comunidad y hogar, entre otros. • Responsable de seguridad y salud de los trabajadores que realice el control de ingreso del personal debe tener la competencia necesaria para realizar la evaluación médica de sintomatología COVID-19 en el personal.
Otras disposiciones	La autoridad que tramita y/o supervisa el procedimiento de mitigación de riesgo, debe ajustar la exigencia de los requerimientos del Protocolo de PRODUCE al tamaño, características, naturaleza y complejidad de las operaciones de la empresa en relación con el riesgo inherente de contagio.