

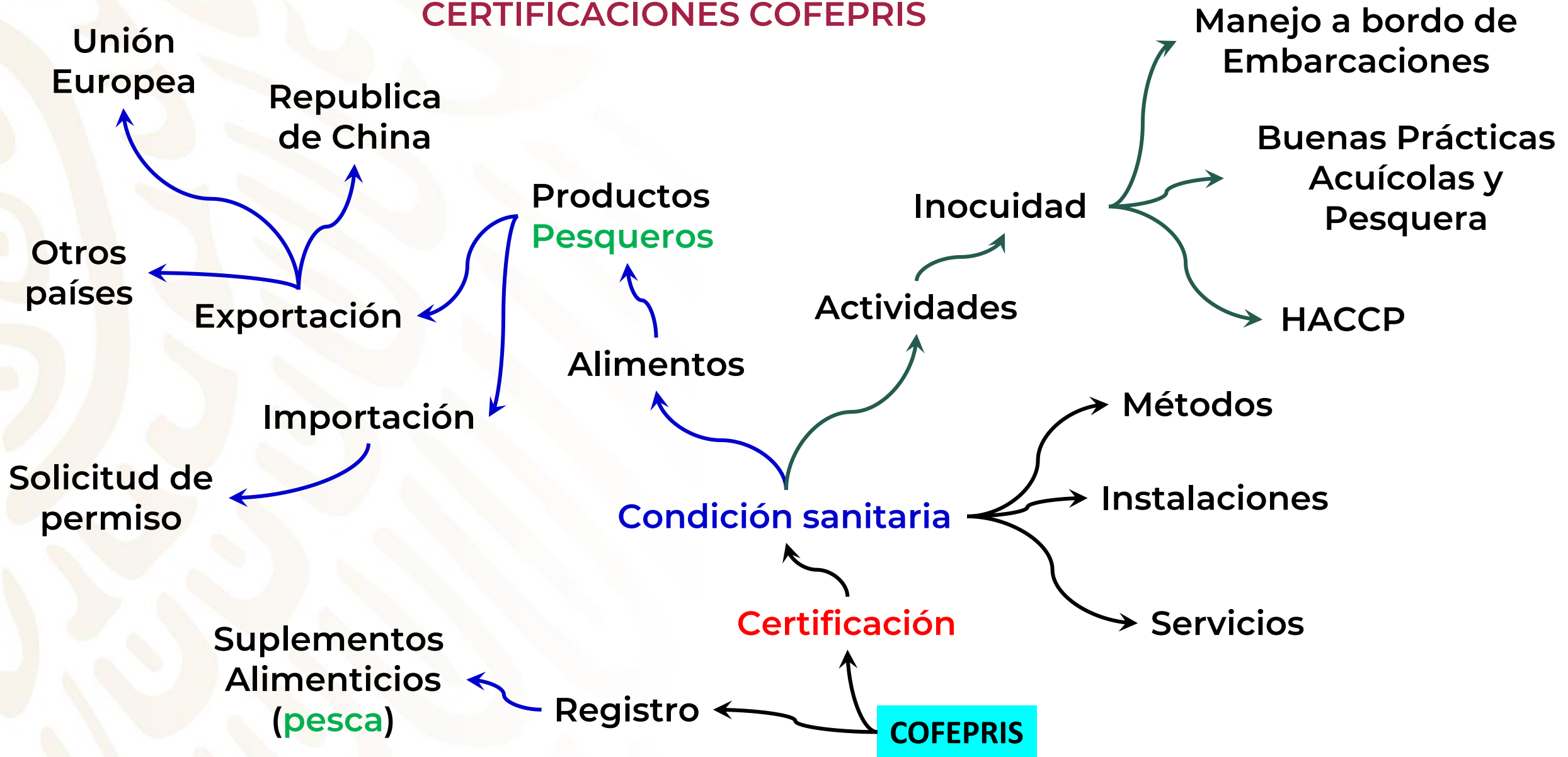
CONSIDERACIONES EN LA CADENA PRODUCTIVA DE LA ACUACULTURA, ANTE LA PANDEMIA COVID-19 ENFOCADO EN EL MANEJO DE RECURSOS HUMANOS

DOCUMENTOS Y ACCIONES MÉXICO



**GOBIERNO DE
MÉXICO**

CERTIFICACIONES COFEPRIS



BIOSEGURIDAD

Medidas y disposiciones cuyo objetivo es la protección humana, animal y del ambiente

<p>BIOSEGURIDAD ALIMENTOS</p> <p>Análisis de riesgos y gestión de los riesgos a la salud pública, los animales y las plantas</p>	<p>BIOSEGURIDAD PRODUCTOS DE LA PESCA</p> <p>Métodos de diagnóstico</p> <p>Desinfección y prevención de enfermedades.</p> <p>Fuentes fiables de materia primas.</p> <p>Gestión óptima</p>	<p>BIOSEGURIDAD EN LOS TRABAJADORES</p> <p>Encaminada generar actitudes y conductas que disminuyan el riesgo del trabajador de adquirir infecciones en el medio laboral</p>
---	--	--

Fuente: OMS, FAO, UNAM, (Rodríguez, 2010) (Pedorno, 2009)

OMS Y LA FAO EMITIERON ORIENTACIONES PROVISIONALES EN EL DOCUMENTO: COVID-19 E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

Los trabajadores de las empresas alimentarias deben:

- Evitar la propagación de la COVID-19 en su lugar de trabajo
- Conocer los síntomas de la COVID-19
- Usar guantes desechables
- Conocer y seguir procedimientos ante un caso de COVID-19
- Establecer el distanciamiento físico entre los trabajadores
- Los trabajadores de los restaurantes, recibir orientación para implementar mecanismos que propicien el distanciamiento del personal en la entrega recepción de productos
 - Establecimientos de venta de alimentos al por menor.
- Desinfección de vehículos de Transporte y entrega de ingredientes y productos alimenticios.

GUIAS GENERALES EN MEXICO PARA QUE LOS TRABAJADORES ADOPTEN MEDIDAS QUE COLABOREN EN LA PREVENCIÓN DEL COVID-19

- **SALUD/SECRETARIA DEL TRABAJO: GUÍA DE ACCIÓN PARA LOS CENTROS DE TRABAJO ANTE EL COVID-19**
 - Promoción de la salud
 - Sana distancia
 - Control de ingreso-egreso
 - Resguardo domiciliario corresponsable
 - Aislamiento
- **IMSS: PLAN DE REACTIVACIÓN ECONÓMICA TRAS EMERGENCIA SANITARIA POR COVID-19**
 - Vigilancia epidemiológica
 - Minimizar cadenas de contagio
 - Fortalecer cobertura médica

MARCO NORMATIVO EN MÉXICO EN MATERIA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL SECTOR ACUICOLA

Normas Oficiales Mexicanas que corresponde a productos de la pesca, con medidas de higiene y salud de personal, encaminadas a preservar la inocuidad del producto, y contribuir a minimizar cadenas de contagio de enfermedades entre los operarios.

NOM-242-SSA1-2009: Productos y servicios.

Productos de la **pesca** frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.

NORMA Oficial Mexicana NOM-128-SSA1-1994, Bienes y servicios. Que establece la aplicación de un sistema de análisis de riesgos y control de puntos críticos en la **planta industrial procesadora de productos de la pesca**

NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

- Punto específico en materia de Higiene y Salud del personal
- Transversal para todos los operarios de la industria de los alimento.

MARCO NORMATIVO EN MATERIA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL SECTOR ACUICOLA

NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

Consideran medidas de:

- **Higiene del personal**
- **Lavado de manos**
- **Uso de cubre boca y cubre pelo**
- **Excluir personal de operación con signos de enfermedad**

En la industria de manufactura de los alimentos, el personal que labora esta habituado a considerar medidas de higiene y salud; esto es importante a considerar para el manejo de la cultura laboral que permita evitar contagios de enfermedades entre dicho personal.

COMUNICADO SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL (SADER)/Comisión Nacional de Acuacultura y Pesca (CONAPESCA)

**Reducción al mínimo necesario, la asistencia de
trabajadores en el gobierno, que:**

- Garanticen la continuidad de las actividades productivas de pesca y acuacultura en el país y**
- Aseguren la producción, distribución, transporte y movilización de los productos pesqueros y acuícolas con destino hacia los mercados de consumo.**

COMUNICADO SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL (SADER)/Comisión Nacional de Acuacultura y Pesca (CONAPESCA)

Secretaría de
Agricultura y
Desarrollo Rural



CONAPESCA



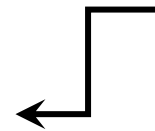
Formatos digitales de
los Avisos de Arribo y/o
Cosecha



operaciones en los
sectores productivos
pesqueros y acuícolas



cumplir con el registro de la
producción y movilización de
sus productos



avisos de arribo para
embarcaciones
menores



Por permisionario y/o
concesionario
(sea persona física y/o moral).

GRACIAS

COMISIÓN DE EVIDENCIA Y MANEJO DE RIESGOS



SALUD
SECRETARÍA DE SALUD



COFEPRIS
COMISIÓN FEDERAL PARA LA PROTECCIÓN
CONTRA RIESGOS SANITARIOS

REFERENCIAS

- COVID-19 e inocuidad de los alimentos: orientaciones para las empresas alimentarias https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331856/WHO-2019-nCoV-Food_Safety-2020.1-spa.pdf
- Art. 17-bis, Fracción V y VI. de la Ley General de Salud http://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/142_240120.pdf
- GUÍA DE ACCIÓN PARA LOS CENTROS DE TRABAJO ANTE EL COVID-19 <https://www.gob.mx/stps/documentos/guia-de-accion-para-los-centros-de-trabajo-ante-el-covid-19>
- PLAN DE REACTIVACIÓN ECONÓMICA TRAS EMERGENCIA SANITARIA POR COVID-19 <http://www.imss.gob.mx/prensa/archivo/202005/308>
- NORMA Oficial Mexicana NOM-242-SSA1-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba. Punto 6. Prácticas de higiene y sanidad
- NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Puntos 5.12, y 6.8
- NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios
- Comisión Nacional de Acuacultura y Pesca (CONAPESCA) <https://www.gob.mx/conapesca/prensa/activa-conapesca-acciones-que-garantizan-la-continuidad-de-las-actividades-productivas-de-la-pesca-y-acuacultura-nacional-239595>

REFERENCIAS

- Rodríguez Heredia (2010). Intervención educativa sobre bioseguridad en trabajadores de la salud. http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=s1025-02552010000400012
- Pedorno (2009). Bioseguridad en la Acuicultura. <http://www.actaf.co.cu/revistas/Revista%20ACPA/2009/REVISTA%2001/22%20BIOSEGURIDAD%20ACUACULTURA.pdf>
- OMS/OPS Documentos Técnicos - Bioseguridad y mantenimiento https://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=13115:documentos-tecnicos-bioseguridad-y-mantenimiento&Itemid=0&lang=es
- FAO Instrumentos de la FAO de Bioseguridad https://drive.google.com/drive/folders/1byFAhDk8DO8UUHSxP9_E4equfiPOJ-C-
- Bioseguridad y agentes infecciosos. Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM) <http://depa.fquim.unam.mx/bioseguridad/>