



## Seguridad e Información de la Pesca durante emergencias de salud pública

**E**N 2019, UNA NUEVA CEPA DE CORONAVIRUS FUE DESCUBIERTA. La enfermedad asociada a esta nueva cepa es conocida como COVID-19, y los síntomas de esta enfermedad pueden variar desde fiebre y tos hasta síntomas más severos, como neumonía, la cual puede ser fatal.

Para prevenir la propagación de esta infección, el Centro de Control y Prevención de Enfermedades (CDC por sus siglas en inglés) recomienda lavarse las manos con frecuencia, evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca, cubrirse al momento de toser y estornudar, evitar el contacto directo con personas que están enfermas, y mantener distancia entre personas.

Las rutas de transmisión conocidas son el contacto directo o indirecto entre personas. Por lo tanto, es necesario tomar medidas exhaustivas para minimizar el riesgo de transmitir la infección durante la pesca, la manipulación y la entrega de pescado.

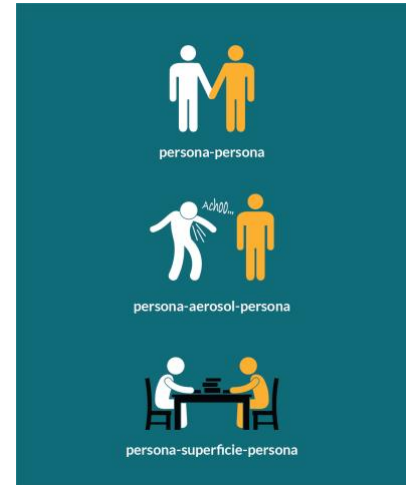


Fig. 1. Rutas de transmisión del nuevo coronavirus.

### AL MOMENTO DE LA PEZCA Y LA MANIPULACIÓN DE MARISCOS

Es importante asegurarse que las personas que están manipulando mariscos tengan buena salud. Los trabajadores de cubierta, empleados en el muelle, y usted deben observar su temperatura al inicio y al final de cada día. Cualquier persona que presente los síntomas del COVID-19, tales como fiebre, tos o dificultad para respirar, debe ser excluida del trabajo inmediatamente.

Al manipular y empacar mariscos durante la descarga o entrega, se recomienda minimizar el contacto directo de las manos (usar guantes) con contenedores y bolsas que contengan mariscos. Cúbrase la boca y nariz cuando estornude. Estornude cubriéndose con su codo o use un pañuelo de papel. Cámbiese los guantes después. Lávese las manos adecuadamente antes de ponerse los guantes nuevos.

Limpie y desinfecte las superficies que se tocan con mayor frecuencia, tales como palas, equipo para clasificación de producto y mesas de trabajo, cajas y contenedores plásticos, y equipos de refrigeración a bordo del barco, en especial las manijas y las puertas.

### ¿QUE DESINFECTANTES PUEDEN USARSE?

El Centro de Químicos Antimicrobianos del Consejo Americano de Química (American Chemistry Council's Center for Biocide Chemistries) ha compilado una lista de productos que han sido pre-aprobados por la Agencia de Protección Ambiental de E.E.U.U. (EPA por sus siglas en inglés) para el uso contra virus emergentes y que pueden usarse durante el brote del nuevo coronavirus (COVID-19) del 2019. Esta lista de productos no es completa, pero puede ser utilizada por los dueños de negocios, profesionales de salud y por el público en general para identificar productos adecuados para su uso durante el brote del COVID-19. Para obtener la lista completa de desinfectantes aprobados, visite la página de internet del Consejo Americano de Química ([Americanchemistry.com](http://Americanchemistry.com)).

Tabla 1. Concentraciones recomendadas para desinfectar superficies que no están en contacto con alimentos durante el brote de COVID-19.

Desinfectante	Concentración Recomendada	Volumen para preparar 1 galón
Cloro (asumiendo una concentración de hipoclorito de sodio del 5.25%)	800 ppm*	1/3 de taza
Alcohol (usando alcohol étílico al 95%)	70%	3 cuartos
Amonio cuaternario (Quats)	800 ppm*	De acuerdo a las instrucciones del fabricante

\* partes por millón



Fig. 2. Como preparar una solución desinfectante.

La preparación recomendada se basa en la concentración de desinfectantes usualmente disponibles en el mercado. Base sus cálculos en la concentración del desinfectante que tenga disponible. Siempre siga las recomendaciones del fabricante para el uso adecuado del desinfectante que se encuentran en la etiqueta del producto. Una solución más concentrada no necesariamente va a ser más efectiva en la eliminación de patógenos.

## ¿CÓMO USAR EL ALCOHOL DE FORMA SEGURA PARA DESINFECTAR?

- Una solución al 70% de alcohol se puede usar de forma segura como desinfectante si se rocía a corta distancia de las superficies.
- No mezclar alcohol con otros desinfectantes como cloro.
- No usarlos cerca del fuego.
- No rociar en el aire, sobre todo en áreas con poca ventilación.

## ¿CÓMO DESINFECTAR CON FRECUENCIA?

Las áreas de mayor riesgo (áreas con mayor contacto) se deben desinfectar con mayor frecuencia que las áreas de menor riesgo, como la cubierta del barco. Dependiendo en el número de empleados, usted debiera desinfectar el equipo y/o áreas de mayor riesgo cada 4 horas o tan seguido como sea necesario. Para el barco/cubierta, usted necesita desinfectarlo al menos una vez al día.

No se olvide de desinfectar áreas donde no hay producto de la pesca, como la cocina y el baño; y otros equipos como el timón, la caja de velocidad y el radio.

## ASPECTOS A CONSIDERAR AL VENDER MARISCOS

### ▶ Cuando los clientes recogen el producto

Consulte los clientes con anticipación si tienen alguna enfermedad o síntomas, o si han viajado fuera del país en las últimas dos semanas. Si es así, debe pedirles que envíen a otra persona a recoger el pedido. Establezca horarios para recoger el producto para evitar atender a más de una persona a la vez.

En el momento de entregar el producto, mantenga una distancia mínima de 6 pies, como lo recomienda el CDC. Los clientes pueden colocar su hielera en el suelo, o mejor si la colocan en el maletero de su auto junto con el pago, y usted es quien coloca el producto en la hielera. Considere usar servicios de pagos en línea como Venmo o PayPal, en vez de efectivo.



### ▶ Durante la entrega de producto a domicilio

Pida a sus clientes que dejen una hielera afuera de la casa, y coloque los mariscos en la hielera para minimizar el contacto entre personas. Si el pago no se realiza en línea, pídale a sus clientes que le dejen el dinero en la hielera.

Los clientes necesitan rociar sus bolsas con la solución sanitizante (permitiendo el tiempo de contacto recomendado por el fabricante); lavarse las manos mientras esperan el tiempo de contacto. Luego deben retirar la comida. Las personas que entregan los mariscos necesitan lavarse y/o desinfectarse las manos después de cada entrega.



Los procesadores pueden leer y aprender más sobre cómo evitar la propagación del nuevo coronavirus que causa COVID-19 en el siguiente enlace:  
[lafisheriesforward.org/dealers-processors/](http://lafisheriesforward.org/dealers-processors/)

## AUTORAS

Evelyn Watts, Ph.D. Assistant Professor, School of Nutrition and Food Sciences

Wenqing Xu, Ph.D. Assistant Professor, School of Nutrition and Food Sciences

Leslie Davis, Technical Writer, Louisiana Sea Grant

## TRADUCTOR

Katheryn Parraga, Graduate Student, School of Nutrition and Food Sciences

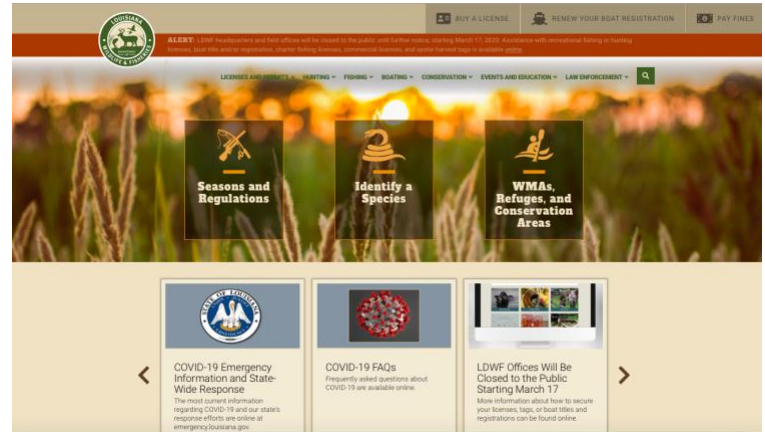
**Por el momento, la pesca no ha sido cerrada por agencias gubernamentales en respuesta a COVID-19. Pescadores comerciales y procesadores son considerados negocios esenciales por CISA y el estado de Luisiana, y no son objeto de la Orden Ejecutiva del Gobernador de quedarse en casa. Todos los requisitos (ej. Licencias y reportes) siguen vigentes.**

Aunque las oficinas estatales y federales de control de pesca se encuentran cerradas al público en este momento, incluyendo el Departamento de Vida Silvestre y Pesca del estado de Luisiana (LDWF por sus siglas en inglés) y la gestión de pesca de NOAA, el personal se puede contactar por teléfono, correo, correo electrónico, o en línea.

Más detalles de licencias y etiquetas de LDWF se pueden encontrar en línea visitando:  
<https://bit.ly/3dICLLO>

Renovación de licencias se pueden realizar en línea visitando: <https://la-web.s3licensing.com>

Formularios de Trip ticket y reportes mensuales pueden obtenerse llamando al 225.763.3588, o enviando un correo electrónico a [triptickets@wlf.la.gov](mailto:triptickets@wlf.la.gov).



Cada uno de nosotros tiene la responsabilidad de no poner en riesgo la salud de otros. Por favor maneje su negocio y sus acciones de manera que ayude a proteger la salud de todos.

## RECURSOS DISPONIBLES PARA NEGOCIOS AFECTADOS \*

La Oficina del Gobernador tiene un listado de recursos para personas individuales y negocios especialmente afectados por COVID-19; incluyendo desempleo, Medicaid, Administración de Empresas Pequeñas (SBA por sus siglas en inglés), propietarios de casa, y SNAP: [gov.louisiana.gov/index.cfm/page/92](http://gov.louisiana.gov/index.cfm/page/92)

La oficina de Desarrollo Económico de Luisiana (LED por sus siglas en inglés) también tiene enlaces en su página de internet para ayudar a propietarios de empresas a identificar recursos disponibles. Estos enlaces son actualizados tan pronto como hay información disponible, por lo que se recomienda revisar esta página con frecuencia: [opportunitylouisiana.com/covid-19-assistance](http://opportunitylouisiana.com/covid-19-assistance)

La Administración de Empresas Pequeñas (SBA por sus siglas en inglés) ha aprobado que los 64 condados de Luisiana califican para la ayuda de negocios por COVID-19. SBA ofrece un proceso de tres pasos que se explica [https://disasterloan.sba.gov/ela/Documents/Three\\_Step\\_Process\\_SBA\\_Disaster\\_Loans.pdf](https://disasterloan.sba.gov/ela/Documents/Three_Step_Process_SBA_Disaster_Loans.pdf). Visitando: [SBA.gov/Disaster](http://SBA.gov/Disaster).

Negocios en Luisiana pueden aplicar:

<https://disasterloan.sba.gov/ela/>

Llama gratis al 1-800-659-2955

TTY: 1-800-877-8339

Correo electrónico: [disastercustomerservice@sba.gov](mailto:disastercustomerservice@sba.gov)

\*Esta información es de cortesía y está actualizada a la fecha de publicación.  
Por favor contacte a un experto en ayuda a negocios para información actualizada.

