

Orientaciones preventivas frente al COVID-19 en el Sector Marítimo-Pesquero

La producción pesquera y acuícola forma parte de la cadena de abastecimiento alimentario cuya actividad debe poder seguir realizándose durante el estado de alarma. El Ministerio de Trabajo ha publicado un documento donde se recoge una selección no exhaustiva de recomendaciones y medidas de contención adecuadas para garantizar la protección de la salud de los trabajadores frente a la exposición al coronavirus SARS-CoV-2.

Le informamos que el Ministerio de Trabajo y Economía Social ha publicado con fecha de 3 de abril un documento *donde se recoge una selección no exhaustiva de recomendaciones y medidas de contención adecuadas para garantizar la protección de la salud de los trabajadores frente a la exposición al coronavirus SARS-CoV-2.*

A continuación se lo resumimos:

Medidas previas al embarque

- El desplazamiento al puerto pesquero se realizará preferentemente de forma individual. En los casos que deba viajar más de una persona en el vehículo, se respetará que vaya como máximo una persona por cada fila de asientos, manteniéndose la mayor distancia posible entre los ocupantes.
- Se controlará el acceso a los lugares de trabajo (puerto, lonja, buque, etc.) comprobando que la tripulación no ha tenido contacto estrecho con casos posibles, probables o confirmados de COVID-19 y la ausencia de sintomatología.
- El servicio sanitario de la empresa deberá evaluar la existencia de trabajadores especialmente sensibles a la infección por coronavirus y emitir informe sobre las medidas de prevención, adaptación y protección.
- Se informará y formará a los trabajadores sobre los riesgos derivados de coronavirus y las medidas de prevención y protección adoptadas.
- Se consultará a los trabajadores y se considerarán sus propuestas.

Medidas en puerto

- Se establecerán protocolos de descarga de las capturas que impidan el contacto de pescadores con trabajadores de puerto o lonja.
- Se favorecerá la celebración de las subastas en lonja de forma telefónica o telemática.

Organización del trabajo y limpieza del buque

- Se reforzará la limpieza y desinfección del buque, en especial las superficies de contacto habitual como manillas, interruptores, pasamanos, escaleras, etc. Se utilizarán diluciones de lejía comercial (30 ml aprox. en 1 litro de agua), de alcohol (al menos 70o) u otros virucidas autorizados (ver referencias más abajo)
- Se colocarán en las zonas comunes geles hidroalcohólicos y pañuelos desechables, así como contenedores con tapa y apertura de pedal para los pañuelos usados
- Se mantendrá un distanciamiento social de 2 metros. Si el buque pesquero no reúne las condiciones necesarias para garantizar este distanciamiento, se recomienda el confinamiento de la tripulación en el buque o en alojamientos cercanos a puerto (por ejemplo, casas del mar).
- Se organizará el uso de instalaciones comunes (comedores, camarotes, etc.), evitando la presencia simultánea de más de 5 trabajadores y manteniendo la distancia de seguridad, estableciendo turnos de uso si fuera necesario
- Se favorecerá el uso individual de los equipos de trabajo y se desinfectarán tras su utilización
- Se garantizará una ventilación adecuada de los lugares de trabajo
- Se alargarán las mareas hasta completar la capacidad de capturas (altura y gran altura)
- La tripulación cooperará en las medidas preventivas adoptadas
- Con carácter general, no será necesario el uso de EPI adicionales a los requeridos por la actividad laboral

Higiene personal

Se reforzarán las siguientes medidas:

- Lavado frecuente de manos con agua y jabón o solución hidroalcohólica
- Cubrir nariz y boca al toser/estornudar con un pañuelo desechable
- Evitar tocarse ojos, nariz y boca

Se evitará fumar, beber o comer sin lavarse previamente las manos

Medidas en caso de contagio o sospecha

- Se deberá aislar, colocar mascarilla y contactar con el Centro Radio Médico de los Servicios Centrales del Instituto Social de la Marina (ISM), que dictaminará si urge una evacuación o si es necesario el proseguir con el aislamiento
- Se garantizarán las medidas de aislamiento en un camarote de acceso restringido (ver referencias). El suministro de comida se realizará por una única persona con guantes desechables adecuados y los platos y cubiertos se desinfectarán con agua y lejía tras su uso. Los guantes se eliminarán en bolsa con cierre, debidamente señalizada

Este documento tiene en cuenta toda la información publicada por las autoridades competentes hasta la fecha de su elaboración.

Se destacan los siguientes **documentos de referencia**:

- Procedimiento de actuación para los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la exposición al nuevo coronavirus (SARS-COV-2). MISAN

<https://www.insst.es/-/procedimiento-de-actuacion-para-los-servicios-de-prevencion-de-riesgos-laboral-es-frente-a-la-exposicion-al-nuevo-coronavirus-sars-cov-2->

- Nota informativa sobre las medidas sanitarias y de seguridad a adoptar en los buques pesqueros para hacer frente al Covid-19.

<https://www.mapa.gob.es/es/prensa/ultimas-noticias/nota-informativa-sobre-las-medidas-sanitarias-y-de-seguridad-a-adoptar-en-los-buques-pesqueros-para-hacer-frente-al-covid-19/tcm:30-536617>

- MAPA Manejo domiciliario del COVID-19. MISAN

https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Manejo_domiciliario_de_COVID-19.pdf

- Medidas higiénicas para la prevención de contagios del COVID-19. MISAN

https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Medidas_higienicas_COVID-19.pdf

- Prevención de riesgos laborales vs. COVID-19 - Compendio no exhaustivo de fuentes de información - INSST

<https://www.insst.es/documents/94886/693030/Prevenci%C3%B3n+de+riesgos+laborales+vs.+COVID-19+-+Compendio+no+exhaustivo+de+fuentes+de+informaci%C3%B3n/4098124f-5324-43a6-8881-0bbd4e358de7>

Pueden ponerse en contacto con este despacho profesional para cualquier duda o aclaración que puedan tener al respecto.

Un cordial saludo,