

Fishing Industry Safety Meeting Kit – Spanish

QUÉ ESTÁ EN RIESGO

Los trabajadores de la industria pesquera comercial se enfrentan a condiciones extremas de viento, agua y temperatura, así como a riesgos de navegación, mecánicos y ergonómicos, mientras realizan su trabajo.

CUÁL ES EL PELIGRO

RIESGOS PARA LA SEGURIDAD EN LA PESCA

- Trabajar en el agua o cerca de ella, incluidos los golpes de agua fría y la inmersión.
- Ahogamiento.
- Lesiones por espinas/espines de pescado o bacterias.
- Trabajo al aire libre:
 - Condiciones meteorológicas (incluidos los RAYOS).
 - Entornos fríos – Generalidades, Trabajar en el frío, Efectos sobre la salud y primeros auxilios, Condiciones de temperatura – Frío
 - Entornos calurosos – Efectos sobre la salud y primeros auxilios, Medidas de control, Condiciones de temperatura – Caliente
 - Grado de humedad y trabajo
 - Radiación ultravioleta (luz solar)
 - Trabajo seguro cerca de insectos urticantes
 - Enfermedades transmitidas por picaduras de insectos, incluidas la enfermedad de Lyme y el virus del Nilo Occidental
- Trabajo en altura, incluido el uso de cinturones, arneses y cuerdas de seguridad.
- Trabajar cerca de maquinaria, incluido el uso de protecciones.

- Trabajo con herramientas manuales y eléctricas.
- Peligros químicos, incluido el cumplimiento del sistema de información sobre materiales peligrosos en el lugar de trabajo (WHMIS):
 - Ruido
 - Resbalones, tropiezos y caídas
 - Trabajo en escaleras
 - Trastornos musculoesqueléticos relacionados con el trabajo
 - Elevación y manipulación de materiales
 - Tirones y empujones
 - Fatiga por largas horas de trabajo o trabajo por turnos
 - Higiene de los alimentos y la cocina
 - Cocinar con seguridad
 - Trabajar con cuchillas o bordes afilados
 - Trabajar solo
 - Daños a la embarcación, incluyendo colisión con fuego, encalladura, vuelco,

COMO PROTEGERSE

PROCEDIMIENTOS DE RESPUESTA EN CASO DE EMERGENCIA

Todos los miembros de la tripulación deben saber cómo responder en caso de persona al agua, incendio a bordo e inundación de la embarcación. La tripulación también debe saber cómo abandonar el barco y pedir ayuda utilizando cualquier radio, teléfono, bengala o bandera de socorro. Toda la tripulación debe conocer también la ubicación y el uso del equipo de seguridad, los componentes y controles de la sala de máquinas, el equipo y la jarcia de cubierta, el equipo de navegación y los dispositivos electrónicos, el uso seguro del equipo de pesca, cómo anclar la embarcación y las vías de evacuación específicas de esa embarcación. Todas las personas a bordo de la embarcación deben saber dónde se guarda este equipo y cómo utilizarlo. Aprenda exactamente qué requisitos y reglamentos específicos se aplican a su embarcación.

Deben realizarse simulacros al principio de la temporada y en cualquier momento en que se incorpore nueva tripulación. Los

simulacros pueden incluir cómo abandonar el barco, cómo hacer frente a una situación (inundación, incendio, colisión, etc.), cómo ponerse el traje de inmersión y cómo rescatar a una persona que se haya caído por la borda. El uso de chalecos salvavidas o dispositivos personales de flotación (PFD) es obligatorio por ley. Los trajes de inmersión también se recomiendan cuando se trabaja sobre agua fría.

BUENAS PRÁCTICAS DE LA INDUSTRIA PESQUERA

- Antes de salir de puerto, inspeccione y compruebe el equipo, incluido el casco de la embarcación, las puertas y escotillas estancas, todos los sistemas de alarma y el equipo de rescate. Mantenga cerradas las puertas y escotillas para evitar inundaciones.
- Mantenga toda la maquinaria en buen estado y asegúrese de que todas las protecciones y dispositivos de parada de emergencia están instalados y funcionan correctamente. Inspeccione periódicamente todos los equipos de rescate e informe de cualquier daño al capitán del buque. No lleve ropa holgada ni joyas o anillos colgantes, ya que pueden engancharse en las redes, cabos o maquinaria. Recójase el pelo largo.
- Al subir o bajar del buque, utilice la pasarela o la escalera. No salte.
- Las cubiertas deben tener superficies antideslizantes (excepto cuando se requiera una superficie lisa para manipular el pescado). Mantenga las cubiertas limpias y despejadas.
- Guarde todas las cuerdas en rollos. Amarre o guarde el equipo suelto. Limpie los derrames y gestione cualquier problema relacionado con el agua o el hielo para evitar resbalones y caídas.
- Los buques con cocinas y alojamientos para la tripulación deberán gestionar la limpieza de los alimentos y las cocinas para evitar enfermedades transmitidas por los alimentos, así como saber trabajar de forma segura con hojas o cuchillos afilados. Además, la cocina debe gestionarse en un espacio reducido que se desplaza con el movimiento del buque. Guarde

los utensilios en estantes y cajones, y utilice una barandilla en los fogones para evitar que las ollas y sartenes se muevan.

- Asegúrese de que los camarotes estén bien ventilados y utilice alarmas para alertar a la tripulación (por ejemplo, detectores de monóxido de carbono).
- No se sitúe nunca en o alrededor de cuerdas o cables sueltos para evitar enredarse, especialmente cuando los cables, cuerdas o redes estén en movimiento.
- Lleve guantes o manoplas gruesos cuando manipule cables metálicos y nunca guíe cables con las manos o los pies.
- No se coloque debajo de una carga ni en zonas donde puedan balancearse equipos aéreos.

CONCLUSIÓN

Se ha dicho muchas veces que el peor día de pesca es mejor que el mejor día de trabajo. Pero esto sólo es cierto si el pescador se adhiere estricta y constantemente a todos los detalles de seguridad y el régimen para garantizar el truismo tan crónico.