

## PRECAUCIONES

### Contra el riesgo de caer al agua

- En caso de Tormenta deben sujetarse con cabo o cinturón.
- Recuerde nunca trabajar solo.
- El buque debe tener señal de Hombre al agua con timbres, tífón o sirenas.
- Por el costado que se ha caído el trabajador se debe lanzar inmediatamente aros salvavidas.

### OPERACIONES DE CAPTURA (SOLTAR RED)

- Mantener la cubierta despejada de elementos u objetos móviles; limpias de aceites, grasas o despojos de pescado.
- Los aparejos deben encontrarse en buen estado de conservación y se debe realizar mantenimiento.
- No utilizar anillos.
- Permanecer alejado de los cabos de arrastre, cables tensados, pestacas, guías y gateras cuando el cable trabaja sobre ellas.
- No pisar nunca los aparejos extendidos en cubierta cuando parte de él esté en el agua.
- Utilizar guantes de gran resistencia y flexibilidad, para evitar pinchazos o heridas.

- Tener máximo cuidado en la operación de largar puertas.
- No realizar maniobras cuando el estado del mar las haga peligrosas.
- Deben entenderse perfectamente el hombre que maneja la maquinaria y los hombres que trabajan cerca de las puertas.

### OPERACIONES DE FAENA DE ARRASTRE

- Durante la faena de arrastre no realice tareas de limpieza, revisión o engrase ya que pueden producirse enganches en el fondo (embarre).
- No trabaje entre los cables y antepecho, por riesgos de aprisionamiento.
- Debe existir una persona responsable que dirija las maniobras y contar con gente capacitada para la tarea.

### INGRESO A BORDO DEL COPO

- No permanecer debajo del copo cuando esté suspendido.
- Tener precaución en la operación de abrir o cerrar la escotilla para el ingreso de la carga.

### FAENA DE PREPARACIÓN DEL PESCADO, LAVADO Y EVISCERACIÓN

- Mantener el piso libre de grasas originadas por el desplazamiento del pescado.



- Utilizar calzado adecuado, guantes resistentes y protección ocular.
- Mantener las maquinarias / cuchillos bien afilados y en perfectas condiciones de uso.

### CONGELACIÓN Y ACONDICIONAMIENTO EN CÁMARAS

- Realizar permanentes controles en los equipos de congelación para evitar pérdidas de amoníaco/freón.
- Capacitar a la tripulación en procedimientos de emergencia y evacuación, en caso de fuga de amoníaco/freón.
- Utilizar guantes protectores, el pescado congelado (-30°C) puede producir quemaduras en las yemas de los dedos y al estibar bloques congelados, suele producirse pinchazos en las manos.
- El personal que trabaja en bodega debe replegarse para permitir el espacio

suficiente que posibilite el ascenso y el descenso de la carga.

- En bodega trabajar con equipo de frío completo (pantalón, campera, guantes) y zapatos de seguridad con suela antideslizante. Permanecer en la cámara el tiempo indispensable.
- Para el trabajo nocturno, tener en cuenta la uniformidad de la iluminación en la bodega.
- Los equipos y maquinarias que operen en la bodega del buque (autoelevadores, apiladores, etc.), deberán ser accionados por motor eléctrico a baterías de 48 Volts.

### TENGA EN CUENTA QUE:

- Ningún pescador puede estar a bordo de un buque pesquero sin examen médico que acredite su aptitud para desempeñar sus tareas.
- Debe realizarse un estudio ergonómico de todas las tareas y puestos de trabajo para proteger la salud de los trabajadores.
- Debe haber alimentos de valor nutritivo, calidad y cantidad suficientes y disponer de suficiente espacio de alojamiento e instalaciones sanitarias para la tripulación.

## SEÑOR TRABAJADOR

### Usted tiene derecho a:

- Recibir los elementos de protección personal.
- Trabajar en un ambiente sano y seguro.
- Conocer los riesgos asociados a su tarea y recibir capacitación sobre métodos de prevención.
- Conocer cuál es su Aseguradora de Riesgos del Trabajo (ART) y recibir la asistencia médica y prestaciones en caso de accidente de trabajo o enfermedad profesional.
- Denunciar los riesgos a los que está sometido o expuesto en su puesto de trabajo.

### Sus obligaciones son:

- Utilizar correctamente los elementos de protección personal.
- Participar de acciones de capacitación y formación sobre salud y seguridad en el trabajo.
- Comunicar a su empleador, ART o SRT cualquier situación riesgosa relacionada con el puesto de trabajo o establecimiento en general.
- Realizar los exámenes médicos periódicos.
- Denunciar ante su empleador o ART, los accidentes de trabajo o enfermedades profesionales.

Ante cualquier consulta o reclamo sobre su ART, comuníquese con la línea gratuita: **0800-666-6778** en el horario de 8 a 19 hs, personalmente de 9 a 16 hs, en Bartolomé Mitre 755 (CABA) o ingresar a [www.srt.gob.ar](http://www.srt.gob.ar).

**TODOS LOS TRAMITES SON GRATUITOS**

## SEÑOR EMPLEADOR

### Usted tiene derecho a:

- Recibir información y asesoramiento de su ART sobre:
  - La existencia de riesgos en su actividad.
  - La elección y uso de elementos de protección personal.
  - La capacitación a sus trabajadores sobre salud y seguridad en el trabajo.
- Exigir a su ART la realización de los exámenes periódicos que correspondan para sus trabajadores.
- Exigir cumplimiento de la asistencia médica y económica a sus trabajadores en caso de accidentes o enfermedades profesionales.

### Sus obligaciones son:

- Proveer a sus trabajadores los elementos de protección personal, capacitarlos para su correcta utilización y en métodos de prevención de riesgos del trabajo.
- Dar cobertura a sus trabajadores a través de una ART, denunciar los accidentes y enfermedades profesionales y exigir que le den las prestaciones adecuadas.
- Informar a sus trabajadores a cuál ART están afiliados.
- Cumplir con las normas de higiene y seguridad vigentes.
- Realizar los exámenes médicos preocupacionales y por cambio de actividad e informar los resultados de los mismos al trabajador.
- Denunciar incumplimientos de su ART ante la SRT.



# 2011 - 2015

## Estrategia Argentina de Salud y Seguridad en el Trabajo

## Pesca

Tu trabajo presenta riesgos importantes.  
**Conocerlos y prevenirlos es cuidar tu salud.**



**Es tu derecho y nuestra obligación**

**0800-666-6778**