



4. Itsasoko arrantza-sektorean higiene ona izatearen garrantzia.

- **Arrantzaren kalitate ona:**
Higienea funtsezkoa da arraina harrapatzen denetik prozesatzen den arte, arraina azkar deskonposa ez dadin eta propietate nutrizionalak eta organoleptikoak mantendu ditzan.
- **Elikagaien segurtasuna:**
Produktua kontsumorako segurua izatea bermatzen du.
- **Izurriteen prebentzioa:**
Saihestu intsektuak eta karraskariak erakartzea, arraina eta ontziko giroa kutsa baititzakete.
- **Tripulazioaren osasuna eta ongizatea:**
Espazio komunak, bainugelak eta sukaldeko guneak tarteka garbitzea ezinbestekoa da gaixotasunak prebenitzeko eta tripulazioarentzako giro erosoa sortzeko.
- **Nabigazio-segurtasuna:**
Ontzia garbi mantentzeak istripuak ekiditen ditu.



Eskaneatu QR-a eta sartu igi-ren probintziako eta tokiko zuzendaritzetan:



GARBIKETA, ABABORRETIK

ONTZI BATEN BARRUKO BANAKO ETA TALDEKO GARBIKETA.



ONTZI BATEN BARRUKO BANAKO ETA TALDEKO GARBIKETA.

Ontzi barruko higiena ontzi batean aplikatutako garbiketa-, desinfekzio- eta ordena-jardunbideen multzoa da. Higie pertsonala, elikagaien manipulazio segurua, edateko ura eta hondakinen kontrola barne hartzen ditu.

Ezinbestekoa da gaixotasunak prebenitzeko, kutsatzeak saihesteko, giroa segurua izateko eta ontziko jarduerak behar bezala funtzionatzen dutela bermatzeko. Ontzi batean bizitzeak espazio murriztuetan, baliabide mugatuekin, kultura eta hizkuntza desberdinetako pertsonekin eta denbora-tarte luzez bizitzea esan nahi du.



1. (Tripulatuzailearen) banako higiena.

Higie pertsonala itsasoko langile bakoitzaren ardura da eta zuzenean eragiten dio tripulazio osoaren ongizateari.

A. Norberaren garbitasuna.

- Egunero duxatzea, edo ontziaren baliabideek uzten duten maiztasunarekin.
- Ahal den neurrian, norberaren arropa eta laneko arropa garbia erabiltzea.

B. Eskuak sarri garbitzea.

Batez ere jan aurretik, komunera joan ondoren eta substantzia toxikoak edo kimikoak manipulatu ondoren.

C. Jantzera egokia.

- NBE (norbera babesteko ekipoa) behar bezala erabiltzea, zeregin motaren arabera.

D. Osasunaren zaintza.

- Ontziko osasun-arduradunari (RSB) jakinaraztea sukarra, gonbitoak, beherakoa edo edozein sintoma kutsakor izanez gero.
- Nork bere kabuz sendagairik ez hartzea RSB ri edo CRME ko medikuari galdetu gabe.
- Nahitaezko txertoak egunean izatea.



2. Taldeko higiena (ontziko espazio komunak).

Praktika horiek ontziak ezarritako arauari dagozkie, eta kapitainak edo beste arduradun batek ikuskatzen ditu.

A. Kamaroteen eta eremu komun garbiketa.

- Korridoreak, bainugelak, jantokiak eta sukaldeak tarteka garbitzea.
- Aireztapen egokia hezetasuna, lizuna eta usain txarrak saihesteko.
- Eremu garbiak eta zikinak bereiztea (bereziki, sukaldean eta tailerretan).

B. Elikagaien manipulazio higienikoa.

- Sukaldeko langileek osasun-arau zorrotzak bete behar dituzte.
- Tenperaturak kontrolatzea (hoztea, izoztea eta egostea).
- Kutsadura gurutzatua saihestea.
- Tresnak erabiltzen diren bakoitzean garbitzea eta desinfektatzea.

C. Hondakinen kudeaketa zuzena.

- Zaborra eta hondakinak MARPOL arauen arabera botatzea.
- Hondakin organikoak edo kimikoak pilatzea saihestea.
- Estalkia duten edukiontzia ongi erabiltzea.

D. Izurrien kontrola.

- Kamaroteak eta jantokiak tarteka ikuskatzea.
- Ez utzi janari-hondarrak baimendutako lekuetatik kanpo.
- Intsektuak edo karraskariak sar daitezkeen eremuak zigilatzea.

E. Aireztatze- eta ur-sistemak.

- Aire iragazteko sistema aldi behin ikuskatzea.
- Edateko uraren deposituen tratamendu egokia egitea.
- Klimatizazio-ekipoak garbitzea.



3. Ontzian gaixotasunak prebenitzeko neurriak.

A. Gaixotasun kutsakorrei aurre egiteko protokoloak.

- Tripulatuzaile gaixoa isolatzea.
- Maskarak edo NBE ak erabiltzea, beharrezkoa denean.
- Kaltetutako pertsonak erabilitako eremuak desinfektatzea.

B. Ontziko ura.

Ontziko ura ez da edateko soilik; higie pertsonalerako, janaria prestatzeko eta garbitzeko erabiltzen da. Kutsatuta badago, tripulazio osoa gaixotu daiteke.

