CENTROS PROVINCIALES DE SANIDAD MARÍTIMA

ALICANTE. Muelle de Poniente, 8. 3071. Tel.: 965 92 39 71 • **ALMERÍA**. Puerto Pesquero. Muelle de Poniente, s/n. 4071. Tel.: 950 62 01 47 • BARCELONA. C/ Alabareda, 1-13. 8071. Tel.: 93 443 96 00 • **BILBAO. (Vizcaya).** C/ Virgen de Begoña, 32. 48006. Tel.: 94 412 61 00 • **CÁDIZ**. Avda. de Vigo, s/n. 11071. Tel.: 956 26 01 54 • **CARTAGENA. (Murcia).** Muelle de Alfonso XII, s/n. 30203. Tel.: 968 50 20 50 • **CASTELLÓN**. C/ de Mikel Peris y Segarra, s/n. 12100. El Grao. Tel.: 964 28 25 76 • **CEUTA**. Muelle Cañonero Dato, 20. 51001. Tel.: 956 50 02 40 • **LA CORUÑA**. Avda. de Ramón y Cajal, s/n. 15006. Tel.: 981 17 73 74 • **GIJÓN. (Asturias).** Avda. Eduardo Castro, s/n. 33212. Tel.: 985 32 71 00 • **GUIPÚZCOA**. C/ Marinos, 1. 20110. Pasajes de San Pedro. Tel.: 943 40 40 00 • **HUELVA**. Avda. de Hispanoamérica, 9. 21001. Tel.: 950 25 84 11 • **LUGO**. Carril dos Loureiros, 17. Tel.: 982 24 34 02 • **MADRID**. C/ Gaztambide, 85. 28003. Tel.: 91 441 25 30 • **MÁLAGA**. C/ Puente del Carmen, s/n. 29002. Tel.: 952 35 93 61 • **MELILLA**. Avda. Marina Española, 7. 52001. Tel.: 95 267 88 00 • **PALMA DE MALLORCA. (Baleares).** Muelle Viejo, s/n. 7071. Tel.: 971 22 71 23 • **PALMAS (Las).** C/ León y Castillo, 322. 35007. Tel.: 928 49 46 45 • **SANTANDER**. Avda. Sotileza, s/n. 39009. Tel.: 942 21 46 00 • **SEVILLA**. C/ Fernando IV, 1. 41011. Tel.: 954 28 61 45 • **TARRAGONA**. C/ Francisco Bastos, 19. 43005. Tel.: 977 24 03 87 • **TENERIFE**. Avda. de Anaga, s/n. 38001. Tel.: 922 59 89 31 • **VALENCIA**. Avda. del Puerto, 300. 46024. Tel.: 96 331 99 07 • VIGO. Avda. de Orillamar, 51. 36202. Tel.: 986 21 61 10 • **VILLAGARCÍA**. Avda. de la Marina, 23. 36600. Tel.: 986 50 62 20.

CENTROS LOCALES DE SANIDAD MARÍTIMA

ALGECIRAS. (Cádiz). C/ del Muro, 11. 11201. Tel.: 956 65 16 56 • **AVILÉS. (Gijón).** Avda. Conde de Guadalhorce, 97. 33400. Tel.: 985 56 84 92 • BARBATE. (Cádiz). Avda. del Generalísimo, s/n. 11160. Tel.: 956 43 07 45 • **BERMEO. (Vizcaya).** C/ Cofradía de Pescadores, 1. 48370. Tel.: 94 688 29 08 • **BURELA. (Lugo).** C/ Rosalía de Castro, s/n. 27880. Tel.: 982 58 58 13 • **CARBONERAS. (Almería).** C/ Almirante Estrada, s/n. 4140. Tel.: 950 13 01 38 • CILLERO. Avda. Ramón Canosa, s/n. 27863. Tel.: 982 56 15 06 • **CORCUBIÓN. (La Coruña).** C/ La Viña, s/n. 15310. Tel.: 981 74 62 04 • **EL FERROL. (La Coruña).** Ctra. Alta del Puerto, s/n. 15401. Tel.: 981 35 79 47 • **ISLA CRISTINA. (Huelva).** Avda. Federico Molina, s/n. 21410. Tel.: 950 34 38 63 • **MUROS. (La Coruña).** C/ Porta da Vila, 16. 15250. Tel.: 981 82 61 62 • **NOYA. (La Coruña).** Avda. de la República Argentina, 21. 15200. Tel.: 981 82 11 20 • **ONDARROA. (Vizcaya).** C/ Ibai-Ondo, 15. 48700. Tel.: 94 683 10 00 • **PALAMÓS. (Gerona).** Plaza de la Catifa, 3. 17230. Tel.: 972 31 21 70 • **PONTEVEDRA. (Vigo).** C/ Mollabao, 9. 36003. Tel.: 986 84 59 63 • **ROSAS. (Barcelona).** Avda. Tarragona, s/n. 17480. Tel.: 972 25 51 02 • **SANTOÑA. (Santander).** C/ Méndez Núñez, s/n. 39740. Tel.: 942 66 06 50 • **STA. EUGENIA DE RIVEIRA. (Villagarcía de Arosa).** Plaza de los Marineros, s/n. 15960. Tel.: 981 87 05 40.

Aprende cómo conservarla en condiciones óptimas para su consumo
Escanea este código QR:

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL
SECRETARÍA DE ESTADO DE LA SEGURIDAD SOCIAL
INSTITUTO SOCIAL DE LA MARINA

El agua a bordo es vida

Cuida la calidad del **agua potable** en tu barco

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL
SECRETARÍA DE ESTADO DE LA SEGURIDAD SOCIAL
INSTITUTO SOCIAL DE LA MARINA

EL AGUA POTABLE A BORDO

La gestión del agua a bordo es un aspecto muy importante de la higiene de los buques porque el agua contaminada puede ser una vía de trasmisión de enfermedades infecciosas (hepatitis, polio, legionelosis, cólera, fiebre tifoidea, etc.) o de intoxicaciones (productos químicos o metales).

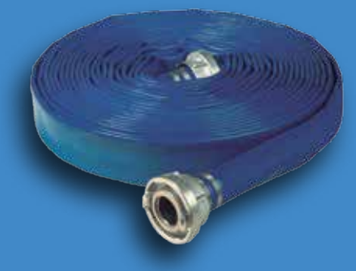
REQUISITOS

El “agua potable” conlleva:

- **Ausencia de gérmenes capaces de producir enfermedades.**
- **Ausencia de productos químicos nocivos.**
- **Su aspecto, color, sabor y olor han de resultar agradables.**

USOS

En los barcos, en la medida de lo posible, debería instalarse un único sistema para el suministro de agua potable con los siguientes fines:



- **Agua de bebida.**
- **Fines culinarios (limpieza y preparación de alimentos, limpieza de utensilios y áreas de trabajo).**
- **Actividades de saneamiento e higiene (aseo personal, lavado de ropa).**
- **Uso médico de emergencia.**

APROVISIONAMIENTO

El agua puede producirse a bordo mediante destilación o desalinización, pero lo más habitual es que la fuente de abastecimiento de agua potable sea el sistema de agua del puerto, a través de puntos de aguada en el muelle o desde buques cisterna.

El aprovisionamiento en el muelle o desde buques cisterna es un procedimiento crítico en el mantenimiento de la potabilización del agua. Debe efectuarse mediante conexiones seguras, situándose las mangueras en una posición elevada sobre el suelo, sin tocar el agua del puerto.

La estación de aprovisionamiento contará con mangueras de agua potable adecuadas, utilizadas exclusivamente para dicho fin, etiquetadas con la palabra “agua potable” y con armarios para guardar todos los equipos necesarios. Los armarios estarán fabricados con material no corrosivo, que puedan cerrarse, con autodrenaje, sean de fácil limpieza y estén rotulados con las palabras “Manguera/equipo de agua potable”.

Las mangueras, accesorios y equipos de agua potable se limpiarán y desinfectarán periódicamente.

CIRCUITO DEL AGUA POTABLE

Incluye los depósitos, bombas, calderas y sistema de distribución (tuberías), grifos, llaves, duchas, instalaciones para el lavado de manos, fuentes de agua potable y maquinas de hielo.

Debe ser absolutamente independiente del resto de las canalizaciones del buque, especialmente de aguas residuales, estar construido con materiales resistentes a la corrosión y no tóxicos, constará de dispositivos antirreflujo y filtros en los respiraderos de los depósitos, que impidan el paso a insectos y roedores, e indicadores automáticos de nivel que eviten el uso de varillas.

Los tanques deben poder desaguarse totalmente y tendrán un registro lateral para su inspección y limpieza periódica, estando convenientemente señalizados.

CANTIDADES MÍNIMAS DE AGUA POTABLE A BORDO

Las necesidades mínimas por tripulante y día se sitúan en 32 litros para la bebida y cocina y 88 litros para la higiene, pudiendo incrementarse dependiendo del tipo de barco y zona de navegación, especialmente por zonas cálidas.

DESINFECCIÓN DEL AGUA

El sistema más sencillo, práctico y seguro es la cloración, filtrando el agua antes para asegurarse que está libre de protozoos patógenos y helmintos (gusanos), que son más resistentes a la desinfección por cloro que las bacterias o virus.

En términos generales, para conseguir una desinfección efectiva con cloro se debe asegurar que el tiempo de contacto con el desinfectante sea mayor de 30 minutos, la turbidez en el agua sea inferior a 1 unidad nefelométrica, el pH sea inferior de 8.0 y el cloro residual libre alcance un valor de 0,2-0,5 mg/litro.

AGUA POTABLE DE LOS BOTES SALVAVIDAS

Los tradicionales depósitos de agua potable de los botes salvavidas se han sustituido por raciones individuales herméticamente cerradas en bolsas o latas, que facilitan la tarea de mantenimiento (sólamente se comprobarán fechas de caducidad y ausencia de pérdidas). Si los botes tienen su reserva de agua potable en tanques, ésta ha de ser renovada cada mes, procediendo a la vez a la inspección del depósito.

EN EL BARCO DEBERÁ DISPONERSE DE:

- **Un kit de análisis básico de pruebas (turbidez, ph, residuos de desinfección) para efectuar los controles correspondientes.**
- **Un registro de los controles efectuados en el sistema de agua potable a bordo por el personal responsable.**