

CENTROS PROVINCIAIS DE SANIDADE 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. (Balears).** 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 LOCAIS DE SANIDADE 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.

Nipo papel: 273-14-025-8 Nipo Web: 273-14-026-3
Deposito legal: M-28801-2014

A auga a bordo é vida

Coida a calidade da **auga potable** no teu barco

Aprende como conservala en condicións óptimas para o consumo
Escanea este código QR:



A AUGA POTABLE A BORDO

A xestión da auga a bordo é un aspecto moi importante da hixiene dos buques, xa que a auga contaminada pode ser unha vía de transmisión de enfermidades infecciosas (hepatite, polio, lexielose, cólera, febre tifoide, etc.) ou de intoxicacións (produtos químicos ou metais).

REQUISITOS

“Auga potable” supón:

- ✓ **Ausencia de xermes capaces de produciren enfermidades.**
- ✓ **Ausencia de produtos químicos nocivos.**
- ✓ **Aspecto, cor, sabor e olor han de resultar agradables.**

USOS

Nos barcos, na medida do posible, debería instalarse un único sistema para a subministración de auga potable cos seguintes propósitos:

- ✓ **Auga de bebida.**
- ✓ **Fins culinarios (limpeza e preparación de alimentos, limpeza de utensilios e áreas de traballo).**
- ✓ **Actividades de saneamento e hixiene (aseo persoal, lavado de roupa).**
- ✓ **Uso médico de emerxencia.**

APROVISIONAMENTO

A auga pode producirse a bordo mediante destilación ou desalinización, pero o máis habitual é que a fonte de abastecemento de auga potable sexa o sistema de auga do porto, por medio de puntos de auga no peirao ou dende buques cisterna.

O aprovisionamento no peirao ou dende buques cisterna é un procedemento crítico no mantemento da potabilidade da auga. Debe efectuarse mediante conexións seguras, situando as mangueriras nunha posición elevada sobre o chan, sen tocaren a auga do porto.

A estación de aprovisionamento contará con mangueriras de auga potable axeitadas, utilizadas exclusivamente para devandito fin, etiquetadas coas palabras “auga potable”, e con armarios para gardar tódolos equipos necesarios. Os armarios estarán fabricados con material non corrosivo, poderán pecharse, contarán con autodrenaxe, serán de limpeza fácil e estarán rotulados coas palabras “manguera/equipo de auga potable”.

As mangueriras, accesorios e equipos de auga potable limpanse e desinfectaranse periodicamente.

CIRCUÍTO DE AUGA POTABLE

Inclúe depósitos, bombas, caldeiras e sistemas de distribución (condutos), billas, chaves, duchas, instalacións para lavar as mans, fontes de auga potable e máquinas de xeo.

Debe ser absolutamente independente do resto das canalizacións do buque, especialmente das de augas residuais, e estar construído con materiais resistentes á corrosión e non tóxicos. Tamén constará de dispositivos antirrefluxo e filtros nos respiradoiros dos depósitos, para impedir o paso de insectos e roedores, e de indicadores automáticos de nivel para evitar o uso de variñas.

Os tanques deben poder desaugarse totalmente e terán un rexistro lateral para a inspección e limpeza periódica, estando oportunamente sinalizados.

CANTIDADES MÍNIMAS A AUGA POTABLE A BORDO

As necesidades mínimas por tripulante e día sitúanse en 32 litros para bebida e cociña e en 88 litros para hixiene, podendo incrementarse segundo o tipo de barco e zona de navegación (especialmente en zonas cálidas).

DESINFECCIÓN DA AUGA

O sistema máis sinxelo, práctico e seguro é a cloración, filtrando a auga antes para se asegurar de que está libre de protozoos patóxenos e helmintos (vermes), os cales son máis resistentes á desinfección por cloro que bacterias ou os virus.

En termos xerais, para conseguir unha desinfección efectiva con cloro débese asegurar que o tempo de contacto co desinfectante é maior a 30 minutos, a turbidez é inferior a 1 unidade nefelométrica, o pH é inferior a 8.0 e o cloro residual libre acada un valor de 0,2-0,5 mg/litro.

AUGA POTABLE DOS BOTES SALVAVIDAS

Os tradicionais depósitos de auga potable dos botes salvavidas foron substituídos por racións individuais pechadas hermeticamente en bolsas ou latas, que facilitan as tarefas de mantemento (só se comprobarán as datas de caducidade e a ausencia de perdas). Se os botes teñen reserva de auga potable en tanques, esta debe renovarse cada mes, procedendo á vez á inspección do depósito.



O BARCO DEBERÁ DISPOÑER DE:

- ✓ **Un kit de análise básico de probas (turbidez, pH, residuos de desinfección) para efectuar os controis correspondentes.**
- ✓ **Un rexistro dos controis efectuados no sistema de auga potable a bordo por parte do persoal responsable.**