

ANAVE – Circular de Régimen Interior

Madrid, 2 de junio de 2017
Ref: Rel. Ind. 3/2017/MGP

Asunto: MLC - Inspecciones sobre materias de competencia del ministerio de Empleo en buques que no hagan escala en puerto español

Muy Srs. nuestros:

El 11 de mayo, en una reunión en la DGMM, la Inspección de Trabajo (IT) y el ISM nos informaron de que, con vistas a la renovación de certificados y a las inspecciones intermedias del MLC 2006, aquellos buques que no tengan previsto recalar en España, en lo sucesivo, y además de la inspección documental que se solicitaba hasta ahora, deberá presentarse un informe pericial, elaborado por alguna de las Organizaciones Reconocidas por la DGMM. El inspector deberá cumplimentar una lista de comprobación (check-list) y una serie de fotografías.

La IT y el ISM destacaron que lo anterior no supone una delegación de competencias, sino que el objeto del informe pericial es la recopilación de información, en la que posteriormente basarán sus informes.

Asimismo, se aclaró que dichos organismos del ministerio de Empleo no iban a ponerse en contacto con las sociedades de clasificación, por lo que deberán ser las propias empresas las que soliciten el servicio y, una vez obtengan el informe pericial, lo remitan junto con el resto de documentación solicitada a la IT e ISM. De la misma manera, si hubiera algo que subsanar, se informaría de ello al armador. Nunca a las SSCC.

Por el momento, únicamente el ISM nos ha remitido su propuesta de lista de comprobación, que acompañamos como **Anexo I**. Seguimos a la espera de que la IT nos remita la suya que les haremos seguir inmediatamente.

Muy cordialmente,

Manuel Carlier
Director General

-----<<<
Confidencialidad: La información contenida en esta circular es confidencial y va dirigida exclusivamente a las empresas navieras asociadas a ANAVE para su uso interno. La copia o distribución pública, incluso por parte de las propias empresas asociadas, está en principio prohibida, salvo autorización expresa de ANAVE. En particular, queda expresamente prohibida la difusión de esta información por medios de comunicación pública escritos o electrónicos. Si por error recibe este e-mail se ruega su comunicación al remitente y su inmediata destrucción, no debiéndose enviar a otro destinatario.

Confidentiality: The information contained in this message is confidential and addressed to ANAVE's member companies for their internal use only. Any dissemination or copying of this information, even by the member companies is in principle prohibited, unless expressly authorised by ANAVE. In particular, it is strictly forbidden the publication of this information by public media, either written or electronic. If you receive this message by error then you may not copy or deliver this message to anyone, but please destroy this message and notify us immediately.

Advertencia de seguridad: Este mensaje ha sido comprobado por un sistema antivirus interno y externo regularmente actualizado. En todo caso, compruebe que todos los mensajes que recibe son filtrados por su propio sistema de seguridad antes de su apertura.

Security warning: This email has been scanned for viruses by our regularly updated email security systems but, in accordance with good computer practice, please ensure that all messages received are checked by your own security systems before opening.

>>>-----



ANEXO

CONTENIDO DEL INFORME PERICIAL A EFECTUAR POR LAS SOCIEDADES DE CLASIFICACIÓN, EN EL EXPEDIENTE PARA LA REALIZACIÓN DE INSPECCIONES DOCUMENTALES DEL CONVENIO SOBRE TRABAJO MARÍTIMO 2006, DE LA OIT EN LAS ÁREAS DE COMPROBACIÓN COMPETENCIA DEL INSTITUTO SOCIAL DE LA MARINA.

DATOS GENERALES

A) Del buque inspeccionado

Nombre del Barco
Núm. IMO
Empresa Armadora
Tipo de Barco
Trayecto de la última travesía efectuada

B) De la inspección efectuada

Fecha de Inspección
Puerto de Inspección
Técnico firmante del Informe
Datos de contacto (de la Sociedad de Clasificación y/o del Técnico firmante del Informe)

REGLAS

REGLA 3.1 ALOJAMIENTO Y SERVICIOS DE ESPARCIMIENTO

Instalaciones sanitarias (retretes, lavabos, bañeras y/o duchas)

Se detallará:

- El número total de retretes, lavabos y bañeras y/o duchas a bordo. Así mismo se consignará su ubicación, accesibilidad de los retretes a las áreas de aseo, así como al puente de mando y sala de máquinas.
- Si existe más de un retrete en un local, éstos ¿se encuentran separados por tabiques?
- ¿Existe separación de instalaciones sanitarias para hombres y mujeres?
- Los lavabos y las bañeras/duchas ¿disponen de agua corriente dulce caliente y fría?

Se acompañará reportaje fotográfico de las instalaciones sanitarias.



REGLA 3.2 ALIMENTACION Y SERVICIO DE FONDA

Calidad y cantidad del agua potable a bordo

- a) Descripción del sistema de **agua apta para el consumo humano a bordo** (en adelante, 'agua potable') incluyendo:
- Control de la calidad del agua potable en los procesos de aprovisionamiento en puerto por los agentes responsables (solicitud de certificados de calidad a empresas suministradoras, autoridad portuaria, etc.)
 - Equipos y técnicas de repostaje de agua.
 - Señalización de mangueras, tanques y tuberías.
 - Número de tanques de almacenamiento destinados al agua potable y capacidad de los mismos.
 - Equipos existentes a bordo para la realización de autocontroles de la calidad del agua potable (turbidez, pH, cloro residual).
 - Tipo de desinfección efectuada (cloración, halogenación o radiación UV) y/o tratamiento del agua potable, en su caso (desalinización, ósmosis inversa, etc.).
 - Sistemas antirreflujo existentes a bordo (válvulas, espaciadores de aire) y ubicación de los mismos.
 - Tipo de agua que se utiliza en los siguientes servicios a bordo y procedencia de la misma: como agua de bebida, con fines culinarios, para limpieza de los equipos y superficies de trabajo en cocinas, lavavajillas, lavadoras y área médica.
- b) Provisión de agua potable: cálculo de necesidades y cantidades de reserva.
- c) Actividades de mantenimiento de los equipos del sistema de agua potable (controles y periodicidad).
- d) ¿Se encuentran accesibles las instrucciones de uso y manuales de mantenimiento de los fabricantes de los equipos (bombas, calderas, etc.)?
- e) Registros de actividades sobre el funcionamiento del sistema de agua potable a bordo y periodicidad de los mismos (autocontroles de la calidad del agua; análisis microbiológicos o químicos, controles del proceso de desinfección y tratamiento, verificación de la temperatura de salida en los extremos de grifos y cabezales de ducha, registro de incidencias etc.).



- f) Capacitación del responsable/s del funcionamiento del sistema de agua potable a bordo.
- g) Protocolo de actuación en caso de incidentes (averías o reparaciones) y situaciones de emergencia.

Cantidad y calidad de la alimentación a bordo conforme a normas higiénicas

Descripción del:

- a) Control de la calidad de alimentos en origen en los procedimientos de abastecimientos en puerto por los agentes encargados.
- b) Procedimiento de selección y almacenaje de los alimentos a bordo tras su recepción (frescos, congelados, carnes, pescados, frutas y hortalizas). Registro de entrada y salida de víveres de los almacenes.
- c) Equipación de gambuzas y despensas.
- d) Registro de plagas con información sobre evidencias.
- e) Disponibilidad a bordo de termómetros de sonda para los alimentos y termómetros de ambiente en cámaras de refrigeración.
- f) Comprobación de que se les suministra a los tripulantes alimentación gratuita durante su contratación, en cantidad y variedad adecuadas, respetando sus orígenes culturales y religiosos.

REGLA 4.1.2 ATENCIÓN MÉDICA A BORDO DE BUQUES Y EN TIERRA

- Comprobación de que a la tripulación se le permite visitar sin demora a un médico o dentista calificado en los puertos de escala, cuando ello es factible.