

GUIA PARA COMPLETAR LAS SOLICITUDES  
DE AUTORIZACIÓN SANITARIA DE  
BUQUES QUE INGRESAN A PUERTOS DEL  
URUGUAY

*DEPARTAMENTO DE VIGILANCIA EN FRONTERAS*

*SANIDAD MARÍTIMA Y FLUVIAL*

## Contenido

INTRODUCCIÓN .....	4
DEFINICIONES .....	4
OBJETIVOS DE LA VIGILANCIA EN LOS PUERTOS MARÍTIMOS O FLUVIALES .....	6
MEDIOS DE TRANSPORTE OBJETO DE CONTROL DE SANIDAD MARÍTIMA Y FLUVIAL .....	7
Certificado Sanitario para la Libre Plática .....	7
No se aplica a:.....	7
Certificado de Control Sanitario a Bordo o Certificado de Exención de Control Sanitario a Bordo .....	7
No se aplica a:.....	7
PROCEDIMIENTOS ANTES DE INGRESAR A PUERTO .....	8
Obligación de dar alerta ante enfermos o muerte.....	8
Respuesta del personal de la Guardia Sanitaria ante un alerta .....	8
SOLICITUD LIBRE PLÁTICA (LPLA).....	8
Tipo de certificado .....	8
Datos del certificado .....	8
Representante Legal.....	8
Datos de la embarcación.....	9
Cuadro Información sobre el viaje.....	9
Información Sanitaria .....	10
Agua Potable .....	10
Contenido de cloro en el agua.....	11
Aguas Negras .....	12
Información sobre la carga que se transporta .....	12
Tratamiento para residuos sólidos .....	13
Adjuntos .....	13
Plan Integral de Control de Plagas .....	13
Consideraciones finales sobre información necesaria para completar los formularios .....	13
EMISIÓN DE LOS CERTIFICADOS SANITARIOS (CERTIFICADO DE CONTROL SANITARIO A BORDO, TAMBIÉN CONOCIDO COMO DE “DESRATIZACIÓN”) .....	14
EMISIÓN DEL CERTIFICADO DE EXPÉDITO/RE-EXPEDITO.....	15
ANEXO/ANNEX 1 - MODELO DE DECLARACIÓN MARÍTIMA DE SANIDAD .....	16
Cuestionario de sanidad.....	16

PLANILLA ADJUNTA AL MODELO DE DECLARACIÓN MARÍTIMA DE SANIDAD .....	19
ANEXO/ANNEX 2 – CERTIFICADOS DE CONTROL SANITARIO A BORDO.....	22
ANEXO/ANNEX 3 - AGUA POTABLE.....	28
Sistema de tratamiento de agua potable .....	28
Desinfección del sistema de agua – procedimientos y concentraciones de cloro activo recomendadas.....	29
Desinfección de tanques y cañerías.....	29
Desinfección de las mangueras que conducen agua potable .....	29
ANEXO/ANNEX 4 - CONDICIONES PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y DE LOS LOCALES DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS SECOS, REFRIGERADOS Y CONGELADOS.....	31
Higiene de los alimentos.....	31
Alimentos no refrigerados .....	31
Alimentos refrigerados .....	31
ANEXO/ANNEX 5 - LISTA DE VERIFICACIÓN DE AUTO-INSPECCIÓN/ CHECK LIST FOR SELF- INSPECTION .....	37
ANEXO/ANNEX 6- LEGISLACIÓN SANITARIA APLICABLE.....	50

## INTRODUCCIÓN

El presente Manual de Sanidad Marítima y Fluvial tiene como objetivo precisar a las Agencias Marítimas y Armadores de buques que ingresan a puertos uruguayos, el asunto al que responde cada información requerida para completar el formulario para las solicitudes de Libres Plática, Certificado de Control Sanitario o Expédito.

Los temas incluidos en los mencionados formularios, responden a criterios sanitarios expuestos en las disposiciones del Reglamento Sanitario Internacional (2005). De acuerdo a las respuestas recibidas al evaluar cada solicitud, la Guardia Sanitaria actuante tomará decisiones basándose en la evaluación del riesgo resultante.

Se incluyen los requerimientos documentales exigidos a una embarcación que arriba, permanece o abandona un puerto uruguayo, tanto para completar cualquier solicitud de autorización sanitaria como para resolver eventos que afecten la salud de los tripulantes.

Incluye como anexo los documentos relevantes que se utilizan durante la inspección de los buques a fin de dar cumplimiento con las disposiciones del RSI

## DEFINICIONES

**Anexo IV del convenio MARPOL 73/78**, incorporado a la Normativa Nacional por Decreto Ley N°14.885, incluye las Reglas para Prevenir la Contaminación por las Aguas Sucias de los Buques. Se aplica a los buques cuyo arqueo bruto sea mayor a 200 toneladas o que estén autorizados para transportar más de 10 personas

**ANP:** Administración Nacional de Puertos

**Certificado de Exención del Control de Sanidad a Bordo (CECSB) o Certificado de Control de Sanidad a Bordo (CCSB):** documento expedido por la Autoridad Sanitaria en Puertos Designados ante la OMS, luego de realizada la Inspección de un Buque siguiendo el modelo internacional que consta como Anexo 3 del Reglamento Sanitario Internacional (2005) con vigencia igual o menor a 180 días.

**Embarcación:** medio de transporte de navegación marítima o fluvial que efectúa un viaje nacional o internacional como resultado de su actividad comercial

**Evento:** manifestación de una enfermedad o un suceso potencialmente patógeno.

**ISPP:** International Sewage Pollution Prevention (Certificado Internacional para la Prevención de la Contaminación) emitido de acuerdo a las recomendaciones del MARPOL (73/78)

**No. IMO (OMI):** Número asignado por la Organización Marítima Internacional (OMI es su sigla en español e IMO es en inglés) a una embarcación, que no se modifica a pesar de cambio de bandera o de nombre de una embarcación. El número aquí declarado debe ser idéntico al que figura en el certificado de registro de la embarcación otorgado por OMI, en el certificado de

Control (o Excepción del Control) Sanitario a Bordo, en la Declaración Marítima de Sanidad y en todo documento entregado en el que figure tal dato.

**OMI:** Organización Marítima Internacional

**Puerto de Ingreso/Llegada:** Corresponde a aquel bajo responsabilidad sanitaria definido para la Guardia Delegada de acuerdo a la asignación de responsabilidades establecida, Anexo 1.

Cuando por razones justificadas, la Guardia delegada en el puerto de llegada, no puede responder a una solicitud ingresada a través del portal VUCE, será la Guardia delegada en otro puerto quien analizará la información presentada.

En caso de que actuando la Guardia delegada en otro puerto, del análisis de riesgo realizado, surja que el Libre Plática debe ser presencial, se comunicará la resolución a la Agencia Marítima responsable "Observando" la solicitud vía web y se comunicará telefónicamente con la Guardia delegada en el puerto de llegada.

**VUCE:** Ventanilla Única de Comercio Exterior

## OBJETIVOS DE LA VIGILANCIA EN LOS PUERTOS MARÍTIMOS O FLUVIALES

1. El desarrollo de la Vigilancia Epidemiológica en los puertos que reciben transportes internacional se fundamenta en :
  - a. La detección precoz de riesgos para la salud de la población
  - b. La gestión de riesgos, a través de la aplicación de medidas que permitan prevenir, contener y controlar peligros cuya probabilidad de ocurrencia se evalúa.
  - c. La comunicación del riesgo de acuerdo al rol e intereses de los distintos implicados en la operativa portuaria.
  - d. Finalmente la evaluación de las acciones desarrolladas y la modificación de los procedimientos vigentes acorde a los resultados de la misma.
2. El control del cumplimiento de las buenas condiciones higiénico-sanitarias en medios de transportes e instalaciones portuarias, a fin de que proteger la salud tanto de tripulantes como pasajeros usuarios de los mismos. Particularmente:
  - a. La disponibilidad suficiente de agua potable para el consumo así como agua de calidad aceptable para fines recreativos, de acuerdo a las normas nacionales y recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud
  - b. Los servicios sanitarios
  - c. Los servicios alimentarios
  - d. Los servicios de catering
  - e. Los servicios de esparcimiento
  - f. Los servicios médicos
  - g. la disposición de residuos sólidos y líquidos, y
  - h. las condiciones en las que se realiza el control de vectores y se eliminan reservorios posibles para los mismos.

## MEDIOS DE TRANSPORTE OBJETO DE CONTROL DE SANIDAD MARÍTIMA Y FLUVIAL

### Certificado Sanitario para la Libre Plática

Embarcaciones con fines comerciales que provengan de puertos extranjeros y hagan escala en los puertos de:

Colonia	Atendido desde Montevideo
Montevideo	Atendido desde Montevideo
Fray Bentos	Atendido desde Nueva Palmira
Nueva Palmira	Atendido desde Nueva Palmira
Paysandú	Atendido desde Nueva Palmira
Puertos privados de UPM o Montes del Plata	Atendido desde Nueva Palmira
Punta del Este	Atendido desde Montevideo

### No se aplica a:

1. Embarcaciones que provienen de un puerto nacional y cuentan con autorización de Libre Plática vigente, salvo que se haya modificado el estado de salud de los tripulantes o pasajeros
2. Embarcaciones de recreo, guerra, pesca artesanal y apoyo local

### Certificado de Control Sanitario a Bordo o Certificado de Exención de Control Sanitario a Bordo

Cualquier embarcación cuyo certificado de Control Sanitario a Bordo haya caducado o caduque antes de su salida de un puerto uruguayo, deberá solicitar inspección para nueva emisión en los puertos de

Montevideo	Equipo de Inspección en el Puerto de Montevideo
Nueva Palmira	Equipo de Inspección en el Puerto de Nueva Palmira
Punta del Este	Equipo de Inspección se traslada desde el Puerto de Montevideo

### No se aplica a:

Embarcaciones de recreo, guerra, pesca artesanal y apoyo local

## PROCEDIMIENTOS ANTES DE INGRESAR A PUERTO

### Obligación de dar alerta ante enfermos o muerte

*Cuando, al dirigirse a cualquier puerto nacional, en la embarcación exista(n) tripulante(s) o pasajero(s) enfermos o fallecidos, el capitán deberá informar de inmediato de la situación a Prefectura Nacional Naval, y Sanidad Marítima. Para esto dispone de medios como radio, teléfono, fax, correo electrónico, o a través de la agencia naviera que lo representa.*

### Respuesta del personal de la Guardia Sanitaria ante un alerta

*Si en la Declaración Marítima de Salud adjuntada o en el propio formulario electrónico de solicitud se reportan pasajeros enfermos o muertes a bordo, Sanidad Marítima y Fluvial decidirá las acciones a tomar previo a autorizar la operativa de la embarcación en puerto,.*

*Tales acciones serán acordes al resultado de su evaluación de riesgo para la salud pública que la situación representa y serán informadas a la Agencia responsable por un medio de comunicación usual pero acorde al nivel de emergencia considerado.*

## SOLICITUD LIBRE PLÁTICA (LPLA)

1. La Agencia Naviera responsable por el buque en el puerto nacional solicita a Sanidad Marítima y Fluvial, la autorización de Libre Plática a través de la página web [www.vuce.gub.uy](http://www.vuce.gub.uy). Accede al sistema usando la clave otorgada en oportunidad de su registro. En el documento "Procedimiento VUCE para el ingreso de buques" encontrará como dar comienzo al trámite iniciando una Operación de Comercio Exterior (OCE) y seleccionando la opción **LPLA – Solicitud de Libre Plática**
2. Para completar esta solicitud, siguiendo el orden de cuadros que se encuentra en el formulario a completar, deberá aportar la siguiente información:

#### Tipo de certificado

Indicar puerto y zona (si no amurará) DONDE SOLICITA OPERAR. NO debe indicarse la zona donde se está navegando en oportunidad de llenado del formulario.

#### Datos del certificado

No. de OCE es generado automáticamente por el sistema

Seleccione la opción que corresponda de acuerdo al certificado sanitario que solicita. Recuerde que no podrá pedir un expédito cuando en esa OCE no exista un LP previamente aprobado sin expédito concedido.

#### Representante Legal

En forma obligatoria completar: Dirección, teléfono, correo electrónico y fax. Recuerde que la razón social y resto de datos identificatorios se completan en forma automática de acuerdo a



su registro en la plataforma VUCE y deben corresponder a los registrados ante ANP para actuar como agencia marítima.

#### Datos de la embarcación

- Corresponde declarar los datos de registro de la embarcación por la autoridad de bandera: nombre, bandera, No. Registro OMI (IMO por sus siglas en inglés), arqueo bruto y líquido (EN NÚMEROS ENTEROS SIN INCLUIR PUNTO), y correo electrónico si cuenta con él.
- CCSB o CECSB: se solicita adjunte el último certificado de control sanitario a bordo (CCSB) o de exención del control sanitario a bordo (CECSB).
  - i. En caso de no contar con copia electrónica del certificado mencionado, es obligatorio completar los cuadros manualmente: cuenta con CCSB vigente, fecha de caducidad, puerto que lo emitió por código. En esta situación deberá presentar copia del documento en el puesto de Sanidad correspondiente, inmediatamente llegada la embarcación, si el LPLA es aprobado. Cuando NO CUENTE CON APROBACIÓN DEL LPLA, DEBE ESPERAR LA LLEGADA DE PERSONAL DE SANIDAD MARÍTIMA PARA INSPECCIONAR EL BUQUE ANTES DE INICIAR CUALQUIER OPERATIVA.
  - ii. Si el CCSB/CECSB se encuentra vencido, deberá iniciar trámite de solicitud de este certificado luego de ingresar solicitud de LPLA.

#### Cuadro Información sobre el viaje

##### Datos de llegada y Partida:

- Completar los cuadros destinados a informar sobre: fecha y hora de llegada, fecha de salida y seleccionar la opción correspondiente a tipo de tránsito. RECUERDE QUE LA DECLARACIÓN DE SALUD QUE DEBE ADJUNTARSE A ESTE FORMULARIO NO PUEDE SER ANTERIOR A LAS 48 HS DE LA FECHA PREVISTA DE INGRESO AL PUERTO URUGUAYO Y SE RECOMIENDA QUE LA SOLICITUD DE LPLA SE INGRESE AL MENOS 8 HS. ANTES DE LA HORA PREVISTA DE AMURE EN PUERTO URUGUAYO.

##### Número de tripulantes y pasajeros

- Ingresar manualmente los datos. Estos cuadros podrán no completarse en caso de adjuntar en formato electrónico la lista de tripulantes y pasajeros (si corresponde)

##### Escalas

- Podrán completarse las escalas realizadas en los últimos 30 días o las últimas 10, o alternativamente incorporar la "Port of calls list" correspondiente.

##### Declaración Marítima de Salud

- Adjuntar completa firmada por el capitán de la embarcación o el médico en caso de que esté a bordo CON NO MÁS DE 2 DÍAS DE ANTELACIÓN AL ARRIBO Y NUNCA PODRÁ SER EMITIDA LUEGO DEL ARRIBO AL PUERTO. De no contar con esta documentación completada por escrito, firmada por el Capitán y adjuntada en formato electrónico, la agencia que gestiona los trámites del buque, deberá responder las 10 preguntas que figuran desde "Ocurrió óbito a bordo" a "Ocurrió mortandad de roedores a bordo"

*Copia de los registros asistenciales realizados a tripulación y/o pasajeros correspondientes al menos en los últimos 10 días<sup>1</sup> y/o Registro de Consumo de Medicamentos a bordo*

- De no existir registros médicos en ese período, incluir copia de página del Libro Médico (Medical Log) o las correspondientes a la bitácora del barco si es allí donde se registran, de los registros asistenciales realizados en los últimos 10 días. De no existir registros asistenciales, agregue la lista de medicamentos usados desde la salida del último puerto o una declaración en formato electrónico (pdf) que deje constancia de “no hubo consumo de ningún medicamento a bordo” firmada por el capitán del buque. Alternativamente presentar la lista de medicamentos y productos médicos disponibles en la embarcación.
3. La respuesta a la información solicitada es de carácter OBLIGATORIO, por lo que si se completa de no surgir observaciones sobre el contenido realizadas por la Guardia Sanitaria, se podrá enviar la solicitud.

### Información Sanitaria

4. El completar los siguientes cuadros no tiene carácter obligatorio. Su objetivo es aportar a la Guardia de Vigilancia Sanitaria información clave para evaluar cuáles son los peligros para la salud de la tripulación y/o la salud pública en caso de que el buque opere. De no contar con esta información la Guardia evaluará el riesgo que representa permitir al buque operar sin inspección previa, considerando la peor situación (worst case). Tendrá en cuenta escalas realizadas por el buque, compatibilidad de acuerdo al conocimiento más actualizado de la información declarada en los cuadros previos, lugares de ascenso de cada pasajero o tripulante, antecedentes sanitarios del buque en otros puertos, antecedentes sanitarios de otros buques y toda otra disponible.

Según el nivel de riesgo evaluado, se comunicará al Agente Marítimo la resolución de autorización de operación o la necesidad que se mantenga con la bandera Q (amarilla) hasta inspección presencial por la Guardia Sanitaria.

### Agua Potable

#### *Ultimo abastecimiento de agua potable*

- Se refiere al último puerto donde se proveyó de agua potable NO EMBOTELLADA. Indicar cantidad de agua abastecida, fecha de la carga, puerto y país. Adjuntar el comprobante correspondiente a la carga

#### *Produce agua potable a bordo?*

- Si la respuesta es negativa, prosiga al próximo cuadro. Tenga en cuenta que al no contar con producción propia de agua potable, la capacidad del tanque y sus condiciones de instalación y mantenimiento serán los puntos de mayor riesgo sanitario a considerar. Es recomendable considerar **necesidades mínimas por tripulante y día de 32 litros para bebida y cocina y 88 litros para lavado o sea un total de 120 litros (0.12 m<sup>3</sup>) por día y por tripulante**. Cantidades mayores permiten disponer de más facilidades para la higiene.
- Si la respuesta es positiva, indicar resumidamente el tipo de tratamiento de potabilización instalado (por ejemplo: indicando destilación u ósmosis como

---

<sup>1</sup> Si el comienzo de la travesía ocurrió menos de 10 días antes, indicar los registros médicos o los medicamentos utilizados a partir del comienzo de la travesía.

técnica de desalinización, más incorporación de sales y cloro). No es obligatorio incorporar esta información si se **adjunta archivo con la descripción del tratamiento informada por el capitán del buque.**

- El tratamiento se detendrá cuando el buque navegue por aguas altamente contaminadas (generalmente se consideran polucionadas las aguas a menos de 12 millas de la costa, zonas de desagüe y zonas de limpieza de petroleros, barcos factoría, etc.)

#### *Autonomía de tanque de almacenamiento (días) y Capacidad del tanque de almacenamiento (m<sup>3</sup>)*

- Estos datos son independientes de la existencia de un sistema de tratamiento de potabilización de agua de mar a bordo. Todo buque debe contar con tanque de almacenamiento de agua y sus responsables conocer cuál es su autonomía de navegación con respecto a este recurso imprescindible.

#### Contenido de cloro en el agua

##### Se realizan controles de concentración de cloro en agua potable

Si la respuesta es NO, continúe al siguiente cuadro – Recuerde que el no realizar controles de contenido de cloro en el agua que se usa para consumo de cocina y baños, aumenta significativamente la probabilidad de transmisión de enfermedades infecciosas de origen hídrico, por lo que se evalúa como alto el riesgo sanitario del buque

Si la respuesta es SI, complete la información sobre concentración de cloro registrada durante:

##### Control de agua potable suministrada en el último puerto

Se hace referencia a los valores de concentración registrada de cloro u otro desinfectante equivalente de la última carga de agua en puerto.

##### Concentración de cloro activo en puntos de entrega en la embarcación

Informar los puntos donde se toman muestras de agua de consumo humano directo para su control. Generalmente se trata de grifos en la cocina y/o en baños, y/o en cubierta, etc.

“El cloro libre y cloro total residual deben medirse cuando el tratamiento de desinfección se esté realizando o ya se haya realizado. Para una desinfección eficaz la concentración de cloro libre debe estar entre 0,2 y 1,0 mg de cloro (Cl)/litro en el punto de consumo.”<sup>2</sup>

##### Control durante la desinfección

Informar los valores encontrados luego de realizar una desinfección con cloro u otro desinfectante. Dependiendo del buque aplica además al sistema de cañerías, a las instalaciones de recreo como piscinas, spa, etc. Si el barco dispone de planta

---

<sup>2</sup>Manual para la inspección de buques y emisión de certificados de sanidad a bordo, OMS 2012, Parte B, Área 9

destiladora y/o desalinizadora se tendrá que verificar su estado y desinfectar el equipo periódicamente.

Si la embarcación mantiene un plan de control de calidad de otros parámetros del agua, incluirlo en el cuadro de "archivos agregados". También será considerado en la evaluación del riesgo sanitario del buque los registros de al menos el último control que fuera realizado siguiendo el plan de control de calidad del agua potable

### Aguas Negras

#### *Tratamiento de Efluentes (aguas negras)*

- **Si la respuesta es NO**, saltar al cuadro siguiente. Recuerde que la Organización Mundial de la Salud estima que por pasajero y por día se eliminan 114 litros de aguas sucias. Por lo que la capacidad del tanque de retención de aguas negras, de no existir tratamiento, debe ser acorde con esta estimación.
- Si la respuesta es SI, se solicita declarar el número correspondiente al certificado ISPP o adjuntar copia del mismo como archivo.

#### *Tanque de retención de aguas negras, su autonomía en días y capacidad en m<sup>3</sup>*

Se refiere al tanque de almacenamiento de aguas negras sin tratar del buque. NO se refiere al tanque de almacenamiento de los barros (algunas veces también certificado en el ISPP) resultantes del tratamiento de fermentación (en inglés Sewage Treatment Plant)

### Información sobre la carga que se transporta

#### *Tipo de carga*

En el caso de transporte de animales vivos, es suficiente con declarar esta condición

En el caso de transporte de productos frescos o granos, indicar tipo de producto o productos que se transportan

#### *Transporte carga peligrosa a bordo:*

Indicar exclusivamente SI o NO

#### *La carga fue fumigada*

Tanto el transporte de animales vivos como de productos frescos refrigerados o el de granos requiere cuidados particulares para controlar la proliferación de plagas. Otros tipos de carga también pueden requerir tratamientos para controlar las plagas.

Se solicita indicar si se han aplicado o no medidas de control de plagas. Indicar además qué se aplicó (productos y concentración usada) y cuándo.

**Se solicita no incluir información en este cuadro si no cuenta con certificado del buque o de empresa de control de plagas que lo respalde.**

### Tratamiento para residuos sólidos

Los residuos sólidos deben almacenarse en forma separada según su tipo y origen de acuerdo a lo establecido por el Anexo V del MARPOL<sup>3</sup>. En el formulario se pregunta exclusivamente si la embarcación cuenta o no con tratamiento de eliminación propio de residuos (generalmente combustión)

### Adjuntos

- Esto permite que el Agente, con información proporcionada por el capitán del buque, incorpore archivos conteniendo otros controles sanitarios que el buque realiza. Los títulos dado son en carácter de sugerencia, estos pueden ser modificados. El último adjunto "Lista de verificación de auto-inspección", se puede usar como ejemplo para el chequeo de la aplicación de las instrucciones y tratamientos establecidos por los planes de higiene, control de plagas, control del agua potable, etc. establecidos en el buque. También pueden ser incorporados anexos similares a los solicitados por puertos de Brasil o Portugal como ejemplo

### Plan Integral de Control de Plagas

- Los cuatro ítems que establece el formulario de solicitud son consideraciones para el desarrollo de cualquier plan INTEGRAL de control de plagas: lugares a tratar, que vectores se pretende combatir, que se usará para combatirlos y su procedimiento de preparación, cuando es realizada por personal del buque. También las medidas de protección individual del aplicador, si se requiere proteger equipos, instrumentos o instalaciones durante la aplicación, y/o qué tipo de instrucciones recibirá el resto de los tripulantes y pasajeros si el nivel de toxicidad del producto y el tiempo durante el cual es riesgosa su exposición así lo requieren.
- Así mismo, será de mucha utilidad informar sobre medidas de prevención para el control de plagas, como pilar del control integral de la aparición y proliferación de plagas

### Consideraciones finales sobre información necesaria para completar los formularios

1. Si bien las normas internacionales reconocen el uso del idioma de bandera, para el control de la documentación presentada, el Guardia Sanitario está en condiciones de comprender, además del español, portugués e inglés.
2. Si uno o algunos de los documentos incorporados no permitiera evaluar el cumplimiento de los requisitos exigidos por el Reglamento Sanitario Internacional se enviarán las observaciones correspondientes vía electrónica, a fin de que la no conformidad sea resuelta previa llegada del buque a puerto
3. Es competencia de la Guardia Sanitaria, decidir la inspección al buque, a partir de los datos que consten en la solicitud electrónica o antecedentes previos de la

---

<sup>3</sup> En Uruguay la reglamentación corresponde a la Disposición Marítima N° 152 del 16/10/2014, "Reglas enmendadas para prevenir la contaminación por las basuras provenientes de buques que naveguen en aguas de jurisdicción nacional".

embarcación. De acuerdo al riesgo para la salud pública evaluado, la inspección se hará antes o durante la operativa del buque en el puerto. A fin de no atrasar innecesariamente.

4. **RECUERDE** que el envío de una solicitud de Libre Plática genera un adeudo de acuerdo al Arqueo Líquido y la bandera del buque. Actualmente la tasa es nula para buques de bandera uruguaya y paraguaya, respondiendo a un acuerdo entre Paraguay y la República Oriental del Uruguay de 1932. Si este envío se reitera para igual ingreso por parte del solicitante, sin responder a OBSERVACIÓN de la Guardia Sanitaria, cada reiteración generará un adeudo idéntico.

## EMISIÓN DE LOS CERTIFICADOS SANITARIOS (CERTIFICADO DE CONTROL SANITARIO A BORDO, TAMBIÉN CONOCIDO COMO DE “DESRATIZACIÓN”)

Recibida la solicitud completando un formulario idéntico al de LPLA, Sanidad Marítima procederá a tomar decisiones.

1. De haber sido solicitado con antelación suficiente para proceder a la inspección, un inspector asignado enviará respuesta en carácter de OBSERVACIÓN, indicando día y hora prevista para la inspección correspondiente, además de observaciones sobre la información proporcionada junto con la solicitud, de corresponder.
2. La agencia deberá responder si a la fecha y hora propuesta no tiene inconvenientes en asegurar que el buque tiene el personal disponible para responder a las preguntas del inspector (Capitán y Primer Maquinista son los oficiales que deben siempre acompañar la inspección)
3. Realizada la inspección, el inspector relatará sus conclusiones, y será completado el certificado internacional que se presenta en el Anexo 2.
4. De no disponer de plazos razonables para asignar inspector para visitar el buque, el Supervisor de Sanidad Marítima, evaluará si se está en condiciones de emitir una Extensión del Certificado recientemente vencido. Para esto se requiere cumplir en todos los casos:
  - a. El certificado fue emitido por las autoridades de un puerto designado según la lista más reciente publicada por la OMS [http://www.who.int/ihr/ports\\_airports/ihr\\_authorized\\_ports\\_list.pdf?ua=1](http://www.who.int/ihr/ports_airports/ihr_authorized_ports_list.pdf?ua=1)
  - b. Es un Certificado de Exención del Control Sanitario a Bordo, o sea no hay observaciones que resulten de la última inspección
  - c. El certificado original venció no hace más de 30 días.
  - d. Cuando se cumplen las anteriores, en caso de no ser posible inspeccionar, se otorga POR UNICA VEZ, una extensión vigente por el resto del período de los 30 días a partir del vencimiento del certificado original y con referencia a este
5. Se procederá la firma electrónica de la solicitud de renovación de CECSB o CCSB. En el caso de una extensión esta solicitud no genera adeudos.
6. A partir del siguiente día hábil, en el horario de 8 a 15 hs un representante de la Agencia o el Armador, podrá retirar la versión impresa y firmada del Certificado de Control Sanitario

## EMISIÓN DEL CERTIFICADO DE EXPÉDITO/RE-EXPEDITO

Un funcionario autorizado por la empresa, creará en la misma carpeta OCE donde se solicitó el LPLA, una solicitud de expédito.

Al entrar al formulario comprobará que el trámite incluye datos pre-registrados de acuerdo a lo tomado del trámite LPLA para el ingreso.

Deberá precisar día y hora de partida, incorporar archivo electrónico con el escaneo del CECSB/CCSB vigente e informar en el cuadro Observaciones que figura por debajo de "Declaración de NO existencia de evento sanitario al momento de la Solicitud del Expedito", todo aquello que informe sobre la situación actual del buque. Recuerde que la no información de eventos sanitarios en un puerto del Uruguay, es sancionada con la aplicación de una multa no menor a 10UR. Recuerdo además que todos los certificados sanitarios aquí mencionados se completan en carácter de Declaración Jurada por lo que de no ser verdaderos son judicialmente evaluados de acuerdo al art. 292 del Código Penal.

## ANEXO/ANNEX 1 - MODELO DE DECLARACIÓN MARÍTIMA DE SANIDAD

Presentada en el puerto de.....  
Fecha.....

Nombre de la embarcación de navegación marítima o interior.....  
Matrícula /N° OMI .....  
Procedencia.....  
Destino.....  
(Nacionalidad)(Pabellón de la embarcación).....  
Nombre y apellido del capitán.....  
Tonelaje bruto (embarcaciones de navegación marítima).....  
Tonelaje (embarcaciones de navegación interior).....  
¿Lleva a bordo certificado válido de exención del control de sanidad o de control de sanidad?  
Sí..... No..... ..Expedido en..... Fecha.....

¿Se requiere re-inspección? Sí..... No.....

Enumere los puertos de escala desde el comienzo de la travesía internacional, o en los treinta últimos días si este periodo fuera más corto, con indicación de las fechas de salida:

.....  
.....

Número de tripulantes a bordo.....

Número de pasajeros a bordo.....

### Cuestionario de sanidad

1) ¿Ha fallecido a bordo durante la travesía alguna persona por causas distintas de un accidente? Sí... No...

En caso afirmativo, consigne los detalles en la planilla adjunta.

Nº total de defunciones .....

2) ¿Existe a bordo o se ha producido durante la travesía internacional algún presunto caso de enfermedad infecciosa?

Sí...No....

En caso afirmativo, consigne los detalles en la planilla adjunta.

3) ¿Ha sido mayor de lo normal/previsto el número total de pasajeros enfermos durante la travesía? Sí... No.....

¿Cuál es el número de personas enfermas?

4) ¿Hay a bordo algún enfermo en el momento actual? Sí..... No.....



En caso afirmativo, consigne los detalles en la planilla adjunta.

Debe ser cumplimentada y presentada a las autoridades competentes firmada por los capitanes de las embarcaciones procedentes de puertos extranjeros.

5) ¿Se consultó a un médico? Sí... No...

En caso afirmativo, consigne los detalles del dictamen médico en la planilla adjunta.

6) ¿Tiene usted conocimiento de alguna otra condición existente a bordo que pueda dar lugar a una infección o a la propagación de una enfermedad? Sí... No...

En caso afirmativo, consigne los detalles en la planilla adjunta.

7) ¿Se ha adoptado a bordo alguna medida sanitaria (por ejemplo, cuarentena, aislamiento, desinfección o descontaminación)? Sí... No...

En caso afirmativo, especifique el tipo, el lugar y la fecha

8) ¿Se han encontrado polizones a bordo? Sí..... No... ..

En caso afirmativo, ¿dónde embarcaron (si se tiene esa información)? .....

9) ¿Se ha encontrado algún animal/animal de compañía enfermo a bordo? Sí... No...

Nota: En ausencia de un médico, el capitán deberá considerar que los siguientes síntomas son base suficiente para sospechar de la presencia de una enfermedad infecciosa:

a) fiebre, persistente durante varios días o acompañada de i) postración; ii) disminución del nivel de conciencia; iii) inflamación ganglionar; iv) ictericia; v) tos o disnea; vi) hemorragia inusitada o vii) parálisis;

b) con o sin fiebre: i) cualquier erupción cutánea o sarpullido agudos; ii) vómitos intensos (no debidos a mareo); iii) diarrea intensa; o iv) convulsiones recurrentes.

Los datos y respuestas que se consignan en la presente Declaración de Sanidad y en la planilla adjunta son, según mi leal saber y entender, exactos y conformes a la verdad.

Firmado .....

Capitán

Refrendado.....

Médico de abordaje (si lo hubiere)

Fecha.....

## MODEL OF MARITIME DECLARATION OF HEALTH

To be completed and submitted to the competent authorities by the masters of ships arriving from foreign ports.

Submitted at the port of ..... Date .....

Name of ship or inland navigation vessel ..... Registration/TMO No ..... arriving from ..... sailing to .....

(Nationality)(Flag of vessel) ..... Master's name .....

Gross tonnage (ship) .....

Tonnage (inland navigation vessel) .....

Valid Sanitation Control Exemption/Control Certificate carried on board? Yes ..... No ..... Issued at ..... date .....

Re-inspection required? Yes ..... No .....

Has ship/vessel visited an affected area identified by the World Health Organization? Yes ..... No .....

Port and date of visit .....

List ports of call from commencement of voyage with dates of departure, or within past thirty days, whichever is shorter:

.....

Upon request of the competent authority at the port of arrival, list crew members, passengers or other persons who have joined ship/vessel since international voyage began or within past thirty days, whichever is shorter, including all ports/countries visited in this period (add additional names to the attached schedule):

(1) Name ..... joined from: (1) .....(2) .....(3) .....

(2) Name ..... joined from: (1) .....(2) .....(3) .....

(3) Name ..... joined from: (1) .....(2) .....(3) .....

Number of crew members on board .....

Number of passengers on board .....

### Health questions

- (1) Has any person died on board during the voyage otherwise than as a result of accident? Yes .... No .....  
If yes, state particulars in attached schedule. Total no. of deaths .....
- (2) Is there on board or has there been during the international voyage any case of disease which you suspect to be of an infectious nature? Yes..... No..... If yes, state particulars in attached schedule.
- (3) Has the total number of ill passengers during the voyage been greater than normal/expected? Yes .... No .....  
How many ill persons? .....
- (4) Is there any ill person on board now? Yes ..... No ..... If yes, state particulars in attached schedule.
- (5) Was a medical practitioner consulted? Yes ..... No ..... If yes, state particulars of medical treatment or advice provided in attached schedule.
- (6) Are you aware of any condition on board which may lead to infection or spread of disease? Yes ..... No .....  
If yes, state particulars in attached schedule.
- (7) Has any sanitary measure (e.g. quarantine, isolation, disinfection or decontamination) been applied on board? Yes ..... No .....  
If yes, specify type, place and date .....
- (8) Have any stowaways been found on board? Yes ..... No ..... If yes, where did they join the ship (if known)? .....
- (9) Is there a sick animal or pet on board? Yes ..... No .....

**Note:** In the absence of a surgeon, the master should regard the following symptoms as grounds for suspecting the existence of a disease of an infectious nature:

- (a) fever, persisting for several days or accompanied by (i) prostration; (ii) decreased consciousness; (iii) glandular swelling; (iv) jaundice; (v) cough or shortness of breath; (vi) unusual bleeding; or (vii) paralysis.
- (b) with or without fever: (i) any acute skin rash or eruption; (ii) severe vomiting (other than sea sickness); (iii) severe diarrhoea; or (iv) recurrent convulsions.

I hereby declare that the particulars and answers to the questions given in this Declaration of Health (including the schedule) are true and correct to the best of my knowledge and belief.

Signed .....

Master

Countersigned .....

Ship's Surgeon (if carried)

Date .....

## PLANILLA ADJUNTA AL MODELO DE DECLARACIÓN MARÍTIMA DE SANIDAD

Nombre	Clase o grado	Edad	Sexo	Nacionalidad	Puerto y fecha de embarque	Naturaleza de la enfermedad	Fecha de aparición de los síntomas	¿Notificada a un médico de puerto?	Resolución del caso <sup>4</sup>	Medicamentos administrados al paciente	Observaciones

---

<sup>4</sup>Indique: 1) si el paciente ha recobrado la salud, si todavía sigue enfermo, o si ha fallecido; y 2) si el paciente sigue a bordo, si fue evacuado (dese el nombre del puerto o aeropuerto), o si ha recibido sepultura en alta mar.



**ATTACHMENT TO MODEL OF MARITIME DECLARATION OF HEALTH**

<b>Name</b>	<b>Class or rating</b>	<b>Age</b>	<b>Sex</b>	<b>Nationality</b>	<b>Port, date joined ship/vessel</b>	<b>Nature of illness</b>	<b>Date of onset of symptoms</b>	<b>Reported to a port medical officer?</b>	<b>Disposal of case<sup>1</sup></b>	<b>Drugs, medicines or other treatment given to patient</b>	<b>Comments</b>

---

<sup>1</sup> State: (1) whether the person recovered, is still ill or died; and (2) whether the person is still on board, was evacuated (including the name of the port or airport), or was buried at sea.





APÉNDICE DEL MODELO DE CERTIFICADO DE EXENCIÓN DEL CONTROL DE SANIDAD A BORDO/CERTIFICADO DE CONTROL DE SANIDAD A BORDO

Áreas/servicios/sistemas inspeccionados	Pruebas encontradas	Resultados de las muestras	Documentos examinados	Medidas de control aplicadas	Fecha de reinspección	Observaciones sobre las condiciones encontradas
<b>Alimentos</b>						
Procedencia						
Almacenamiento						
Preparación						
Servicio						
<b>Agua</b>						
Procedencia						
Almacenamiento						
Distribución						
<b>Desechos</b>						
Almacenamiento						
Tratamiento						
Evacuación						
<b>Piscinas/gimnasios</b>						
Equipo						
Funcionamiento						
<b>Servicios médicos</b>						
Equipo y dispositivos médicos						
Funcionamiento						
Medicamentos						
<b>Otras áreas inspeccionadas</b>						

*Si algo no procede en alguna de las áreas enumeradas, escriba n/p.*





**ATTACHMENT TO MODEL SHIP SANITATION CONTROL EXEMPTION CERTIFICATE/SHIP  
SANITATION CONTROL CERTIFICATE**

<b>Areas/facilities/systems inspected<sup>1</sup></b>	<b>Evidence found</b>	<b>Sample results</b>	<b>Documents reviewed</b>	<b>Control measures applied</b>	<b>Re-inspection date</b>	<b>Comments regarding conditions found</b>
<b>Food</b>						
Source						
Storage						
Preparation						
Service						
<b>Water</b>						
Source						
Storage						
Distribution						
<b>Waste</b>						
Holding						
Treatment						
Disposal						
<b>Swimming pools/spas</b>						
Equipment						
Operation						
<b>Medical facilities</b>						
Equipment and medical devices						
Operation						
Medicines						
<b>Other areas inspected</b>						

<sup>1</sup> Indicate when the areas listed are not applicable by marking N/A.



## ANEXO/ANNEX 3 - AGUA POTABLE

El agua es un elemento esencial para la vida, por lo que su manejo a bordo requerirá cuidados especiales. Uno de los aspectos más importantes a verificar en el buque es el sistema de agua para consumo y si las condiciones en la que se mantiene siguen las buenas prácticas de higiene.

El agua debe reunir una serie de requisitos cuando es utilizada para el consumo directo (agua de bebida, de preparación de comidas) y limpieza de los alimentos mismos y de los utensilios de cocina y comedor; también de forma secundaria para el aseo personal, lavandería, limpieza de alojamientos, etc.:

- No tendrá microorganismos capaces de producir enfermedades.
- No tendrá productos químicos nocivos.
- Su aspecto será transparente, incolora y sin sabor y olor desagradables.

El agua con estas características es denominada «**agua potable**».

***El hielo que vaya a estar en contacto con bebida o alimentos tiene que hacerse con agua potable, y habrá de manejarse en condiciones higiénicas, con ropa, calzado y guantes limpios, y se lavarán las manos con agua potable antes de su uso.***

### Sistema de tratamiento de agua potable

El agua puede producirse a bordo mediante procesos de desalinización, ya sea la destilación u ósmosis inversa. Es frecuente que los barcos pequeños no cuenten con sistema de tratamiento y carguen agua potable en tierra para su almacenamiento en un tanque.

Cuando la destilación se produzca a menos de 80°C o se esté potabilizando por ósmosis inversa, es imprescindible que luego de cualquiera de estos procesos el agua sea clorada con dosificador automático.

Dado que los procesos citados desalinizan el agua, para mejorar su calidad tanto en sabor como en su valor nutricional, es recomendable que el agua sea remineralizada a posteriori de los mismos.

Los sistemas de abastecimiento y depósito deben ser minuciosamente controlados para evitar la contaminación del agua.

El circuito de agua potable incluye los depósitos, las bombas y el sistema de distribución. Debe ser absolutamente independiente del resto de las canalizaciones del buque, especialmente de los circuitos de aguas residuales. Debe estar construido con materiales resistentes a la corrosión y no tóxicos. Constará de dispositivos anti-reflujo 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.

El depósito debe poder vaciarse totalmente y tendrá un registro lateral para su inspección y limpieza periódica.

Especialmente importante es el momento de la carga de agua desde tierra. Contará con un conducto de llenado en cubierta y con toma para conectarse a las mangueras del puerto. Las mangueras se guardarán en un armario especial rotulado «Agua potable», y no se emplearán para otro fin. Estas mangueras deben limpiarse y desinfectarse periódicamente para asegurar su correcto estado.

### Desinfección del sistema de agua – procedimientos y concentraciones de cloro activo recomendadas

El compuesto de cloro más común utilizado para la desinfección del agua es la solución de hipoclorito sódico preparada comercialmente. Como estos compuestos se deterioran al estar expuestos al aire, deben adquirirse en pequeños envases de 1 litro preferiblemente, que deben cerrarse bien después del uso. Debe ser «apto para la desinfección del agua para beber».

#### Desinfección de tanques y cañerías.

Determinar el volumen de agua. Se recomienda concentraciones no inferiores a las 50 ppm o 0.005%. La cantidad de desinfectante se determinará por el siguiente cuadro:

CAPACIDAD DEL SISTEMA (incluidos tanques y cañerías) en litros	CANTIDAD DE SOLUCIÓN DE HIPOCLORITO DE SODIO (en litros)	
	Al 5% (50 gr. cloro/litro)	Al 10% (100 gr. cloro/litro)
1.000	1	0,5
5.000	5	2,5
10.000	10	5

Para otras concentraciones de cloro calcular el volumen de la solución de hipoclorito como:  $V_1(L) = V_2(L) * C_2(\%) / C_1(\%)$

Donde  $V_1$  = volumen de solución de hipoclorito a utilizar;  $V_2$  = volumen del sistema a desinfectar,  $C_1$  = concentración solución hipoclorito comercial;  $C_2$  = concentración en % de solución final (0.005% o 50 ppm)

- Introducir la solución de cloro en los depósitos de agua potable.
- Inmediatamente después, llenar los depósitos completamente de agua.
- Abrir grifos y desagüados hasta que aparezca agua clorada.
- Debe dejarse que el agua clorada permanezca en los tanques de depósito durante al menos 4 horas; puede reducirse a 1 hora, aumentando la dosis al doble.
- Posteriormente, los tanques y tuberías deben vaciarse y lavarse con agua potable hasta que el agua ya no tenga un desagradable sabor a cloro.

#### Desinfección de las mangueras que conducen agua potable

El siguiente procedimiento ha demostrado alta eficacia

- Limpiar las mangueras con agua potable, drenar las y elevar ambos extremos antes de llenarlas con una solución clorada de 100 mg/l, durante una hora.
- A continuación, vaciar y lavar a fondo antes de su uso o almacenamiento (con los extremos tapados)

*De usarse otros desinfectantes, enviar bibliografía que respalde la equivalencia con soluciones de hipoclorito*

## ANEXO/ANNEX 4 - CONDICIONES PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y DE LOS LOCALES DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS SECOS, REFRIGERADOS Y CONGELADOS

### Higiene de los alimentos

El control higiénico de los alimentos comprende todas las etapas, desde su adquisición, transporte, almacenamiento, conservación, preparación y manipulación hasta la evacuación de los desechos, así como la lucha contra los transmisores de enfermedades (insectos y roedores).

La **adquisición** ha de realizarse en lugares con las debidas garantías sanitarias, especialmente los alimentos en fresco, carnes y verduras. El **transporte** hasta el barco debe realizarse también higiénicamente para evitar contaminaciones.

Posteriormente, las condiciones del **almacenamiento** a bordo determinarán el estado de conservación de los alimentos. Cada artículo necesita unas condiciones especiales de temperatura: temperatura ambiente, baja temperatura, cámara refrigerada o cámara de congelación.

### Alimentos no refrigerados

Pueden ser artículos a granel (en cajas o bolsas) o envasados en latas o paquetes.

Nunca se almacenarán con artículos de uso no alimentario (productos de higiene, desinfectantes, insecticidas, otros plaguicidas, productos para el baño, etc.)

Precisan un lugar limpio y seco, protegido de insectos y roedores.

Los artículos deben estar a una distancia mínima aproximada de 15 cm. de separación del suelo, a fin de facilitar la limpieza y dificultar la nidación de roedores.

Los cereales, semillas, granos deben protegerse en envases cerrados.

Los artículos enlatados son muy resistentes, pero es necesario llevar un inventario para eliminar los vencidos, desechando las latas deformadas o dañadas.

Los cartones de embalaje es conveniente retirarlos, pues pueden transportar insectos.

### Alimentos refrigerados

Además de los requisitos anteriores, precisan condiciones de temperatura que deben respetarse a fin de evitar su deterioro.

Pueden precisar temperatura de 4 a 8° C (refrigeración), como es el caso de frutas o vegetales; de 0 a 4° C, para lácteos, huevos, comida preparada o repostería; de -18 a -23° C, en el caso de alimentos congelados, incluso es recomendable -30° C para conservación de congelados de más de tres meses (carne y pescado).

Los alimentos congelados han de utilizarse inmediatamente después de ser descongelados, y en ningún caso pueden volver a congelarse.

Los restos de comida preparada no deberían guardarse más de 48 horas por el riesgo de contaminación bacteriana, siempre a temperatura menor de 4° C y separados de alimentos en crudo.

Tanto el refrigerador como el congelador han de tener termostatos, y termómetros para controlar posibles elevaciones de temperatura que puedan estropear los alimentos. Además, han de ser mantenidos perfectamente limpios, evitando condensaciones o placas de hielo de grosor mayor a 5 mm pues disminuyen su eficacia.



Ejemplos de un buen mantenimiento de las temperaturas y condiciones de los alimentos suministrados a los buques<sup>5</sup>

Artículo	Temperatura a la recepción	Condición al recibir
Carne y aves de corral	5 °C (41 °F) o menos.	Procedentes de una fuente aprobada (p. ej., con un sello de inspección oficial). Buen color y sin desprendimiento de olores. Embalajes limpios y en buenas condiciones.
Mariscos	5 °C (41 °F) o menos; el Codex recomienda una temperatura lo más cercana posible a 0 °C (32 °F).	Procedentes de una fuente aprobada. Buen color y sin desprendimiento de olores. Embalajes limpios y en buenas condiciones.
Moluscos	7 °C (45 °F) o menos; el Codex recomienda una temperatura lo más cercana posible a 0 °C (32 °F).	Procedentes de una fuente aprobada. Limpios y con conchas cerradas e íntegras. Las conchas deben adjuntar etiquetas legibles.
Crustáceos (sin procesar)	7 °C (45 °F) o menos.	Procedentes de una fuente aprobada. Limpios y en buenas condiciones.
Crustáceos (troceados o procesados)	5 °C (41 °F) o menos.	Procedentes de una fuente aprobada. Limpios y en buenas condiciones.
Productos lácteos	5 °C (41 °F) o menos, a menos que la etiqueta indique otra cosa.	Procedentes de una fuente aprobada. Embalajes limpios y en buenas condiciones.
Huevos con cáscara	7 °C (45 °F) o menos.	Procedentes de una fuente aprobada. Limpios y sin grietas.
Huevos líquidos	5 °C (45 °F) o menos.	Procedentes de una fuente aprobada. Huevos líquidos congelados y pasteurizados.

<sup>5</sup>Manual para la inspección de buques y emisión de certificados de sanidad a bordo, OMS 2012, Parte B, Área 2, Apéndice 1

Apéndice 2 Principios generales de control de la temperatura

Proceso	Operación	Control de la temperatura	Requerida	Recomendada
Descongelación	a) En el refrigerador o cámara de descongelación construida a propósito.	4°C o menos.	<input type="checkbox"/>	
	b) En agua potable corriente.	No más de 21 °C durante un periodo no superior a 4 horas.	<input type="checkbox"/>	
	c) En horno microondas para uso comercial.	Solo cuando la comida vaya a ser trasladada inmediatamente a las unidades de cocción convencionales como parte de un proceso de cocción continuo o cuando todo el proceso ininterrumpido de cocción se realice en el microondas.	<input type="checkbox"/>	
Cocinado	a) Carne de vacuno poco hecha.	El centro de la carne debe alcanzar un mínimo de 63°C.	<input type="checkbox"/>	
	b) Grandes trozos de ave.	Debe alcanzarse una temperatura de 74 °C en el músculo profundo del muslo.	<input type="checkbox"/>	
	c) Leche (Código de prácticas de higiene para la leche y los productos lácteos, CAC/RCP 57.2004).	A 72°C durante 15 segundos (pasteurización de flujo continuo) o a 63 °C durante 30 minutos (pasteurización lenta).	<input type="checkbox"/>	
División en porciones	a) De productos refrigerados.	Tiene que hacerse en el menor periodo de tiempo posible, que no excederá de 30 minutos.	<input type="checkbox"/>	
		En los sistemas a gran escala donde la cocción y refrigeración de los alimentos no puede realizarse en menos de 30 minutos, la división en porciones debe tener lugar en una zona separada con una temperatura ambiente de 15 °C. El producto debe servirse inmediatamente o ser almacenado en frío a 4 °C.	<input type="checkbox"/>	
Refrigeración y almacenamiento de alimentos refrigerados	a) Refrigeración.	La temperatura en el centro del alimento debe pasar de 60 °C a 10 °C en menos de dos horas y a continuación debe ser almacenado a 4 °C.	<input type="checkbox"/>	
	b) Almacenamiento.	En cuanto termine la fase de enfriamiento, los productos deben almacenarse en un refrigerador. La temperatura no debe ser superior a 4 °C en ninguna parte del producto y deberá mantenerse hasta el uso final. El periodo de almacenamiento entre la preparación de los alimentos refrigerados y su consumo no debe ser superior a cinco días, incluyendo el día de cocinado y el de consumo. La temperatura no debe ser superior a 4 °C en ninguna parte del producto	<input type="checkbox"/>	
Congelación y condiciones de almacenamiento de los alimentos congelados.	a) Congelación.	Mantener a una temperatura igual o inferior a -18 °C.	<input type="checkbox"/>	
	b) Almacenamiento.	Almacenar a una temperatura igual o inferior a 4 °C por un periodo máximo de 5 días y una vez descongelados no volver a congelar.	<input type="checkbox"/>	

Proceso	Operación	Control de la temperatura	Requerida	Recomendada
Transporte	a) Vehículos y/o recipientes destinados al transporte de alimentos calentados.	Diseñados para mantener los alimentos al menos a 60 °C,	<input type="checkbox"/>	
	b) Vehículos y/o recipientes destinados al transporte de alimentos cocinados refrigerados.	Diseñados para mantener la temperatura de los alimentos (cocinados) ya refrigerados y no para refrigerarlos. La temperatura de los alimentos cocinados refrigerados debe mantenerse a 4 °C pero puede alcanzar los 7 °C por un corto período de tiempo durante el transporte.	<input type="checkbox"/>	
	c) Vehículos y recipientes destinados al transporte de alimentos cocinados congelados.	Deben mantener una temperatura igual o inferior a -18 °C pero pueden alcanzar una temperatura de -12 °C por un corto período de tiempo durante el transporte.	<input type="checkbox"/>	
Recalentamiento y servicio	a) Recalentamiento.	Debe alcanzarse una temperatura de al menos 75 °C en el centro de los alimentos dentro de la hora siguiente a sacarlos del refrigerador.	<input type="checkbox"/>	
		Debe hacerse lo más rápido posible, de modo que el alimento supere rápidamente el rango de temperaturas críticas que oscila entre los 10 °C y los 60 °C.	<input type="checkbox"/>	
	b) Servicio.	Los alimentos recalentados deben llegar al consumidor lo antes posible y con una temperatura mínima de 60 °C.	<input type="checkbox"/>	
		En los establecimientos de autoservicio la temperatura de los alimentos debe ser inferior a 4 °C o superior a 60 °C, según corresponda.	<input type="checkbox"/>	

La manipulación de alimentos es tarea exclusiva del cocinero y sus ayudantes, que no pueden estar enfermos o ser portadores de enfermedades que puedan ser transmitidas a los alimentos. Si el manipulador de alimentos tiene alguna herida en las manos (úlceras o forúnculos), exudado nasal o proceso gastrointestinal, debe ser relevado de su tarea hasta la total curación (luego de 48 horas sin síntomas en caso de enfermedad gastrointestinal).

Es recomendable que cocinero y sus ayudantes cuenten con formación específica sobre inocuidad de los alimentos.

Este personal debe mantener una adecuada higiene del cuerpo, cara, manos, pelo y uñas, y vestirá ropa limpia y exclusiva para su trabajo. Antes de entrar de servicio, y en las interrupciones o después de ir al baño, debe lavarse cuidadosamente las manos con agua y jabón y secarlas con una toalla limpia, que debe ser desechable.

El diseño de la cocina y el equipo que en ella se utiliza son otros de los factores para mantener una buena higiene alimentaria. Todos los techos, suelos y mamparas deben ser lisos y fáciles de limpiar, las superficies de trabajo lisas e impermeables, preferiblemente de acero inoxidable, con uniones bien soldadas para evitar se acumule suciedad.

Todas las superficies de trabajo se limpiarán regularmente con agua potable y jabón y, posteriormente, se tratarán con solución de hipoclorito para su desinfección.

La vajilla y utensilios de cocina deben ser fácilmente lavables, de materiales no tóxicos, y se lavarán con agua y detergente a unos 60° C, con un posterior enjuagado a 82° C durante 30 segundos, o durante 1 minuto en solución de hipoclorito para eliminar las bacterias (concentración de 1000 ppm o sea 10 ml de hipoclorito al 10% o 20 ml al 5% por litro de agua fría preparado justo antes de usar)

Es muy importante que los alimentos perecederos sean mantenidos antes de consumir a temperaturas y máximos de tiempo que eviten entrar en la zona de riesgo de proliferación de bacterias.

Los alimentos preparados (comida) que tiene que mantenerse caliente debe colocarse en un aparato para conservación del calor previamente calentado a una temperatura mínima de 62.8°C, (145°F) hasta su consumo.

En caso de recalentar un alimento perecedero, deberá asegurarse que todas las partes alcancen una temperatura de 74°C(165°F), manteniéndolos a esa temperatura hasta su consumo

Los alimentos o bebidas perecederos deben almacenarse a una temperatura igual o inferior a 4°C (40°F), excepto que sean inmediatamente servidos.

## ANEXO/ANNEX 5 - LISTA DE VERIFICACIÓN DE AUTO-INSPECCIÓN/ CHECK LIST FOR SELF- INSPECTION

<b>IDENTIFICACIÓN IDENTIFICATION</b>				
Nombre de la embarcación / <i>Vessel name</i>				
No. OMI/IMO				
Nombre del Capitán / <i>Captain/Master Name</i>				
<b>ALIMENTOS FOODS</b>				
	Si/Yes	No	NA	Medida correctiva Corrective Action
<b>1. Almacenamiento Storage</b>				
<b>1.1. Buenas Prácticas de Almacenamiento Good Storage Practices</b>				
1.1.1. Todos los alimentos envasados cuentan con etiquetas que indican su origen y <u>autoridad de control</u> . <i>All packaged foods are labelled pointing out their origin and approved by Regulatory Authority</i>				
1.1.2. Todos los alimentos envasados están dentro de su período de vida útil de acuerdo a su etiqueta y los alimentos in natura no presentan apariencia sospechosa de estar adulterados. <i>All packaged food are in force ( in their shelf life period) , and foods READY-TO-EAT or POTENTIALLY HAZARDOUS are fit for use (not adulterated)</i>				
<b>1.2. Condiciones de higiene/FoodHygiene</b>				
1.2.1. Materias primas, alimentos y envases almacenados sobre estanterías o pallets, separados del suelo y entre sí para permitir la ventilación, y facilitar las tareas de limpieza y desinfección. <i>Raw materials, foods and food packages are stored on shelves or pallets away from floor and each other to allow ventilation, and to facilitate cleaning and pest control activities</i>				



	Si/Yes	No	NA	Medida correctiva Corrective Action
<p>1.2.2. Las instalaciones y equipos son impermeables, resistentes a la corrosión, de fácil higienización. Están en adecuado estado de conservación y funcionamiento. Las puertas tienen cierre automático.</p> <p><i>Facilities and equipment are impermeable, corrosion-resistant, and easy to clean. They are in proper condition and operation. The doors are self-closing</i></p>				
<p>1.2.3. Ambiente bien iluminado, con drenaje y ventilación adecuada.</p> <p><i>Illuminated environment with adequate drainage and ventilation</i></p>				
<p>1.2.4. Pisos, paredes, techos, puertas y esquinas sin acúmulo de suciedad y ambientes bien limpios.</p> <p><i>Floors, walls, ceilings, doors and corners without dirt and clean room environments.</i></p>				
<p><b>1.3. Inocuidad/seguridad del alimento.</b></p> <p><b><i>Food Safety</i></b></p>				
<p>1.3.1. Los alimentos están protegidos de contaminaciones e identificados con esta información: nombre, producto, fabricantes y plazo de vida útil.</p> <p><i>Foods are protected from contamination sources and identified: name, product manufacturer and shelf life</i></p>				
<p>1.3.2. Las cámaras cuentan con termómetros visibles y funcionan correctamente.</p> <p><i>The cold storage rooms have thermometers. They are visible and work properly</i></p>				

	Si/Yes	No	NA	Medida correctiva Corrective Action
<p>1.3.3. La temperatura de los alimentos sigue las recomendaciones del fabricante. La temperatura de la cámara se monitorea regularmente y su registro está disponible para las autoridades. <i>Food temperature is according to manufacturer recommendations. The room temperature of cold storage is regularly monitored and registered. Temperature records are available to authorities.</i></p>				
<p>1.3.4. Los alimentos y productos están dispuestos ordenadamente y en lo posible separados por tipos o grupos como: vegetales, carnes, peces, productos refrigerados y prontos para el consumo <i>Foods are neatly arranged and, as long as it is possible, physically separated by groups as : vegetables, meat, fish, chilled and ready to eat</i></p>				
<b>2. COCINA /GALLEY</b>				
<p><b>2.1. Higiene personal y salud de los manipuladores de alimentos</b> <i>Personal hygiene and health of food handlers</i></p>				
<p>Aseo personal adecuado: manos limpias, uñas cortas, sin esmalte, sin alhajas, afeitados o con barbijo, con los cabellos protegidos <i>Proper personal cleanliness: clean hands, short and without fingernail polish, no jewelry, with chinstrap or shaven, hair restraints.</i></p>				
<p>Hábitos higiénicos seguros: lavado cuidadoso de manos antes de tocar alimentos, al menos luego de cada interrupción o luego de usar los sanitarios <i>Safe hygiene habits: Personnel should always wash their hands before engaging in food preparation; immediately after using the toilet room; and after handling raw food or any contaminated material (money, dirty things, waste device)</i></p>				
<p>Los manipuladores no tocan otros objetos que puedan contaminar el alimento (dinero, cosas sucias, tarro de residuo)</p>				

<i>Food employees do not touch any objects that may contaminate food (money, dirty things, jar residue)</i>				
	Si/Yes	No	NA	Medida correctiva Corrective Action
En la cocina, el comedor, los sanitarios y otros locales que puedan usar los manipuladores hay cartelera orientando sobre el lavado de manos <i>There are signs posted with instructions for washing hands at the galley, dining rooms, toilets and other locations that can use the food handlers.</i>				
Utilización de equipamiento de protección: guantes para cortar, agarradera térmica, guantes de protección térmica, etc. <i>Use of protective equipment: gloves for cutting, thermal handle, thermal protection gloves, etc.</i>				
Vestuario limpio, conservado y exclusivo para quienes procesan los alimentos <i>The locker rooms for exclusive use of food handlers are clean and well maintained</i>				
Ausencia aparente de afecciones cutánea, heridas y supuraciones, ausencia de síntomas e infecciones respiratorias, gastrointestinales y oculares. <i>Apparent absence of skin diseases cuts and wounds. Absence of conditions or symptoms of respiratory, gastrointestinal or ocular infections</i>				
Existencia de supervisión periódica del estado de salud de los manipuladores. <i>There is periodic monitoring of health of food handlers</i>				
Existencia de registro de los exámenes realizados <i>There are records of all exams performed</i>				
<b>2.2. Formación en manipulación de alimentos</b> <b><i>Food-safety Knowledge</i></b>				
Todos los manipuladores cuentan con cursos de formación en inocuidad de alimentos. <i>Food employees are properly trained in food safety</i>				
<b>2.3. Abastecimiento de Agua</b> <b><i>Potable/WaterSupply</i></b>				
Existe agua corriente disponible y preferiblemente caliente y fría. <i>Running water is available and it preferably is hot and cold.</i>				
Canillas limpias y en buen estado <i>Faucets are clean and in proper condition</i>				
	Si/Yes	No	NA	Medida



				correctiva Corrective Action
Agua disponible es potable <i>Available water is potable</i>				
Se dispone de lavabos funcionando adecuadamente, con accionamiento automático, limpios y con jabón líquido inodoro anti-séptico y toallas de papel <i>Hand washing facilities including sink with a self-closing, slow-closing, or metering faucet. They work properly, are clean and have hand-cleansing soap dispenser, single-use towel dispenser, and waste receptacle.</i>				
<b>2.4. Manejo de residuos sólidos</b> <b><i>Solid Waste Management</i></b>				
Los tachos de residuos son de material de fácil limpieza y transporte, están limpios e identificados según el tipo de residuo <i>Receptacles and waste-handling containers are easily cleanable and made from light material. They are clean and marked by type of waste</i>				
Los tachos de residuos están revestidos con bolsas resistentes. <i>The waste bins are lined with resistant bags</i>				
Los residuos son retirados con frecuencia de la cocina, para evitar crear foco de contaminación <i>The waste is often removed from the kitchen, to avoid build up contamination</i>				
<b>2.5. Limpieza y Desinfección de la Cocina/</b> <b><i>Cleaning and Sanitization of the Galley</i></b>				
Existencia de procedimientos escritos y disponibles para los tripulantes responsables <i>There are written procedures available for the Persons in Charge</i>				
Productos para la higiene etiquetados y guardados en armario exclusivo o en lugar seguro <i>Chemical cleaners or sanitizers are labeled and are stored in an exclusive cabinet or other safe place</i>				
Los productos de higiene son usados conforme lo recomendado por el fabricante (tiempo de contactos, modo de aplicación, etc.) <i>Cleaners and sanitizers are used according to manufacturer instructions (contact time, application way, etc.)</i>				

	Si/Yes	No	NA	Medida correctiva Corrective Action
<b>2.6. Preparación de Alimentos/ FoodProcessing</b>				
Existe separación de áreas sucias y limpias que permite un flujo de producción que minimiza el riesgo de contaminación cruzada. <i>There is separation of dirty and clean areas allowing minimizing the risk of cross contamination.</i>				
Se asegura que durante la preparación no exista material que no pueda ser higienizado o que pueda contaminar los alimentos (bolsas, cajas, basura, paños, etc.) <i>It ensures that during the preparation there is no contaminant material (bags, boxes, trash, rags, etc.)</i>				
Las verduras, frutas y legumbres son higienizadas antes de prepararlas o disponerlas para el consumo. Los productos para higiene y desinfección usados tienen etiquetas, están dentro de la vida útil y se usan de acuerdo a las instrucciones del fabricante. <i>Vegetables, fruit and pulses are sanitized before preparing or arranging for consumption. The packaged products used for cleaning and disinfection have labels. All are within their shelf life and are used according to the manufacturer's instructions.</i>				
<b>2.7. Condiciones Higiénico- Sanitarias Sanitary conditions</b>				
Condiciones que facilitan la higiene y desinfección (paredes lisas, sin fisuras y lavables, pisos antideslizantes, superficies en contacto con alimentos lisas de equipos, muebles y utensilios). <i>The walls are smooth, without cracks and washable. The floors are non-skid. The surfaces of equipment, furniture and utensils, in contact with food are smooth. All these conditions make cleaning and disinfection easier</i>				
Los equipos de refrigeración o congelación de alimentos y los que están destinados al procesamiento térmico, están funcionando adecuadamente y cuentan con medidor de temperatura. <i>Coolers or freezers for foods, and equipment intended for thermal processes work properly. All of them have temperature gauge</i>				

	Si/Yes	No	NA	Medida correctiva Corrective Action
La cocina, los utensilios, equipos, superficies de las paredes, techos y resto de instalaciones están limpios <i>The galley, utensils, equipment, surfaces of walls, ceilings and other facilities are clean</i>				
<b>3. COMEDORES/RESTAURANTES PLACES TO EAT</b>				
Infraestructura: equipos y muebles impermeables, resistentes a la corrosión, de fácil limpieza y de material no contaminantes, en buen estado de conservación y funcionamiento. Ambiente iluminado y aireado. <i>Infrastructure. Equipment and furniture are waterproof, corrosion resistant, easy to clean and made from non-polluting materials. They are in good condition and work properly. Luminous and airy environment.</i>				
Paredes, techos, pisos, superficies, equipos, utensilios, y resto limpios. <i>Walls, ceilings, floors, surfaces, equipment, utensils, and the remaining structures are clean</i>				
Si existe sistema self-service, el tiempo y la temperatura de exposición son monitoreados y registrados. Los registros están disponibles para los inspectores. <i>If self-service system is offered, time and temperature of food exposure is monitored and recorded. The records are available for health inspectors</i>				
<b>INSTALACIONES PARA ASISTENCIA MÉDICA/MEDICAL FACILITIES</b>				
	Si/Yes	No	NA	Medida correctiva/ Corrective Action
Se dispone de áreas asignadas para asistencia, que están separadas de otras actividades. Estas áreas están bien iluminadas, limpias y disponen de agua potable. <i>Areas for medical care are defined and are separated from other activities. The areas for medical care are properly lit, clean and have potable water</i>				
Los baños funcionan en condiciones higiénicas, disponen de jabón líquido y/o jabón líquido				

antiséptico, toallas de papel no reciclado. <i>Bathrooms operate under hygienic conditions. They have liquid soap and / or antiseptic liquid soap and towels of not recycled paper.</i>				
Los residuos cortopunzantes (agujas, hojas de bisturí, etc) se desechan en recipientes rígidos que están identificados para una manipulación segura. Los residuos potencialmente infecciosos (sangre, vómitos, etc) se acondicionan en bolsas amarillas. <i>Waste sharps (syringes, needles, disposable scalpels and blades) are discarded in rigid containers that are identified for safe handling. Potentially infectious waste (blood, vomit, etc.) are packaged in yellow bags.</i>				
Los registros de atención están bien organizados, son legibles, y están actualizados. Se pueden consultar en cualquier momento. Se registra: nombre, síntomas, cargo o función, medicamentos administrados o recomendación realizada, edad, número de camarote, fecha/hora de inicio de la enfermedad. <i>Medical logs/records are well organized, legible and up to date. They will be available for review by health inspectors. Logs: name, symptoms, position or function, administered drugs or recommendations made, age, cabin number, date / time of onset of the disease</i>				
<b>CAMAROTES/CABINS</b>				
	Si/Yes	No	NA	Medida correctiva Corrective Action
Están limpios, sin suciedad acumulada y se eliminaron condiciones que permiten la proliferación de insectos. <i>They are clean, free of accumulated dirt and conditions that allow proliferation of insects.</i>				
Las canillas, drenajes y descargas tienen funcionamiento adecuado. <i>Taps, drainage and unloading system operate properly</i>				

<b>AGUA POTABLE (usada para el baño, lavado de dientes, ingestión, etc.)/ POTABLE WATER (used for bathing, brushing teeth, eating, etc.)</b>				
	Si/Yes	No	NA	Medida correctiva Corrective Action
<p>Cumple con padrón de potabilidad y condiciones higiénicas, manteniendo un contenido mínimo de cloro* de 0.2 ppm en cualquier punto de oferta. Se controla la calidad del agua y en particular la concentración de cloro*</p> <p><i>It meets World Health Organization standards for POTABLE WATER. Minimum chlorine content is 0.2 ppm. Water quality and chlorine concentration are monitored</i></p> <p>*Si es otro el desinfectante usado indicar cuál y la concentración en los puntos de oferta de agua potable.</p> <p><i>When another disinfectant is used, please point its equivalent concentration at each point of delivery</i></p>				
<p>La capacidad del tanque de almacenamiento de agua potable es acorde al número de viajantes a bordo, está aislado de fuentes contaminantes (alejado de efluentes sanitarios, residuos sólidos o productos tóxicos) y no presenta fugas.</p> <p><i>The capacity of the storage tank water is according to the number of travelers on board, it is isolated from polluting sources (away from sanitary effluent, solid waste and toxic products) and no leaks</i></p>				
<p>El tanque de reserva se desinfecta en forma periódica con productos etiquetados, dentro del plazo de vida útil y siguiendo las instrucciones del fabricante.</p> <p><i>The storage tank is regularly disinfected. Only authorized disinfectants are used, into their shelf life period and according manufacturer instructions. Disinfectant products are in labelled containers</i></p>				

<b>SISTEMA DE TRATAMIENTO DE AGUAS RESIDUALES/SEWAGE SYSTEM</b>				
	Si/Yes	No	NA	Medida correctiva/ Corrective Action
<p>Tiene capacidad acorde al número de viajeros a bordo (al menos 114 litros por persona por día según Recomendación 10/11 de la Comisión de</p>				

<p>Helsinki y funciona adecuadamente (sin fallas ni fugas detectadas), se mantienen las válvulas de servicio cerradas, la aireación encendida, el macerador funcionando, filtros y ductos de retorno sin obstrucciones. El sistema de desinfección está en operación, de acuerdo a lo especificado por el fabricante del equipo.</p> <p><i>The holding tank installed has sufficient capacity (at least 114 liter per person per day, according to the Helsinki Commission Recommendation 10/11) and works properly. Overboard valve is closed. Aerators work properly. The macerator is running, filters and return ducts are not obstructed. The disinfection system is in operation, as specified by the manufacturer.</i></p>				
<p>Los productos de desinfección utilizados están etiquetados, dentro del plazo de validez, almacenados en local y condiciones adecuadas para mantener su concentración de activo y se dispone de cantidades suficientes de acuerdo a la frecuencia de uso.</p> <p><i>All disinfection products used are authorized and into their shelf life period. They are stored in proper conditions to keep concentration of active ingredient and packaged in labelled containers. Available quantity is enough according to use frequency</i></p>				
<p>El sistema de tratamiento de aguas residuales está certificado según requerimiento convenio MARPOL ANEXO IV. El sistema está operativo y es el mismo descrito en el Certificado Internacional de Prevención de la Polución por Aguas Residuales (ISPP), no habiendo sufrido alteraciones en sus instalaciones, su disposición o materiales.</p> <p><i>The certificate ISPP (MARPOL ANNEX IV) for the sewage system is on force. The system is working and it is the one described by the ISPP Certificate, it was not modified</i></p>				

<b>RESIDUOS SÓLIDOS/GARBAGE</b>				
	Si/Yes	No	NA	Medida correctiva/ Corrective Action
Son acondicionados y almacenados de forma segura: zonas y recipientes limpios, no se acumula				

<p>suciedad, los tachos no tienen daños, son lavables, impermeables, resistentes y tienen tapa.  <i>Garbage is conditioned and stored in sanitary way. Containers and areas for disposal of wastes on board are clean, dirt does not accumulate, waste containers are undamaged, and they are easily cleanable, resistant and have cover.</i></p>				
<p>El incinerador u otro sistema de tratamiento funcionan adecuadamente y está en buenas condiciones de higiene. Los responsables de operarlos cuentan con Equipos de Protección Individual (EPI).  <i>Incinerator, or other treatment system of waste, work properly and it is in good hygiene conditions. Crew members wear protective equipment (PPE) when they operate the system</i></p>				
<b>VECTORES y PLAGAS/VECTORS AND PESTS</b>				
	Si/Yes	No	NA	Medida correctiva Corrective Action
<p>No existen resguardos/criaderos para las plagas y vectores que provocan enfermedades y no existe agua estancada que puede convertirse en criadero de larvas de insectos.  <i>No vectors or reservoirs found and there is no standing water that can become breeding ground for insect larvae</i></p>				
<p>No hay vectores u otras plagas a bordo, ni señales o vestigios de su presencia.  <i>No vectors or other pests on board. No signs or traces of their presence</i></p>				
<p>La embarcación cuenta con un programa integrado de control y seguimiento de plagas, donde se definen responsabilidades, frecuencia de revisiones en áreas críticas, seguimiento de trampas para insectos voladores y rastreros, así como acciones de desinsectación/desratización  <i>The vessel has an integrated vector management Plan. This Plan includes routine surveillance on vectors and possible reservoirs, personal responsibilities, frequency of reviews in critical areas. Also it defines monitoring traps of flying and crawling insects as well as actions of insect and rodent control</i></p>				

<b>SALUD DE LOS TRIPULANTES/ HEALTH OF THE CREWMEMBERS</b>				
	Si/Yes	No	NA	Medida correctiva/ Corrective Action
Los tripulantes no son expuestos a factores de riesgo que puedan perjudicar su salud. <i>The crewmembers are not under exposition of risk factors that may damage their health.</i>				
Tienen a su disposición EPI necesarios para la ejecución de sus actividades de forma segura y son orientados de cómo utilizarlos correctamente. <i>PPE necessary are available. Crew is oriented on how to use them properly.</i>				
<b>SALAS DE BAÑO DE USO INDIVIDUAL O COLECTIVO/ TOILET FACILITIES</b>				
Están limpios, conservados y mantenidos / <i>They are clean, well-kept and maintained</i>				
En los lavabos, se dispone de jabón líquido, toallas de papel, tarros para residuos limpios, con tapa y revestida en su interior con bolsa plástica. <i>They have liquid soap, paper towels, waste jars clean and with lids and coated on the inside with plastic bag.</i>				
<b>OTRAS ÁEREAS/ OTHER AREAS</b>				
Sala de máquinas: área limpia, sin suciedad acumulada en utensilios, equipos, superficies, paredes, techos, etc. <i>Engine room: clean area, without dirt accumulated on utensils, equipment, surfaces, walls, ceilings, etc</i>				
La cubierta se encuentra limpia y organizada de forma de prevenir posibles daños a los viajeros. Ausencia de material extraño, dañado o tóxico. <i>The deck is clean and organized to prevent damage to travelers. There is no foreign, damaged or toxic materials.</i>				



**IDENTIFICACIÓN DEL RESPONSABLE DE LA AUTO-  
INSPECCIÓN/IDENTIFICATION RESPONSIBLE FOR SELF-INSPECTION**

Fecha/*Date*.....

Hora/*Hour*.....

Nombre/*Name*

.....  
.....

Cargo o función/*Position or Functions*:

.....  
.....

Firma/*Signature*:

.....  
.....

Firma del Capitán de la embarcación en acuerdo con lo declarado/*Signature of*

*the vessel captain/master*

*agreeing with the statement*.....

.....

## ANEXO/ANNEX 6- LEGISLACIÓN SANITARIA APLICABLE

Reglamento Sanitario Internacional (RSI-2005)

Ley Orgánica de Salud Pública – Ley 9202 del 9/1/1934

“Reformulación de la Estructura Organizativa y de Trabajo del Inciso 12 “Ministerio de Salud Pública” dec. 272/2013 del 2/9/2013 en la versión del dec. 195/2014 del 11/7/2014

Decreto 222/016 --- Adóptese la Res. GMC N° 47/08, “Requisitos para la Concesión de Libre Plática en Embarcaciones en el MERCOSUR (Derogación de la RES. GMC N° 27/02)”

Decreto 569/013 -----Adóptese Res. GMC 06/03 “Procedimientos Mínimos de Inspección Sanitaria en Embarcaciones que Navegan por los Estados Partes del MERCOSUR”