

CIU COMPRENDIDOS

CIU r 2	DESCRIPCIÓN
130109	Pesca de altura y costera (marítima).
130206	Pesca fluvial y lacustre (continental).

RESUMEN

Puesto de trabajo / Profesión asociada	Agentes de riesgo más probables				
	90001	80001	40158	40160	40020
Pescador / Marinero			X	X	
Maquinista / Fogonero	X	X			
Mantenimiento	X	X		X	X

DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES

Es la extracción de peces, bivalvos y crustáceos mediante técnicas pesqueras artesanales o industriales. Comprende la captura o recolección de merluza, calamar, almejas, ostras, langostinos, cangrejos, mariscos, tortugas, esponjas y todo producto extraíble de alta mar o de la costa. Se realizan mediante líneas de anzuelos o redes y las principales etapas son:

- Captura del pescado
- Clasificación
- Limpieza
- Descabezado
- Fileteado
- Línea de corte
- Embalaje
- Congelación
- Almacenamiento
- Transporte y distribución

De acuerdo al tipo de pesca, algunas actividades se hacen en tierra y otras se realizan en el mar. Existen buques factorías que procesan el pescado y producen tanto harinas de pescado como otros productos para consumo. Cuanto más grande es la embarcación, mayor es el tiempo para el cual está preparado para estar en alta mar. Así por ejemplo, un buque factoría tiene una marea (tiempo transcurrido entre dos zarpadas sucesivas) que ronda los 45 días, mientras que los barcos de porte mediano está entre unos 15 a 20 días; por último, la llamada flota amarilla (barcos pequeños con menos de 10 personas a bordo), no supera los tres días sin volver a puerto.

Profesiones asociadas

- Pescador
- Marinero
- Capitán
- Buzo
- Oficial
- Ingeniero
- Maquinista
- Fogonero
- Operador comunicaciones
- Cocinero
- Mantenimiento

RIESGOS

Riesgos químicos y biológicos

Se han observado casos de asma ocupacional por exposición a crustáceos y moluscos: camarones, almejas, cangrejos y harina de pescado (sensibilizantes de las vías respiratorias Código Esop 40160).

En la piel de trabajadores se detectaron casos de dermatitis de contacto por productos derivados de pescado y forúnculos y abscesos en manos (sensibilizantes de la piel Código Esop 40158).

El Amoníaco (Código Esop 40020), los freones y el cloruro de metilo son utilizados en refrigeración, son irritantes poderosos del aparato respiratorio, pudiendo dejar secuelas permanentes luego de exposiciones agudas (sensibilizantes de las vías respiratorias Código Esop 40160).

Ácido sulfhídrico: Producto de la putrefacción del pescado. Produce una intoxicación grave con riesgo de muerte a bajas concentraciones. Cuando existe un espacio confinado con pescado en putrefacción o depósito no se debe ingresar sin la protección respiratoria adecuada (Código Esop 40103).

Los marineros y la tripulación del barco pesquero se pueden ver afectados por toxinas que se encuentran en el pescado que se come durante la travesía. Se trata de la enfermedad conocida como Marea Roja, técnicamente la intoxicación parálitica por moluscos (IPM). Esta enfermedad causa parálisis y muerte en los trabajadores afectados. Los trabajadores del mar deben conocerla para no consumir moluscos que no hayan sido evaluados por la autoridad sanitaria competente.

Otras enfermedades que provenir del pescado como alimento: hepatitis A, Cólera, Fiebre tifoidea. El pescado podría también estar contaminado en algunas circunstancias con mercurio, plomo o pesticidas.

Otros: Dióxido de azufre, que es irritante, monóxido de carbono (se libera en la combustión de materia orgánica, Código Esop 40128).

Riesgos físicos

- Estrés térmico por calor
Maquinistas y fogoneros. Puede incluir al personal de mantenimiento cuando comparten el mismo sector (Código Esop 80001).
- Ruido
Maquinistas y fogoneros. Las llamadas “fábricas” de los barcos (lugar donde se procesa y prepara el pescado recién capturado en las cámaras de frío), pueden ser fuentes generadoras de ruido importante cuando hay problemas de mantenimiento, dado lo cerrado del espacio de trabajo (Código Esop 90001).
- Estrés térmico por frío
Se debe considerar a partir de la promulgación de la Res. SRT 295/03, pero no desde el punto de vista de enfermedad profesional sino como causal de accidente.
- Radiación ultravioleta
Aumenta la incidencia de cáncer de piel y el fotoenvejecimiento. Además existe un aumento de la exposición por el reflejo del agua. Se debe considerar este agente cuando existe una sospecha fundada de que el personal no se autoprotege (gorra, casco, ropa liviana, etc.) o el empleador no adopta actitudes y acciones preventivas (Código Esop 90004).
- Posiciones forzadas y gestos repetitivos
Es posible que los trabajadores de la “fábrica de pescado” estén sometidos a ritmos intensos de esfuerzos repetitivos. También, la falta de espacio en esta tarea trae trastornos de cuellos y otros. Sin embargo hay pocos estudios del tema; es cierto que la tarea de mayor exposición es el fileteado pero no se realiza normalmente arriba del barco sino en las plantas de tierra, salvo en el caso de los buques factoría, donde este proceso puede ser completo (Posiciones forzadas y gestos repetitivos miembros superiores Código Esop 80004 y miembros inferiores Código Esop 80005).

EXÁMENES MÉDICOS OCUPACIONALES

Es aconsejable en esta actividad industrial el examen clínico con orientación respiratoria (asma, bronquitis, sinusitis) y dermatológica (dermatitis, lesiones sospechosas de ser precancerosas en piel y labios).

Los exámenes periódicos recomendados para esta actividad son:

- Radiografía de tórax y espirometría para los trabajadores expuestos a sustancias irritantes del pulmón y las vías respiratorias, principalmente en los trabajadores expuestos a polvos y gases.

Pueden existir puestos de trabajo con exposición a una o más sustancias, no mencionados anteriormente. La diversidad tecnológica utilizada en los diferentes sectores de un proceso industrial, vuelve a esta orientación médica insuficiente. Es necesario realizar una visita al lugar de producción, para un completo relevamiento de contaminantes por puesto de trabajo.

Importante: Los exámenes médicos periódicos deben ser indicados de acuerdo con el riesgo físico, químico, biológico y ergonómico presente en cada puesto de trabajo de cada empresa. Los exámenes médicos que se mencionan deben ser considerados a modo de guía para los riesgos más frecuentes dentro de cada CIU o agrupación de CIU.