

PÚBLICO

C.P.P.A ORDINARIO N° 12.600/18 VRS.

RESUME NORMAS SANITARIAS BÁSICAS OBLIGATORIAS PARA LOS TRABAJADORES PORTUARIOS EN LA JURISDICCIÓN DE LA CAPITANÍA DE PUERTO DE PUNTA ARENAS.

PUNTA ARENAS, 19 ENERO 2021.

VISTO: el D.F.L. (H) N° 292, de fecha 25 de julio de 1953, Ley Orgánica de la Dirección General del Territorio Marítimo y Marina Mercante; el D.L. (M) N° 2.222, de fecha 21 de mayo de 1978, Ley de Navegación; el D.S. (M) N° 1.340 bis., del 14 de junio de 1941, Reglamento General de Orden Seguridad y Disciplina en las Naves y Litoral de la República; la Ley 16.744, del 1 de febrero de 1968, Ley Sobre Accidentes del Trabajo y Enfermedades Profesionales; el D.F.L N° 1, del 31 de julio de 2002, Código del Trabajo; el D.S. N° 594, del 15 de septiembre de 1999, Reglamento sobre Condiciones Sanitarias y Ambientales Básicas en los Lugares de Trabajo, y teniendo presente las atribuciones que me confiere la reglamentación marítima vigente,

CONSIDERANDO:

- 1.- Que, por disposición legal, la Autoridad Marítima será la autoridad superior en las faenas que se realicen en los puertos marítimos, fluviales y lacustres, y coordinará con las demás autoridades su eficiente ejecución; pero, en materias de seguridad, le corresponderá exclusivamente determinar las medidas que convenga adoptar.
- 2.- Que, la Región de Magallanes y Antártica Chilena posee características especiales de condiciones climáticas, siendo una zona de fuertes vientos y bajas temperaturas, lo que genera condiciones especiales en los lugares de trabajo, principalmente en el trabajo portuario.

RESUELVO:

- 1.- **ESTABLÉCESE**, las siguientes normas sanitarias básicas mínimas que deben cumplir los trabajadores Portuarios que desarrollen sus actividades en la jurisdicción de la Capitanía de Puerto de Punta Arenas: Califíquese al "Cianuro de Sodio", Clase 6.1, número ONU 1689, como "Mercancía Peligrosa Especial".

a.- De los Servicios Higiénicos y Evacuación de Aguas Servidas.

- 1) En relación al saneamiento básico en los lugares de trabajo, de acuerdo a la legislación vigente (D.S. N° 594), los lugares de trabajo estarán provistos de servicios higiénicos, de uso individual o colectivo que dispondrán como mínimo de excusado y lavatorio de acuerdo a la tabla N° 1 adjunta. Cada excusado se colocará en un compartimento con puerta, separados de los compartimentos anexos por medios de divisiones permanentes.

Cuando la naturaleza del trabajo implique contacto con sustancias tóxicas o cause suciedad corporal, deberán disponerse de duchas con agua fría y caliente para los trabajadores afectados. Si se emplea un calentador de agua a gas para las duchas, éste deberá estar siempre provisto de la chimenea de descarga de los gases de combustión al exterior y será instalado fuera del recinto de los servicios higiénicos.

- 2) En los lugares de trabajo donde laboren hombres y mujeres deberán existir servicios higiénicos independientes y separados.

Será responsabilidad del empleador mantener el o los servicios higiénicos protegidos del ingreso de vectores de interés sanitario. Asimismo, deberá asegurar el buen estado de funcionamiento y limpieza de sus artefactos, así como disponer, en su interior, de jabón líquido para la limpieza de manos, de sistemas higiénicos desechables para el secado de manos y papel higiénico en cantidad suficiente. Estos servicios deberán contar con un sistema de ventilación natural o artificial.

Cuándo el número total de trabajadores sea de diez o menos, el empleador podrá habilitar un servicio higiénico de uso universal para hombres y mujeres, el que deberá contar con cierre interior y cumplir con las exigencias dispuestas.

TABLA N° 1

N° Persona que laboran por turno	Excusados con taza de WC	Lavatorios	Ducha
1 - 10	1	1	1
11 - 20	2	2	2
21 - 30	2	2	3
31 - 40	3	3	4
41 - 50	3	3	5
51 - 60	4	3	6
61 - 70	4	3	7
71 - 80	5	5	8
81 - 90	5	5	9
91 - 100	6	6	10

- 3) En aquellas faenas temporales, en que por su naturaleza no sea materialmente posible instalar servicios higiénicos conectados a una red de alcantarillado, el empleador deberá proveer como mínimo una letrina sanitaria o baño químico, cuyo número total se calculará dividiendo por dos la cantidad de excusados indicados en la Tabla 1. El transporte, habilitación y limpieza de éstos será responsabilidad del empleador.

En casos de efectuar arriendo de baños químicos, el empleador, deberá confirmar que al momento de la entrega, se encuentren limpios y desinfectados, además, de verificar el correcto funcionamiento de ellos.

El empleador deberá mantener los baños en condiciones higiénicas (aseo y desinfección) durante todo el tiempo que duren los trabajos.

Una vez finalizada la faena temporal, el empleador será responsable de reacondicionar sanitariamente el lugar que ocupaba la letrina o baño químico, evitando la proliferación de vectores, los malos olores, la contaminación ambiental y la ocurrencia de accidentes causados por la instalación.

- 4) Los servicios higiénicos y/o las letrinas sanitarias o baños químicos no podrán estar instalados a más de 75 metros de distancia del área de trabajo, salvo casos calificados por la Autoridad Sanitaria y la Autoridad Marítima.
- 5) Las aguas servidas de carácter doméstico deberán ser conducidas al alcantarillado público, o en su defecto, su disposición final se efectuará por medio de sistemas o plantas particulares en conformidad a los reglamentos específicos vigentes.

b.- De los guardarropías y comedores.

- 1) En todo lugar de trabajo, donde el tipo de actividad requiera el cambio de ropa, deberá estar dotado de un recinto fijo o móvil destinado a vestidor, cuyo espacio interior deberá estar limpio y protegido de condiciones climáticas externas. Cuando trabajen hombres y mujeres los vestidores deberán ser independientes y separados.

En este recinto deberán disponerse los casilleros guardarropas, los que estarán en buenas condiciones, serán ventilados y en número igual al total de trabajadores ocupados en el trabajo o faena.

En aquellos lugares en que los trabajadores están expuestos a sustancias tóxicas o infecciosas, éstos deberán tener 2 casilleros individuales, separados e independientes, uno destinado a la ropa de trabajo y el otro a la vestimenta habitual. En tal caso, será responsabilidad del empleador hacerse cargo del lavado de la ropa de trabajo y adoptar las medidas que impidan que el trabajador la saque del lugar de trabajo.

- 2) Cuando por la naturaleza o modalidad del trabajo que se realiza, los trabajadores se vean precisados a consumir alimentos en el sitio de trabajo, se dispondrá de un comedor para este propósito, el que estará completamente aislado de las áreas de trabajo y de cualquier fuente de contaminación ambiental y será reservado para comer, pudiendo utilizarse además para celebrar reuniones y actividades recreativas. El empleador deberá adoptar las medidas necesarias para mantenerlo en condiciones higiénicas adecuadas.

El comedor estará provisto con mesas y sillas con cubierta de material lavable y piso de material sólido y de fácil limpieza, deberá contar con sistemas de protección que impidan el ingreso de vectores y estará dotado con agua potable para el aseo de manos y cara. Además, en el caso que los trabajadores deban llevar su comida al inicio del turno de trabajo, dicho comedor deberá contar con un medio de refrigeración, cocinilla, lavaplatos y sistema de energía eléctrica.

En los casos que se haga imposible la implementación de comedores fijos o móviles, el Servicio de Salud competente podrá autorizar por resolución fundada otro sistema distinto para el consumo de alimentos por los trabajadores, todo ello de acuerdo con las normas e instrucciones que imparta el Ministerio de Salud. En ningún caso el trabajador deberá consumir sus alimentos al mismo tiempo que ejecuta labores propias del trabajo.

c.- Otros.

- 1) Si se considera la utilización de las instalaciones de la nave para satisfacer los requerimientos antes expuestos, se deberá contar con la autorización por

escrito del capitán, la cual deberá estar en poder del supervisor de faena, el que verificará que las instalaciones facilitadas cumplan con los requisitos estipulados en la presente circular. Se debe considerar que el mantenimiento de las condiciones de higiene y desinfección es de responsabilidad de la empresa empleadora de los trabajadores portuarios.

- 2) En el caso de suspensión de faenas por condiciones de tiempo adversas, el personal deberá esperar en un lugar protegido de las inclemencias meteorológicas, efectuando el retiro inmediato de los lugares de trabajos. El retiro del recinto portuario se deberá efectuar en un móvil cuando por motivos de seguridad sea requerido por la Empresa Portuaria Austral.
- 3) Durante la ejecución de todos los trabajos portuarios, se deberá dar estricto cumplimiento a las normas y medidas vigentes emitidas por la Autoridad Sanitaria de acuerdo a la Pandemia COVID-19 o cualquier otra crisis sanitaria que se vea enfrentado el País o la Región de Magallanes y de la Antártica Chilena.

2.- **DECLÁRASE**, que el incumplimiento de las obligaciones establecidas en la presente resolución, será causal suficiente para suspender las faenas portuarias en desarrollo, como asimismo, sancionar a los responsables, si procede.

3.- **DERÓGASE**, la Circular Marítima C.P.P.A. ORD. N° 12.600-2/2008, de fecha 4 de diciembre de 2008, de la Capitanía de Puerto de Punta Arenas.

4.- **ANÓTESE, COMUNÍQUESE** a quienes corresponda para su conocimiento y cumplimiento.

(ORIGINAL FIRMADO)

**MAURICIO ELGUETA ORELLANA
CAPITÁN DE FRAGATA LT
CAPITÁN DE PUERTO DE PUNTA ARENAS**

DISTRIBUCIÓN:

- 1.- Agencia de Muellaje.
- 2.- Sindicato de Trabajadores Portuarios.
- 3.- Empresa Portuaria Austral.
- 4.- Dirección del Trabajo.
- 5.- G.M.P.A.
- 6.- Archivo.