

II PLAN DIRECTOR EN **Prevención de Riesgos Laborales** de la Comunidad de Madrid 2004-2007

- Finalizamos en este número con la última de las cuatro secciones dedicadas específicamente a la Prevención de Riesgos Laborales.
- La redacción de estos artículos corre a cargo de:



- Fedecarne participa por primera vez en el II Plan Director en Prevención de Riesgos Laborales.
- El conjunto de estos artículos están financiados en el marco del II Plan Director de Riesgos Laborales de la Comunidad de Madrid, 2004-2007.



Gestión de la Prevención

4ª Parte

Coordinación de Actividades Empresariales

El Real Decreto 171/2004 establece medidas para la protección de la seguridad y salud de los trabajadores que desarrollan su trabajo en centros de trabajo donde coinciden trabajadores de distintas empresas, con el objetivo de aplicar coherente y responsablemente los principios de la acción preventiva, controlar las interacciones de las diferentes actividades desarrolladas en el centro de trabajo, y adecuar los riesgos existentes en el centro de trabajo con las medidas aplicadas para su prevención. La obligación de coordinación afecta tanto a las **empresas** como a los **trabajadores autónomos** concurrentes en un mismo centro de trabajo, existan o no relaciones jurídicas entre ellos..

Este Real Decreto afecta de forma singular a nuestro Sector por la frecuencia con que los centros de trabajo se encuentran ubicados en el interior de galerías o centros comerciales cuya titularidad recae en empresas diferentes de la propia.

Para determinar las obligaciones que emanan de este Real Decreto, hay primero que determinar la situación de concurrencia concreta en la que se encuentra la empresa.

Concurrencia de trabajadores de varias empresas en un mismo centro de trabajo

Se define el **centro de trabajo** como el área, edificada o no, en la que los trabajadores deban permanecer o a la que deban acceder por razón de su trabajo. Se establece un **deber de cooperación**, que se materializa en dos obligaciones:



Por un lado, la obligación de **información recíproca** sobre los riesgos específicos de las actividades que se desarrollen en el centro de trabajo y que puedan afectar a los trabajadores de las otras empresas concurrentes en el centro, particularmente cuando esa concurrencia puede agravar o modificar de alguna manera los riesgos. Esta información será tenida en cuenta por cada empresario de cara a su evaluación de riesgos y su planificación preventiva. Asimismo se establece la obligación de los empresarios concurrentes de informar a sus respectivos trabajadores de los riesgos derivados de la concurrencia de actividades.

Por otro, la obligación de establecer los **medios de coordinación** necesarios y pertinentes para la prevención de los riesgos laborales, en función del grado de peligrosidad de las actividades, el número de trabajadores presentes en el centro de trabajo y la duración de la concurrencia.

Concurrencia en un centro de trabajo en el que existe un empresario titular

El RD 171/2004 define al **empresario titular** como la persona que tiene la capacidad de poner a disposición y gestionar el centro de trabajo. En este caso, **además** de las obligaciones establecidas para los empresarios concurrentes, el **empresario titular** debe asumir otras dos obligaciones:

Informar a los otros empresarios concurrentes sobre los **riesgos propios del centro de trabajo** que puedan afectar a las actividades desarrolladas por éstos, las **medidas preventivas** relativas a los mismos y las **medidas de emergencia** a aplicar.

Una vez recibida la información de los otros empresarios concurrentes, debe **dar instrucciones suficientes y adecuadas** a los mismos para la prevención de los riesgos existentes en el centro de trabajo que puedan afectar a los trabajadores, así como sobre las medidas a adoptar en caso de producirse una situación de emergencia.

A su vez, los **empresarios concurrentes** deberán **tener en cuenta la información recibida del empresario titular** en sus respectivas evaluaciones de riesgos y planificación preventiva, **cumplir las instrucciones** recibidas de éste y **comunicar a sus trabajadores** tanto la información como las instrucciones.

Concurrencia en un centro de trabajo en el que existe un empresario principal

El RD 171/2004 define al **empresario principal** como aquel que contrata o subcontrata con otros la realización de obras o servicios correspondientes a su propia actividad y que se desarrollan en su propio centro de trabajo. En este caso, **además** de las obligaciones establecidas en los apartados anteriores, el empresario principal tiene el **deber de vigilancia del cumplimiento de la normativa de prevención por parte de las empresas contratistas y subcontra-**

tistas de obras o servicios que desarrollen trabajos correspondientes a su propia actividad en su centro de trabajo. Para ello **exigirá a éstos que le acrediten** por escrito: 1) que han realizado la evaluación de riesgos y planificación preventiva de los trabajos subcontratados, y 2) que han cumplido con sus obligaciones de formación e información a los trabajadores que vayan a prestar servicios en el centro de trabajo. También deberá comprobar que han establecido los necesarios medios de coordinación entre ellas.

Este caso no es frecuente ya que el Sector no es proclive a la subcontratación de tareas relacionadas con la propia actividad.

Aspectos comunes a los tres niveles de coordinación

En todos los casos las informaciones, instrucciones y requerimientos deberán efectuarse **antes del inicio de las actividades** concurrentes, o cuando se produzca un cambio en las actividades concurrentes que sea relevante a efectos preventivos, y deberán facilitarse **por escrito** cuando se puedan generar riesgos para los trabajadores calificados como **graves o muy graves**.

Medios de coordinación

Se establece una relación no exhaustiva de medios de coordinación a establecer por los empresarios concurrentes, entre los que se cuentan el **intercambio de información y comunicaciones** entre los empresarios concurrentes, las **reuniones de coordinación** entre las empresas concurrentes y/o sus representantes legales en materia preventiva, la **impartición de instrucciones**, el **establecimiento conjunto de medidas** de prevención, la presencia en el centro de trabajo de los **recursos preventivos** y la designación de una o más **personas encargadas de la coordinación** de las actividades preventivas.

En determinados casos, que no suelen darse en el Sector del Comercio Minorista (como cuando se realicen actividades consideradas reglamentariamente como peligrosas o con riesgos especiales, exista especial dificultad para controlar las interacciones de las diferentes actividades que pueda generar riesgos graves o muy graves, o para evitar que se desarrollen actividades incompatibles, o exista especial complejidad para llevar a cabo la coordinación) se considera que la designación de una o más personas encargadas de la coordinación de las actividades preventivas es un **medio de coordinación preferente**. Esta persona o personas, que deberán colaborar con los recursos preventivos de los empresarios concurrentes, serán designadas por el empresario titular del centro de trabajo entre las siguientes:

- Y Uno o varios **trabajadores designados** del empresario titular o de los empresarios concurrentes.
- Y Uno o varios **miembros del servicio de prevención propio** del empresario titular o de los empresarios concurrentes.

- Y Uno o varios **miembros del servicio de prevención ajeno** del empresario titular o de los empresarios concurrentes.
- Y Uno o varios **trabajadores** del empresario titular o de los empresarios concurrentes **que reúnan la cualificación, conocimientos y experiencia necesarios**.
- Y Cualquier otro **trabajador de la empresa titular** que por su posición en la estructura jerárquica y las funciones técnicas que desempeñe esté **capacitado para la coordinación**.
- Y Una o varias **personas de empresas dedicadas a la coordinación de actividades preventivas** que reúnan la cualificación, conocimientos y experiencia necesarios.

En todos los casos deberán contar con la **formación preventiva** correspondiente, como mínimo, a las funciones del **nivel intermedio**, y estar presentes en el centro de trabajo el tiempo que sea necesario para el cumplimiento de sus **funciones**, que son, entre otras: favorecer el cumplimiento de los objetivos del Real Decreto y servir de cauce para las informaciones que deben intercambiarse las empresas. Para ello deberán estar **facultadas** para conocer dichas informaciones o cualquier otra documentación de carácter preventivo, acceder a cualquier zona del centro de trabajo, impartir instrucciones y proponer las medidas necesarias para la prevención de riesgos.



Seguridad en el Trabajo, Higiene Industrial, Ergonomía y **Psicosociología**

Uso de Equipos de Protección Individual. Requerimientos Técnicos y de Gestión

Tal y como recoge el Estudio Sectorial elaborado por Fedecarne, en el Sector del Comercio Minorista de la Carne existen ciertos riesgos específicos frente a los cuales es importante implantar medidas para la protección de la seguridad y salud de los trabajadores.

Algunos de los riesgos que hay que valorar en cada centro de trabajo son:

Exposición a Agentes Biológicos

El manejo de carnes y sus vísceras puede suponer la exposición a este tipo de agentes. Las medidas preventivas necesarias, dados los controles sanitarios que afectan a los productos que maneja el Sector, pasan principalmente por extremar la higiene personal, utilizar las prendas de trabajo que debe facilitar la empresa y mantenerlas en buen estado de conservación y limpieza y vacunarse si así lo recomienda la unidad de Vigilancia de la Salud.

- Y En caso de que un trabajador tenga alguna herida en las manos debe cubrirlas con un apósito impermeable, al iniciar la actividad laboral.
- Y En el centro de trabajo debe disponerse de aseos adecuados para que los trabajadores se laven las manos, como mínimo al comenzar y terminar la jornada, y cada vez que vayan al aseo. Disponer de jabón desinfectante y toallitas de un solo uso.
- Y Otras medidas importantes son no permitir comer, beber ni fumar en el área de trabajo, y utilizar los equipos de protección individuales



(con marcado CE) asignados a tu puesto: guantes, ropa impermeable, mandil, etc.

- Y Desde el punto de vista de la vigilancia de la salud es fundamental la aplicación de reconocimientos médicos específicos para detectar si se produce alguna alteración de tu salud derivada del contacto con productos de origen animal.

Condiciones Termohigrométricas

Algunas de las tareas características del sector minorista de la carne se realizan en cámaras frigoríficas donde, en general, la temperatura se mantiene por debajo de 12°C. Aunque la permanencia no suele ser de larga duración es conveniente tener presentes algunas medidas preventivas.

- Y Para evitar consecuencias negativas para la salud es necesario facilitar ropa de abrigo durante la realización de tareas en el interior de cámaras, proporcionar equipos de protección adecuados: guantes impermeables, calzado impermeable, mandiles impermeables, y realizar pausas de 10 minutos cada tres horas de trabajo continuado en cámaras.
- Y Si las tareas en cámaras van a tener una duración prolongada, es conveniente realizar una comida basada en alimentos ricos en calorías.
- Y Desde el punto de vista de las condiciones de seguridad de las cámaras es importante:
 - ☞ Mantener adecuadamente, con empresas especializadas, las cámaras frigoríficas.
 - ☞ Todas las cámaras se puedan abrir desde dentro con maneta al efecto y cuenten con luz de presencia en el interior.
 - ☞ Señalizar los botones de alarma que se encuentran en el interior de las cámaras.
 - ☞ Disponer de un hacha en el interior de las cámaras.
 - ☞ Disponer de termómetro para controlar las temperatura de trabajo de la cámara.



 **Comunidad de Madrid**



El Rincón de la Vigilancia de la Salud

Prevención de la Dermatitis

La dermatitis de contacto es una irritación aguda de la piel causada por una el contacto con la misma de una sustancia que provoca una reacción inflamatoria en la piel. Se caracteriza por síntomas como picazón, leve enrojecimiento, zonas de un color rojo fuerte con supuración (en los casos graves), grietas y fisuras en la piel.

Existen factores de riesgo laboral como la exposición constante al agua caliente o productos que varíen el grado de humedad de la piel, por ejemplo, debido al manejo continuo de carnes frescas.

En general las medidas preventivas frente a este riesgo pasan por:

- Y Evitar el contacto con cualquier sustancia irritante que le haya causado una dermatitis en el pasado.
- Y Llevar guantes de goma que, para que el sudor y la humedad no empeoren los síntomas, deberán usarse sobre guantes de algodón.
- Y Utilizar cremas y aerosoles de protección. Este tipo de sustancias son eficaces en la prevención de lesiones dérmicas producidas por algunas de las sustancias irritantes: de todos modos, su mayor ventaja radica en que permite una mejor limpieza de la piel una vez finalizada la jornada laboral.
- Y Limpieza del centro de trabajo.

Las medidas higiénicas en la prevención de la dermatosis son muy importantes y deben tenerse los productos utilizados y la frecuencia de limpieza. El lavado debe realizarse con agua y jabón neutro, debe secarse la piel adecuadamente, y es conveniente la utilización posterior de crema hidratante al final de la jornada laboral. Existen numerosas sustancias con capacidad irritante que se utilizan en la limpieza de la piel y que deben desaconsejarse.



Entre ellas cabe destacar: los jabones y detergentes con un pH muy alcalino, los productos abrasivos y los disolventes. Estas sustancias actúan sobre la piel deshidratándola y favoreciendo la acción irritativa y/o alérgica de otros compuestos y la penetración en el organismo de aquellos que se absorben por vía dérmica.

Debe aconsejarse el lavado de las zonas expuestas ante la impregnación evidente de la piel, antes de las pausas de trabajo, y antes de la ingesta de alimentos.

Noticias de la Prevención

Resultados de la I Campaña de Prevención de Riesgos Laborales en el Comercio Minorista de la Carne

El pasado día 20 de Noviembre de 2005, la Federación del Comercio Minorista de la Carne, procedió a la presentación de los resultados y del material elaborado en el marco de la Campaña de Prevención de Riesgos Laborales financiada por el Instituto Regional de Seguridad y Salud en el Trabajo dentro del Plan Director en Prevención de Riesgos Laborales de la Comunidad de Madrid.

Como ya os adelantamos se han desarrollado diversos instrumentos y acciones al objeto de mejorar la situación preventiva del Sector: ampliar la página web con un apartado de legislación en materia de prevención de riesgos laborales, elaborar un CD Rom de autodiagnóstico y un estudio sectorial así como habilitar una línea de asesoramiento personalizado gratuito.

En materia de siniestralidad laboral y parámetros macroeconómicos, la Federación Madrileña de Detallistas de la Carne (FEDECARNE) ha elaborado unas estadísticas que se incluyen en el estudio sectorial.

De forma resumida, algunos de los parámetros que caracterizan al Sector son:

- Y 3.820 establecimientos de carne y charcutería microempresas con gran atomización y dispersión territorial. Más el 70% del tejido empresarial está formado por micropymes de dos o menos trabajadores empleo a casi 5.900 personas del Régimen General de la Seguridad Social, que añadido a otras 4.000 personas, dueños o titulares, que son en su mayoría trabajadores autónomos, tendríamos una cifra de 10.000 empleados directos más del 30% de las empresas cuentan con obrador y más del 35% con ordenador La mayor parte de los accidentes, 57%, se deben a cortes. Otras causas caídas, sobrecargas o cargas mal levantadas, in itinere, choque contra objeto inmóvil y desgarró.
- Y El 97% fueron diagnosticados como leves.
- Y En ningún caso los accidentes producidos durante el 2004 derivaron en invalidez
- Y Desde FEDECARNE trabajaremos en la promoción de una segunda campaña en materia de prevención de riesgos laborales al objeto de mejorar la seguridad y salud entre los trabajadores de nuestro Sector, fomentando así la competitividad de las empresas.



 **Comunidad de Madrid**

