

PESCA Y ACUICULTURA 8799

FORMACIÓN PESQUERA

# SEGURIDAD E HIGIENE EN EL TRABAJO





© *Edita:* JUNTA DE ANDALUCÍA. CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA.  
Dirección General de Pesca.

*Publica:* DIRECCIÓN GENERAL DE INVESTIGACIÓN Y FORMACIÓN AGRARIA.  
Servicio de Publicaciones y Divulgación.

*Colección:* Pesca y Acuicultura nº 8/99

*Elaboración:* Fondo Formación

*Coordinación General:*  
Ignacio López Cotelo

*Director de Estudios y Proyectos Zona Sur:*  
Joaquín Morales Martínez

*Coordinador de Estudios y Proyectos Zona Sur:*  
Antonio Jiménez Cuenca

*Coordinadora del Equipo Técnico de Redacción:*  
Mari Paz Villarejo Perujo

*Equipo Técnico de Redacción:*  
Yolanda Bardallo Rodríguez, Natividad Ben Fernández,  
Esperanza Fernández Mota, Carmen Lobato Díaz,  
Victoria Pizarro Pérez, Inés Salas Torres

I.S.B.N.: 84-89802-54-8

*Depósito Legal:* SE. 2.585 - 99

Fotomecánica e Impresión:  
J. DE HARO ARTES GRÁFICAS, S.L.  
Brújula, 43. Parque Industrial PISA  
Teléfono 954 18 00 10 - Fax 954 18 34 44  
41927 Mairena del Aljarafe (Sevilla)

**I. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES**

<b>Introducción</b> .....	7
<b>Objetivos</b> .....	8
<b>I.1. ¿Qué es la prevención de riesgos laborales?</b> .....	8
I.1.1 Trabajo y salud .....	9
I.1.2 Los riesgos laborales y su prevención .....	10
I.1.3 Evaluación y control sobre los riesgos laborales .....	11
I.1.3.1 Evaluación de los riesgos .....	12
I.1.3.2 Control de riesgos .....	12
I.1.4 Consecuencias de los riesgos laborales .....	13
<b>I.2. Normas de prevención de riesgos laborales</b> .....	15
I.2.1 Ley de Prevención de Riesgos Laborales .....	16
I.2.1.1 Derechos y obligaciones de los/as trabajadores/as .....	16
I.2.1.2 Obligaciones de la/el empresaria/o .....	17
I.2.1.3 Responsabilidades de los/as empresarios/as y sanciones .....	18
I.2.2 Otros mandatos legales respecto a la prevención de riesgos laborales .....	19
<b>I.3. Organismos relacionados con la prevención de riesgos laborales</b> .....	20

**II. RIESGOS LABORALES Y MEDIDAS PREVENTIVAS**

<b>Introducción</b> .....	25
<b>Objetivos</b> .....	25
<b>II.1. Posibles riesgos en el trabajo</b> .....	26
II.1.1 Riesgos laborales ligados a las condiciones de seguridad .....	27
II.1.1.1 Área de trabajo .....	27
II.1.1.2 Herramientas .....	28
II.1.1.3 Maquinaria .....	29
II.1.1.4 Almacenamiento deficiente .....	29
II.1.1.5 Transporte y manejo de cargas .....	30
II.1.1.6 Riesgo de incendio .....	30
II.1.1.7 Riesgo de explosión .....	32
II.1.1.8 Riesgos eléctricos .....	32
II.1.2 Riesgos ligados a los agentes contaminantes .....	33
II.1.2.1 Contaminantes químicos .....	33
II.1.2.2 Contaminantes físicos .....	33
II.1.2.3 Contaminantes biológicos .....	34
II.1.3 Riesgos ligados a las condiciones ambientales .....	35
II.1.3.1 Atmósfera y ventilación de los lugares de trabajo .....	36
II.1.3.2 Temperatura de los locales de trabajo .....	36
II.1.3.3 Iluminación .....	36
II.1.3.4 Color y contraste .....	36

II.1.4 Riesgos ligados a la carga de trabajo, la fatiga y la insatisfacción laboral .....	36
II.1.4.1 La carga de trabajo .....	36
II.1.4.2 La fatiga .....	37
II.1.4.3 La insatisfacción laboral .....	37
<b>II.2. Medidas de protección .....</b>	<b>38</b>
II.2.1 Protección colectiva .....	38
II.2.2 Equipos de protección individual .....	39
<b>II.3. Actuación ante una emergencia o evacuación .....</b>	<b>40</b>
II.3.1 Situación de emergencia .....	40
II.3.2 Clasificación de las situaciones de emergencia .....	40
<b>II.4. Primeros auxilios .....</b>	<b>42</b>
II.4.1 Proteger, Avisar, Socorrer .....	42
II.4.2 Varios consejos generales de socorrismo .....	42
II.4.3 Accidentes más frecuentes que necesitan primeros auxilios .....	43
<b>II.5. Vigilancia de la salud .....</b>	<b>44</b>
<b>III.3 NORMAS SANITARIAS APLICABLES AL SECTOR PESQUERO</b>	
<b>Introducción .....</b>	<b>49</b>
<b>Objetivos .....</b>	<b>49</b>
<b>III.1. Manipuladores/as de alimentos .....</b>	<b>50</b>
III.1.1 Condiciones del personal .....	50
III.1.2 Prohibiciones .....	51
<b>III.2. Normas sanitarias del sector pesquero .....</b>	<b>53</b>
III.2.1 Requisitos exigibles durante y después del desembarque .....	54
III.2.2 Transporte, distribución y almacenamiento del pescado .....	55
III.2.3 Requisitos generales que se exigen a los establecimientos .....	56
III.2.4 Requisitos especiales para manipular productos pesqueros .....	58
III.2.5 Requisitos durante el envasado y embalaje .....	60
III.2.6 Controles sanitarios e inspección de las condiciones de producción .....	60
<b>III.3. Reglamento de salubridad de los moluscos bivalvos .....</b>	<b>61</b>
<b>III.4. Venta de productos de la pesca al detalle .....</b>	<b>62</b>
III.4.1 Pescado fresco .....	62
III.4.2 Pescado congelado .....	62

## BIBLIOGRAFÍA

## GLOSARIO

I

# ***PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES***



## INTRODUCCIÓN

---

Hoy en día la empresa sufre un proceso de continuo cambio. Es necesario que se adapte a los cambios que se producen en el mercado para seguir siendo competitiva y asegurar su supervivencia.

La introducción de nuevas tecnologías en el ámbito del trabajo, los cambios en la manera de organizar la empresa, inciden de forma directa en las condiciones de seguridad y salud de los/as trabajadores/as.

El trabajo, puede llevar consigo riesgos para la salud de los/as trabajadores/as. Es necesario, identificar y controlar los factores de riesgo que pueden provocar un accidente de trabajo, una enfermedad profesional, fatiga mental y estrés o insatisfacción laboral. En general hay que prevenir cualquier posible riesgo para la salud.

Cada año en España se producen grandes pérdidas a causa de los accidentes de trabajo y las enfermedades profesionales. Son pérdidas que se pueden valorar en muchos sentidos:

- Humano: por el impacto que produce en las personas afectadas y en la familia.
- Social: por la cantidad de dinero que la Seguridad Social tiene que dedicar a la atención y rehabilitación de los/as accidentados/as o enfermos/as por causa del trabajo.
- Empresarial: se pierde producción, se retrasan las entregas a los/as clientes/as,...y perjudica seriamente a las empresas.

Los/as empresarios/as tienen la obligación de evaluar los riesgos que pueden sufrir sus trabajadores/as, y desarrollar medidas destinadas a evitarlos y prevenirlos.

Existen distintas leyes y normas que deben ser de obligada aplicación en la empresa, con el objetivo de evitar daños y peligro para la salud de los/as trabajadores/as. La norma principal es la Constitución, a partir de la cual, se desarrollan las leyes, reales decretos,... que regulan la política de prevención.

En la presente unidad didáctica se verá la relación que existe entre el trabajo y la salud de los/as trabajadores/as; qué son los riesgos laborales y sus consecuencias, así como la importancia de evaluar y controlar los mismos.

En este sentido, la ley más importante es la Ley de Prevención de Riesgos Laborales de la que se hará mención más adelante, así como de los organismos que intervienen en esta materia.

## OBJETIVOS

---

### Objetivo general

Una vez finalizada la unidad didáctica, habrás conocido los conceptos relacionados con la prevención de riesgos laborales, la normativa que se aplica y los organismos que intervienen en esta materia, a fin de que seas capaz de aplicar en tu desarrollo laboral las medidas preventivas adecuadas.

### Objetivos específicos

- Conocer la relación existente entre salud y trabajo.
- Identificar los riesgos laborales y cuáles son las consecuencias que pueden tener sobre la salud de los/as trabajadores/as.
- Comprender los principios básicos de la prevención de riesgos, así como las medidas y actividades encaminadas a reducirlos.
- Conocer las obligaciones de los/as empresarios/as y los derechos y obligaciones de trabajadores/as en materia de prevención de los riesgos en el trabajo.
- Identificar cuáles son los organismos que intervienen en materia de prevención de riesgos laborales.
- Adquirir conciencia de la importancia de prevenir y controlar los posibles riesgos laborales que se pueden presentar en la actividad laboral.

## I.1. ¿QUÉ ES LA PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES?

---

El trabajo y la salud del/de la trabajador/a están estrechamente relacionados. Realizar el trabajo en un mal ambiente producido por contaminación del aire, por ruido, por manejo de sustancias nocivas,...puede llevar consigo riesgos para la salud de las personas.

Cuando además no se emplea la protección adecuada, puede repercutir de forma directa, bien de modo inmediato (por ejemplo, cortes, dolores de cabeza,...) o bien a largo plazo (bronquitis crónica, sordera, infecciones,...) sobre la salud de los/as trabajadores/as.

Es deber de los/as empresarios/as detectar todo aquello que puede conllevar un riesgo para sus trabajadores/as y llevar a cabo políticas de prevención: informar a los/as trabajadores/as de los posibles riesgos, proporcionar instrumental, indumentaria adecuada para evitar o disminuir los riesgos,...

Los/as trabajadores/as tienen el derecho de estar informados/as y dotados/as de los elementos que les sirvan para protegerse. Del mismo modo, tienen el deber de utilizar los medios de protección y de evitar en todo lo posible los riesgos que puedan perjudicarles.

### I.1.1 Trabajo y salud

A través del empleo las personas se busca satisfacer una serie de necesidades, desde las de mera supervivencia, hasta las de desarrollo profesional y social.

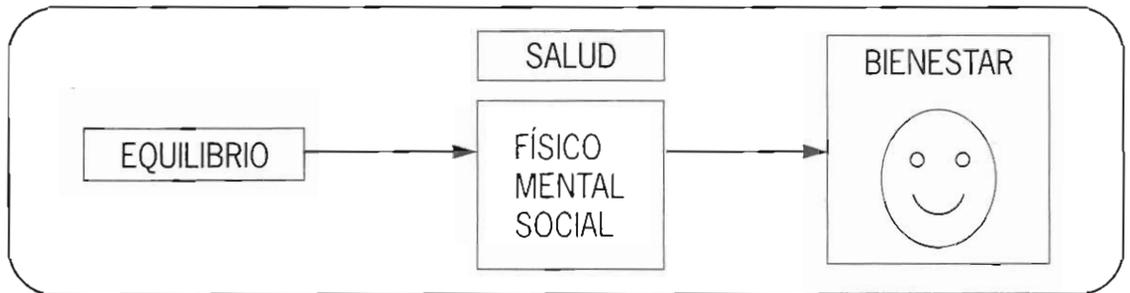
Es decir, se trabaja porque hay que comer, vestirse y vivir bajo un techo. Cuando estas necesidades están cubiertas, es necesario sentirse bien con el trabajo que se realiza, y que el resto de las personas lo reconozcan.

El **trabajo** es una **actividad social organizada** (sujeta a horarios, en un lugar determinado,...), que a través de la combinación de **recursos humanos, materiales y económicos**, permite alcanzar unos **objetivos** y satisfacer unas **necesidades**.

Si el trabajo no se realiza en las condiciones adecuadas, la salud se puede ver perjudicada. La salud no es sólo ausencia de dolor o enfermedad.

La **salud** es el estado de **bienestar físico, mental y social completo**, y no sólo la ausencia de daño o enfermedad.

La salud no consiste en no tener una enfermedad. La salud es tener un equilibrio entre el cuerpo, la mente y las condiciones sociales en las que vivimos.



El mundo del trabajo, al igual que la sociedad en general, está en permanente cambio. La manera de organizar el trabajo o las tecnologías que se usan (el ordenador, las nuevas maquinas programables,...) no es igual que la que se usaba hace unos años.

La **salud de los/as trabajadores/as está directamente relacionada con los cambios en el mundo del trabajo**. Cuando en una empresa cambia el proceso de trabajo, la tecnología, los instrumentos, también pueden cambiar las condiciones de seguridad e higiene de sus trabajadores/as.

Por ejemplo, en una empresa donde se incorpora el ordenador, un/a secretario/a que está acostumbrado/a a usar para su trabajo la máquina de escribir se encontrará con que ha de comenzar prácticamente de cero para aprender el manejo del ordenador.

Aunque a la larga, el ordenador le dará más agilidad a su trabajo, en principio le supondrá un cambio importante en su rutina. Le puede ocasionar fatiga mental y estrés, dado que tiene que aprender algo nuevo frente a lo que ya dominaba, su máquina de escribir. Si no cuenta con una pantalla protectora, le pueden aparecer molestias en los ojos o dolores de cabeza.

Los elementos que pueden influir negativamente en la salud de los/as trabajadores/as se denominan **riesgos laborales**.

### I.1.2 Los Riesgos laborales y su prevención

Un **riesgo laboral** es la posibilidad de que un/a trabajador/a sufra un determinado daño derivado del trabajo que desempeña.

Los **daños** que puede sufrir un/a trabajador/a en el desempeño de su trabajo, pueden ser de distintos tipos: **enfermedades, patologías o lesiones**.

Estos daños o algunos de ellos pueden aparecer cuando no se trabaja en buenas condiciones de seguridad.

Por ejemplo, algunas clases de pescado, como la raya, pueden transmitir toxinas por las espinas. Manipular este tipo de pescado supone un riesgo, pues clavarse las espinas en las manos puede producir fuertes dolores en el punto del pinchazo.

Para evitar los riesgos laborales y los posibles daños que se derivará del trabajo es necesario **prevenirlos**.

¿En qué consiste la prevención de riesgos laborales?

La **prevención** consiste en el conjunto de **actividades o medidas** que se emplean en todas las fases de la actividad de la empresa, con el fin de **evitar o disminuir los posibles riesgos** derivados del trabajo.

Por ejemplo, una medida que reduce la posibilidad de pinchazos con las espinas de los pescados, es informar a la persona que está manipulándolo del riesgo que conlleva el trabajo que realiza, informarle de los medios de protección para evitarlo, como el uso de guantes, y proporcionarles los mismos.

Las **actividades y medidas** que se desarrollan en la empresa para prevenir los riesgos laborales son entre otras:

- ↳ Información a los/as trabajadores/as de los posibles riesgos.
- ↳ Formación en materia preventiva.
- ↳ Participación de los/as trabajadores/as en la detección de los riesgos y consulta continua.
- ↳ Dotar a los/as trabajadores/as de *equipos de protección*, adecuados a la función que desempeñan.
- ↳ Los/as trabajadores/as deben *hacer uso de los equipos de protección* proporcionados por el/la empresario/a, durante la jornada laboral.
- ↳ *Vigilar la salud* de los/as trabajadores/as en relación a los riesgos a los que están expuestos.

Es importante **evitar los riesgos**. Los que *no se puedan evitar*, hay que *evaluarlos y buscar soluciones para poder combatirlos o disminuirlos*.

**RECUERDE:**

*El trabajo conlleva aspectos positivos: cubre nuestras necesidades y permite desarrollarnos personal y socialmente. Pero también hay aspectos negativos a evitar, como son los riesgos laborales y los daños a los que pueden dar lugar.*

### 1.1.3 Evaluación y control sobre los riesgos laborales

Para realizar un control sobre los posibles riesgos que se pueden presentar en una empresa, es necesario llevar a cabo una evaluación de los mismos.

Para adoptar medidas de prevención en una empresa es necesario conocer cuáles son los riesgos concretos que existen.

La **evaluación de los riesgos** consiste en *valorar la gravedad de los riesgos que no se han podido evitar*. El/la empresario/a debe obtener suficiente información para:

- ↳ Poder detectar la necesidad de establecer medidas preventivas.
- ↳ Decidir el tipo de medida preventiva.

Una vez adoptada una medida preventiva es necesario llevar un **control** para comprobar su adecuación y efectividad.

### 1.1.3.1 Evaluación de riesgos

Para reducir un posible riesgo hay que actuar sobre el foco que puede provocarlo.

El proceso para evaluar los posibles riesgos será el siguiente:

#### ↳ **Análisis del riesgo**

- a. Identificar el peligro.
- b. Estimar el riesgo, teniendo en cuenta:
  - Las posibles consecuencias si el peligro se materializa.
  - La posibilidad de que se puedan producir daños.

#### ↳ **Valoración del riesgo**

Por ejemplo: una persona que trabaja en el almacén de una fábrica de conservas, está expuesta a varios riesgos: al derrumbamiento de las pilas de mercancías, a una carga física,...

Las consecuencias si se materializan estos dos riesgos son: posibles contusiones o fracturas si se le cae encima la carga y dolores de espalda o desviación de columna por carga física. Las posibilidades de que le ocurran depende de cómo se almacenan las cajas, de las posturas que adopta para coger las cargas,...

No son riesgos tolerables por los daños que le pueden producir al/a la trabajador/a. Hay que adoptar medidas preventivas.

### 1.1.3.2 Control de riesgos

Cuando la evaluación da como resultado que un riesgo no es tolerable, se deberá *controlar* de la siguiente manera:

- ⇒ Reduciendo el riesgo, mediante **modificaciones en el proceso, en el producto, en la maquinaria, e/o implantando medidas de protección colectivas e individuales.**
- ⇒ **Controlar periódicamente las medidas que se adopten.** ¿Han sido efectivas y han reducido los riesgos de accidentes o enfermedades? Cómo se pueden mejorar las medidas adoptadas?

Siguiendo el ejemplo anterior, el riesgo de carga física se puede evitar informando al/a trabajador/a sobre las mejores posturas a adoptar durante el trabajo. El riesgo de desprendimiento de las cargas, apilando correctamente las cajas.

**RECUERDE:**

*Una evaluación y un control de los riesgos que se pueden presentar en el trabajo, son necesarios para establecer medidas preventivas.*

#### 1.1.4 Consecuencias de los riesgos laborales

Un **riesgo laboral**, como se ha indicado, es la posibilidad de que un/a trabajador/a sufra un determinado daño derivado del trabajo. *Consecuencias de los riesgos laborales* son:

- Los accidentes de trabajo.
- Las enfermedades profesionales.

#### Accidente laboral

Por **accidente laboral** se entiende toda **lesión corporal** que el/la trabajador/a sufre con ocasión o a consecuencia del trabajo que realiza.

Según este concepto se consideran como accidente laboral:

- ⇒ Las **lesiones** que se producen **durante el tiempo y en el lugar** donde un/a trabajador/a desarrolla su trabajo.
- ⇒ Las lesiones que se producen **en el trayecto habitual** entre el puesto de trabajo y el domicilio del/de la trabajador/a.

Por ejemplo, son igualmente accidentes laborales caerse y sufrir una fractura camino de casa al trabajo, como sufrir un corte con una máquina.

### Enfermedad profesional

**Enfermedad profesional** es toda enfermedad contraída a consecuencia del **trabajo** que se realiza.

La enfermedad derivada del trabajo **consiste en el deterioro paulatino** y lento de la salud del/de la trabajador/a, producido por una exposición crónica a situaciones adversas.

Por ejemplo, trabajar en la mar supone estar expuesto/a todo el tiempo a la humedad y a condiciones climáticas no siempre buenas. Ello hace que con frecuencia aparezcan entre los/as trabajadores/as del mar enfermedades de las articulaciones y huesos, como reuma o artrosis.

Son varios los *factores* que van a determinar la aparición de una enfermedad profesional:

- ↳ El **tiempo de exposición** a unas condiciones adversas.
- ↳ La **concentración o intensidad del contaminante**.
- ↳ **Presencia simultánea de varios contaminantes**.
- ↳ **Características personales** de los/as trabajadores/as.

### Otros daños para la salud

También puede haber elementos negativos que ocasionen trastornos de carácter mental o social en los/as trabajadores/as.

Una *sobrecarga de trabajo* puede provocar fatiga, estrés e *insatisfacción laboral* entre los/as trabajadores/as. Estos riesgos también hay que controlarlos.

## ACTIVIDAD

## RIESGOS LABORALES EN "PESCA-EXPRESS"

Esta actividad se va a desarrollar en pequeños grupos. Posteriormente se realizará una puesta en común.

La actividad de la empresa "Pesca-Express", consiste en llevar a domicilio frituras de pescado. La plantilla de esta empresa está compuesta por:

- una persona que atiende los pedidos
- cocineros/as
- mensajeras/os que llevan los pedidos a domicilio.

- ¿Cuáles son los riesgos que pueden aparecer en cada una de las ocupaciones?
- ¿Cuáles son las medidas que se deben adoptar para evitar los riesgos derivados del trabajo de cada una de estas ocupaciones?

## I.2. NORMAS DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

Cada año se producen muchas bajas por accidentes y enfermedades derivadas del trabajo, que se podrían eliminar con simples medidas de prevención.

Este hecho hace que sean necesarias unas leyes que regulen la prevención de riesgos laborales.

La necesidad de la regulación en materia de prevención de riesgos laborales parte de:

↳ El **artículo 40.2. de la Constitución Española**, que dicta lo siguiente:

*"Los poderes públicos...velarán por la seguridad e higiene en el trabajo y garantizarán el descanso necesario, mediante la limitación de la jornada laboral, las vacaciones periódicas retribuidas y la promoción de centros adecuados".*

↳ La **presencia de España en la Unión Europea**, obliga a coordinar la política española con la política comunitaria en esta materia.

Fruto del mandato de la Constitución y de la política de la Unión Europea, surge la nueva **Ley de Prevención de Riesgos laborales**.

## I.2.1 Ley de Prevención de Riesgos Laborales

Según esta ley:

- ↳ **Los/as trabajadores/as** tienen **derecho a una protección eficaz** en materia de seguridad e higiene en el trabajo.
- ↳ **Los/as empresarios/as** tienen el **deber de proteger a los/as trabajadores/as** frente a los riesgos laborales.

### I.2.1.1 Derechos y obligaciones de los/as trabajadores/as

Forman parte de los derechos de los/as trabajadores/as:

- ↳ **Ser informados/as y formados/as** sobre los riesgos para su seguridad y salud en el trabajo y cómo prevenirlos.
- ↳ **Ser consultados/as y participar** en las cuestiones relacionadas con la prevención de riesgos laborales.
- ↳ **Poder interrumpir la actividad laboral** en caso de riesgo grave o inminente.
- ↳ **Recibir una vigilancia** del estado de salud.

Los/as trabajadores/as también tienen el deber de velar por su seguridad y su salud, y por las de las personas a las que pueda afectar su actividad profesional.

Por ejemplo, una persona que manipula alimentos como el pescado, ha de prevenir posibles accidentes como cortes, pinchazos,... pero también tiene que hacer que los productos lleguen en buen estado a los/as consumidores/as para no producirles riesgos en su salud.

Las/os trabajadoras/es tienen la *obligación* de:

- ↳ **Usar de modo correcto los medios con los que realiza su trabajo:** máquinas, aparatos, herramientas, sustancias peligrosas,...
- ↳ **Utilizar correctamente los medios y equipos de protección facilitados por la empresa:** usar mascarillas, guantes, cascos,...

- ⇒ **No manipular los dispositivos de seguridad** de máquinas, herramientas,... práctica frecuente que se hace para ganar tiempo y con ello productividad.
- ⇒ **Informar de posibles riesgos detectados.**
- ⇒ **Cooperar con el/la empresario/a** para garantizar unas condiciones de trabajo seguras para todos/as.

### 1.2.1.2 Obligaciones de la/el empresaria/o

El/la empresario/a **deberá garantizar la seguridad y salud de sus trabajadores/as**, en todos los aspectos relacionados con el trabajo.

El/la empresario/a *tiene que adoptar las medidas necesarias* para proteger la salud de los/as trabajadores/as. Estas medidas incluyen:

- ⇒ *Actividades de prevención* de los riesgos profesionales.
- ⇒ *Actividades de información y de formación.*
- ⇒ *Constitución de una organización y de los medios necesarios.*

El/la empresario/a tiene que adoptar las medidas en base a **unos principios generales de prevención.**

Dichos principios se presentan a continuación.

## PRINCIPIOS GENERALES DE PREVENCIÓN

- ↳ **Evitar** los riesgos.
- ↳ **Evaluar** los riesgos que no se pueden evitar.
- ↳ **Combatir** los riesgos en su origen.
- ↳ **Adaptar** el trabajo a la persona. Elegir los equipos de trabajo y los métodos de trabajo y producción para minorar el trabajo repetitivo y reducir sus efectos sobre la salud.
- ↳ **Tener en cuenta la evolución de la técnica** y los riesgos que puede entrañar.
- ↳ **Sustituir lo peligroso** por lo que entraña poco o ningún peligro.
- ↳ **Planificar la prevención**, teniendo en cuenta la técnica, la organización del trabajo, las condiciones de trabajo, las relaciones sociales y los factores ambientales en el trabajo.
- ↳ **Adoptar medidas** que antepongan la **protección colectiva** a la individual.
- ↳ **Dar las debidas instrucciones** a los/as trabajadores/as

La Ley de Prevención de Riesgos Laborales contempla sanciones en el caso que los/as empresarios/as cometan infracciones a la normativa.

### 1.2.1.3 Responsabilidades de los/as empresarios/as y sanciones

En el caso que el/la empresario/a no cumpla sus obligaciones en materia de prevención de riesgos laborales, puede dar lugar a responsabilidades penales y **civiles por daños** y perjuicios.

Es el Inspector de Trabajo y Seguridad Social el encargado de llevar a cabo controles del cumplimiento de las normas.

*En el caso que el/la empresario/a, no cumpla con sus obligaciones, es decir, cometa infracciones, podrá ser **sancionado/a económicamente**.*

Las **sanciones administrativas**, que son las que recoge esta ley, se impondrán teniendo en cuenta si las infracciones son *leves, graves o muy graves*.

Se completan con las establecidas en el Código Penal, donde están plasmados los delitos contra los derechos de los/as trabajadores/as en materia de seguridad e higiene.

El código penal impone fuertes **sanciones**, que van desde multa hasta penas de cárcel a empresarios/as, administradores/as o responsables, que conociendo los riesgos, no pongan remedio o no **faciliten los medios para** que los/as trabajadores/as desarrollen su trabajo en condiciones adecuadas, si con ello se pone en grave peligro la **vida, salud o integridad física de las personas**.

### REVISIÓN DE LA LEY DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

#### ACTIVIDAD

Buscar en el BOE la Ley de Prevención de Riesgos Laborales. En un capítulo de la ley, se especifican cuáles son las infracciones leves, graves y muy graves.

- ¿Qué entiende la ley por cada una de estas infracciones?
- ¿Cuáles son las sanciones que se pueden imponer por cometer dichas infracciones?

Una pista: Ley de Prevención de Riesgos Laborales: LEY 31/1995 de 8 de noviembre, publicada en el BOE nº 269, de 10 de noviembre de 1995.

#### 1.2.2 Otros mandatos legales respecto a la prevención de riesgos

La Ley de Prevención de Riesgos Laborales se completa con otros *reglamentos*.

A continuación se presenta un cuadro donde vienen recogidas todas las que más te pueden interesar.

⇒ LEY DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES:

Es la Ley 31/1995, de 8 de noviembre.

La encontrarás en el BOE (Boletín Oficial del Estado) nº 269, de 10 de noviembre de 1995.

Existen unos reglamentos que desarrollan y completan la Ley de Prevención de Riesgos Laborales:

⇒ REAL DECRETO 485/1997, de 14 de abril, sobre *disposiciones mínimas en materia de señalización de seguridad y salud en el trabajo*.

⇒ REAL DECRETO 486/1997, de 14 de abril, por el que se establecen las *disposiciones mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo*.

⇒ REAL DECRETO 487/1997, de 14 de abril, sobre *disposiciones mínimas de seguridad y salud relativas a la manipulación manual de carga que entrañe riesgos, en particular dorso-lumbares, para lo/as trabajadores/as*.

⇒ REAL DECRETO 664/1997, de 12 de mayo, sobre *la protección de los/as trabajadores/as contra los riesgos relacionados con la exposición a agentes biológicos durante el trabajo*.

### 1.3. ORGANISMOS RELACIONADOS CON LA PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

---

Es al Estado Español al que le corresponde elaborar las leyes que fijan:

⇒ Las *medidas de salud y seguridad mínimas* que deben respetar empresarios/as y trabajadores/as.

⇒ Las *responsabilidades a exigir en caso de incumplimiento*.

Para realizar estas tareas, el Estado Español cuenta con la ayuda de las normas y recomendaciones de la Unión Europea o de la Organización Internacional del Trabajo (OIT), que se pueden incorporar a las normas nacionales.

Los organismos nacionales que fijan las medidas en materia de prevención de riesgos laborales son:

- **Instituto Nacional para la Seguridad e Higiene en el Trabajo (INSHT)**

Es el *principal órgano científico y técnico especializado* en el análisis y estudio de las condiciones de seguridad y salud en el trabajo y en su mejora.

Desarrolla acciones técnico-preventivas, entre otras: estudio e investigación de métodos para evaluar y controlar los riesgos, información y divulgación, asesoramiento a las empresas,...

Depende del Ministerio de Trabajo y Asuntos Sociales.

- **Inspección de Trabajo y Seguridad Social**

Los/as Inspectores/as de Trabajo realizan el control de las condiciones de trabajo.

La actuación de la Inspección de Trabajo se puede producir:

- Por *iniciativa propia* de los/as inspectores/as
- Por *orden superior*
- Como consecuencia de *denuncias* efectuadas.

Por otra parte, *dentro de la empresa*, el derecho de los/as trabajadores/as a participar en materia de prevención de riesgos laborales se canaliza a través de los/as *Delegados/as de Prevención*.

*El/la Delegado/a de Prevención es la representación de los/as trabajadores/as en la empresa o en la Administración Pública, con funciones específicas en materia de riesgos laborales.*

Los/as Delegados/as de Prevención se designan por los/as representantes del personal, de acuerdo con el número total de trabajadores/as.

Por ejemplo, en las empresas con 50 a 100 trabajadores/as corresponden 2 delegados/as de: -  
prevención; de 101 a 500, 3 delegados/as, y así progresivamente.

**RECUERDE:**

*En la prevención de riesgos laborales estamos todos/as involucrados/as: poderes públicos, empresarios/as y trabajadores/as.*

## CUESTIONES DE AUTOEVALUACIÓN

---

1 ¿Qué se entiende por salud?

2 ¿Qué es un riesgo laboral? Indicar cuáles son sus posibles consecuencias.

3 ¿Qué es la prevención de riesgos laborales?

4 ¿Cuál es la utilidad de evaluar y controlar los posibles riesgos laborales?

5 Según la Ley de Prevención de Riesgos Laborales:

- Los/as trabajadores/as tienen el derecho a.....en materia de seguridad e higiene en el trabajo.
- Los/as empresarios/as tienen el deber de.....frente a los riesgos laborales.

6 Los organismos nacionales que fijan las medidas en materia de prevención de riesgos laborales son....

## **II**

# **RIESGOS LABORALES Y MEDIDAS PREVENTIVAS**



## INTRODUCCIÓN

---

Se pueden sufrir daños en el lugar de trabajo por muchas causas.

Las cosas o situaciones que causan los accidentes normalmente no producen molestias (un suelo que resbala, una caja astillada,...), por lo que en ocasiones no hay mucha prisa en arreglarlos.

En otras ocasiones se desconoce cuáles son los riesgos a los que se pueden exponer las personas, por lo que, en estos casos, se les suele buscar remedio una vez se ha descubierto el peligro que entraña.

Los riesgos laborales pueden venir ligados a distintas situaciones: a la falta de orden y limpieza, al uso de herramientas, máquinas y útiles de trabajo, al ambiente donde se trabaja por la exposición a agentes biológicos, químicos, así como a la carga de trabajo, la fatiga,...

Las condiciones de trabajo en las que se desarrolla la actividad laboral, va a determinar en gran medida la magnitud de los riesgos a los que se expone el trabajador/a.

No es posible realizar una adopción de medidas de prevención, si no se conocen cuáles son los riesgos concretos y específicos que existen en una empresa.

Cuando fallan las medidas de prevención, pueden presentarse situaciones de emergencia y de necesidad de prestar primeros auxilios a una persona herida.

En éste tema, se verán cuáles son los riesgos laborales que pueden estar presentes en el trabajo, cuándo se producen situaciones de emergencia y cómo actuar en caso de primeros auxilios.

## OBJETIVOS

---

### Objetivo general

Tras finalizar el tema, se conocerá cuáles son los riesgos que se pueden presentar en el trabajo, las medidas de protección que se adoptan para prevenirlos y las situaciones de emergencia que se pueden presentar.

### Objetivos específicos

- Relacionar los posibles riesgos laborales ligados a distintas situaciones con los peligros que entrañan.
- Comprender que la fatiga, la carga de trabajo y la insatisfacción laboral, también constituyen riesgos para la salud.
- Concienciarse de la necesidad de adoptar medidas de protección.

- Identificar las situaciones de emergencia y la gravedad de las mismas.
- Interiorizar cuáles son las pautas de actuación en primeros auxilios.

## II.1. POSIBLES RIESGOS EN EL TRABAJO

La posibilidad de sufrir un accidente de trabajo o de desarrollar una enfermedad profesional, va a depender en gran medida de las **condiciones de trabajo** en las **que se desarrolle** la vida laboral del trabajador/a.

**Condición de trabajo** es cualquier característica que pueda tener una influencia en la generación de riesgos para la salud y seguridad del/de la trabajador/a.

Dentro de la definición de condición de trabajo, están incluidas:

- ↳ Las *características generales de los locales, instalaciones, equipos, productos y demás útiles* existentes en el centro de trabajo.
- ↳ La *naturaleza de los agentes físicos, químicos y biológicos* presentes en el ambiente de trabajo y sus correspondientes intensidades, concentraciones o niveles de presencia.
- ↳ Los procedimientos que se sigan para la utilización de los agentes físicos, químicos y biológicos, que influyan en la generación de riesgos.
- ↳ Todas aquellas *características del trabajo que influyan en la magnitud de los riesgos* a los que está expuesto/a el/la trabajador/a.

Cualquiera de estas características puede generar un riesgo para los/as trabajadores/as.

*Para evitar los posibles riesgos de accidentes y enfermedades profesionales derivados de las condiciones de trabajo, primero es necesario detectarlos.*

En el siguiente cuadro aparecen los *diferentes riesgos* que se desarrollarán a lo largo de este punto:

## **RIESGOS LABORALES**

### **RIESGOS LIGADOS A LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD**

- ⇒ Área de Trabajo
- ⇒ Herramientas
- ⇒ Maquinaria
- ⇒ Almacenamiento deficiente
- ⇒ Transporte y manejo de cargas
- ⇒ Riesgos de explosión
- ⇒ Riesgos eléctricos

### **RIESGOS LIGADOS A LOS AGENTES CONTAMINANTES**

- ⇒ Exposición a agentes químicos
- ⇒ Exposición a agentes físicos
- ⇒ Exposición a agentes biológicos

### **RIESGOS LIGADOS A LAS CONDICIONES AMBIENTALES**

### **RIESGOS LIGADOS A LA CARGA DE TRABAJO, LA FATIGA Y LA INSATISFACIÓN LABORAL**

#### **II.1.1 Riesgos laborales ligados a las condiciones de seguridad**

##### **II.1.1.1 Área de Trabajo**

Los accidentes se pueden prevenir conociendo los peligros del lugar de trabajo y adoptando las oportunas medidas.

En el área de trabajo, las causas que pueden provocar riesgos laborales son, entre otras:

⇒ La falta de orden y limpieza

- *Orden:* Las zonas de pasillos, salidas y por donde la gente circula en los lugares de trabajo, y en especial las zonas destinadas para la evacuación de la gente en caso de emergencia, deben estar libres de obstáculos para poder usarlos en todo momento.

## Seguridad e Higiene en el Trabajo

- **Limpieza:** Los lugares de trabajo deben estar en buenas condiciones higiénicas. Se limpiarán periódicamente y siempre que sea necesario.

### ↳ **Superficies de trabajo**

Es necesario que sean lisas y estables, para impedir posibles caídas.

Los **peligros más frecuentes** debidos al *lugar de trabajo* son:

- **Caídas** al mismo o a distinto nivel: caídas estando a ras del suelo o desde un andamio, escalera,...
- **Pisadas** sobre objetos, nos pueden hacer resbalar y caer.
- **Choques** contra objetos inmóviles, como tropezar con una silla.
- **Choques** contra objetos móviles.
- **Atropellos** con vehículos que transportan las mercancías.
- **Caídas de objetos** por desplome o derrumbamiento.

### II.1.1.2 Herramientas

En el uso frecuente y aparentemente sencillo es donde aparecen los riesgos relacionados con el manejo de las herramientas.

Las **causas principales de las lesiones en el manejo de las herramientas**, son:

- ↳ **Uso inadecuado de las herramientas.**
- ↳ **Uso de herramientas defectuosas**, que tengan mangos rotos o sueltos,...
- ↳ **Empleo de herramientas de mala calidad.** A veces lo barato sale caro.
- ↳ **Transporte y almacenamiento de herramientas incorrecto.**

Los **peligros más importantes** que se pueden sufrir por el manejo de las herramientas, son:

- ↳ **Cortes** con los utensilios cortantes: cuchillos, hachas,...
- ↳ **Caídas** por sobreesfuerzos.

⇒ **Proyección de fragmentos volantes.**

### II.1.1.3 Maquinaria

Las máquinas son cada vez más seguras. Pero a pesar de ello siguen produciéndose muchos accidentes debido al uso de máquinas sin la debida protección, o por poco conocimiento de su manejo.

Los **principales peligros de las máquinas** son:

- ⇒ **Riesgo de corte, atrapamiento, amputación y prensado.**
- ⇒ **Riesgo de impacto**, por la proyección de los fragmentos de los materiales con los que se trabaja.
- ⇒ **Riesgo de atrapamiento** por los elementos móviles de las máquinas.

**Para prevenir** que ocurran accidentes motivados por los riesgos es importante:

- Respetar las **instrucciones** de funcionamiento de las máquinas.
- Usar **ropas** ajustadas y sin desgarrones.
- Llevar el **pelo recogido**.
- **No llevar anillos, pulseras, cadenas, relojes,...**

En todas las **máquinas** debe haber un **dispositivo de parada de emergencia**.

### II.1.1.4 Almacenamiento deficiente

Las **causas más corrientes de accidentes en los lugares de almacenaje** son:

- ⇒ Poner la mercancía en **pilas demasiado altas o sobrecargadas**.
- ⇒ **Almacenar provisionalmente** los bultos en un lugar que en muchos casos bloquea salidas, pasillos,...
- ⇒ **Almacenar incorrectamente** objetos con bordes que pueden causar heridas.
- ⇒ **Almacenar sin sujetar**, piezas que pueden rodar.

- ⇒ **Almacenar indebidamente** recipientes con sustancias explosivas, Inflamables (aerosoles) o corrosivas (como el agua fuerte).
- ⇒ **Falta de señalización.**

### **II.1.1.5 Transporte y manejo de cargas**

Muchos de los accidentes que se producen en el lugar de trabajo están relacionados con las tareas de transporte y manejo de cargas.

**El riesgo más importante** que tienen los **equipos de transporte** es el **mal funcionamiento de algunos de sus elementos**: cadenas ganchos horquillas,... que pueden provocar roturas.

Los **peligros que conlleva un mal transporte de mercancías** son:

- ⇒ **Caida** de objetos.
- ⇒ **Caidas** de altura.
- ⇒ **Golpes.** ;
- ⇒ **Atrapamientos.**

Para **prevenir** los posibles **riesgos derivados del transporte de mercancías**, es adecuado:

- Respetar la **carga máxima tolerada**.
- Realizar **revisiones periódicas** de los equipos de elevación y transporte.
- **Amarrar** adecuadamente las cargas.
- Dotar al personal de **equipos de protección**.

### **II.1.1.6 Riesgo de incendio**

Es necesario tener en cuenta la diferencia que existe entre *prevención de incendios* y *la protección contra incendios*.

**Prevención contra incendios** es el conjunto de acciones para cortar el inicio del incendio.

**Protección contra incendios** es un conjunto de acciones destinadas a completar la acción preventiva.

En muchos casos los incendios se pueden evitar manteniendo el orden y limpieza adecuados.

Existen muchas **causas que pueden provocar el riesgo de incendio**:

- ↳ La **corriente eléctrica**: chispas al conectar y desconectar aparatos, exceso de intensidad que quema el plástico aislante de los cables.
- ↳ La **electricidad estática**: rozamiento entre piezas cerca de material inflamable.
- ↳ Las **máquinas**: fugas de combustible, calor,...
- ↳ **Fugas de gases**

Un incendio se pueda prevenir de muchos modos:

- ↳ Es importante **formar a los/as trabajadores/as** para que conozcan todas las medidas a adoptar para prevenir el incendio, y como sofocarlo y controlarlo en el caso que se produzca.
- ↳ **Almacenar correctamente las sustancias inflamables**, y no fumar cerca de ellas.
- ↳ **Cuidar el buen estado y conservación de las instalaciones eléctricas, equipos y maquinarias.**

Los fuegos suelen iniciarse en pequeños focos. Para poder extinguirlos cuando comienzan, **es necesario** contar con **un sistema de extinción y alarma adecuados**: extintores, bocas de incendio....

Los extintores se ubicarán en función del tipo de incendio que se puede originar, y deben estar **perfectamente señalizados**.

Es importante saber, que según qué ha originado el incendio se usa un tipo u otro de sustancia para extinguirlo.

Por ejemplo, para extinguir un fuego de madera, telas,.... hay que usar agua pulverizada o a chorro. Para apagar un fuego producido por chispas de un enchufe o porque se ha quemado aceite, es muy peligroso usar agua. En estos casos lo mejor es usar polvo seco.

### II.1.1.7 Riesgo de explosión

El peligro de explosión puede tener un efecto más destructivo que el del fuego.

La mejor manera de evitar las explosiones por vapores, gases o polvos, es evitar su acumulación, a través de *una buena ventilación*.

### II.1.1.8 Riesgos eléctricos

La energía eléctrica presenta riesgos que son importantes de conocer y prever. Cuando la electricidad actúa sobre el cuerpo humano, las *consecuencias* que se producen son:

- ⇒ **Quemaduras.**
- ⇒ **Efectos sobre el sistema nervioso.**

La gravedad de un accidente eléctrico *depende del periodo de exposición y de la intensidad de la corriente*. Una gran descarga eléctrica puede producir paro respiratorio e incluso paro del ritmo del corazón.

Para **prevenir los riesgos eléctricos** es importante tomar una serie de medidas:

- ⇒ **Evitar el contacto directo con las partes activas de la instalación**, como los hilos de los cables o bases de los enchufes.
- ⇒ **Interponer obstáculos** que impidan el contacto accidental con las partes activas de la instalación.
- ⇒ Mantener **las partes activas** de la instalación, **alejadas de las zonas por las que circulan los/as trabajadores/as**.
- ⇒ Tener una **instalación de tomas de tierra**, que desvía parte de la corriente eléctrica que de otro modo pasaría a través del cuerpo del/de la trabajador/a.
- ⇒ Tener un **interruptor diferencial**, aparato que corta la corriente en el momento de producirse una corriente de derivación, por ejemplo cuando hay un cable suelto en el interior de un electrodoméstico.

*En general es importante comprobar que los enchufes, interruptores, y los aparatos eléctricos como cámaras frigoríficas, estén en buen estado y sin problemas.*

*También es necesario desconectar los equipos y herramientas eléctricos/as antes de su limpieza, arreglo o mantenimiento.*

## **II.1.2 Riesgos ligados a los agentes contaminantes**

La naturaleza de los agentes contaminantes: físicos, químicos y biológicos y el trabajo diario en contacto con los mismos, puede afectar a corto, medio o largo plazo, a la salud de los/as trabajadores/as.

### **II.1.2.1 Contaminantes químicos**

El aire, el mar y la tierra están formados por elementos químicos que se combinan entre sí. En los tres medios hay elementos y compuestos químicos que pueden ser nocivos para la salud.

*Los contaminantes químicos pueden ser absorbidos por el organismo, y producir, en poco tiempo o a lo largo de los años, efectos negativos sobre la salud de las personas.*

Los agentes químicos son absorbidos por el organismo por varias vías:

- *Por vía inhalatoria:* al respirar a través de la nariz y la boca, por los pulmones.
- *Por vía dérmica:* a través de la piel.
- *Por vía digestiva:* a través de la boca, estómago, intestinos,...
- *Por vía parenteral:* a través de heridas, llagas,...

Cuanto mayor sea la concentración que hay en el ambiente, o el tiempo de exposición, mayor será la dosis y la posibilidad de intoxicación o de daños.

*Por ejemplo, algunos ejemplos de agentes químicos contaminantes son: óxido de carbono, mercurio, amoníaco, agua fuerte,....Hay muchos agentes químicos contaminantes.*

### **II.1.2.2 Contaminantes físicos**

Los contaminantes físicos que nos podemos encontrar en el ambiente de trabajo son: ruidos, vibraciones, energía electromagnética, el calor, el frío....

↳ **Los ruidos**

El **ruido** es un sonido no deseado y molesto.

La existencia de ruido en el lugar de trabajo puede ocasionar diversos riesgos:

- **Pérdida de audición.** Puede llevar a la sordera.
- **Trastornos del sueño, irritabilidad y cansancio.**
- **Puede ocasionar accidentes** al no escuchar un aviso de peligro, o por disminución del estado de atención.

↳ **Las vibraciones**

Las **vibraciones** se producen cuando se transmite a alguna parte del cuerpo un movimiento que oscila, ya sea del suelo, de una empuñadura o de un asiento.

Por ejemplo, las vibraciones que producen los vehículos en movimiento o las carretillas elevadoras, pueden provocar lesiones en los oídos. Las motosierras, martillos neumáticos,... pueden causar problemas de articulaciones en brazos y piernas.

↳ **La energía electromagnética:** rayos X, infrarrojos, ultravioleta.

Pueden ocasionar daños en la salud de muchas maneras:

- La exposición prolongada a rayos X puede generar a la larga un cáncer. El personal sanitario que está realizando radiografías, por ejemplo, debe seguir unas medidas de seguridad estrictas.
- Los rayos ultravioleta, que son los rayos que desprende el sol, pueden provocar desde enrojecimiento de la piel, hasta quemaduras severas.

### II.1.2.3 Contaminantes biológicos

Los **agentes o contaminantes biológicos** son los constituidos por microorganismos vivos que provocan la aparición de enfermedades en el hombre: infecciones, alergias o intoxicaciones.

Los contaminantes biológicos se clasifican en:

- Bacterias o virus, que provocan enfermedades infecciosas.

Por ejemplo, la bacteria salmonella es la que causa la enfermedad del mismo nombre.

- Parásitos y Protozoos.

Los efectos que producen, dependen del tipo de contaminante que sea, pero todos ellos pueden transmitir enfermedades.

Para prevenir el contagio de enfermedades por contaminantes biológicos, las medidas que se han de adoptar son:

- *Vacunaciones.*
- *Donde se manipulan alimentos, un correcto tratamiento de los mismos para evitar contagios en los/as trabajadores/as o contagiar a los/as consumidores/as, siguiendo las condiciones de la normativa sanitaria. (De ello hablaremos en la unidad didáctica 3 de este módulo).*
- Llevar a cabo *inspecciones médicas.*

Los **trabajos con riesgo de contaminación biológica** son los que se desarrollan en:

- **Centros sanitarios:** hospitales, laboratorios clínicos,...
- **Lugares donde se manipulan alimentos:** industrias conserveras, cocinas industriales, mataderos,...
- **Cria de animales.**
- **Recogida de basuras.**

### II.1.3 Riesgos ligados a las condiciones ambientales

La exposición a las condiciones ambientales no deberá suponer un riesgo para la salud de los/as trabajadores/as. Las condiciones ambientales son:

- ⇒ *Atmósfera y ventilación de los lugares de trabajo.*
- ⇒ *Temperatura.*
- ⇒ *Iluminación.*
- ⇒ *Color y contraste.*

### II.1.3.1 *Atmósfera y ventilación de los lugares de trabajo*

En los procesos productivos se desprenden a veces gases, humos,... que a la larga pueden suponer un riesgo para la salud de los/as trabajadores/as.

Los lugares de trabajo cerrados tienen que disponer de *aire sano en cantidad suficiente*.

Cuando se utilizan instalaciones de ventilación tienen que estar siempre funcionando.

### II.1.3.2 *Temperatura de los locales de trabajo*

Las temperaturas muy altas o muy bajas, o los cambios bruscos pueden repercutir de forma negativa sobre la salud de los/as trabajadores/as.

Por ejemplo, mucho calor puede provocar desmayos o deshidrataciones.  
Mucho frío, hipotermia o congelación.

### II.1.3.3 *Iluminación*

Las zonas de trabajo se tendrán que iluminar según el trabajo que se realiza en ellas.

Siempre que sea posible los lugares de trabajo tendrán una *iluminación natural*.

Cuando la luz natural no ilumina lo suficiente, se debe completar con una iluminación artificial.

### II.1.3.4 *Color y contraste*

El color bien usado ayuda a ver mejor y es un medio para prevenir accidentes.

Por ejemplo, pintar de distintos colores las partes móviles de las máquinas, hace que el/la trabajador/a se aparte de ella instintivamente y evite el riesgo.

Los colores se usan para las distintas señalizaciones de peligro.

### II.1.4 *Riesgos ligados a la carga de trabajo, la fatiga y la insatisfacción laboral*

Existen riesgos ligados a la carga de trabajo, la fatiga y la insatisfacción laboral.

#### II.1.4.1 *La carga de trabajo*

Es un factor de riesgo presente en todas las actividades laborales y en cualquier empresa.

**La carga de trabajo** es el conjunto de requerimientos físicos y mentales a los que está sometido/a el/la trabajador/a a lo largo de su jornada laboral.

↳ La **carga física** de trabajo engloba:

- Los esfuerzos físicos: suponen un desgaste de energía. Hay que evitar sobrecargas.
- La *postura de trabajo*: ya sea de pie o sentado, adoptar malas posturas puede hacer que aparezca antes cansancio o dolores de espalda.
- La *manipulación de cargas*: cargar incorrectamente las mercancías puede acarrear dolencias en la espalda.

↳ La **carga mental** es el nivel de actividad mental que se necesita para desarrollar el trabajo. Cuando se necesita mucha atención y concentración para realizar un trabajo la carga mental es mayor.

#### II.1.4.2 La fatiga

La **fatiga** aparece cuando disminuye la capacidad física y mental de una persona, tras haber realizado un trabajo. Origina una necesidad de descanso.

Algunas medidas para prevenir la fatiga son:

- ↳ Organizar las tareas de manera eficaz.
- ↳ Adecuar el número y duración de los descansos a la tarea que se realiza.
- ↳ Mantener una adecuada iluminación, niveles bajos de ruido, una buena temperatura,...
- ↳ Elegir un mobiliario adecuado a las tareas que hay que desempeñar.

#### II.1.4.3 La insatisfacción laboral

**La insatisfacción laboral** es el grado de malestar que experimenta el/la trabajador/a con motivo de su trabajo.

La insatisfacción laboral puede repercutir sobre la salud de varias formas asociadas a síntomas psíquicos: desmotivación, sentimiento negativo hacia el trabajo.

Influye en la empresa porque se relaciona con el absentismo laboral, con los cambios de trabajo y con una actitud negativa hacia el trabajo.

*La manera de prevenir la aparición de la insatisfacción laboral, es planificando las tareas para que se potencien las aptitudes de los/as trabajadores/as, y con ello la promoción de la salud.*

ACTIVIDAD

### RIESGOS EN LA FÁBRICA DE CONSERVAS "SOLIDAR"

Resolver en grupo, el problema que se les plantea a los/as dueños/as de una empresa.

Solimar es una fábrica de conservas, ¿cuáles son los peligros que se pueden derivar de los riesgos laborales presentes en la empresa? ¿cómo prevenirlos?

## II.2. MEDIDAS DE PROTECCIÓN

La primera medida a adoptar para garantizar la salud y seguridad de los/as trabajadores/as es prevenir y eliminar en su origen posibles situaciones peligrosas. Para ello se adoptan las medidas de protección colectivas.

Aunque se adopten todas las medidas posibles, siempre existe un riesgo residual que no se puede evitar. Para ello se proporcionan los equipos de protección individual o EPI.

Cuando se adoptan medidas para prevenir los riesgos laborales hay que tener presente que la **protección colectiva** se antepone a la **protección individual**.

### II.2.1 Protección colectiva

La **protección colectiva** es la adopción de una serie de medidas para evitar o reducir de modo general los riesgos que se pueden presentar en la empresa.

Las medidas de protección colectiva más frecuentes son, entre otras:

- ↳ **Formación continua** de los/as trabajadores/as en materia de prevención de riesgos laborales en relación con el trabajo que desarrollan.
- ↳ **Promocionar la participación de los/as trabajadores/as** en las decisiones relativas a la seguridad laboral.
- ↳ **Adaptar la carga física y mental a la capacidad de los/as trabajadores/as.**
- ↳ **Mantener unas condiciones ambientales** de ruido, iluminación,... adecuadas.
- ↳ **Empleo de sistemas de alarma** para detectar concentraciones de contaminantes.
- ↳ **Señalización** de las distintas áreas de trabajo y de los peligros existentes.

### II.2.2 Equipos de protección individual

*El equipo de protección individual (EPI) es el equipo, complemento o accesorio destinado a proteger al/la trabajador/a de uno o varios riesgos que pueden amenazar su seguridad o su salud en el trabajo.*

Se deben usar cuando los riesgos no se pueden controlar o eliminar por medios de protección colectiva.

Los equipos de protección individual pueden ser:

- ↳ **Medios parciales de protección:** protegen a la persona frente a riesgos que actúan sobre zonas concretas del cuerpo.

Por ejemplo: protección del cráneo con cascos, de los pies con zapatos reforzados, de las manos con guantes.

- ↳ **Medios integrales de protección:** protegen a la persona frente a riesgos que no actúan en puntos concretos.

Por ejemplo: cinturón de seguridad, ropa de trabajo y de protección, y prendas de señalización.

## II.3. ACTUACIÓN ANTE UNA EMERGENCIA O EVACUACIÓN

---

Existen situaciones en las que unas circunstancias inesperadas pueden crear una situación de peligro para todos/as o algunos/as de los/as trabajadores/as de una empresa, e incluso para terceros.

La ley obliga a los/as empresarios/as a analizar las posibles situaciones de emergencia y adoptar las medidas necesarias en caso de lucha contra incendios, primeros auxilios y evacuación de personas.

### II.3.1 Situación de emergencia

Las **situaciones de emergencia** se presentan cuando se producen incidentes o accidentes graves.

Situaciones de emergencia pueden ser:

- ⇒ **Incidentes graves:** son fenómenos naturales (terremotos, inundaciones, rayos,...), amenazas de bomba,...
- ⇒ **Accidentes graves:** pueden provocar una situación de emergencia:
  - *Fuegos sin riesgo de explosión:* por combustión de sustancias como madera, papel,...
  - *Fogonazos de gas inflamable:* combustión rápida que impide poder evitar sus consecuencias huyendo del lugar de trabajo.
  - *Derrames o fugas de chorro líquido inflamado:* se evitan sus efectos alejándose del lugar de trabajo.
  - *Explosiones.*
  - *Nubes de gas tóxico.*
  - *Derrames nocivos:* se presentan al desbordarse o romperse recipientes o conducciones de sustancias peligrosas para la salud.

### II.3.2 Clasificación de las situaciones de emergencia

Las **situaciones de emergencia se clasifican** según su gravedad y de menor a mayor importancia:

- ⇒ **Conato de emergencia:** situación de emergencia que se puede solucionar con los medios humanos materiales y humanos en el lugar donde se produce.

Por ejemplo, un pequeño incendio se puede sofocar con los extintores que tiene que haber en la empresa.

- ↳ **Emergencia parcial:** situación de emergencia que no se puede neutralizar con el personal y los medios disponibles en el momento que ocurre, teniendo que pedir ayuda a miembros de la empresa más preparados/as.
- ↳ **Emergencia general:** supera la capacidad de los medios humanos y materiales de la empresa establecidos en los centros de trabajo. Es necesario pedir la ayuda exterior de bomberos/as, protección civil, ambulancias...
- ↳ **Evacuación:** situación de trabajo que obliga a desalojar el centro de trabajo de forma controlada y ordenada. Puede ser considerada en sí, una situación de emergencia o formar parte de las tres situaciones de emergencia anteriores.

Por ejemplo, si el incendio que se originó lo han intentado controlar los/as trabajadores/as, y después las personas más preparadas de la empresa sin éxito, es necesario que acudan bomberos/as, protección civil, ambulancias para los/as heridos/as, y desalojar el lugar.

Ante una situación de emergencia, la *principal prioridad* debe ser la *protección de las personas*, contando con un adecuado **plan de evacuación**, que obligue al personal del centro de trabajo a trasladarse de forma ordenada y controlada a los lugares seguros en el interior o exterior de la empresa.

Las actuaciones en una situación de emergencia se pueden ver facilitadas si la empresa:

- Dispone de *manuales de emergencia* y de *fichas individuales de actuación*. Esto facilitará a los/as trabajadores/as saber como actuar en estos casos.
- Realiza *simulacros*.

El/la empresario/a tiene que conocer las posibles situaciones de emergencia y adoptar las medidas oportunas en caso de:

- ↳ Lucha contra incendios.
- ↳ Primeros auxilios.
- ↳ Evacuación de personas.

## II.4. PRIMEROS AUXILIOS

Saber como actuar en caso de accidente es de gran importancia. Se puede evitar un daño mayor a la persona afectada.

Los **primeros auxilios** son el conjunto de actuaciones y técnicas que permiten **la atención inmediata de un/a accidentado/a** en el mismo lugar de los hechos, hasta que llega la asistencia médica profesional.

Existen unas pautas generales de cómo actuar en caso de emergencia.

### II.4.1 Proteger, Avisar, Socorrer

Actuar con rapidez ante un accidente puede salvar la vida de una persona o evitar un empeoramiento de las posibles lesiones.

#### Ante una emergencia ¿Cómo debes actuar?

⇒ **PROTEGER el lugar de los hechos:** hay que asegurarse de que la persona herida y uno mismo se está fuera de peligro.



⇒ **AVISAR a los servicios de socorro:** ambulancia, médico/a, bomberos/as, policía,...

⇒ **SOCORRER a las víctimas:** reconocer siempre sus signos vitales en este orden:

- Primero si está consciente o no.
- Segundo, respiración.
- Tercero, pulso.

### II.4.2 Varios consejos generales de socorrismo

⇒ *Conservar la calma.*

No perder los nervios es muy importante. Solo así se logrará dominar las situaciones de pánico.

⇒ *Hacer una composición de lugar.*

Establecer prioridades y seguir las pautas: proteger, avisar, socorrer.

⇒ *Tener los números de teléfono de emergencia al alcance de todos/as.*

- ↳ Manejar a la persona herida con precaución.
- ↳ Dejar a la/el herida/o acostada/o sobre la espalda.
- ↳ Tranquilizar y animar a la persona accidentada.
- ↳ No medicar.
- ↳ Mantener a la persona herida caliente.

### II.4.3 Accidentes más frecuentes que necesitan primeros auxilios

Los accidentes más frecuentes que requieren primeros auxilios son:

- ↳ Quemaduras
- ↳ Contusiones, luxaciones y fracturas
- ↳ Heridas e infecciones
- ↳ Shocks traumáticos
- ↳ Cuerpos extraños en los ojos
- ↳ Asfixias
- ↳ Envenenamiento.

Por ejemplo: Las quemaduras pueden ser de menor a mayor según su gravedad:

- ↳ De primer grado: se enrojece la piel.
- ↳ De segundo grado: se presentan ampollas.
- ↳ De tercer grado: tienen costra

La gravedad de las quemaduras de segundo y tercer grado depende de la extensión de las mismas.

¿Cómo actuar en caso de quemadura?

- Si la quemadura es leve, se deja correr agua del grifo y se cubre la zona afectada con vaselina o similar, y se tapa. Si hay ampollas se cubre pero sin vaselina ni aceite evitando que se rompa.
- Si la quemadura es grave, se acuesta a la persona accidentada, se cortan las ropas de la zona quemada, y se cubren las quemaduras con compresas estériles secas.

## II.5. VIGILANCIA DE LA SALUD

---

Los/as empresarios/as deben garantizar a los/as trabajadores/as una vigilancia periódica de su salud.

- Los **reconocimientos médicos** son **específicos**. Se realizarán en función de los riesgos a los que está sometido/a el/la trabajador/a.
- Los reconocimientos médicos serán **voluntarios**, salvo que el estado de salud de la persona pueda constituir un peligro para terceros o que exista una disposición legal que obligue en relación con riesgos específicos.
- La información médica es **confidencial**. Las conclusiones de los reconocimientos médicos deben ser comunicados a el/la empresario/a en términos de aptitud y de mejora de las medidas de protección o prevención.

Los objetivos que se persiguen vigilando la salud de los/as trabajadores/as son de dos tipos:

- **Individuales**: para detectar las alteraciones sufridas a causa del trabajo.
- **Colectivos**: para valorar el estado de salud de la plantilla, y con ello establecer las prioridades de la actuación preventiva.

## CUESTIONES DE AUTOEVALUACIÓN

---

1 Los peligros más frecuentes debidos al lugar de trabajo son...

2 En todas las máquinas debe haber un.....

3 Antes de la limpieza, arreglo o mantenimiento de los equipos y herramientas electrónicos/as, es necesario...

4 ¿Cuáles son los trabajos con riesgo de contaminación biológica?

5 ¿Qué es un EPI?

6 ¿Cómo se debe actuar en el caso de una emergencia en la que tengamos que dispensar primeros auxilios a un/a herido/a?





**NORMAS SANITARIAS  
APLICABLES AL SECTOR PESQUERO**



## INTRODUCCIÓN

---

La protección de la salud pública y los intereses de los/as consumidores son los objetivos de la política comunitaria con relación a los productos alimenticios.

La *salud* se protege ofreciendo productos sanos y seguros para el consumo humano.

Los intereses de los/as consumidores/as se defienden, garantizando que los productos que se ofrecen tienen una buena calidad y están debidamente identificados.

Para que se cubran estos dos objetivos es necesario que la venta, elaboración,... de los productos pesqueros se regulen a través de unas normas sanitarias.

Estas normas sanitarias regulan: el control sanitario que se realiza sobre los productos del mar por las autoridades competentes, las condiciones higiénicas de las personas que lo manipulan las condiciones higiénicas de locales de venta y elaboración, y de los medios de transporte que se emplean para su distribución,...

Desde el buque, pasando por el desembarque, distribución, venta, transformación, elaboración,... es necesario velar por la salubridad de los alimentos que va a consumir la gente.

Esto se consigue respetando y acatando las normas sanitarias aplicables a la manipulación de alimentos en general, y la normativa aplicable al sector pesquero en particular. Esta información es la que se presenta en la presente unidad didáctica.

## OBJETIVOS

---

### Objetivo general

Al terminar este tema se habrá adquirido un conocimiento de cuáles son los requisitos que dictan las normas sanitarias con respecto a la manipulación de alimentos y a la producción y comercialización de los productos pesqueros y de la acuicultura, cuyo destino es el consumo humano.

### Objetivos específicos

- Conocer cuáles son los requisitos que se les exige a un/a manipulador/a de alimentos y las prohibiciones que tienen en el lugar de trabajo.
- Saber los requisitos que dictan las normas sanitarias respecto a la manipulación de alimentos en lonjas, mercados al por mayor y la venta directa de pequeñas cantidades de pescado, por el/la pescador/a al cliente, en el mercado local.
- Identificar cuáles son los requisitos que se han de cumplir en los establecimientos de venta al detalle autorizados para la venta de productos pesqueros.

- Conocer cuáles son los procesos por los que tienen que pasar los moluscos bivalvos, antes de ser aptos para el consumo humano.
- Concienciarse de la necesidad de respetar las normas sanitarias, con el fin de asegurar que los productos pesqueros lleguen en buen estado y en condiciones higiénico-sanitarias óptimas al/a la consumidor/a final.

### III.1. MANIPULADORES/AS DE ALIMENTOS

---

Una medida para prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos es el control de las personas que los manipulan.

Manipuladores/as de alimentos son todas aquellas personas que por su actividad laboral están en contacto directo con los alimentos.

Manipuladores/as de alimentos son, por tanto, las personas que trabajan en alguna de estas actividades:

- ⇒ *Distribución y venta de productos frescos sin envasar.*
- ⇒ *Elaboración y/o envasado de alimentos de forma manual.*
- ⇒ *Preparación de comidas y servicio en hoteles, restaurantes y comedores.*

Con el objetivo de proteger la salud de los/as consumidores/as, el **Reglamento de Manipuladores de Alimentos**, contiene:

- Las *condiciones* que deben reunir los/as manipuladores/as de alimentos.
- *Prohibiciones* durante la actividad laboral.

#### III.1.1 Condiciones del personal

Las personas que están manipulando alimentos deben reunir una serie de **condiciones o requisitos**:

- ⇒ Tener el **carnet de manipulador/a de alimentos**, o un documento que acredite que están en trámite de obtenerlo.
- ⇒ Cuidar el **aseo e higiene personal**.

- ⇒ Las **ropas y utensilios de trabajo** tienen que llevarlas limpias y única y exclusivamente en el lugar de trabajo.
- ⇒ **Lavarse y desinfectarse las manos** tantas veces como sea necesario. Siempre hay que lavarse las manos al incorporarse al trabajo, después de ir al servicio,...
- ⇒ El/la manipulador/a que tenga alguna **enfermedad de transmisión por vía digestiva** (por ejemplo, una gastroenteritis, o más grave, la salmonela) o sea **portador/a de gérmenes, no podrá manipular los alimentos hasta que esté curado/a** y lo pueda demostrar con un **informe médico**.

El/la manipulador/a está obligado/a, cuando sepa o tenga sospechas de estar enfermo/a, a ponerlo en conocimiento de su superior/a.

- ⇒ Las heridas que puedan estar en contacto directo o indirecto con los alimentos, tienen que ir cubiertas con **vendajes impermeables y bien protegidas**.

### III.1.2 Prohibiciones

Mientras están realizando su trabajo, los/as manipuladores/as no pueden:

- ⇒ **Fumar y/o masticar chicle.**
- ⇒ **Comer** en el lugar de trabajo.
- ⇒ **Utilizar ropa de trabajo distinta a la reglamentaria.**
- ⇒ **Estornudar o toser** sobre los alimentos.
- ⇒ **Hacer cualquier otra cosa que pueda contaminar los alimentos.**

Está **prohibida** la presencia no justificada de **personas ajenas** a la actividad que se desarrolla en el lugar donde se manipulan los alimentos. Cuando la presencia está justificada, se deben tomar las precauciones oportunas.

**RECUERDE:**

Los alimentos que maneja el/la manipulador/a de alimentos, los van a comer personas. Tiene que ser limpio/a en la higiene personal y mantener la limpieza de los útiles y lugar de trabajo, para no hacer peligrar la salud de nadie.

**ACTIVIDAD**

**FÁBRICA DE CONGELADOS "SALAZAR COOP. AND."**

En la fábrica de elaboración de congelados "Salazar Coop. And.", ninguno/a de sus trabajadores/as cumple los requisitos exigidos para manipular alimentos, y las prohibiciones se las saltan a la torera. ¿Qué repercusiones puede tener? Piénsalo detenidamente y después apúntalo.

## III.2. NORMAS SANITARIAS DEL SECTOR PESQUERO

El pescado fresco es un alimento perecedero. Se echa a perder pronto, por lo que es importante que llegue cuanto antes a su destino para ser elaborado o transformado, en unos casos, o a las tiendas y plazas de abastos, si es para venderlo fresco.

En el Boletín Oficial del Estado (BOE) están publicadas las **normas sanitarias aplicables a la producción y comercialización de los productos pesqueros y de la acuicultura**.

*Las **normas sanitarias** establecen los requisitos o condiciones sanitarias en la producción, manipulación, elaboración, conservación, circulación y comercialización de los productos de la pesca y acuicultura, con destino al consumo humano.*

Las normas sanitarias aplicables a la *producción y comercialización* de los productos pesqueros y de la acuicultura se refieren a estos lugares:

- Los establecimientos.
- Las lonjas.
- Los mercados al por mayor.
- La venta de pequeñas cantidades de productos pesqueros, cedidos en el mercado local por el/la pescador/a al/a la consumidor/a final.

*Estas normas sanitarias que son generalizables a todo el sector, no se aplican a la venta al detalle, en pequeños comercios, que se rige por otras normas sanitarias anteriores.*

*La comercialización de moluscos bivalvos vivos: almejas, berberechos, mejillones,...se rigen por estas normas sanitarias y por normas específicas.*

Los requisitos para el comercio de bivalvos, y de la venta al detalle se tratarán en apartados posteriores de esta misma unidad didáctica.

En este apartado se exponen *normas sanitarias aplicables a la producción y comercialización de los productos pesqueros y de la acuicultura*.

Algunos de los *requisitos* que establecen las normas sanitarias son los siguientes:

### REQUISITOS QUE ESTABLECEN LAS NORMAS SANITARIAS

- 1 Requisitos exigibles durante y después del desembarque
- 2 Requisitos de transporte y distribución del pescado
- 3 Requisitos generales que se exigen a los establecimientos de tierra:
  - Condiciones de disposición de los locales y del material
  - Condiciones de higiene de los locales
  - Condiciones de higiene de personal
- 4 Requisitos especiales para manipular productos pesqueros
  - Productos frescos
  - Productos congelados
  - Productos descongelados
  - Productos transformados: conservas, ahumado, salazón, cocción de moluscos y crustáceos, pulpa de pesca.
- 5 Requisitos en el envasado y embalaje
- 6 Controles sanitarios e inspección de las condiciones de producción

#### III.2.1 Requisitos exigibles durante y después del desembarque

Cuando el buque de pesca llega al puerto, la *descarga* se tiene que hacer *rápidamente*. Los productos pesqueros se llevan a un *lugar protegido* y a una *temperatura adecuada*.

Los **mercados de subastas y de venta al por mayor** tienen que reunir una serie de características, que son las siguientes:

- ⇒ Estar **cubiertos**, y tener unas **paredes lisas y suelos impermeables**, ambos **fáciles de limpiar y desinfectar**.
- ⇒ Es necesario que tengan algún sistema que facilite el drenaje o **salida de aguas residuales**.

- ⇒ Tiene que haber sanitarios con un **número apropiado de retretes con cisterna y lavabos** para limpiarse las manos y **toallas de un solo uso**.
  - ⇒ Buena iluminación.
  - ⇒ Las **zonas donde se exponen y/o almacenan** los productos pesqueros, **no** se deben **destinar a otros usos**.
  - ⇒ Las **cajas** se tienen que **limpiar** regularmente y después de cada venta, **con agua potable**.
  - ⇒ Es necesario que haya **carteles** visibles donde se **prohiba fumar, escupir, beber o comer**.
  - ⇒ Tiene que haber **contenedores especiales** para los desechos.
  - ⇒ Es necesario que haya **cámaras frigoríficas** con sus condiciones oportunas, donde se almacene el pescado a la espera de su envío.
- Tras la primera venta, el pescado se tiene que trasladar rápidamente a su destino y en las condiciones de transporte exigibles.

### III.2.2 Transporte, distribución y almacenamiento del pescado

#### Transporte y distribución

Los **vehículos de transporte y las cámaras frigoríficas** deben reunir estas características:

- ⇒ Las **superficies interiores** tienen que ser **impermeables, lisas, fáciles de limpiar y desinfectar**, y con **uniones redondeadas** en los ángulos.
- ⇒ Los **materiales que entran en contacto con los productos**, como cajas,... serán **resistentes a la corrosión**, que no puedan alterar las características del pescado ni contaminarlo con productos nocivos.
- ⇒ Los **vehículos se limpian y desinfectan** al detalle, antes y después de su uso.

Está **prohibido transportar pescado con otros productos alimenticios**. Excepcionalmente se puede hacer si la distancia es corta. **Nunca, en ningún caso, se podrá transportar con carne.**

#### Temperaturas de conservación en el transporte y almacenamiento

- ⇒ Los **productos frescos o descongelados, crustáceos y moluscos cocidos y refrigerados** se mantienen a la temperatura de fusión del hielo, **entre 0-8°C**.

- ↳ Los **congelados** se conservan a **-18°C**.
- ↳ Los **transformados** a la temperatura indicada por el/la fabricante.

### III.2.3 Requisitos generales que se exigen a los establecimientos de tierra

#### Condiciones de disposición de los locales y del material

El **local** donde se trabaja tiene que ser lo **suficientemente grande** para trabajar en condiciones de higiene adecuadas. El **sector limpio y sucio** tiene que estar **claramente separado**.

Tanto **el local**, donde se manipula, prepara y transforman los productos, como las **cámaras frigoríficas** donde se almacenan, tienen que tener unas características:

- ↳ El **suelo** tiene que ser **impermeable, fácil de limpiar y desinfectar**, dispuesto de modo que facilite el drenaje o evacuación de aguas.
- ↳ Las **paredes, techos, puertas**, así como los **aparatos y útiles de trabajo**, tienen que ser **lisos, fáciles de limpiar, resistentes e impermeables**.

Por ejemplo, un plato desconchado, es más difícil de limpiar y más fácil que retenga suciedad en las grietas y partes rotas.

- ↳ Un **sistema de ventilación** adecuado.
- ↳ Una **buena iluminación**.
- ↳ Tiene que haber una **protección contra roedores, insectos y aves**.
- ↳ Son necesarios **contenedores especiales** resistentes a la corrosión, para los desechos. Se vacían, como mínimo, al final de cada jornada de trabajo.
- ↳ Suministro de **agua potable** (o del mar limpia), **a presión y abundante**.
- ↳ Tiene que haber un número suficiente de **retretes con cisterna y lavabos**. Las **toallas** tienen que ser **de un solo uso**.
- ↳ Los **vestuarios** estarán **separados de las zonas de trabajo**.

En los establecimientos donde se conservan animales vivos (peces o crustáceos), debe existir una instalación adecuada para mantenerlos vivos en las mejores condiciones posibles, con agua de una calidad que no transmita organismos o sustancias nocivas a los animales.

### Condiciones de higiene de los locales

- ↳ **Buen estado de limpieza** de suelos, paredes, techos y tabiques del local, del material y de los instrumentos, *que evite posibles focos de contaminación para los productos.*
- ↳ Se han de **exterminar roedores, insectos o parásitos**. Los raticidas, insecticidas y desinfectantes que se usan para ello, se tienen *que almacenar en habitaciones o armarios cerrados con llave*. Se utilizarán de forma que no suponga un riesgo de contaminación.
- ↳ Los **locales, útiles y materiales de trabajo**, solo se pueden usar para **manipular productos pesqueros**.

### Condiciones de higiene personal

- ↳ Las **ropas de trabajo** tienen que ser *adecuadas y limpias*. Se tiene que usar gorro limpio que cubra totalmente el cabello.
- ↳ Hay que **lavarse las manos**, por lo menos, *cada vez que se reanuda el trabajo*.
- ↳ Las **heridas** se tienen que cubrir con un *vendaje impermeable*.
- ↳ Está **prohibido fumar, comer chicle, beber o escupir** en los locales de trabajo y de almacenamiento de los productos pesqueros.
- ↳ El/la empresario/a tomará las **medidas necesarias** para evitar que las *personas susceptibles de contaminar los productos, estén manipulándolos*, hasta que se demuestre que pueden hacerlo.
- ↳ En el momento de la contratación, el/la nuevo/a trabajador/a, tiene que presentar el **carnet de manipulador/a** de alimentos.

#### RECUERDE:

*Hay que tener cuidado con todo aquello que suponga un riesgo de contaminación: poca limpieza e higiene, desechos, productos tóxicos (raticidas, insecticidas,...). Los productos tóxicos y los contenedores con desechos se mantendrán lejos de los alimentos.*

### III.2.4 Requisitos especiales para manipular productos pesqueros

#### Productos frescos

⇒ Deben **almacenarse con hielo en cámaras frigoríficas** y exponerse con hielo, de forma que en el centro de las piezas haya una temperatura de entre 0-8 °C.

Se añadirá hielo tantas veces como sea necesario, pero siempre permitiendo que el agua que va soltando el pescado y el hielo al descongelarse, salga por algún sitio.

⇒ El **viscerado y descabezado** de las piezas, se hace de forma higiénica. Los productos se lavan en abundante agua.

⇒ El **filateado y corte en rodajas se hace evitando cualquier contaminación o suciedad**. No podrán estar en las mesas más tiempo del necesario.

⇒ Los **desechos** (cabezas, vísceras, escamas,...) se tiran a **contenedores con tapa, fáciles de limpiar y desinfectar**. No deben acumularse restos en el lugar de trabajo que puedan suponer un foco de contaminación y un peligro para la salud humana.

#### Productos congelados

⇒ Los productos se tienen que someter a una **rápida reducción de la temperatura**.

⇒ Los establecimientos tienen que tener un **equipo potente de refrigeración**, que mantenga los productos a una **baja temperatura**, por lo menos a -18°C.

⇒ Los equipos deben ser de **fácil limpieza**.

#### Productos descongelados

⇒ La **descongelación se debe realizar en condiciones de higiene** para evitar cualquier tipo de contaminación, y habrá un **sistema de evacuación eficaz** del agua.

⇒ La **temperatura de los productos no deberá aumentar de manera excesiva** durante la descongelación.

⇒ Su **consumo o transformación** se tiene que realizar **en breve tiempo**, como si fueran frescos.

⇒ **Un producto descongelado no se puede volver a congelar**. Es peligroso y puede ser tóxico.

#### Productos transformados

El responsable del establecimiento tiene que llevar **un registro de los tratamientos aplicados**. Los registros se tendrán a disposición de la autoridad competente.

Los productos cuya conservación está limitada a un periodo de tiempo, tras la aplicación de los tratamientos, deben llevar en el embalaje o/y etiquetado una inscripción claramente visible de las condiciones de almacenamiento, fecha de fabricación, **fecha** de caducidad, ingredientes,...

### ⇒ **Conservas**

- El **agua** para su preparación tiene que ser **potable**.
- El **tratamiento térmico** al que se somete tiene que ser *capaz de destruir o inactivar gérmenes o microorganismos perjudiciales para la salud humana*.
- El fabricante tiene que llevar **controles en laboratorios**, tanto de los productos como de los envases.

### ⇒ **Ahumados**

- Los ahumados **se elaboran en locales separados de los demás**, con un buen sistema de ventilación que impida que el humo y el calor afecte a los demás locales en los que se preparan, transforman o almacenan productos pesqueros.
- Los **materiales para producir el humo**, se almacenan aparte de la zona de ahumado.
- Para producir el humo, *está prohibido usar madera pintada, barnizada, encolada o que tenga algún producto químico nocivo*.
- Tras ser ahumados los productos, se *enfriarán rápidamente a la temperatura necesaria para su conservación antes de su envasado y/o embalado*.

### ⇒ **Salazón**

- Se realiza en lugares separados de donde se llevan a cabo otras operaciones.
- **La sal debe estar limpia**, y almacenada donde no se pueda contaminar. No se puede usar más de una vez.
- **Los recipientes y locales** deben ser adecuados para evitar contaminaciones. Se tienen que limpiar antes de comenzar la salazón.

### ⇒ **Cocción de moluscos y crustáceos**

- **Tras la cocción** tiene que ir rápidamente seguidos de **refrigeración**. El agua tiene que ser *potable o agua del mar limpia*.
- Sea manual o con máquinas, el **limpiando de las piezas** se tiene que realizar en condiciones de higiene. Así mismo, hay que *limpiar los útiles y máquinas de trabajo con frecuencia, y los/as trabajadores/as las manos*.

- Tras el pelado, los productos cocidos tienen que ser **refrigerados o congelados inmediatamente**, que impida el desarrollo de gérmenes.
- El fabricante tiene que ordenar la **realización periódica de controles** de la producción, para asegurar su buen estado para el consumo humano.

### ↳ Pulpa de pescado

La pulpa obtenida a través de la separación mecánica de las espinas se elabora con unas determinadas condiciones:

- La **separación mecánica** se tiene que hacer *rápidamente* después del fileteado o usando materias primas sin vísceras. Si se usa pescado entero debe estar previamente lavado y sin vísceras.
- Las **máquinas** se lavan con frecuencia, por lo menos cada dos horas.
- Tras la fabricación, la pulpa se tiene que **congelar rápidamente** o incorporarlo a un producto destinado a la congelación o a un tratamiento estabilizador.

#### RECUERDE:

La transformación de los productos pesqueros se realiza en lugares separados del resto de las instalaciones, y siempre en condiciones de limpieza e higiene.

### III.2.5 Requisitos durante el envasado y embalaje

- ↳ Se debe realizar en **condiciones higiénicas satisfactorias** que impidan la contaminación de los productos.
- ↳ Los **materiales de envasado y embalado** tienen que ser los adecuados para *no alterar las características del producto, ni transmitirle sustancias nocivas para la salud humana*.
- ↳ Tienen que ser **resistentes** para garantizar la protección eficaz de los productos pesqueros.
- ↳ Tienen que **facilitar** la información del país expendedor y la **identificación del establecimiento** mediante su número oficial de autorización.

### III.2.6 Controles sanitarios e inspección de las condiciones de producción

Las autoridades crean un **sistema de control periódico** de:

- Los establecimientos, para comprobar si disponen de autorización, manipulan correctamente los productos, y el estado de limpieza de las instalaciones, del personal y de los útiles de trabajo.
- Las condiciones de almacenamiento y transporte.
- Controles parasitológicos y microbiológicos.
- Pruebas químicas de toxinas del pescado y de agentes contaminantes presentes en el medio acuático.

La **Comunidad Autónoma** debe efectuar controles periódicos para comprobar que los establecimientos autorizados cumplen las condiciones sanitarias y tiene que adoptar las medidas necesarias si se dejan de cumplir.

### Presencia de parásitos

Durante la producción y antes de su despacho al consumo humano, los pescados y productos de pescados serán sometidos a un *control visual para detectar y retirar los parásitos visibles*.

**Los pescados manifiestamente parasitados no se deben comercializar para el consumo humano.**

## III.3. REGLAMENTO DE SALUBRIDAD DE LOS MOLUSCOS BIVALVOS

---

A los **moluscos bivalvos** (ostras, almejas, mejillones, berberechos,...) se les aplican las mismas normas sanitarias que a los productos de la pesca, pero con varias peculiaridades reguladas por otras leyes.

Para garantizar la salubridad para el consumo humano de los moluscos bivalvos, tendrán que pasar por varios **procesos o lugares adicionales**:

- ⇒ **Reinstalación:** se trasladan los moluscos vivos a zonas marítimas autorizadas durante el tiempo necesario para eliminar contaminantes de origen microbiano.
- ⇒ **Centro de expedición:** es una instalación autorizada en la que se reciben, acondicionan, lavan, calibran y envasan los moluscos bivalvos vivos para el consumo humano.
- ⇒ **Centro de depuración:** establecimiento homologado que dispone de estanques alimentados con agua del mar limpia, en los que se mantiene a los moluscos vivos durante el tiempo necesario para que se pueda eliminar la contaminación de origen microbiano, para convertirlos en aptos para el consumo humano.

Los centros de expedición y de depuración deben obtener autorización en términos similares a los establecimientos de tierra.

RECUERDE:

Los bivalvos contienen toxinas y agentes contaminantes propios del mar. Por ello, se tiene que controlar más su comercialización para evitar intoxicaciones.

### III.4. VENTA DE PRODUCTOS DE LA PESCA AL DETALLE

---

Los productos de la pesca, **sólo se podrán vender en establecimientos autorizados** para hacerlo. No se podrán vender los productos que no hayan pasado un control, o los productos deteriorados o contaminados.

El pescado no se tendrá expuesto más tiempo del necesario.

#### III.4.1 Pescado fresco

⇒ **Se expone al público** en condiciones que garanticen su calidad e higiene sanitaria: **frío, hielo con, o sin sal.**

El establecimiento tiene que contar con medios suficientes para mantener el pescado a una temperatura en el centro de las piezas entre 0-7°C.

⇒ El pescado fresco se debe de mantener sobre **superficies con inclinación adecuadas para eliminar las aguas residuales** originadas por el pescado y la fusión del hielo.

El pescado **nunca recibirá directamente los rayos del sol.**

#### III.4.2 Pescado congelado

⇒ **Se expone al público** en instalaciones que permita mantenerlo en las **condiciones de conservación exigidas**, condiciones que se mantienen las 24 horas del día.

⇒ **Está prohibido vender los productos que hayan sufrido descongelación**, ni aun indicándolo al cliente.

Los requisitos para el transporte son similares que los establecidos por la norma desarrollada en el tema dos.

ACTIVIDAD

**ACTIVIDAD DIARIA EN LA FÁBRICA DE CONSERVAS  
"LA MAR SALADA COOP. AND."**

Un grupo de personas, cada una de ellas con un papel determinado, va a representar durante unos minutos, un día de trabajo en la fábrica de conservas "La Mar Salada Coop. And."

## CUESTIONES DE AUTOEVALUACIÓN

---

- 1 ¿Son verdaderas o falsas estas afirmaciones?
- a. Es necesario llevar un gorro para manipular los alimentos.
  - b. El pescado se puede transportar y almacenar con carne.
  - c. Los contenedores para los desechos son de cartón.
  - d. La comunidad autónoma realiza controles de las condiciones de producción.
  - e. Lo mejor para el pescado es que le dé mucho sol.
  - f. No sucede nada si el pescado descongelado lo vuelvo a congelar.
  - g. Los insecticidas y demás productos tóxicos se mantienen lejos de los alimentos.
  - h. Es necesario lavarse las manos con frecuencia.
  - i. Está prohibido comer, beber, fumar y escupir donde se están manipulando los alimentos.

- 2 ¿Cómo han de ser las mesas donde se expone el pescado?

- 3 ¿Qué se hace con el pescado que está muy parasitado?

- 4 ¿Cuáles son los lugares o procesos adicionales por los que tienen que pasar los moluscos bivalvos?

## BIBLIOGRAFÍA

---

AGUILAR, J.; SIERRA, A.; ESCAMEZ, J. (1981). **La Pesca en Almería**. Almería. Ed. Caja de Ahorros de Almería.

**Código de Conducta para la Pesca Responsable**. Ed. FAO. Departamento de Pesca.

**Condiciones de Comercialización de los Productos de la Pesca**. (1997). Sevilla. Ed. Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía

**Curso de Legislación Alimentaria. Tomos I y II**. (1993). Granada. Ed. Colegio de Veterinarios de Granada.

**Guía Laboral 1998**. Madrid. Ed. Ministerio de Trabajo y Asuntos Sociales.

**Legislación Básica de Seguridad e Higiene en el Trabajo**. (1997). Almería. Ed. Universidad de Almería. Enseñanzas Propias.

**Legislación Pesquera. Régimen Jurídico de la Pesca Marítima**. (1990). Madrid. Ed. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

MONTALENTI, G.; MARCUZZI, G. (1974) **La Historia Natural** en Enciclopedia monográfica de Ciencias Naturales, Tomo I. Madrid. Ed. Aguilar.

**Plan de Modernización del Sector Pesquero Andaluz**. (1997). Sevilla. Ed. Junta de Andalucía. Consejería de Agricultura y Pesca e Instituto de Desarrollo Regional.

Tratados Alternativos de la Cumbre de Río'92. **Tratado sobre Recursos Pesqueros**.

URKÍA M., C. (1994). **Guía de Primeros Auxilios**. Madrid. Ed. Cruz Roja Española.

## GLOSARIO

---

**Primeros auxilios:** son el conjunto de actuaciones y técnicas que permiten la atención inmediata a un/a accidentado/a en el mismo lugar de los hechos, hasta que llega la asistencia médica profesional.

**Población:** es el conjunto de organismos vivos en relación con el medio ambiente, con los otros organismos de la misma especie y de otras especies y con los organismos de otras poblaciones.

**Protección colectiva:** es la adopción de una serie de medidas para evitar o reducir de modo general, los riesgos que se pueden presentar en la empresa.

**Protección contra incendios:** es un conjunto de acciones destinadas a completar la acción preventiva.

**Repoblación artificial:** consiste en la liberación de especies animales o vegetales en cualquier fase de su ciclo vital en el medio natural.

**Repoblación marina:** es toda acción que tenga como fin el incremento de la población natural de la flora y fauna.

**Repoblación natural:** consiste en establecer elementos o medidas favorables al desenvolvimiento de especies animales o vegetales.

**Riesgo laboral:** es la posibilidad de que un/a trabajador/a sufra un determinado daño derivado del trabajo que desempeña.

**Ruido:** es un sonido no deseado y molesto.

**Salud:** es el estado de bienestar físico, mental y social completo, y no sólo la ausencia de daño o enfermedad.

**Situación de emergencia:** se presenta cuando se producen incidentes o accidentes graves.

**Trabajo:** es una actividad social organizada (sujeta a horarios, en un lugar determinado,...), que a través de la combinación de recursos humanos, materiales y económicos, permite alcanzar unos objetivos y satisfacer unas necesidades.

**Vibración:** se produce cuando se transmite a alguna parte del cuerpo un movimiento que oscila, ya sea del suelo, de una empuñadura o de un asiento.







 **FONDO  
FORMACION**



**PARLAMENTO  
EUROPEO**

P.V.P.  
375 Ptas  
2,25 €