

FETE-UGT



GRANADA

Federación de Trabajadores de la Enseñanza

Secretaría de Personal Laboral

C/ Periodista Manuel Cobos, 2

Tfnos: 958 899544 – 958 899545 FAX: 958 899541.

E-mail: laboral@feteugtgranada.org - Web: www.feteugtgranada.org

FETE – UGT INFORMA

PERSONAL LABORAL

RIESGOS LABORALES EN EL PERSONAL DE COCINA

*Nos mueve el compromiso
El compromiso eres tú*



RIESGOS LABORALES DEL PERSONAL DE COCINA

La Prevención de Riesgos Laborales es el resultado de la aplicación de determinadas técnicas, con el objetivo de eliminar la posibilidad de que el trabajo pueda suponer alguna merma para la salud de los trabajadores/as.

¿Existe alguna relación entre trabajo y salud?

La Organización Mundial de la Salud define salud como “**Estado completo de bienestar físico, psíquico y social, y no sólo la ausencia de afecciones y enfermedades**”.

El trabajo es parte de la realidad de las personas y las condiciones en que se realiza éste, influyen de manera significativa y son parte de las condiciones de vida de estas.

¿El trabajo es nocivo para la salud?

El trabajo es, sobre todo, una necesidad e influye de manera determinante en la vida de los trabajadores/as. Efectivamente puede ser nocivo para la salud de quien lo realiza, pero también puede ser beneficioso si se realiza en las condiciones adecuadas de seguridad, con autonomía y responsabilidad proporcionadas a nuestras capacidades personales, un ambiente adecuado, siendo partícipes de la importancia de nuestra labor en el conjunto del centro educativo y su aportación social. Ello puede y debe suponer una fuente de autorrealización personal y por tanto de salud.

¿Qué significa prevenir los riesgos laborales?

Prevenir significa adelantarse a la posibilidad de que los riesgos se materialicen en forma de daño. Se trata de evitar que el trabajo sea peligroso, antes de que lo sea.

Prevenir los riesgos laborales implica analizar las condiciones de trabajo y establecer mecanismos para evitar efectos negativos sobre la salud de los trabajadores, de acuerdo con los principios de la actividad preventiva:

- Evitar los riesgos.
- Evaluar los riesgos que no se puedan evitar.
- Combatir los riesgos en su origen.
- Adaptar el trabajo a la persona, empezando por el diseño de los puestos y tareas.
- Tener en cuenta la evolución técnica.
- Sustituir lo peligroso por lo que no entrañe peligro o lo disminuya al máximo.
- Planificar la prevención de forma que integre las técnicas preventivas, organización relaciones sociales e influencia de factores ambientales.

¿Por qué prevenir los riesgos laborales?

En primer lugar para desarrollar el trabajo en condiciones de seguridad. La Unión Europea, a través de los estados miembros, ha desarrollado políticas preventivas con el objeto de fomentar un cambio filosófico y cultural, necesario para integrar la prevención en los procesos educativos y empresariales.

En España se articula el mandato europeo a través de la Ley 31/1995 (Prevención de Riesgos Laborales), donde se establece el derecho de los trabajadores a una protección eficaz en materia de seguridad y salud en el trabajo, y establece las correspondientes obligaciones y derechos para empleados y empleadores.

OBJETIVOS

Seguidamente presentamos los riesgos, en forma de esquema, que de uno u otro modo pueden afectar a los trabajadores, desde el punto de vista de las tareas que realizan.

El objetivo es que los trabajadores de los centros educativos, al analizar los riesgos que le afectan, tengan la información relacionada con las tareas laborales que desarrollan y les permita:

- Saber a que riesgos laborales están expuestos en el desarrollo de su actividad profesional.
- Estar informados de los riesgos inherentes de sus puestos de trabajo, a las tareas que desarrolla y sus posibles consecuencias.

Nos mueve el compromiso

El compromiso eres tú

RIESGOS LABORALES DEL PERSONAL DE COCINA

PLANTILLA GENERAL DE RIESGOS

| SEGURIDAD | | |
|---|--|---|
| RIESGO | FUENTE DE RIESGO | PELIGROS/DAÑOS |
| Seguridad en el proyecto | Lugares de trabajo Orden y limpieza Falta de formación e información | Caídas a distinto nivel Caídas al mismo nivel Golpes contra objetos o materiales Lesiones músculo esqueléticas |
| Maquinarias y herramientas | Falta de formación e información. Herramientas manuales Manipulación de herramientas Aparatos a presión y gases Falta de formación e información | Golpes y cortes por despido de herramientas Contacto eléctrico Electrocuciiones Enganches. Esguinces. Golpes y cortes por despido de herramientas. Lesiones oculares. Proyecciones. Quemaduras. Sobreesfuerzos. |
| Instalación eléctrica | Defectos de instalación. Descargas eléctricas Falta de formación e información. Falta de mantenimiento Incendios Incumplimiento de normativa (N.B.C.) Sobrecargas eléctricas | Caídas al mismo nivel Electrocuciones Quemaduras Tropiezos |
| Incendios | Actividades que pueden provocar incendios. Almacenamiento de productos inflamables Falta de formación e información. Tratamiento de materiales inflamables | Quemaduras |
| Atropellos o golpes con vehículos (Transporte) | Accidentes en desplazamientos Falta de formación e información | Lesiones físicas en general |

**Todos somos necesarios
Personal laboral imprescindible**



Nos mueve el compromiso

El compromiso eres tú

RIESGOS LABORALES DEL PERSONAL DE COCINA

| HIGIENE | | |
|---|--|--|
| RIESGO | FUENTE DE RIESGO | PELIGROS/DAÑOS |
| Contaminantes químicos | Falta de formación e información Polvos | Irritaciones Asfixias |
| Calor/Frío | Exposición al calor o al frío Corrientes y humedades en lugar de trabajo. Falta de formación e información | Afecciones musculares. Catarros. Gripes. Resfriados. |
| Contaminantes biológicos | Exposición al calor o al frío. Falta de cultura higienista Enfermedades infecto contagiosas Falta de formación e información. Contagio de los alumnos a trabajadores | Enfermedades infecto-contagiosas Infecciones intestinales Infecciones en la piel. Trastornos respiratorios |
| MEDICINA DEL TRABAJO | | |
| RIESGO | FUENTE DE RIESGO | PELIGROS/DAÑOS |
| Seguimiento del estado de salud individual y colectivo | Revisiones médicas generales. Falta de catalogación de enfermedades profesionales en el sector de la enseñanza. Falta de formación e información | Aparición de enfermedades y lesiones derivadas del trabajo. Empeoramiento progresivo del estado de salud de los trabajadores. Agravamiento de las enfermedades de carácter laboral y de carácter común |

Todos somos necesarios

Personal laboral imprescindible



Nos mueve el compromiso

El compromiso eres tú

RIESGOS LABORALES DEL PERSONAL DE COCINA

| ERGONOMÍA | | |
|------------------------------------|---|---|
| RIESGO | FUENTE DE RIESGO | PELIGROS/DAÑOS |
| Carga de trabajo física | Adaptación de los puestos de trabajo. Alteraciones de la voz Desplazamientos continuos e inadecuados Falta de formación e información manejo manual de cargas Movimientos repetitivos Posturas inadecuadas Trabajo sentado o de pie | Fatiga física por desplazamiento Fatiga física por manejo de cargas Fatiga física por postura Lesiones músculo esqueléticas Tendinitis. |
| Ventilación y climatización | Adaptación de los puestos de trabajo Climatización inadecuada Corrientes y humedades en lugar de trabajo Disconfort Falta de formación e información Falta de mantenimiento | Afecciones musculares Catarros Gripes Resfriados |
| Iluminación | Adaptación de los puestos de trabajo Falta de formación e información Niveles inadecuados de iluminación | trastornos visuales Trastornos de la agudeza visual Trastornos visuales |

Todos somos necesarios

Personal laboral imprescindible



Nos mueve el compromiso

El compromiso eres tú

RIESGOS LABORALES DEL PERSONAL DE COCINA

| PSICOSOCIOLOGÍA | | |
|---------------------------------|---|---|
| RIESGO | FUENTE DE RIESGO | PELIGROS/DAÑOS |
| Carga mental de trabajo | Falta de formación e información Falta de realización personal Sobrecarga de trabajo | Fatiga mental |
| Organización del trabajo | Falta de autonomía en el trabajo Falta de coordinación Falta de formación e información Falta de medios humanos Falta de medios materiales Indefinición de los roles en el trabajo Inestabilidad laboral Monotonía del trabajo Organización de las tareas Tareas carentes de importancia y contenido | Aislamiento Ansiedad Crisis conyugales Depresión Fatiga Frustración Insatisfacción Insomnio Irritabilidad Trastornos digestivos y cardiovasculares Trastornos psicológicos Trastornos sexuales |
| Factores psicosociales | Características de la tarea Características individuales Estructura de organización Falta de formación e información. | Aislamiento Ansiedad Crisis conyugales Depresión Estrés Fatiga Frustración Insatisfacción Insomnio Irritabilidad Trastornos digestivos y cardiovasculares Trastornos psicológicos Trastornos sexuales |
| Factores relacionales | Falta de formación e información Relaciones con compañeros Relaciones con los alumnos Relaciones con familias Valoración social | Aislamiento Ansiedad Estrés Inhibición Insatisfacción Insatisfacción por las relaciones del trabajo |

Todos somos necesarios
Personal laboral imprescindible



Nos mueve el compromiso

El compromiso eres tú

RIESGOS LABORALES DEL PERSONAL DE COCINA

RECOMENDACIONES

Tienen como objetivo facilitar una serie de alternativas de actuación, ante situaciones de trabajo que no son las adecuadas, o que supongan algún riesgo para el trabajador/a, para sus compañeros u otras personas que acuden al centro educativo.

Cómo trabajadores ¿Qué derecho tengo en materia de prevención de riesgos laborales?

- A una protección eficaz en materia de seguridad y salud.
- A que el coste de las medidas de seguridad y salud no recaigan sobre los trabajadores.
- A una información directa e individualizada sobre los riesgos que nos afectan, sobre las medidas de protección y prevención, sobre las medidas de emergencia pertinentes.
- A efectuar propuestas de mejora a través de los órganos de representación y participación de los trabajadores.
- A la intimidad, dignidad y confidencialidad de toda información relacionada con nuestro estado de salud.
- La vigilancia periódica del estado de salud.
- A no ser destinados a puestos de trabajo que por nuestras características personales, estado biológico conocido o situación transitoria no respondamos a las exigencias psicofísicas de los respectivos puestos de trabajo, y ponernos en situación de peligro a nosotros o a otras personas.
- A la protección de la maternidad: Adaptación del puesto de trabajo o función, de manera que sea compatible con el estado de la trabajadora, para evitar repercusiones sobre el embarazo o lactancia. Se realizará de conformidad con las reglas y criterios que se apliquen en los supuestos de movilidad funcional, y tendrán efectos hasta el momento en que el estado de salud de la trabajadora permita su reincorporación al anterior puesto.
- Ausentarse del trabajo, con derecho a remuneración, para la realización de exámenes prenatales y técnicas de preparación al parto, previo aviso al empresario y justificación de la necesidad de su realización, dentro de la jornada de trabajo.
- A informar a los menores de 18 años y a sus padres o tutores de los posibles riesgos y medidas de protección.
- En caso de existir trabajadores temporales y los contratados por empresas de trabajo temporal, dispondrán del mismo nivel de protección que el resto.
- A participar en las cuestiones relacionadas con la prevención de riesgos laborales del centro educativo.
- A recurrir a la Inspección de Trabajo, presentando las denuncias pertinentes.

Como trabajador ¿Qué obligaciones tengo en materia de prevención de riesgos laborales?

- Velar por la seguridad y salud en el trabajo y por la de aquellas otras personas a las que pueda afectar la actividad profesional, de conformidad con su formación y las instrucciones del empresario o de la Administración Educativa competente.
- Con arreglo a su formación, y siguiendo las instrucciones recibidas, los trabajadores deberán, en particular:
 - Usar adecuadamente, las máquinas, aparatos, herramientas, sustancias peligrosas, equipos de transporte y, en general, cualquier otro medio con los que desarrollen su actividad.
 - Utilizar correctamente los medios y equipos de protección facilitados de acuerdo con las instrucciones recibidas.
 - No poner fuera de funcionamiento y utilizar correctamente los dispositivos de seguridad existentes o que se instalen.
 - Informar de inmediato a la dirección del centro, y a los trabajadores designados para realizar actividades de protección y de prevención, a cerca de cualquier situación, que, a su juicio, entrañe algún riesgo para la seguridad y salud de los trabajadores.
 - Contribuir al cumplimiento de las obligaciones establecidas por la autoridad competente.

RIESGOS LABORALES DEL PERSONAL DE COCINA

- Cooperar con la administración (empresa), para que pueda garantizar unas condiciones de trabajo que sean seguras y no entrañen riesgos.

Es importante añadir que, el incumplimiento de estas obligaciones tendrá consideración de “incumplimiento laboral” a los efectos de lo previsto en el artículo 58 del Texto Refundido del Estatuto de los Trabajadores o de “falta”, en su caso, conforme a lo dispuesto en la normativa de los funcionarios públicos o del personal estatutario al servicio de las Administraciones Públicas.

Cómo trabajador ¿Qué información sobre los riesgos laborales debo conocer?

Es básico que los trabajadores tengan información sobre los riesgos laborales que les afectan y cómo evitarlos.

Debemos saber que los trabajadores tenemos derecho a la realización de reconocimientos médicos específicos sobre los riesgos que nos afectan y a la confidencialidad de los resultados.

Tiene importancia que sepamos si se han hecho las evaluaciones de riesgos de las condiciones de trabajo preceptivas. Así como la existencia de los planes de emergencia y participar en los simulacros, conociendo así su funcionamiento y nuestra misión en su desarrollo.

¿Qué puedo hacer en caso de no tener información relacionada con los riesgos inherentes a mi puesto de trabajo?

La información sobre los riesgos debe ser facilitada por el empresario (en nuestro caso la administración), a través de la dirección del centro, del servicio de prevención o de quien designe para ello, incluyendo el delegado de prevención, si tiene delegada esta función.

¿Qué puedo hacer si no he recibido información relacionada con los riesgos inherentes a mi puesto de trabajo?

Es obligación del empresario o de la administración educativa competente, en nuestro caso, facilitar la formación necesaria para que los trabajadores conozcan y puedan evitar los riesgos que les afectan en el desarrollo de su trabajo. Los trabajadores podemos exigir esa formación, sin que suponga gastos económicos para nosotros y dentro del horario laboral.

¿Cómo puedo identificar si las condiciones de trabajo son adecuadas o no?

A partir del conocimiento de las condiciones de trabajo, y con sistemas de autoevaluación, que son métodos que se utilizan para poder “chequear” los puestos de trabajo en los centros educativos, con un sistema de preguntas que te permite discriminar las condiciones anómalas. Recomendamos su revisión aplicación para saber en qué aspectos se pueden establecer mejoras del puesto.

¿Qué puedo hacer si me encuentro ante un riesgo laboral?

En primer lugar, se debe informar a la dirección del centro de la situación anómala, y a continuación a los representantes de los trabajadores, (si lo hay al Delegado de Prevención o Comité de Seguridad y Salud).

La dirección del centro deberá informar al organismo competente, de dicha situación anómala.

También pediremos información, a los delegados sindicales (si los hubiere), a través de las Juntas de Personal y/ o Comités de Seguridad y Salud Laboral en caso de existir.

Por último, los trabajadores tenemos derecho de interponer denuncia ante la autoridad laboral correspondiente, la Inspección de Trabajo.

Es importante recordar que en el espíritu de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales es prioritaria la coordinación, cooperación y colaboración de todos los agente implicados en la tarea preventiva, y los trabajadores debemos participar en este sentido, por lo que aún teniendo la herramienta de la denuncia en nuestras manos, ésta debe ser utilizada como última alternativa, priorizando la participación y cooperación como mecanismo de resolución de conflictos.

