



LA PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN EL ÁMBITO COMERCIAL EVITA LAS EMERGENCIAS

La prevención de riesgos laborales debe integrarse en el proceso productivo de las empresas en todos sus niveles. Las ventajas humanas, sociales y económicas que esta integración supone son muy importantes, entre ellas cabe destacar:

- Mejora social de las condiciones de trabajo.
- Mejora de la imagen de la empresa (aumento de su competitividad).
- Disminución de las bajas laborales, que en las pequeñas empresas pueden afectar a la producción por falta de elementos productivos.
- Disminución de los costes de seguridad asociados a los accidentes.

EL LUGAR DE TRABAJO

Cuando nos referimos al comercio hemos de pensar en lugares de trabajo muy diversos, desde zapaterías, pequeñas tiendas de prendas de vestir, ultramarinos, bazares, ferreterías, fruterías, mercerías, pescaderías, etc., donde el trabajador desarrolla muy distintas funciones, venta y atención al público, reponedor, almacenero, limpieza..., de tal manera que se expone a una gran diversidad de riesgos.

Tendrán la consideración de establecimientos comerciales los locales y las construcciones o instalaciones de carácter fijo y permanente, destinados al ejercicio regular de actividades comerciales, ya sea de forma individual o en un espacio colectivo, e

independientemente de que se realice de forma continuada o en días o en temporadas determinadas, quedando incluidos los quioscos y, en general, las instalaciones de cualquier clase que cumplan dicha finalidad y siempre que tengan el carácter de inmuebles, según el Código Civil. Condiciones que deben cumplir:

- El local dispondrá de adecuada iluminación, ventilación, temperatura y humedad.
- Dotación de agua potable, así como adecuada eliminación de aguas residuales.
- El pavimento y las paredes del local serán adecuados y de fácil limpieza.
- Dotación de aseos proporcional al número de trabajadores.
- Cada aseo tendrá ventilación directa o forzada al exterior. Las paredes estarán alicatadas o revestidas de material impermeable fácilmente lavable hasta los 2m. de altura, con una superficie mínima de 1m. por 1,20m.
- Cada aseo estará dotado con espejo, lavabo con agua corriente (caliente si es necesario), inodoro, jabón líquido, papel higiénico, secamanos o toallas individuales, cierre interior y percha.
- En caso de precisar vestuarios para trabajadores, estarán provistos de asientos y armarios o taquillas individuales.
- La altura libre de piso mínima de la zona destinada a ventas será de 2,70m. En el resto de dependencias será de 2,20m.
- Los comercios situados exclusivamente en planta sótano o planta primera deberán contar con acceso directo desde el exterior.



RIESGOS Y MEDIDAS DE PREVENCIÓN

La variedad de establecimientos y oficios que forman parte de este sector, no permite realizar un desarrollo detallado de cada riesgo por tareas, sin caer en un documento demasiado largo y extenso, así como con abundantes repeticiones.

Por tanto, vamos a ver los riesgos específicos más comunes del sector comercio al por menor y las medidas preventivas aplicables a los mismo

- Caída de personas al mismo nivel.
- Caída de personas a distinto nivel.
- Caída de objetos por manipulación.
- Caída de objetos desprendidos y/o por desplome.
- Golpes y cortes por objetos o herramientas.
- Golpes, cortes y contactos con elementos móviles de equipos de trabajo.
- Sobreesfuerzos.
- Exposición a temperaturas extremas.
- Exposición a agentes biológicos.
- Manipulación de productos químicos.
- Riesgo de atraco.

CAÍDAS AL MISMO NIVEL.

Esto puede ocurrir en cualquier comercio pero con más motivos en aquellos donde podamos encontrar grasas, restos de alimentos o líquidos en el suelo como, por ejemplo, las pescaderías y las carnicerías. Para evitarlo se deberá mantener el espacio limpio y libre de obstáculos (aparatos, cables, restos de



alimentos, etc.). Lo más aconsejable es que las operaciones de limpieza se realicen en ausencia de los clientes y trabajadores. De no ser así, se deberá señalar que el suelo está mojado. Muy importante es el uso de calzado antideslizante.

CAÍDAS A DIFERENTE NIVEL

Es muy común encontrar en los establecimientos escaleras fijas de acceso entre niveles o bien, la utilización de escaleras de mano para acceder a zonas elevadas o en su defecto, sillas, cajoneras, etc. Un buen consejo es mantener la escalera en un correcto estado de orden y limpieza, aunque parezca obvio debemos recordarlo para evitar accidentes. Además, se debe comprobar la estabilidad de la escalera, utilizarse sólo por una persona, mantener los dos pies posados, etc.

CAÍDA DE OBJETOS POR SU MANIPULACIÓN

Un objeto manejado por el trabajador puede precipitarse al suelo pudiendo causarse lesiones. Este riesgo es debido a una deficiente sujeción en la manipulación de cajas, herramientas, etc.

Es indispensable informar y formar a los trabajadores sobre la forma de manipular los materiales y herramientas.

CAÍDA DE OBJETOS DESPRENDIDOS Y/O POR DESPLOME.

La mercancía almacenada que se guarda antes de sacarlo a la venta se suele colocar en pila o en estanterías. Esta posición puede ser peligrosa porque puede vencer y caerse sobre algún trabajador. Las estanterías deben revisarse periódicamente, comprobando que se encuentren en óptimas condiciones y poniendo especial atención en golpes, zonas deterioradas, tornillos sueltos, etc.

GOLPES Y CORTES POR OBJETOS O HERRAMIENTAS

La utilización de tijeras, cuchillos, loncheadoras, picadoras, etc. puede herir a los trabajadores mientras llevan a cabo su labor, para evitar cortes se debe utilizar cada herramienta exclusivamente para la función para la que ha sido diseñada. También es importante que cuando las

herramientas no se estén utilizando, se protejan los filos y puntas, y se guarden limpias y en buen estado en los lugares asignados. En aquellas situaciones donde sea necesario se deberá utilizar guantes especiales para la función realizada.

SOBRESFUERZOS

Normalmente, el pequeño comercio cuenta con poco personal que realiza todo tipo de funciones, entre ellas, cargar la mercancía. Esto provoca, la adopción de posturas forzadas motivadas por la manipulación manual de cargas. En estos casos se debe manipular las cargas con la ayuda de medios mecánicos, o en su defecto, solicitar la ayuda de un compañero. Es indispensable conocer las posturas más adecuadas para levantar peso.

EXPOSICIÓN A TEMPERATURAS EXTREMAS

Las cámaras frigoríficas en comercios como fruterías, carnicerías o pescaderías, deben disponer de sistema de apertura desde el interior y/o sistema de alarma, así como de alumbrado de emergencia y una señal luminosa que indique la existencia de personas en su interior. A los trabajadores que presten servicio en esas cámaras se les debe instruir sobre cómo comportarse en caso de escape o fuga de gases. También, se debe dotar al personal cuyas manos hayan de entrar en contacto con sustancias muy frías de guantes o manoplas de material aislante del frío.

EXPOSICIÓN A AGENTES BIOLÓGICOS

En aquellos comercios cuya actividad conlleva un contacto con animales, con productos de origen animal o con productos de origen vegetal, existen ciertos riesgos relacionados con la exposición a

agentes biológicos durante el trabajo. Principalmente, las medidas preventivas a adoptar se basan fundamentalmente en el establecimiento de medidas higiénicas y vigilancia de la salud. La empresa debe poner a disposición de los trabajadores reconocimientos médicos dentro del programa de vigilancia de la salud establecido, en los que se contemple la existencia de exposición a agentes biológicos como riesgo inherente al puesto de trabajo.

MANIPULACION DE PRODUCTOS QUÍMICOS.

Esto ocurre cuando los propios trabajadores son quienes realizan las labores de limpieza del centro de trabajo. Es muy ventajoso instruir a los trabajadores en el correcto manejo de los productos químicos y cuidar que todos los productos estén correctamente etiquetados.

RIESGO DE ATRACO

Este riesgo puede presentarse en cualquier tipo de comercio, para ello, se debe disponer de mecanismos de seguridad y protección frente a atracos. Así como normas de actuación ante este tipo de situaciones.

CONCLUSIONES

A través de un buen sistema de prevención de riesgos laborales podemos minimizar los riesgos y por ende las consecuencias negativas sobre las personas, en esta labor existen dos actores fundamentales, el empresario y el trabajador:

- El empresario: tiene el deber correlativo al derecho de los trabajadores a una protección eficaz en materia de seguridad e higiene.
- El trabajador: deber de cooperación con el empresario para la protección de su salud y la de terceros. Le corresponde a cada trabajador "velar, según sus posibilidades, por su seguridad y salud en el trabajo y por la de aquellas personas a las que pueda afectar su actividad profesional". ■

