

EJEMPLO DE UTILIZACIÓN DE LA GUÍA DE CONCERTACIÓN DÉPARIS EN UNA COCINA COLECTIVA



**Autors: Dr R. Leroy Médecin du travail, SPMT, Bélgica
Prof. J. Malchaire (UCL) Bélgica**

Traductor: P. Barrau (COIAR) España

1.- Presentación de la empresa.

La cocina está instalada en un edificio ligero construido a finales de los años 60 y previendo que se utilice durante 10 a 20 años esperando unos nuevos locales. Se dan la falta de medios, la cocina se utiliza siempre tal cual. Los locales están alquilados de forma que el empleador no es el propietario.

La cocina colectiva emplea a 7 personas

2.- La demanda y las afecciones de la empresa

El personal se queja de sus condiciones de trabajo. Y pone sobre todo en evidencia una humedad de aire inconfortable y una condensación de agua sobre todos los planos de trabajo comprendiendo el suelo, lo que lo hace deslizante y peligroso. La causa de estos inconvenientes es el funcionamiento insuficiente de la campana de la cocina que no aspira muchos de los vapores originados por la cocción de alimentos.

Durante la visita periódica de los locales, otros problemas numerosos se han detectado. Las condiciones no se han juzgado satisfactorias y, más que un simple estudio del problema de humedad, un análisis en profundidad de estos puestos se han propuesto al empleador que ha aceptado enseguida.

3.- Introducción de la guía de concertación Déparis

3.1 Elección de la guía de concertación Déparis.

El médico de trabajo ha propuesto realizar este análisis con la guía de concertación Déparis, reuniendo a los trabajadores para determinar sus necesidades y las modificaciones a realizar con respecto a la situación actual.

El acuerdo se ha dado conjuntamente por el empleador y los representantes de los trabajadores.

3.2 Información para la dirección sobre los objetivos y compromisos de la misma teniendo en cuenta los resultados.

El propietario y el empleador se comprometen a tener en cuenta los resultados de este análisis del puesto...en el límite de las posibilidades financieras. El propietario ha indicado su acuerdo para realizar las modificaciones en tanto que sean estructuradas, coherentes y mejoren la situación en su conjunto.

3.3 Definición de un pequeño grupo de puestos formando una "situación de trabajo".

Aunque las quejas se focalicen sobre la campana, se ha decidido llevar el estudio sobre el conjunto de la cocina y de sus anexos. El médico de trabajo fue invitado a realizar el papel de coordinador porque es exterior al servicio y tienen un conocimiento mejor la metodología.

3.4 Adaptación de la guía Déparis a la situación de trabajo

Se utilizó una guía desarrollada para las cocinas. Una primera reunión fue organizada con dos trabajadores y el jefe de cocina con el fin de presentarle la guía y adaptarla eventualmente. Antes del encuentro, el médico había aportado pequeñas adaptaciones de lenguaje a la guía. A lo largo de la reunión de una media hora, la guía fue repasada, cada uno tenía conocimiento de su estructura y de su contenido. Pocos cambios fueron juzgados necesarios.

3.5 Reunión en un local tranquilo cerca de los puestos de trabajo

Cinco trabajadores aceptaron participar, incluido la jefa de cocina. El director participa igualmente

La reunión de discusión fue organizada un miércoles, día en que los trabajadores están más disponibles puesto que preparan la comida próxima pero no la sirven. Se tuvo en el restaurante adyacente con la posibilidad de volver regularmente a la cocina para apoyar determinados comentarios.

El médico del trabajo reexplica el origen y el objetivo del estudio así como el procedimiento

Los trabajadores expresan las dudas en cuanto a las posibilidades reales de cambios, las demandas precedentes no han sido atendidas. El empleador reitera su compromiso y el del propietario de cambiar las cosas si se establece un programa bien estructurado.

3.6 Discusión.

Cada punto fue recorrido sucesivamente tratando de determinar, como pide la guía Déparis, lo que puede hacerse de entrada para mejorar la situación y lo que debe analizarse con más detalle para obtener unas soluciones duraderas. Las estimaciones de de renovación o si evolucionarían hacia una nueva construcción.

3.7 Después de la reunión.

Después de la reunión, el documento de síntesis preparado por el médico de trabajo fue vuelto a discutir con la jefa de cocina que no emite ninguna objeción, ni propone correcciones. Fue seguidamente enviada y presentada al director y al propietario de los edificios.

3.8 Seguimiento del estudio para los problemas no resueltos, factor por factor, mediante el método de nivel 2, Observación, de la estrategia Sobane.

Los estudios suplementarios necesarios serán realizados por el propietario de los edificios (organismo que emplea los arquitectos, consejeros de prevención, electricistas, ergónomos...).

4.- Cuadro de síntesis.

4.1 Cuadro sinóptico.

1.- Los locales y zonas de trabajo	☹️
2.- La organización del trabajo	☹️
3.- Los accidentes de trabajo	☹️
4.- Los riesgos eléctricos y de incendio	☹️
5.- Los mandos y señales	☹️
6.- El material de trabajo, las herramientas, las máquinas	☹️
7.- Las posiciones de trabajo	☹️
8.- Los esfuerzos y las manutenciones	☹️
9.- La iluminación	☹️
10.- El ruido	😬
11.- La higiene atmosférica	☹️
12.- Los ambientes térmicos	☹️
13.- La autonomía y las responsabilidades individuales	😊
14.- El contenido del trabajo	😊
15.- Los problemas de tiempos	😬
16.- Las relaciones de trabajo entre el personal y con los mandos	😊
17.- El entorno psicosocial.	😬

4.2 Inventario de propuestas de mejora y de estudios complementarios a realizar



4.2.1. Propuestas de mejoras inmediatas



1	Reparar las fugas de gas así como los pilotos de encendido en las duchas.
2	Procurar un escabel estable, conforme a las normas actuales (CE- escalones con barra de apoyo)
3	Reparar las fugas de agua en los grifos para evitar un cierre de las tuberías generales en cada uso
4	Repartir guantes aislantes, cubriendo todo el brazo permitiendo tomar fácilmente las bandejas del horno
5	Colocar termómetros adecuados en los frigoríficos y congeladores
6	Limpiar el contenedor exterior de basuras
7	Tener carretillas para soportar y elevar los cubos inmóviles y el material de limpieza con prensas de trapos
8	Reemplazar las luminarias oxidadas
9	Mejorar el funcionamiento de los recipientes desgrasadores
10	Reemplazar la rejilla de evacuación del agua situada en el suelo a lo largo de las duchas, que están deterioradas
11	Colocar una extinción automática sobre las freidoras
12	Eliminar la causa de la humedad de las paredes

4.2.2 Aspectos a estudiar

1	<p>Revisar la disposición de la cocina teniendo en cuenta los elementos siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Local suplementario</u> para instalar un autoservicio caliente • <u>Vías de circulación</u> suficientemente anchas para pasar sin molestias con las carretillas, sin molestar a otros • <u>Carros</u> próximos a los puestos de trabajo para poder trasladar fácilmente los platos, fuentes... • <u>Lavavajillas</u> accesible a los carros a los emplazamientos de carga y descarga • <u>Espacio</u> suficiente para que los carros no sean molestos para el paso • <u>Organización de un circuito</u> que impida el cruce de la vajilla limpia y sucia • <u>Acceso</u> de los carros a la proximidad de los lavaderos de vajilla • <u>Vestuarios</u> (hombres y mujeres separados) con armarios individuales de 2 compartimentos para que las ropas de trabajo y civil no se toquen. Este vestuario ha de estar caliente y ventilado (presencia de ventanas) • <u>Almacenes</u> situados en locales adyacentes donde las carretillas y polipastos pueden circular para disminuir las idas y venidas. El almacén debe disponer de una salida al exterior con puesta de doble hoja y un plano inclinado, para permitir de depósito de pallets directamente en el interior durante la descarga de camiones. • <u>Puestos de trabajo</u> más accesibles (el horno vertical y la cámara fría se estorban mutuamente) • Posible acceso de las carretillas al interior de <u>la cámara fría</u> para disminuir las manutenciones: plano inclinado amovible o no según la necesidad de paso delante de la cámara fría • <u>Lava manos</u> bien localizado, accionable con la rodilla o con el pie y acompañado de distribuidores de jabón líquido y de papel seca manos de uso único. • <u>Compartimentación de los locales</u> con paredes y puertas RF verificado por el servicio de incendios y adaptadas a las cocinas colectivas.
2	<p>Revisar las instalaciones siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Cuadro eléctrico</u> verificado por un organismo reconocido, con fusibles y disyuntores • <u>Instalación eléctrica</u> más potente con suficientes tomas de corriente sin multitomas • <u>Iluminación</u> suficiente en cada puesto de trabajo reemplazando y revisando la localización de las luminarias encima de los puestos • <u>Instalación de gas</u> más potente verificada por un organismo reconocido • <u>Presión de agua</u> mayor en los grifos • <u>Recipientes desengrasadores</u> permitiendo la eliminación completa de la grasa sin acumulación • Correcta <u>evacuación del agua</u> usada sin reflujos por los diferentes desagües del suelo y fregaderos • <u>Sistema de extracción de aire</u> (campanas) suficientes para extraer todos los vapores (de condensación sobre las superficies más frías (ventanas) y para mejorar el confort del trabajo. • <u>Suelo</u> antiderrapante incluso cuando está húmedo.
3	<p>Reemplazar el material siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Con urgencia, <u>la cortadora</u>: hojas de calidad y afiladas, con garantía • <u>La sartén</u> a gas: pues es peligrosa en el momento del encendido y el revestimiento de cocción viejo y ennegrecido • <u>La cocina</u> a gas : prever 6 bocas adaptadas al tamaño de las cacerolas grandes • <u>El robot</u> de legumbres: más manejable y más ligero • <u>La peladora</u> con un sistema de vertido de las patatas peladas directamente al fregadero • <u>Los fregaderos</u>: de una profundidad que permita la introducción de las cacerolas y el trabajo sin flexión continuada del tronco
4	<ul style="list-style-type: none"> • Organizar una formación en manutención
5	<ul style="list-style-type: none"> • Designar una persona de confianza en el establecimiento, conforme a la ley sobre seguridad en el trabajo
6	<ul style="list-style-type: none"> • Crear un sistema de llamada a los trabajadores en caso de ausencia de alguno de ellos.

4.3 Cuadros detallados

1.- Locales y zonas de trabajo	
<p>Principales problemas identificados:</p> <p>Las vías de de circulación (para personas y vehículos)</p> <ul style="list-style-type: none"> ♦ Acceso al almacén difícil, las personas ocupadas en la limpieza de legumbres deben desplazarse para liberar los residuos <p>Los accesos a las zonas de trabajo</p> <ul style="list-style-type: none"> ♦ Lavavajillas: acceso molesto por las carretillas ♦ Local de autoservicio: puerta simple y no batiente muy estrecha para el acceso cómodo con las carretillas ♦ Acceso imposible al mismo tiempo al horno y a la cámara fría pues las dos puertas se molestan una a la otra. <p>Las acumulaciones</p> <ul style="list-style-type: none"> ♦ No hay sitio para el emplazamiento de las carretillas. Estas carretillas molestan el paso sin cesar y son continuamente cambiadas de lugar <p>El mantenimiento técnico y doméstico: Repintar los locales sucios.</p> <p>Los residuos: Los recipientes desengrasadores funcionan mal, la grasa se acumula pues y retrocede</p> <p>Los suelos: Irregularidades que crea vibraciones en las carretillas</p> <ul style="list-style-type: none"> ♦ Los recubrimientos del suelo antiderrapante que no aseguran su función pues si se moja el suelo, es muy deslizante. <p>Los locales sociales: no hay vestuarios para los trabajadores de esta cocina; no hay duchas.</p>	
<p>A mejorar:</p> <ul style="list-style-type: none"> ♦ Funcionamiento de los recipientes desengrasadores ♦ Desplazar el almacén hacia un lugar accesible con los aparejos ♦ Desplazar el lava vajillas ♦ Modificar el emplazamiento del horno vertical ♦ Reemplazar el suelo actual por un revestimiento más antiderrapante incluso mojado ♦ Crear un vestuario con taquillas individuales para cada trabajador ♦ Instalar una ducha 	

2.- La organización del trabajo	
<p>Principales problemas identificados</p> <p>La organización del trabajo</p> <ul style="list-style-type: none"> ♦ El plan de trabajo general es elaborado por la jefa de cocina de acuerdo con otros trabajadores ♦ Plan claro y satisfactorio <p>La planificación del trabajo: Está asegurado una vez por todas por la jefa de cocina y satisface a todos los trabajadores</p> <p>El aprovisionamiento de los puestos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ♦ Dificultad para procurarse los comestibles que se encuentran en los diferentes almacenes → aumenta los desplazamientos ♦ Lavavajillas: insuficientemente colocados para poner la vajilla limpia y sucia sin tener que desplazarse sin parar. Además la vajilla limpia y sucia se cruzan lo que origina problemas de higiene 	
<p>A mejorar</p> <ul style="list-style-type: none"> ♦ Modificar el emplazamiento de los almacenes y colocarlas en un local o en un grupo de lugares adyacentes los unos con los otros ♦ Desplazar el lavavajillas. Crear un circuito de vajilla limpia y sucia para que no se crucen. 	

3.- Los accidentes de trabajo

Principales problemas identificados:

La ropa de trabajo y equipos de protección individual (EPI).

- ♦ No hay guantes aislantes para retirar los platos del horno
- ♦ La ropa de trabajo está a disposición de los trabajadores y mantenido por el empleador
- ♦ Los trabajadores disponen de calzado reforzado en los dedos y antiderrapante

Las caídas de altura: Escalera inestable a reemplazar

Las caídas a pie llano:

- ♦ Desagües rotos: riesgo de caída y de torsión del pie

Los riesgos mecánicos:

- ♦ Heridas: paso hacia la cámara fría a partir de la cocina.

A mejorar:

- ♦ Procurar guantes aislantes que permitan una toma sin peligros pero que cubran el brazo entero
- ♦ Procurar una escalera estable y adecuada
- ♦ Reemplazar la rejilla de protección de los desagües
- ♦ Heridas: revisar la disposición de la cocina.



4.- Los riesgos eléctricos y de incendios

Los principales problemas identificados:

Los riesgos eléctricos

La instalación eléctrica general:

- ♦ Insuficiente: los plomos saltan cuando se utilizan varios aparatos eléctricos
- ♦ Número de tomas de corriente insuficiente: donde se utilizan las tomas múltiples
- ♦ Cuadro eléctrico: antiguos fusibles sin disyuntor.

El riesgo de incendios y explosiones

Las fuentes:

- ♦ Llama proyectada de 20 a 30 cm durante el encendido de la sartén a gas
- ♦ No hay presión de gas suficiente para poder encender a la vez el agua caliente, la sartén y las duchas por ejemplo
- ♦ Fugas de gas a nivel de las duchas: cuando no se utilizan, se cierra el paso de gas

Los medios de lucha:

- ♦ No hay extinción automática de las freidoras
- ♦ Cobertura anti fuego presente y en proximidad de la freidora
- ♦ Extintores en orden

Compartimentación de los locales, escaleras: Cocina en un RTG (tabiques no resistentes al fuego)

Las consignas en caso de incendio: si

La señalización: Señalización de las salidas de emergencia en orden

A mejorar:

- ♦ Instalar una extinción automática en las freidoras
- ♦ Reparar la fuga de gas a nivel de la llegada del gas de las duchas
- ♦ Prever una formación para llevar los EPI
- ♦ Revisar la instalación eléctrica general y reforzarla si es necesaria
- ♦ Instalar tomas de corriente suplementarias
- ♦ Revisar la compartimentación de los locales (puertas RF, resistencia al fuego de los tabiques...)
- ♦ Revisar la instalación de gas



5.- Los mandos y señales

Principales problemas identificadas:

Las ordenes de trabajo:

- ♦ Cada uno sabe lo que debe de hacer.
- ♦ Trabajo organizado una vez para siempre por la jefa de cocina.
- ♦ Órdenes dadas oralmente al equipo.

Las señales (pantallas, lámparas...) y los mandos

- ♦ Agua caliente: presión del agua insuficiente y caudal de gas irregular: necesita manipular las compuertas del gas sin cesar
- ♦ Grifos: fugas, donde se necesita abrir o cerrar el paso general cada vez que se utiliza el grifo de agua
- ♦ Duchas: testigo luminoso no funciona.

Su localización:

- ♦ Testigo de la sartén a gas: mal colocado, a 50 cm del suelo y se debe mirar desde la sartén
- ♦ Conducto de gas de la sartén: Difícil acceso detrás de la sartén
- ♦ Conducto de gas de las duchas: Lo mismo

Sus características:

- ♦ ♦Antigua sartén de manipulación peligrosa

A mejorar:

- ♦ Reparar las fugas antes de la llegada del agua
- ♦ Reparar los testigos de encendido de las duchas
- ♦ Reparar las fugas de gas en las tuberías de las duchas
- ♦ Reemplazar la antigua sartén
- ♦ Hacer revisar la instalación de gas por un organismo reconocido



6.- El material de trabajo, las herramientas, las máquinas.

Principales problemas identificados

El material, herramientas y máquinas,...:

- ♦ No hay lavamanos en la cocina
- ♦ Sartén antigua: dificultad y riesgo de quemadura en el encendido
- ♦ Cortadora: hojas usadas, riesgo de corte y aumento de la fuerza necesaria en su utilización
- ♦ Robot de legumbres y purés: muy pesado, antiguo, rallador muy usado,...: Dificultad para manipularlo, riesgo de caída sobre el manipulador.
- ♦ Peladora de patatas: oxidada y se necesita una elevación de cargas por encima de los hombros.
- ♦ Campanas: oxidadas y no funcionan
- ♦ Rociando de agua sobre las ventanas, suelo,...
- ♦ Caída de trozos de pintura y de material oxidado en el aceite de las freidoras.
- ♦ Agua
 - Presión insuficiente (no se puede hacer correr el agua en dos grifos a la vez)
 - Agua caliente: se llenan primero dos cubos de agua fría antes de que el agua salga caliente
- ♦ Recipientes desengrasadores: acumulación de la grasa y su rechazo
- ♦ Recipientes en los lavaderos vajilla y legumbres: muy profundos y muy pequeños para colocar allí una cacerola
- ♦ Cocina.
 - Oxidada
 - Puerta del horno relativamente pesada, se cierra sola, atrapamiento y quemadura de las manos
 - Horno vertical: toma difícil de las placas del horno, sobre todo la placa superior
 - Proyección de gotitas de grasa durante la cocción de la carne
 - Bocas muy pequeñas con respecto a las cacerolas: las llamas se apagan por falta de oxígeno. Actualmente se ha resuelto este problema elevando las cacerolas; peligro de desprendimiento de gas y formación de CO durante una mala combustión de gas
 - Bocas muy poco numerosas.

A mejorar

- ♦ Reemplazar la cocina o permitir un bloqueo en posición abierta de la puerta de su horno y adaptarla a la utilización de grandes cacerolas
- ♦ Reemplazar de la cortadora o, al menos, reemplazar las hojas
- ♦ Instalar un lava manos en la cocina con mando a pie, o con la rodilla y acompañada de distribuidores de jabón líquido y de toallas de papel de uso único
- ♦ Reemplazar la sartén
- ♦ Reemplazar el robot de puré por uno más ligero y más manejable
- ♦ Reemplazar la peladora por un sistema donde las patatas peladas son enviadas automáticamente a la fregadora de lavado
- ♦ Revisar o reemplazar todo el sistema de aspiración de aire por campanas de aspiración
- ♦ Revisar la llegada de agua para permitir un paso más cómodo
- ♦ Hacer más eficaces los recipientes desengrasadores
- ♦ Revisar la profundidad de los recipientes de los lavaderos de vajillas y legumbres.



7.- Las posiciones de trabajo

Principales problemas identificados:

La repetición de los mismos movimientos: Pelado de patatas, limpieza de legumbres, cocción de la carne...

Las posiciones de trabajo:

- ♦ Vajilla y legumbres: cervicales flexionadas durante la mayor parte del trabajo
- ♦ Cortadora: posición de utilización inconfortable (tronco inclinada y presión importante ejercida por las hojas usadas)

Las alturas de trabajo: Recipientes de los fregaderos muy profundos → tronco muy inclinado

El trabajo de pie

- ♦ Apoyo de las caderas y de los antebrazos

A mejorar:

- ♦ Revisar la profundidad de los recipientes de los lavaderos



8.- Los esfuerzos y las mantenciones

Principales problemas identificados:

Los movimientos y esfuerzos:

- ♦ Por sacudidas cuando llega el camión de mercancías
- ♦ Rápidos pues esto viene a sumarse al trabajo habitual

Los esfuerzos de las manos:

- ♦ Torsión de muñecas
 - Limpieza. no hay carretillas con prensa trapos
 - Cortadora: funciona mal → presión sobre las manos – muñecas en hiper extensión
 - Carga de los sacos de patatas: tomarlos para colocarlos en la peladora

Las cargas:

- ♦ Pesados y difíciles de coger (ejemplo: sacos de patatas, conservas envueltas en conjunto, sacos de legumbres (cajas de carne: agarres adecuadas)
- ♦ Inclinación del tronco cada vez que se coja del suelo hasta la carretilla y seguidamente de la carretilla al lugar de almacenamiento

Las ayudas mecánicas:

- ♦ Almacenes inaccesibles para el camión de alimentos si no las carretillas podrían depositarlos en el interior.
- ♦ Polipasto con plataforma elevable disponible pero inutilizable pues no es posible recorrer el dédalo de corredores estrechos hacia los almacenes.
- ♦ Cámara fría: el escalón no permite meter la carretilla en el interior.

La formación: No hay formación sobre la mantención

La fatiga al final de la jornada: Lumbalgias frecuentes

A mejorar:

- ♦ Procurar una carretilla con un sistema de limpieza y una prensa de trapos para el mantenimiento de los suelos
- ♦ Organizar una formación en la manutención
- ♦ Llevar las mercancías directamente a los almacenes: adaptar la puerta y los accesos al almacén para que los pallets puedan ser colocadas allí + almacenes en lugares adyacentes y accesibles a polipastos con plataforma elevadora
- ♦ Estudiar una posición ideal para la peladora de patatas + ayuda a la manutención
- ♦ Instalar un plano inclinado a la entrada de la cámara fría para permitir poner allí la carretilla



9.- La iluminación

Principales problemas identificados:

La iluminación en los locales:

- ♦ Insuficiente (Almacenes, sartenes, freidoras) todos los TL no funcionan
- ♦ La iluminación de día y la vista al exterior: OK

Sombras en el trabajo

- ♦ No hay iluminación en cada puesto
- ♦ Sombra y sin visibilidad para la limpieza y la preparación de las legumbres y en el lavavajillas.

La vista sobre el exterior:

- ♦ Ventanas opacas por la condensación

Las luminarias:

- ♦ En muy mal estado y numerosos TL faltan

A mejorar:

- ♦ Reemplazar las luminarias
- ♦ Instalar luminarias encima de cada puesto de trabajo (lavavajillas, duchas, preparación de las legumbres, fregadero de vajilla, fregadero de las legumbres, sartenes, freidoras...)
- ♦ Reemplazar la campana.



10.- El ruido

Principales problemas identificados:

Las máquinas o instalaciones ruidosas:

- ♦ La campana es muy ruidosa y se necesita elevar la voz para comunicarse cuando funciona
- ♦ Desplazamiento ruidoso de las carretillas a causa del revestimiento del suelo.

A mejorar:

- ♦ Revisar todo el sistema de extracción del aire y de la humedad (campanas)
- ♦ Encontrar un revestimiento del suelo más antiderrapante y menos irregular (menos gruesos los resaltes)



11.- La higiene atmosférica y riesgos químicos y biológicos.

Principales problemas identificados

Los riesgos químicos y biológicos

- ♦ Las fichas técnicas y toxicológicas están guardadas por la cocinera en jefe que da las explicaciones a los trabajadores cuando se utiliza un nuevo producto (Productos según las normas HACCP)
- ♦ Intoxicación de CO si hay mala combustión del gas durante la utilización de la cocina.

Los almacenes: Alimentos y productos de mantenimiento bien separados

Los vapores: Mal evacuados pues la campana funciona mal

Los residuos: El contenedor está muy sucio: olor en verano

Los EPI: Guantes para cambiar el recipiente del producto de aclarado del lavavajillas y para la limpieza

La higiene:

- ♦ Moho en los almacenes de alimentos
- ♦ Olor y humedad debidos al mal funcionamiento de la campana
- ♦ Cruce de la vajilla limpia y sucia a nivel de lavavajillas y de fregaderos.
- ♦ Rebose de la alcantarilla: El agua que sale del lavado de las patatas rebosa a nivel del desagüe adyacente
- ♦ No hay termómetros en los congeladores para llegar a una Tª óptima para la conservación de los alimentos.

La renovación de aire:

- ♦ Insuficiente: las campanas no funcionan
- ♦ Olor de alcantarillas.

A mejorar:

- ♦ Hacer más eficaces los recipientes desengrasadores
- ♦ Colocar termómetros adecuados en los refrigeradores y congeladores para asegurar una tª optima para la conservación de los alimentos.
- ♦ Hacer limpiar el contenedor de basuras exterior
- ♦ Revisar todo el sistema de extracción de aire y de humedad (campanas)
- ♦ Humedad de los muros en los almacenes a estudiar + si se instala el vestuario en este lugar, instalación de un calefactor
- ♦ Modificación del emplazamiento del lavavajillas y creación de un circuito no permitiendo el cruce de la vajilla limpia y sucia
- ♦ Revisar de la evacuación de las aguas usadas.



12.- Las ambientes térmicos

Principales problemas identificados:

La temperatura:

- ♦ Muy elevada en verano sobre todo al lado de las sartenes y las ventanas no pueden abrirse por una cuestión de higiene (insectos)

La humedad:

- ♦ Cocina: muy importante en el punto en que el vapor de agua se condensa y chorreando sobre las ventanas y otras superficies
- ♦ Almacenes: mohos debidos a la humedad de los muros.

A mejorar:

- ♦ Estudiar la posibilidad de colocar el lavavajillas en el lugar de las sartenes actuales, lo que permitiría la apertura de las ventanas y la colocación de estores en las ventanas de esta fachada
- ♦ Revisar la humedad de los muros en los almacenes.



13.- La autonomía y las responsabilidades individuales

Principales problemas identificados:

Los procedimientos de trabajo: Claros y conocidos

Grado de iniciativa: parece correcto a los trabajadores

La autonomía: parece correcta a los trabajadores

Las circunstancias de trabajo: malas a nivel de los lugares, pero muy buena a nivel del entendimiento del equipo

El nivel de atención: podría disminuirse si ciertas causas de accidente son suprimidas (ejemplo: sartenes, suelo deslizante, robot de las legumbres poco manejables,...)

El reparto de trabajo: Los imprevistos así como el reparto del trabajo son organizados por la jefa de cocina.

Las responsabilidades:

- ♦ Les parecen correctas a los trabajadores
- ♦ Las responsabilidades y la carga mental parecen importantes para la jefa de cocina. Todas las decisiones deben ser tomadas por ella (pedidos, facturas, llamada de un mecánico, contacto con los representantes y la jefatura...)

A mejorar:

- ♦ Mejorar las condiciones de trabajo (ver más arriba) para disminuir los imprevistos potenciales (averías de material)



14.- El contenido del trabajo

Principales problemas identificados

El interés del trabajo: Interesante y diversificado

Las competencias: OK

Informaciones y formación: Sobre los riesgos y la prevención + sobre las nuevas normas: falta de tiempo

La carga emocional: no muy pesada

A mejorar:

- ♦ Ordenar las causas que hacen más pesados del trabajo (ver más arriba)
- ♦ Organizar la formación sobre la prevención de accidentes de trabajo, las nuevas normas de seguridad,...



15.- Los problemas de tiempos

Principales problemas identificados:

Los horarios y el programa de trabajo

- ♦ Conocidos con suficiente antelación, pero poco flexible
- ♦ Los detalles imprevistos, tiempo insuficiente y estrés

El ritmo de trabajo: trabajo retrasado difícil de absorberse

La autonomía de grupo:

- ♦ Dificultades para recuperar las horas extraordinarias. Una ausencia fuera de las vacaciones escolares es muy difícil

Las interrupciones en el trabajo: pocas veces autorizadas

Las pausas

- ♦ Poco numerosas
- ♦ Sin pausas cuando un trabajador está ausente
- ♦ El trabajo debe estar terminado a una hora prevista, cualquiera que llegue. Esto es lo que crea el estrés. En caso de personal ausente, el retardo de las entregas,... todos los trabajadores se ponen a disposición de la jefa de cocina quien debe gestionar la situación. Los días de entrega, se deben transportar los alimentos a los almacenes y se pierde tiempo

A mejorar:

- ♦ Ver la posibilidad de establecer una rotación para prever una persona que se pueda avisar en caso de problema.
- ♦ Desplazar las reservas y permitir el aprovisionamiento directamente en los locales para disminuir el tiempo de almacenamiento
- ♦ Mejorar las condiciones materiales de trabajo para disminuir los imprevistos



16.- Las relaciones de trabajo entre el personal y con la jefatura

Principales problemas identificados:

Las comunicaciones durante el trabajo: Posibles

Ayuda mutua entre trabajadores necesaria para la buena marcha del trabajo, por problemas de trabajo

La jefatura: conocida, apreciada y respetada

Las relaciones con la jefatura:

- ♦ En caso de problema, se dirige primero a la jefa de cocina, después al administrador, luego al jefe del establecimiento. (vía jerárquica respetada)

Las sugerencias y críticas de los trabajadores: entendidas y tenidas en cuenta

Las evaluaciones: Son informales, orales y bastante positivas.

A mejorar: -



17.- El entorno psicosocial

Principales problemas identificados:

Las promociones: muy raras

Las discriminaciones: Sin discriminaciones sentidas por los trabajadores (en el seno de su equipo)

El empleo: +/- estable

- ♦ Problema para reemplazar las ausencias. Se llaman a miembros del equipo pero concretamente, es siempre las 2 ó 3 personas que aceptan los reemplazos.

Los problemas psicosociales: ninguna persona de confianza para el hostigamiento previsto en la empresa

Las condiciones de vida en la empresa: En este equipo, los trabajadores parecen globalmente satisfechos

A mejorar:

- ♦ Organizar un turno para reemplazar las ausencias
- ♦ Designar una persona de confianza en el seno de la empresa, accesible a todos los trabajadores, primer paso en caso de acoso.



5.- Conclusiones

La guía de concertación Déparis se ha demostrado muy eficaz.

- Todos los puntos problemáticos detectados durante la visita de los locales han sido planteados así como otros numerosos, que hubieran podido detectarse sin la participación de los trabajadores. La presentación en apartados ha fomentado la puesta en evidencia problemas en los que los trabajadores no habían pensado espontáneamente.
- La guía se revela fácil de comprender y a utilizar por los trabajadores: los diferentes puntos abordados están claros, precisos y adaptados a la situación de trabajo. Pocos adaptaciones de cuestiones han sido necesarias para este puesto, si no es de puntos específicos a la higiene alimentaria (ejemplos: termómetros en los congeladores y frigo, circuito previsto para la vajilla limpia y sucia)

6.-¿Cuál ha sido el seguimiento?

El análisis del edificio ha revelado la presencia de asbestos en los techos. Los trabajos de renovación son ahora más complicados y más costosos y la decisión tomada fue construir una nueva cocina.

Habiéndose dado un largo plazo antes de esta nueva construcción, las modificaciones más urgentes fueron realizadas tales como el reemplazo de la cortadora, de la cocina y de la sartén a gas y la mejora del funcionamiento de las campanas.