



PRINCIPALES RIESGOS LABORALES EN EL SECTOR VITIVINÍCOLA



La Suma de Todos



CONSEJERÍA DE EMPLEO Y MUJER

Comunidad de Madrid

www.madrid.org



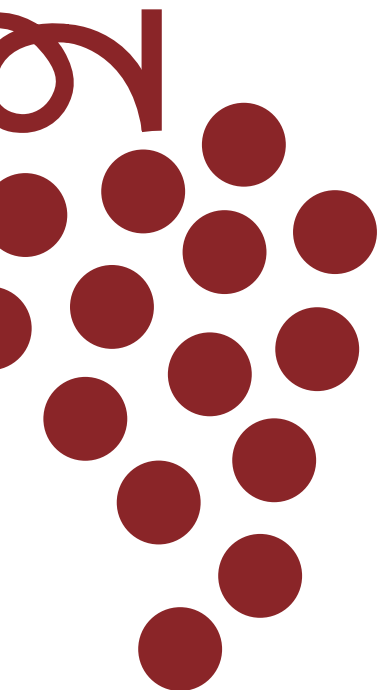
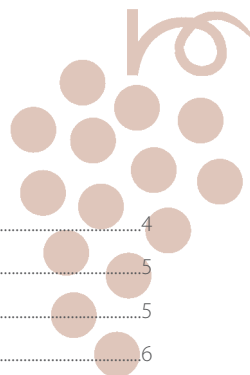
Esta versión digital forma parte de la Biblioteca Virtual de la Consejería de Empleo, Turismo y Cultura de la Comunidad de Madrid y las condiciones de su distribución y difusión se encuentran amparadas por el marco legal de la misma

www.madrid.org/publicamadrid
culpubli@madrid.org



ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN	4
2. PRINCIPALES RIESGOS LABORALES ASOCIADOS AL CULTIVO DE LA VID	5
2.1 EL TRACTOR	5
2.2 LOS FITOSANITARIOS Y ABONOS	6
2.3 TRABAJO A LA INTEMPERIE	7
2.4 LABORES MANUALES	8
3. PRINCIPALES RIESGOS ASOCIADOS AL PROCESO DE ELABORACIÓN	9
3.1 DESCARGA DE LA VENDIMIA	10
3.2 TRATAMIENTO MECÁNICO DE LA VENDIMIA. OBTENCIÓN DEL MOSTO	12
3.3 FERMENTACIÓN. OBTENCIÓN DEL VINO	13
3.4 ESTABILIZACIÓN: TRASIEGOS-CRIANZA, CLARIFICACIÓN-FILTRACIÓN	15
3.5 EMBOTELLADO	17
4. NORMATIVA APLICABLE	18



Madrid dispone de una superficie de viñedo de 19.000 hectáreas que representa una producción cercana a los 300.000 hectolitros de vino y cuenta con unos 4.000 viticultores, según nos informa el Acuerdo del Consejo de Gobierno, por el que se crea el Consejo de la Vid y el Vino de la Comunidad de Madrid.

Estos datos en sí mismos demuestran la importancia del sector vitivinícola en el sector primario y, por tanto, la necesidad de que miles de empresarios y trabajadores que desarrollan su labor profesional en este ámbito, sean informados de los riesgos laborales que se derivan de las diferentes tareas que desarrollan, así como de las medidas preventivas que, debidamente aplicadas, supondrían la eliminación o minimización de aquéllos.

El Instituto Regional de Seguridad y Salud en el Trabajo, a la vista de los datos expuestos, ha considerado oportuno editar esta guía que ayude a mejorar las condiciones de trabajo en el sector vitivinícola.

IRSST

1. INTRODUCCIÓN

Del total de 100 empresas registradas cuya actividad principal es la elaboración de bebidas, 68 corresponden a la elaboración de vinos según datos del año 2006 del Instituto de Estadística de la Comunidad de Madrid. Sólo 39 de ellas trabajan bajo la Denominación de Origen Vinos de Madrid, ubicadas 27 bodegas en la subzona de Arganda, 7 en Navalcarnero y 5 en San Martín.

Las bodegas madrileñas están marcadas por una gestión netamente familiar y una elevada temporalidad de los trabajadores. En la época de vendimia es cuando se concentra el mayor número de trabajadores, ya que la contratación responde a las necesidades del cultivo de la vid y a las condiciones especiales que se precisan para la elaboración del vino y otros productos derivados (vinagres, mostos, etc.).

Los trabajadores agrícolas realizan una gran variedad de tareas y, principalmente, se realizan en pequeñas explotaciones de carácter familiar.

Entre estas tareas, se encuentran las propias del laboreo, la poda, la instalación de espalderas, el riego, la fertilización o el uso de fitosanitarios, entre otras. A su vez, los trabajadores se someten a unos factores ambientales adversos debidos a unas condiciones meteorológicas diversas.

Los trabajadores se expondrán a un riesgo elevado derivado tanto por el uso de la maquinaria agrícola, como del uso de fitosanitarios y otras sustancias agroquímicas.

Debido a las especiales particularidades del sector agrario (explotaciones familiares, personas de elevada edad que trabajan su tierra, eventualidad...), muchas veces no se comunican las lesiones, lo que da lugar a unas estadísticas sobre accidentes y lesiones profesionales desvirtuadas que no reflejan la realidad del sector.

El sector vitivinícola puede dividirse en dos tipos de actividad: por una parte, la agraria y, por otra, la industrial y cada una de ellas determinará unos factores de riesgo diferentes.

Por un lado, se encuentran los riesgos asociados al cultivo de la vid y, por otro, los riesgos asociados al proceso de elaboración del vino, que engloba desde la recepción de la uva en bodega hasta la expedición del producto terminado.

2. PRINCIPALES RIESGOS LABORALES ASOCIADOS AL CULTIVO DE LA VID

2.1. EL TRACTOR

Descripción: el tractor empleado en las labores de un cultivo de vid ya implantado será un tractor especial o viñero. Se caracteriza por una disminución de la anchura o aumento de la altura libre sobre el suelo, circunstancias que incrementarán el riesgo por vuelco.

a) Riesgo por vuelco:

Este tipo de riesgo es el más destacado por las graves consecuencias que provoca. Bien sea un vuelco lateral, trasero o empujamiento siempre se origina debido a una pérdida de equilibrio del tractor. Esto se produce en pendientes o terrenos sinuosos, por una mala distribución de cargas o de aparejos y por maniobras inseguras como giros bruscos de la parte delantera.

Medidas preventivas:

Para evitar el vuelco es imprescindible recordar unos conceptos importantes:

- A mayor distancia entre ruedas (longitud de ejes) mayor seguridad. Por supuesto, debe ser compatible con el cultivo.
- Colocar el cerrojo de bloqueo de los pedales del freno del tractor cuando se circula a velocidades relativamente elevadas.
- Efectuar el enganche de remolques pesados en el punto más bajo.
- Adecuar la velocidad a la operación y al terreno.
- No transitar en las proximidades de taludes, orillas de las zanjas u otras depresiones. Se recomienda circular a una distancia prudencial.
- Una cuesta acentuada se subirá marcha atrás y se bajará hacia adelante, de manera que el tractor siempre se colocará en la misma dirección y sentido.



- Recordar que se debe emplear el cinturón de seguridad sólo cuando el tractor cuenta con una estructura adecuada. Hoy en día es posible acoplar una estructura de seguridad a tractores que no cuenten con ella. Así, la Comisión Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo ha publicado unas "Instrucciones" para la instalación de estructuras de protección en los tractores agrícolas con el fin de cumplir el Real Decreto 1215/1997.

b) Riesgo por atrapamiento:

Otro de los riesgos más importantes es el de atrapamiento. En las operaciones de mantenimiento y en el enganche de un tractor a una máquina cualquiera puede crearse una zona potencial de aplastamiento.

Medidas preventivas:

- Cuando varias personas proceden al ensamblado de una máquina, ambas deben estar alertadas y trabajar coordinadamente sobre los posibles riesgos, sabiendo en todo momento dónde se encuentran (empleando instrucciones y señas simples de comunicación).
- Es importante asegurarse de que todas las protecciones de las piezas móviles están en su lugar y se encuentran en buen estado.
- El extremo del eje de transmisión de fuerza del tractor debe estar correctamente protegido.

2.2. LOS FITOSANITARIOS Y ABONOS

Descripción: los fitosanitarios están destinados a controlar la acción de plagas, malas hierbas, bacterias y otras formas de vida animal o vegetal perjudiciales para la agricultura, incluyéndose además los plaguicidas, defoliantes, desecantes y las sustancias reguladoras del crecimiento vegetal o fitorreguladores.



a) Riesgo de exposición a agentes químicos:

Durante la aplicación de fitosanitarios existe una amplia gama de riesgos: intoxicación, irritación, quemaduras por inhalación, ingestión o contacto con la piel. Destacar la exposición por adsorción dérmica debido a la gran cantidad de tareas manuales que se realizan en este tipo de cultivo.

Medidas preventivas:

- Para prevenir el riesgo se deberán respetar los plazos de seguridad de aplicación de los productos.
- Es importante verificar la dirección del viento.
- Para la aplicación de fitosanitarios es necesario poseer el Carné de Manipulador de Fitosanitarios.
- Emplear los equipos de protección individual adecuados: guantes de nitrilo o neopreno (los guantes de cuero no son válidos), buzo de protección, botas, protección para los ojos y protección respiratoria (la mascarilla de papel filtrante es insuficiente). Cómo mínimo se recomienda emplear un filtro A2-B2-P3; consultar en cualquier caso con el vendedor del producto.
- Tener en cuenta que la aplicación de herbicidas o plaguicidas mediante discos centrifugos es más segura que mediante pulverizadores en barra. En los primeros, la dispersión hacia el trabajador es más difícil por estar los discos protegidos con boquillas mediante sus tambores.
- Los nitratos empleados para abono son inflamables y, por lo tanto, en los lugares donde se encuentren almacenados estará prohibido fumar o soldar y deberá evitarse su exposición al sol y a focos de calor. Recordar que se debe cumplir con la normativa referente a almacenamiento de fertilizantes (MIE-APQ-8 y R.D. 888/2006).



2.3. TRABAJO A LA INTEMPERIE

Descripción: el trabajo realizado al aire libre puede implicar situaciones extremas de calor y la exposición a picaduras de insectos.

Medidas preventivas:

- Disponer siempre de agua a mano del personal y consumir frecuentemente.
- Es importante realizar descansos para su aclimatación.
- Llevar ropa adecuada, utilizar gorras, sombreros y cremas de protección en días de mucho sol.

- Evitar llevar prendas de color negro, usando preferentemente el color blanco.
- Exposición a picaduras de insectos y, en concreto, las originadas por avispas. Tener a mano antihistamínicos adecuados.
- Evitar que personas con hipersensibilidad a picaduras efectúen labores de vendimia.

2.4. LABORES MANUALES

Descripción: tareas manuales que deben realizarse en el campo, como la propia vendimia, la poda o la instalación de espalderas.

a) Riesgo de sobreesfuerzo, cortes y caídas:

Principalmente asociado a la postura mantenida, los movimientos repetitivos, la manipulación manual de cargas y el uso de herramientas manuales.

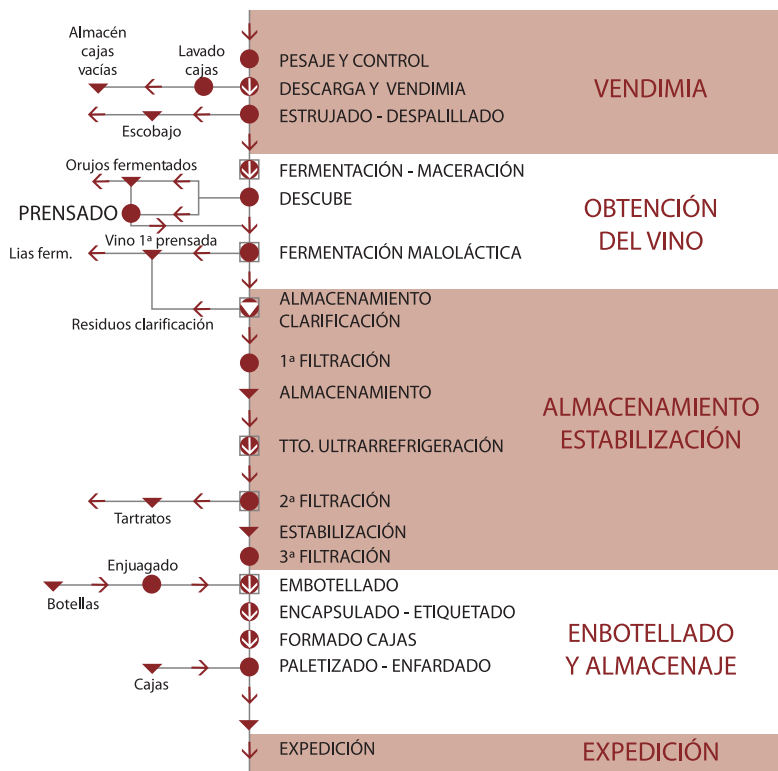
Medidas preventivas:

- Se deberá emplear el número de trabajadores necesario para la manipulación de alambres, listones de madera, etc., en la instalación de las espalderas.
- Durante las operaciones de poda y vendimia el empleo de las herramientas manuales clásicas puede provocar lesiones en muñecas por movimientos repetitivos. Se recomienda emplear herramientas apropiadas adaptadas a la tarea que evite posiciones fijas inapropiadas.
- En la vendimia existe un claro riesgo de corte originado por tijera, navaja o mocete. Coger el racimo por la base, nunca por el rabo.
- Es importante utilizar guantes frente al riesgo mecánico que no hagan perder la destreza.
- Evitar cargas excesivas y realizar pausas periódicas durante la vendimia.
- Tener especial cuidado durante las labores de carga y descarga de cestos de vendimia para disminuir el riesgo de caídas, ya que a la precariedad de los accesos es preciso añadir lo resbaladizo que es el mosto.
- No saltar entre los caballones y acequias.
- Utilizar calzado apropiado.



3. PRINCIPALES RIESGOS ASOCIADOS AL PROCESO DE ELABORACIÓN

EJEMPLO DE VINIFICACIÓN DEL TINTO



Durante el proceso de elaboración se llevan a cabo múltiples tareas cuyo orden y duración dependen de la técnica enológica empleada.

Los riesgos con consecuencias más graves y específicos del sector derivan de los trabajos en el interior de depósitos o junto a los mismos, por tratarse de espacios confinados con una concentración baja de oxígeno en su interior y elevada en CO₂ procedente de la fermentación del mosto, siendo las operaciones manuales de limpieza, remontado y bazuqueo manual y extracción de los orujos manual donde existe mayor probabilidad del riesgo.

Debemos hacer referencia a los riesgos de caídas en altura, desde las pasarelas y escaleras al suelo o hacia el interior de los depósitos, tolva, etc.

Las tareas de mantenimiento y limpieza concentran también la mayoría de los riesgos que se exponen a continuación.



3.1. DESCARGA DE LA VENDIMIA

Descripción: los racimos de uva recolectados son descargados a las tolvas de recepción desde los remolques de los camiones, o bien desde las cestas de recolección. En el fondo de estas tolvas se encuentra un tornillo sinfín que se encarga de conducir la uva al siguiente proceso (despalillado-estrujado). Normalmente, tras la descarga se da la primera aplicación de sulfuroso.

a) Seguridad con la descarga desde los camiones:

Existen numerosos remolques con apertura manual. Al quitar los seguros, la masa de vendimia puede arrastrar al operador al interior de la tolva, donde hay un tornillo sinfín en situación de trabajo.

Para evitar los accidentes relacionados con este proceso se deberá tener en cuenta lo siguiente:

- La apertura de las puertas de los remolques debe realizarse desde una posición segura para evitar el aplastamiento por la vendimia.
- Dotar a los remolques de vendimia de asideros cómodos y suficientes.

- Para la descarga de cestas de forma cómoda y segura se debe disponer de escaleras con peldaños y rejilla metálica.
- Comprobar que las rampas se hallen limpias y secas.
- Situar los camiones de forma segura y procurar no abandonar la cabina del vehículo para evitar atropellos.
- Es importante dotar de un escalón o resalte junto a la tolva, en el lado de descarga de los remolques, para evitar su caída accidental dentro de la tolva.

b) Seguridad en la tolva de recepción:

- Para impedir la caída de los trabajadores al interior de la tolva se deberá proteger a la misma mediante barandillas de seguridad a su alrededor. En su superficie, dotarla de una serie de perfiles metálicos horizontales, formando una parrilla, y ubicados a una distancia inferior a dos metros sobre el nivel de los dispositivos evacuadores del fondo.
- Las pasarelas estarán dotadas de piso antideslizante.
- Se colocarán pulsadores de parada de emergencia de tipo “seta” en lugares adecuados y siempre bien visibles.
- Los órganos de movimiento como motores, poleas, correas, etc., estarán protegidos.
- En las operaciones de limpieza y mantenimiento, parar totalmente el tornillo sinfín de la tolva. Se recomienda, incluso, la retirada de una llave de seguridad, de manera que se impida la puesta en marcha.

c) Seguridad en la aplicación de sulfuroso:

El anhídrido sulfuroso se aplicará en diferentes fases del proceso de elaboración del vino. Puede ser utilizado en forma de gas licuado a presión, en soluciones acuosas o mediante sales cristalizadas. En cualquiera de los casos, para evitar el contacto se deberá tener presente:

- Realizar siempre una aplicación responsable.
- Leer atentamente la ficha de datos de seguridad del producto empleado.
- Usar protectores de vías respiratorias en presencia de vapores o aerosoles.

- Usar guantes de protección frente a productos químicos.
- Usar gafas de montura integral.

3.2. TRATAMIENTO MECÁNICO DE LA VENDIMIA. OBTENCIÓN DEL MOSTO

La vendimia recibirá una serie de tratamientos mecánicos destinados a la extracción del mosto. Las prensas son los equipos principales para este fin, empleándose además despalladoras, estrujadoras, bombas y tuberías de vendimia y otros equipos auxiliares como extractores de orujos o evacuadores de raspón.

a) Seguridad en operaciones con la maquinaria:

- Los órganos móviles accesibles de los equipos deberán estar protegidos.
- Para evitar el riesgo de golpes, atrapamientos y/o contactos eléctricos con las bombas es imprescindible mantener las protecciones en las correas y en los sistemas eléctricos.
- Es común realizar intervenciones para solucionar atascos, lo que conlleva un riesgo de atrapamiento. Por ello, no se intervendrá en el equipo sin la completa parada del mismo.
- La construcción de espacios subterráneos, como fosos destinados a la ubicación de despalladoras y estrujadoras, etc., puede implicar los riesgos derivados de los espacios confinados, como se verá más adelante.



b) Seguridad junto a los depósitos:

- El mosto obtenido se impulsa mediante bombas de vendimia de diferentes tipos hacia los depósitos para su posterior fermentación.
- Para evitar el riesgo de caída a distinto nivel deben colocarse escaleras con barandilla para el acceso a la zona superior de los depósitos.
- Las pasarelas tendrán suelo antideslizante y barandillas con barra intermedia y rodapié.

3.3. FERMENTACIÓN. OBTENCIÓN DEL VINO

El riesgo más característico de las bodegas es el originado por el gas carbónico que se desprende de la fermentación. La extracción de los orujos de los depósitos y su correspondiente limpieza supone en ocasiones entrar en los mismos, algo que debe ser tratado con la seguridad que merece un espacio confinado.

Además, durante la fermentación se pueden realizar tareas de manera manual como el remontado (elear el mosto-vino de la parte inferior del depósito hacia la parte superior mojando el sombrero o capa de hollejos...) o el bazuqueo (removido del sombrero mediante diferentes utensilios), lo que implica alto riesgo de caída al interior de los depósitos y en altura. También se pueden adicionar levaduras y se realiza el descube entre otras operaciones, muchas de ellas desde la parte superior de los depósitos.



a) Seguridad frente a los espacios confinados:

- Un recinto confinado es cualquier espacio con aberturas limitadas de entrada y salida y ventilación natural desfavorable, en el que pueden acumularse contaminantes tóxicos o inflamables o tener una atmósfera deficiente en oxígeno y que no está concebido para una ocupación continuada por parte del trabajador.
- El CO₂ es más pesado que el aire y se concentra, principalmente, en las zonas bajas de las naves de vinificación y de los depósitos.
- Es muy importante mantener una buena ventilación.
- Se considera absolutamente necesario el establecimiento de un procedimiento de trabajo que detalle todas las fases del trabajo a realizar y los puntos clave de seguridad, procedimiento que deberá seguirse de forma escrupulosa y que incluirá la realización correcta de cualquier tarea tanto en el interior como en el exterior, así como la calificación requerida a las personas implicadas y los medios necesarios.
- Instalar equipo de salvamento con botella de oxígeno en la zona.
- Nunca se realizarán tareas en espacios confinados en solitario.

- Mantener personal de vigilancia en el exterior.
- La prevención de accidentes por asfixia debe basarse en el diseño de la bodega y de los depósitos, la organización del trabajo, la utilización de los equipos de detección y ventilación y la formación e información de los trabajadores.
- Emplear equipos de detección específicos para este gas que dispongan de alarma acústica y visual y una sonda para emplear a distancia.

¡La prueba de la vela no es fiable!

- El depósito será aireado antes de entrar en él y el ventilador funcionará hasta que finalice el descube. Las lámparas utilizadas para iluminar el depósito dispondrán de empuñadura de seguridad, grado de protección adecuado a la humedad y estarán alimentadas con tensión de seguridad (24 V).
- El trabajador será relevado frecuentemente y siempre debe ser autorizado el trabajador que accede al espacio.
- Es primordial una adecuada ventilación forzada en las naves de fermentación y en todas aquellas zonas bajas donde puede acumularse CO_2 (despalilladora, estrujadora, etc.).

b) Seguridad frente al empleo de sosa cáustica:

Durante la fermentación se producen cristales de tartrato que pueden quedar adheridos a las paredes de los depósitos. Desde el punto de vista enológico, es muy importante su limpieza y para ello se suele emplear sosa cáustica, sustancia que puede provocar quemaduras graves.

La aplicación de pinturas de resina epoxídica en cubas y depósitos de cemento aseguran el arranque más fácil del tartrato (destartarizado) y de las partículas sólidas que quedan pegadas en las paredes después de la fermentación. De esta forma, se evita al máximo la utilización de sosa y los efectos perjudiciales/irritantes a los que se expone el personal de limpieza.

En caso de uso leer atentamente la ficha de datos de seguridad y emplear los equipos de protección individual que en ella se indiquen (guantes, gafas y protección respiratoria).

c) Seguridad frente a otros riesgos durante la fermentación:

- No apoyarse ni situarse en los bordes superiores de los equipos de descube.
- Colocar rejillas similares a las empleadas en las tolvas de recepción sobre los mismos.
- Revisar la estabilidad de las escaleras que se utilizan.
- Emplear arneses y sistemas mecánicos de elevación.
- No situarse sobre la parte superior de las prensas.
- Para el disconfort ocasionado por ser un proceso húmedo emplear calzado antideslizante y evacuar el agua mediante canales adecuados con rejillas.

3.4. ESTABILIZACIÓN: TRASIEGOS-CRIANZA, CLARIFICACIÓN-FILTRACIÓN



La estabilización es el conjunto de prácticas enológicas encaminadas a mantener en lo posible las cualidades del vino a lo largo del tiempo. Para ello, se realizarán operaciones de trasvase (trasiegos), se separarán las lías, se emplearán productos clarificantes, se realizarán filtraciones y, en muchas ocasiones, se someterá al vino a un tratamiento de frío.

Se presentan riesgos de caídas a distinto nivel, riesgo eléctrico por zonas húmedas y de caída al mismo nivel por superficies resbaladizas.

Además de tener en cuenta las medidas preventivas descritas anteriormente, considerar también:

- Mantener la boca de los depósitos cerrada o, en caso de estar abiertos, disponer de protección anticaídas.
- Mantener un adecuado sistema de drenaje de las naves para disminuir las superficies resbaladizas. El orden y la limpieza son fundamentales.
- No dejar mangueras sueltas.
- Emplear calzado de seguridad.
- Las bombas de trasiego deben tener protección frente a atrapamientos.
- Señalizar el peligro de asfixia por anhídrido carbónico y ubicar detectores en la instalación. La ventilación debe estar garantizada.
- Conocer las fichas de datos de seguridad de los productos empleados en la limpieza.

a) Seguridad en el uso de metabisulfito de potasio:

El metabisulfito de potasio es un producto muy irritante empleado para controlar la oxidación del vino y para la desinfección de barricas añadiéndolo al agua. Se necesitará emplear guantes apropiados además de protecciones oculares y respiratorias para evitar que el polvo pueda entrar en contacto con las correspondientes mucosas.



3.5. EMBOTELLADO

Si el vino pasa a embotellado, se llevarán a cabo diferentes pasos como son la filtración, el embotellado en sí, el etiquetado, encapsulado y, finalmente, el encajado de botellas.

Normalmente es un proceso que está completamente automatizado. Aún así, debe tenerse en cuenta lo siguiente:

- Proteger las zonas de acceso a puntos de atrapamiento y aplastamiento.
- Situar setas de seguridad en puntos estratégicos.
- Los atascos y demás problemas durante el proceso se harán con máquina parada y consignada.
- Al desplazarse por encima de los palets o en operaciones de despaletización de botellas se debe asegurar la estabilidad de las pilas y del trabajador.
- Se recomienda uso de botas de seguridad con puntera reforzada.
- Al retirar las botellas rotas, utilizar guantes de protección mecánica para evitar cortes; usar recogedor y empujador para no tener contacto con la parte cortante.
- Las naves de embotellado, por las características de la maquinaria empleada, son zonas de riesgo sonoro. Una evaluación de riesgos determinará el nivel y las protecciones necesarias.
- En estas operaciones se da un claro riesgo de sobreesfuerzo por manipulación manual de cargas. Se deberá formar al personal sobre higiene postural.

Además de lo expuesto habría que mencionar los riesgos relacionados con las operaciones de almacenaje, tanto de cajas terminadas y botellas en proceso de crianza como en el almacenamiento de los orujos y escobajos hasta su retirada.

La existencia de una depuradora también conlleva otro tipo de riesgos, como los biológicos.

Finalmente, añadir las tareas realizadas en laboratorio y las de administración con sus riesgos específicos que podrían ser objeto de otros documentos.



4. NORMATIVA APLICABLE

- **LEY 31/1995**, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales. BOE, núm. 269, de 10 de noviembre. BOE nº 269 10/11/1995.
- **REAL DECRETO 1215/1997**, de 18 de julio, por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud para la utilización por los trabajadores de los equipos de trabajo. BOE nº 188 07/08/1997.
- **REAL DECRETO 2177/2004**, de 12 de noviembre, por el que se modifica el Real Decreto 1215/1997, de 18 de julio, por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud para la utilización por los trabajadores de los equipos de trabajo, en materia de trabajos temporales en altura. BOE núm. 274, de 13 noviembre. BOE nº 274 13/11/2004.
- **REAL DECRETO 773/1997**, 30 de mayo, sobre disposiciones mínimas de seguridad y salud relativas a la utilización por los trabajadores de equipos de protección individual. BOE nº 140 12/06/1997.
- **REAL DECRETO 379/2001**, de 6 de abril, por el que se aprueba el Reglamento de almacenamiento de productos químicos y sus instrucciones técnicas complementarias. MIE-APQ-8.
- **REAL DECRETO 286/2006**, de 10 de marzo, sobre la protección de la salud y la seguridad de los trabajadores contra los riesgos relacionados con la exposición al ruido. BOE, nº 60 11/03/2006.
- **REAL DECRETO 374/2001**, de 6 de abril, sobre la protección de la salud y seguridad de los trabajadores contra los riesgos relacionados con los agentes químicos durante el trabajo. BOE nº 104 01/05/2001.
- **REAL DECRETO 255/2003**, de 28 de febrero, por el que se aprueba el Reglamento sobre clasificación, envasado y etiquetado de preparados peligrosos. BOE, núm. 54, de 4 de marzo de 2003.
- **ORDEN APA/326/2007**, de 9 de febrero, por la que se establecen las obligaciones de los titulares de explotaciones agrícolas y forestales en materia de registro de la información sobre el uso de productos fitosanitarios.
- **ORDEN PRE/2922/2005**, de 19 de septiembre, por la que se modifica la Orden de 8 de marzo de 1994, por la que se establece la normativa reguladora de la homologación de cursos de capacitación para realizar tratamientos con plaguicidas.
- **NTP 223**: Trabajos en recintos confinados.
- **NTP 560**: Sistema de gestión preventiva: procedimiento de elaboración de las instrucciones de trabajo.
- **Límites de exposición profesional para agentes químicos en España.**
- **RESOLUCIÓN de 17 de enero de 2008**, de la Dirección General de Trabajo, por la que se registra y publica el Acuerdo para la negociación de un Acuerdo Colectivo de Formación, Cualificación Integral y Prevención de Riesgos Laborales en el Sector Agrario.



La Suma de Todos



Instituto Regional de Seguridad
y Salud en el Trabajo

CONSEJERÍA DE EMPLEO Y MUJER

Comunidad de Madrid

Ventura Rodríguez, 7 - 28008 Madrid

Tel.: 900 713 123 Fax: 91 420 58 08

www.madrid.org

