

RIESGOS LABORALES EN FARMACIA

□ OBJETIVOS:

- Desarrollar un plan de prevención de riesgos laborales referido a los profesionales dedicados a la farmacia.

CONTENIDOS:

PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES PARA EL DESEMPEÑO DE FUNCIONES ESPECÍFICAS EN LAS ACTIVIDADES DEL FARMACÉUTICO

I. RIESGOS BÁSICOS

1. Introducción a la prevención de los riesgos laborales
2. Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos laborales
3. Riesgos generales y su prevención
4. Los riesgos ligados a las condiciones de seguridad
5. Los riesgos ligados al medio ambiente de trabajo
6. La Carga de trabajo, la fatiga y la insatisfacción laboral
7. Sistemas elementales de control de riesgos. Protección colectiva e individual
8. Nociones básicas de actuación en emergencias y evacuación
9. Primeros auxilios.
10. El control de la salud de los trabajadores
11. Organización del trabajo preventivo
12. Organismos públicos relacionados con la seguridad y salud en el trabajo
13. Evaluación.

II. RIESGOS ESPECÍFICOS

Módulo 1. Riesgo en los lugares y espacios de trabajo.

- 1.1 Introducción.
- 1.2 Normativa.
- 1.3 Factores de riesgo.
- 1.4 Condiciones constructivas del lugar de trabajo.
- 1.5 Condiciones ambientales.
- 1.6 Iluminación.
- 1.7 Servicios higiénicos y lugares de descanso.
- 1.8 Material y locales de primeros auxilios.
- 1.9 Orden, limpieza y mantenimiento.

Módulo 2. Riesgos de seguridad.

- 2.1 Riesgos eléctricos.
- 2.2 Riesgo de caída de personas al mismo nivel.
- 2.3 Riesgo de caída de personas a distinto nivel.

- 2.4 Riesgos de almacenamiento.
- 2.5 Riesgo de incendio.
- 2.6 Residuos sanitarios.
- 2.7 Sustancias peligrosas y nocivas.
- 2.8 Riesgos a disolventes.
- 2.9 Riesgo de agresividad de los pacientes.

Módulo 3. Riesgos higiénicos – físicos – químicos – biológicos.

- 3.1 Microclima.
- 3.2 Trabajos expuestos a ruido.
- 3.3 Radiaciones no ionizantes y radiaciones ionizantes.
- 3.4 Riesgo de estrés térmico frío – calor.
- 3.5 Riesgos químicos, gases anestésicos.
- 3.6 Polvos y aerosoles.
- 3.7 Riesgos a los citostáticos.
- 3.8 Las alergias.
- 3.9 La infección, la desinfección,
- 3.10 Los riesgos biológicos.

Módulo 4. Riesgos ergonómicos.

Movilización de enfermos, posturas y manipulación de cargas.

- 4.1 Introducción.
- 4.2 Los principios preventivos.
- 4.3 Las lesiones de espalda.
- 4.4 La protección de la espalda.

Módulo 5. Riesgos Psicosociales.

Estrés laboral. Fatiga mental. Turnicidad.

- 5.1 El estrés laboral en personal Sanitario.
- 5.2 La fatiga mental.
- 5.3 La incidencia de la turnicidad en la Salud.

Módulo 6. Riesgos administrativos en instalaciones sanitarias.

- 6.1 Introducción.
- 6.2 El diseño de la prevención.
- 6.3 Riesgos y su prevención.
- 6.4 Principales problemas ergonómicos asociados al trabajo de oficina.
- 6.5 Características de un equipamiento adecuado.
- 6.6 Consejos para la configuración del puesto de trabajo.
- 6.7 Cuadro de sugerencias.

Módulo 7. Riesgos laborales en la central de esterilización.

- 7.1 Introducción.
- 7.2 Tipos de esterilización.
- 7.3 Los lugares de trabajo y descanso en la central de esterilización.
- 7.4 Los riesgos biológicos en la central de esterilización.
- 7.5 Riesgos eléctricos en el campo de trabajo.
- 7.6 Riesgos medioambientales.
- 7.7 Manipulación de cargas en central de esterilización.
- 7.8 Contaminantes químicos.
- 7.9 Señalización.

Módulo 8. Riesgos viales

- 8.1 Introducción.

- 8.2 El tiempo de reacción.
- 8.3 La seguridad de lo automóviles.
- 8.4 Los cinturones de Seguridad, otros sistemas de retención.
- 8.5 Los apoyacabezas.
- 8.6 Los neumáticos.
- 8.7 La utilización de los frenos.
- 8.8 Como evitar los derrapes.
- 8.9 El estado físico del conductor.
- 8.10 Los peligros de la vía.
- 8.11 La señalización.

Módulo 9. Riesgo y Prevención de las enfermedades Alimentarias ETAs

- 9.1 Introducción.
- 9.2 Factores y agentes patógenos que posibilitan la aparición de ETAs.
- 9.3 Vía de transmisión de las ETAs.
- 9.4 ETAs causadas por microorganismos.
- 9.5 Intoxicación alimentaria por toxinas.
- 9.6 Enfermedades causadas por parásitos.
- 9.7 ETAs causadas por otros agentes patógenos.
- 9.8 Intoxicaciones por plaguicidas.
- 9.9 Los priones.
- 9.10 Conclusiones.

Módulo 10. Riesgos medioambientales

- 10.1 Introducción.
- 10.2 El Agua.
- 10.3 El Sol.
- 10.4 El Aire.
- 10.5 Las tormentas.
- 10.6 Los incendios forestales.
- 10.7 Las bajas temperaturas.
- 10. 8 El Suelo.
- 10.9 La Basura.
- 10.10 Como reducir los desperdicios.

Módulo 11. Riesgos por manipulación de alimentos

- 11.1 Conocimientos básicos de los manipuladores de alimentos
- 11.2 Sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).
- 11.3 Ejemplo de la implantación de un sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico en empresas hortofrutícolas (APPCC).