

Manual de un encargado

en Prevención de Riesgos
Laborales

mediterránea

INDICE DE CONTENIDO

1. Conceptos básicos en materia de Seguridad y salud en el trabajo.
2. Funciones y Responsabilidades en materia preventiva del Encargado.
3. Funciones y Responsabilidades en materia preventiva de los trabajadores.
4. Política corporativa y Guía de buenas prácticas preventivas.
5. Documentación a entregar a nuevas incorporaciones.
6. Equipos de protección individual.
7. Documentación obligatoria en Prevención de riesgos.
8. Investigación de accidentes.
9. Vigilancia de la salud y Personal sensible.
10. Clima laboral y Aspectos psicosociales.
11. Consulta y Participación de los trabajadores.
12. Coordinación de actividades empresariales.

1. Conceptos básicos en materia de Seguridad y salud en el trabajo.

- ❖ **Accidente de trabajo:** toda lesión corporal que el trabajador sufra con ocasión o por consecuencia del trabajo que ejecute por cuenta ajena. También los que sufra al ir o al volver del lugar de trabajo (in itinere) o en los desplazamientos durante la jornada encomendados por la empresa (en misión). Los accidentes deben ser analizados completando el **Parte de investigación**.
- ❖ **Control de riesgos y medidas preventivas:** es el proceso fundamental basado en la información obtenida de la evaluación de riesgos, cuyo objetivo es la toma de decisiones para eliminar o reducir los riesgos o sus consecuencias, implantar las medidas correctoras, exigir su cumplimiento y realizar la evaluación periódica de su eficacia. El **Control de Mandos intermedios** nos permite realizar un chequeo mensual de los aspectos fundamentales de seguridad de cada centro.
- ❖ **Prevención:** conjunto de actividades o medidas adoptadas o previstas en todas las fases de actividad de la organización con el fin de evitar o disminuir los riesgos derivados del trabajo.
- ❖ **Servicio de Prevención Mancomunado (Dpto. Prevención):** constituye una unidad organizativa específica (Dpto. Prevención) y sus integrantes (Técnicos de prevención) se dedican de forma exclusiva en el grupo empresarial a la prevención de riesgos laborales organizando y controlando las actividades preventivas de la empresa, asesorando a la dirección, a los trabajadores y a sus representantes.

- ❖ **Plan de Prevención de Riesgos Laborales:** documento donde se recoge la organización preventiva, la estructura organizativa, las funciones y responsabilidades, así como las prácticas y procesos preventivos encaminados a la integración de la prevención en la empresa, constituye el sistema general de gestión de la empresa y establece la Política corporativa. La planificación de la prevención deberá estar integrada en todas las actividades de la empresa y deberá implicar a todos los niveles jerárquicos.
- ❖ **Política corporativa:** directrices y objetivos generales de una organización, en la que se definen directrices y compromisos relativos a la prevención de riesgos laborales, expresados formalmente por la dirección.
- ❖ **Auditoría del Sistema de Gestión de la Prevención de Riesgos Laborales:** Evaluación sistemática, documentada, periódica, objetiva e independiente de la eficacia, efectividad y fiabilidad del sistema de gestión para la prevención de riesgos laborales, así como su adecuación para alcanzar la política y objetivos de la organización en esta materia.
- ❖ **Evaluación de riesgos:** proceso destinado a estimar la magnitud de aquellos riesgos que no han podido evitarse y definir las medidas preventivas adecuadas a adoptar para reducirlos o controlarlos proporcionando condiciones seguras de trabajo.
- ❖ **Planificación de la prevención:** es la programación que recoge las medidas de prevención y de protección que debe adoptar la empresa, priorizándolas en función de la gravedad de los riesgos existentes y estableciéndose los responsables de llevar a cabo dichas medidas. La planificación se refleja de forma específica en el registro de **Plan de acción** y a nivel anual en la **Programación anual del centro**.

- ❖ **Registros de la Prevención de Riesgos Laborales:** documentos que proporcionan información cuya veracidad puede demostrarse, basada en hechos obtenidos mediante observación, medición, ensayo u otros medios de las actividades realizadas de los resultados obtenidos en materia de prevención de riesgos laborales.
- ❖ **Delegado de prevención:** representante de los trabajadores con funciones específicas en materia de prevención de riesgos en el trabajo.
- ❖ **Comité de Seguridad y Salud:** es el órgano paritario y colegiado de participación destinado a la consulta regular y periódica de las actuaciones de la empresa en materia de prevención de riesgos. Debe constituirse en todos los centros de trabajo que cuenten con 50 ó más trabajadores.

Las funciones y responsabilidades están enmarcadas en el **PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS** de la compañía, dentro del ámbito de aplicación del marco normativo básico de la ***Ley de Prevención de Riesgos Laborales y el Reglamento de los Servicios de Prevención.***

A continuación se describen las Funciones y Responsabilidades más relevantes en materia de Prevención de Riesgos para los trabajadores de Mediterránea.

2. Funciones y Responsabilidades en materia preventiva del Encargado de centro.

- Se encargan de desarrollar funciones específicas del sistema de gestión que sus inmediatos superiores delegan en ellos/as. Como participantes activos en la ejecución de los procesos, son responsables de asegurar que se cumplan los procedimientos y normas preventivas relacionadas con los sistemas de trabajo y tareas que supervisan.
 - Dentro de su ámbito de competencia se encuentra:
 - Colaborar activamente en las acciones preventivas que se desarrollen en su centro de trabajo.
 - Realizar tareas de vigilancia y control para asegurar el cumplimiento de los procedimientos y medidas correctivas/preventivas establecidas e incluirlas en las instrucciones que transmitan a los/as trabajadores/as que estén a su cargo.
 - Informar a la plantilla del centro de los riesgos y medidas a adoptar así como de los lugares de trabajo que ocupan y de los puestos de trabajo que desempeñan.
 - Comunicar los posibles riesgos, las deficiencias detectadas y la eficacia/ineficacia de las medidas previstas para su eliminación o control.
 - Ocuparse de que los/as empleados/as que dependan jerárquicamente de ellos/as:
 - Obtengan una capacitación adecuada para la realización de la tarea que se les encomienda, de forma que se pueda garantizar la seguridad para su integridad y su salud y la de las personas que pudieran verse afectadas por tal actividad.
 - Dispongan de la información suficiente en relación a los procesos de trabajo en los que participan, para que puedan realizar las tareas de manera que no supongan una amenaza para su seguridad y salud.
 - Dispongan de los medios de protección necesarios y hagan un uso adecuado de los mismos.

- Vigilar atentamente aquellas situaciones peligrosas que puedan derivarse de la realización de nuevas tareas o de las ya existentes y comunicarlas a su inmediato superior y al Departamento de PRL.
- Realizar la investigación de todos los daños a la salud ocurridos en su zona de trabajo siguiendo los pasos establecidos en el procedimiento correspondiente.
- Comunicar a su inmediato superior y al Departamento de PRL las sugerencias de mejora y las situaciones con riesgo potencial que le transmitan la plantilla a su cargo.
- Fomentar entre el equipo de trabajo a su cargo el desarrollo de la cultura preventiva acorde a la política establecida en el SGSST.
- Adoptar las medidas necesarias para garantizar entre su plantilla el derecho a la consulta y participación pueda materializarse.
- No asignar ni permitir el desarrollo de actividades peligrosas a trabajadores que muestren una incapacidad manifiesta para desempeñarlas con la seguridad requerida, siguiendo los cauces establecidos en el SGSST y contando con la colaboración de vigilancia de la salud si así fuese necesario.
- Coordinar la actividad preventiva con las demás empresas con las que pueda compartir lugares de trabajo, equipos, productos, tareas, para evitar que se generen situaciones de riesgo para la plantilla bajo su mando.
- Realizar controles periódicos de acuerdo al procedimiento establecido para tal fin.
- Ocuparse de que los lugares y equipos de trabajo disponibles, o que se pongan a disposición de los/as empleados/as a su cargo, se encuentren en las condiciones adecuadas para una utilización segura por parte de los mismos o de aquellas personas que por razones de trabajo, acceden a ellos.
- Ante situaciones de riesgo grave e inminente, deberán adoptar las medidas oportunas y, si fuera necesario, ordenar la interrupción de los trabajos y el abandono del puesto.

3. Funciones y Responsabilidades en materia preventiva de los trabajadores

- Los/as trabajadores/as dentro de su ámbito de competencia deben:
 - Velar, en base a la formación e información recibida, por el cumplimiento de las medidas de prevención y de las normas internas, tanto en lo relacionado con su seguridad y salud en el trabajo como por la de aquellas personas a las que pueda afectar su actividad laboral.
 - Usar y mantener correctamente los equipos y medios de protección individual necesarios para realizar los trabajos, asegurándose que son los adecuados y que están en perfectas condiciones de uso.
 - Usar adecuadamente, en función de las instrucciones recibidas y de la naturaleza y riesgos previsibles, las máquinas, equipos de trabajo, herramientas, sustancias peligrosas y, en general, todos los medios facilitados para el desarrollo de su actividad.
 - Mantener en correcto estado de conservación y de orden y limpieza toda el área de trabajo, equipos, herramientas y otros elementos a su cargo, depositando y ubicando los equipos y materiales en los lugares asignados al efecto y advirtiendo de inmediato a su superior, sobre los defectos o anomalías que observe.
 - Utilizar correctamente los dispositivos de seguridad y no ponerlos fuera de funcionamiento.
 - Informar de inmediato a su superior acerca de cualquier situación que a su juicio, entrañe un riesgo para su seguridad y salud o la de terceros.

- Cooperar con sus mandos directos para que éstos puedan garantizar unas condiciones de trabajo seguras y que no entrañen riesgos, incluida la colaboración para hacer frente a las posibles situaciones de emergencia.
- Sugerir medidas que consideren oportunas en su ámbito de trabajo para mejorar la calidad, la seguridad y la eficacia del mismo.
- Realizar los reconocimientos médicos que sean precisos por razones de vigilancia de la salud en el marco establecido en la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.
- Observar el comportamiento adecuado y no trabajar bajo los efectos del alcohol o de drogas, al objeto de evitar la puesta en peligro de uno mismo, de sus compañeros/as, así como de otras personas o de los bienes y equipos de la empresa. Así mismo comunicar cualquier estado, de carácter permanente o transitorio, que merme su capacidad de desarrollar las tareas o para tomar decisiones con el nivel de seguridad requerido.
- Asistir a las actividades formativas de carácter general o específico en materia de Prevención de Riesgos que la empresa establezca y comprometerse a la aplicación de las enseñanzas recibidas.

RECUERDA:

El mando intermedio es **responsable** de las actividades desarrolladas en el centro, así como de:

- ✓ Velar por la **seguridad de los trabajadores** a su cargo,
- ✓ Asegurar la **formación y disposición de equipos de protección** al trabajador,
- ✓ Realizar el **control periódico** de las condiciones de seguridad de los puestos,
- ✓ Favorecer el **buen clima laboral** del centro.

- Responsabilidad de los **trabajadores** a cargo:

- ✓ Evitar imprudencias y colabora en la prevención de accidentes.
- ✓ Utilizar los EPIs obligatorios y mantenlos en buen estado de conservación.
- ✓ Cumplir las instrucciones y normas de seguridad y salud.
- ✓ Informar a tus superiores o, en su caso, al servicio de prevención, de las situaciones y/o equipos que entrañen riesgo para los trabajadores.
- ✓ Respetar y fomentar las buenas relaciones entre todos, no potencies disputas.

4. Política de prevención y Guía de Buenas prácticas preventivas.

PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS.

La Dirección de Mediterránea de Catering, como máxima responsable de las actividades que se desarrollan, refleja por escrito sus directrices y compromisos en el ámbito de la prevención de riesgos laborales en la **Política corporativa**, para conocimiento de toda la organización, dicha Política se recoge en el Plan de Prevención de Riesgos Laborales.

Cada responsable jerárquico de la organización de la empresa se responsabilizará, en su ámbito de actuación, de la correcta aplicación de esta Política.

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS PREVENTIVAS.

La Guía de Buenas prácticas en materia preventiva, pretende informar a los trabajadores sobre los riesgos específicos en hostelería y las medidas preventivas y/o de protección que deben adoptar con carácter obligatorio para eliminar, reducir y/o controlar dichos riesgos.

Los documentos de información básica en materia preventiva se colocará en todos los TABLONES informativos de los centros para general conocimiento del mismo. Así como todos aquellos comunicados que transmita el Dpto. de prevención de riesgos.

mediterránea

INFORMACIÓN PREVENTIVA DEL CENTRO

Fichas de seguridad de los productos de limpieza.

Mantener siempre en el almacén de productos químicos las Fichas técnicas y de seguridad de los productos de limpieza a la vista de los trabajadores para que estén informados, así como la instrucción de riesgos de los productos químicos donde se dispone de la información de los equipos de protección destinados a protegernos en el uso de cada producto utilizado.

PROVEEDOR: KING ESPAÑA		
PRODUCTO	RIESGOS	EQUIPOS DE PROTECCIÓN
 CLAX 3033 300 S (detergente)	<ul style="list-style-type: none"> • IRRITANTE POR INHALACIÓN. • IRRITACIÓN GRAVE EN CONTACTO CON LOS OJOS. • NOCIVO POR INGESTIÓN. 	RECOMENDADAS EN LA UTILIZACIÓN DEL PRODUCTO SIN SUJUE:  PARA USOS PROLÍNGUOS: 
 CLAX 3RELI MILD (detergente líquido automático para ropa)	<ul style="list-style-type: none"> • IRRITANTE POR INHALACIÓN Y POR INGESTIÓN. • IRRITANTE DE LOS OJOS. 	RECOMENDADAS EN LA UTILIZACIÓN DEL PRODUCTO SIN SUJUE:  PARA USOS PROLÍNGUOS: 
 CLAX ALFA 31 A2 (detergente)	<ul style="list-style-type: none"> • IRRITANTE POR INHALACIÓN Y POR INGESTIÓN. • PROVOCA IRRITACIÓN GRAVE EN CONTACTO CON LOS OJOS. 	RECOMENDADAS EN LA UTILIZACIÓN DEL PRODUCTO SIN SUJUE:  PARA USOS PROLÍNGUOS: 
 CLAX CLAX SOFT 310 S A2 (neutralizante alcalinizador y suavizante)	<ul style="list-style-type: none"> • IRRITANTE POR INHALACIÓN, CONTACTO. • PROVOCA IRRITACIÓN GRAVE EN CONTACTO CON LOS OJOS. 	RECOMENDADAS EN LA UTILIZACIÓN DEL PRODUCTO SIN SUJUE:  PARA USOS PROLÍNGUOS: 
CLAX 30A3 SOFT FRESH (suavizante)	<ul style="list-style-type: none"> • NO SE CONOCEN RIESGOS ESPECÍFICOS. 	

Manual de instrucciones de la maquinaria

Recopilar en una carpeta los manuales de toda la maquinaria existente en el centro.


Código Buntel: 25588



Suma Ultra Pur-Eco

Detergente líquido para el lavado automático de vajilla en aguas blandas

Descripción
Suma Ultra Pur-Eco L2d es un detergente líquido concentrado para el lavado automático de vajilla, especialmente formulado para obtener excelentes resultados en aguas blandas.

Aplicaciones
Suma Ultra Pur-Eco L2d es un detergente líquido de alta alcalinidad adecuado para usar en máquinas lavavajillas de ciclo y túneles lavavajillas. Contiene una mezcla de inhibidores de cal y alcali clausuro, para eliminar grasas y comida reseca en condiciones de aguas blandas.

Vantajas
Su fórmula concentrada ofrece una gran economía en uso.
Elimina grasas y manchas reseacas de comida.
Previene las incrustaciones de cal de objetos y máquina lavavajillas en aguas blandas.
Bajo nivel de espuma para una mayor eficacia y efectividad.

Modo de Empleo
Suma Ultra Pur-Eco L2d normalmente se aplica usando equipos de dosificación automática de JohnsonDiversey. También puede usarse con los equipos de dosificación que tenga la propia máquina. Para asegurar unos resultados de limpieza perfectos en aguas blandas, dosificar a una concentración de 0,75 - 2,5 mililitro, dependiendo de las condiciones locales. A 1,5 mililitro Suma Ultra Pur-Eco L2d previene las incrustaciones de cal en aguas con dureza hasta 7mg/l.

Cuando se utilice por primera vez, aclarar la bomba dosificadora y los tubos para evitar una posible cristalización en los tubos causada por la mezcla de productos.

Información Técnica

Aspecto	Líquido transparente amarillo
pH (1% solución)	12,5
Densidad relativa	1,28

Estos valores son los estándares de fabricación y no deberían utilizarse como especificaciones.

Precauciones en su manipulación y almacenamiento
Información completa sobre manipulación y eliminación del producto se suministra aparte en la Fichas de Datos de Seguridad.
Restringido a usos profesionales.
En caso de accidente, consultar al Servicio Médico de Información Toxicológica, Tel. 91 562 04 20

Almacenar en los envases originales. Evitar temperaturas extremas.

L2d



Curso online de Formación inicial de los trabajadores.

CURSO DE FORMACIÓN INICIAL ONLINE (PREVENCIÓN, HIGIENE ALIMENTARIA Y MEDIO AMBIENTE).

- Entrega de la ficha de acceso al curso online (en materia de prevención de riesgos laborales, medio ambiente, calidad e higiene alimentaria) en la incorporación de nuevo personal.

Para registrarse, acceder a la web:

-Mediante la URL:

<https://www.bureauveritasformacion.com/mediterranea/>

-O a través del código QR:



Completar mediante el desplegable el curso: Formación inicial PRL, Seguridad Alimentaria, Medioambiente Mediterranea.
Código: suvm456

Completar el resto de campos y pulsar INSCRIPCION ONLINE

mediterránea
UCV

INSTRUCCIONES DE ACCESO PARA LA FORMACIÓN INICIAL PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES, HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA Y PRÁCTICAS MEDIOAMBIENTALES (COCINA-CAFFETERIA-SUMINISTROS)

PASO 1: Para registrarse, acceder a la web.
-Mediante la URL: <https://www.bureauveritasformacion.com/mediterranea/> o a través de este QR

PASO 2: Completar datos del curso: 1º elegir el curso en el desplegable: Formación inicial: Prevención... 2º poner el código suvm456

Figura el curso

Formación Inicial Prevención de Riesgos Laborales, Higiene y Seguridad Alimentaria y Prácticas Medioambientales (Cocina-Cafetería-Suministros)

Formación Inicial Prácticas Medioambientales (Cocina-Cafetería-Suministros)

Código: suvm456

Nombre:

Apellido:

Inscripción 2º Opción

PASO 3: Complimenta con tus datos personales. **¡IMPORTANTE!** Introduce bien el email y pulsar INSCRIPCION ONLINE.

PASO 4: Recibirás un email en la dirección de correo que hayas indicado en el formulario con las claves de acceso e instrucciones de como entrar en el curso.

PASO 5: Una vez accedes al curso, tienes que leer el contenido de cada módulo, así como realizar los ejercicios de autoevaluación y realizar el test final por cada módulo.

PASO 6: Una vez superados todos los tests de evaluación, podrás descargar el título automáticamente para guardarlo como justificante de haber realizado la formación, para posteriormente entregárselo a tu encargado o supervisor.

ES IMPORTANTE QUE SEPAS:

- Escribe correctamente la dirección de email para que llegue el correo con los datos de acceso.
- Si tienes problemas de acceso, tienes que contactar con info@bvs.es o con formacion@mediterranea.es.
- Recomendamos utilizar el navegador Chrome.
- En caso de tener problemas para acceder al curso, **habilita las ventanas emergentes** con las indicaciones que ves en estos links si utilizas Chrome o Internet Explorer 11:

-Google Chrome: <https://cut.ly/nj1UBZ7>

-Internet Explorer 11: <https://cut.ly/nj1UqyV>

RECORDATORIO: El personal debe recibir la ficha de acceso al curso, realizarlo completamente y firmar los registros de acuse de recibo.
Enviar al Dpto. de Prevención la copia de los registros.

mediterránea

Formación Covid-19

La formación sobre la Covid-19 es de **obligado cumplimiento para todos/as los/as empleados/as de Mediterránea**, por lo que **os rogamos que la realicéis a la mayor brevedad posible**. Será recibida vía email en los correos electrónicos de los trabajadores. La formación consta de **tres partes**, una primera parte **teórica** con documentación que hay que leer, una **práctica con consejos de higiene** (videos cómo lavarse las manos correctamente, cómo quitarse la mascarilla y como quitarse los guantes) y por último, se tendrá que rellenar un cuestionario de evaluación.

Para evitar la transmisión del virus hay una serie de prácticas de higiene estándar que son necesarias para protegernos contra la infección y la propagación posterior:



Al toser o estornudar, cúbrete nariz y boca con el codo flexionado o con un pañuelo desechable.



Lávate las manos frecuentemente con agua y jabón o solución con alcohol. No te olvides tras estornudar o toser y al colocar o retirar la mascarilla.

En caso de sentir síntomas compatibles con la Covid19, avisar a tu encargado inmediatamente.



Mantén el distanciamiento social



Utilización obligatoria de mascarilla.



Tira la mascarilla, los guantes y los pañuelos desechables a la basura.

mediterránea

EQUIPOS DE PROTECCIÓN A ENTREGAR SEGÚN PUESTOS

MATERIAL / EQUIPO	PROTECCIÓN	USO	CATEGORÍAS
PERSONAL DE COCINA (TAREAS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS)			
 GUANTE DE MALLA	Protección MECÁNICA frente a cortes profundos.	Operaciones de deshuesado, corte con cuchillos de mano o con cuchillos, tijeras, cuchillas o sierras eléctricas y picadoras.	Cocinero/a Ayudante/Aux. cocina Aux. colectividades
 GUANTE DE CORTE AZUL	Protección MECÁNICA frente al corte.	Trabajos con elementos abrasivos o cortantes (poca intensidad). Para todo tipo de corte de alimentos, verduras, carne, pescado, etc.. No válido para cortadora de fiambres.	Cocinero/a Ayudante/Aux. cocina Aux. colectividades Camarero/a
 GUANTES HORNO	Protección TÉRMICA frente a quemaduras con líquidos y sólidos.	Bocas de horno, manipulación de ollas, bandejas, etc.. Trabajos que impliquen riesgo térmico, hasta temperaturas de hasta 250° C.	Cocinero/a Ayudante/Aux. cocina Aux. colectividades Camarero/a
 GUANTE HORNO VULRIZO	Protección TÉRMICA frente a quemaduras con sólidos.	Bocas de horno, manipulación de las, ollas, bandejas, etc.. Su uso no es válido con líquidos. Los guantes proveen de una protección extra contra corte, abrasión, desgarro. Trabajos donde se necesita protección al corte y calor de contacto (200°C).	Cocinero/a Ayudante/Aux. cocina Aux. colectividades Camarero/a
 GUANTE TRABAJO EN CÁMARAS	Protección frente a QUEMADURA por temperaturas extremas (frío). Protección MECÁNICA.	Protección contra riesgos térmicos (frío). Para trabajos en cámaras. Manipulación de alimentos congelados, refrigerados.	Cocinero/a Ay./Aux. cocina Aux. colectividades Almacenero/a Conductor/a

EQUIPOS DE PROTECCIÓN A ENTREGAR SEGÚN PUESTOS

MATERIAL / EQUIPO	PROTECCIÓN	USO	CATEGORÍAS	
PERSONAL DE LIMPIEZA (TAREAS DE LIMPIEZA Y DESBARAZADO)				
	GUANTES LIMPIEZA CON MANGUITO	Protección QUÍMICA y resistencia al aceite.	Limpieza en presencia de aceites, productos químicos e hidrocarburos. Utilización en limpiezas en altura, paredes, techos y campanas (se aconseja su utilización en combinación con protectores oculares y mascarilla).	Personal limpieza Aux. colectividades A.S.L.
	GUANTES DE LIMPIEZA	Protección MECÁNICA, QUÍMICA y frente a microorganismos.	Utilización en tareas de limpieza de instalaciones, equipos, ... donde se entre en contacto con productos químicos y microorganismos (p. ej. baños).	Aux. colectividades A.S.L. Personal de limpieza Camarero/a de pisos
	MASCARILLA AUTOFILTRANTE	Protección QUÍMICA.	Uso contra aerosoles sólidos y líquidos. Se utiliza para las limpiezas de planchas y aquellos productos químicos que lo requieran según las instrucciones y etiquetado.	Cocinero/a Ay./Auxiliar cocina Personal limpieza Aux. colectividades A.S.L.
	GAFAS	Protección QUÍMICA Y MECÁNICA, contra impactos básicos o baja energía, polvo.	Gotas de líquidos químicos. Utilización según instrucciones y etiquetado de los mismos.	Personal limpieza Aux. colectividades A.S.L.
	DELANTAL NEOPRENO	Protección frente a QUÍMICOS.	Delantal riesgos mínimos. Protege contra salpicaduras. Trabajos habituales en zona de plonge y de contacto continuo con el agua.	Personal limpieza Aux. colectividades A.S.L. Ayudante de cocina

EQUIPOS DE PROTECCIÓN A ENTREGAR SEGÚN PUESTOS

MATERIAL / EQUIPO	PROTECCIÓN	USO	CATEGORÍAS
PERSONAL DE BARRA (TAREAS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y LIMPIEZA)			
 GUANTE DE CORTE AZUL	Protección MECÁNICA frente al corte.	Trabajos con elementos abrasivos o cortantes (poca intensidad). Para todo tipo de corte de alimentos, verduras, carne, pescado, etc.. No válido para cortadora de fiambres.	Cocinero/a Ayudante/Aux. cocina Aux. colectividades Camarero/a
 GUANTES HORNO	Protección TÉRMICA frente a quemaduras con líquidos y sólidos.	Bocas de horno, manipulación de ollas, bandejas, etc.. Trabajos que impliquen riesgo térmico, hasta temperaturas de hasta 250º C.	Cocinero/a Ay./Aux. cocina Aux. colectividades Camarero/a
 GUANTE TÉRMICO Y ABRASIÓN (azules engomados)	Protección MECÁNICA, QUÍMICA y frente a microorganismos. Protección ante abrasión y desgarro (limpieza, plancha, zonas metálicas, etc).	Manipulación gastronorms en cintas de emplatado y bandejas en líneas calientes y frías. Limpieza con productos químicos. Protección ante abrasión y desgarro (limpieza, túnel de lavado, carros, zonas metálicas).	Cocinero/a Ay./Aux. cocina Aux. colectividades Camarero/a Personal limpieza
 GUANTES LIMPIEZA de nitrilo flockado	Protección MECÁNICA, QUÍMICA y frente a microorganismos.	Protección mecánica, química y frente a microorganismos. Utilización en tareas de limpieza de instalaciones, equipos, ... donde se entre en contacto con productos químicos y microorganismos (p. ej. baños).	Aux. colect. A.S.L. Personal de limpieza Camarero/a
 GUANTES DE ALGODÓN	Protección TÉRMICA frente a quemaduras con sólidos.	Guantes para manipulaciones finas con riesgos menores. Habitualmente se utilizan en las cintas de emplatado con protección térmica muy baja.	Camarero/a Camarero/a de planta Aux. colectividades

EQUIPOS DE PROTECCIÓN A ENTREGAR SEGÚN PUESTOS

MATERIAL / EQUIPO	PROTECCIÓN	USO	CATEGORÍAS
PERSONAL DE ALMACÉN Y CONDUCTOR (TAREAS DE ALMACENAJE)			
 <p>GUANTES TRABAJO EN CÁMARAS</p>	<p>Protección TÉRMICA frente a quemaduras por temperaturas extremas (frío). Protección MECÁNICA.</p>	<p>Protección contra riesgos térmicos (frío). Para trabajos en cámaras. Manipulación de alimentos congelados, refrigerados.</p>	<p>Cocinero/a Ay./Aux. cocina Aux. colectividades Almacenero/a Conductor/a</p>
 <p>GUANTES VENDING</p>	<p>Protección MECÁNICA.</p>	<p>Protección contra riesgos mecánicos y de corte en operaciones de almacenamiento y reposición. Su recubrimiento de nitrilo estanco le confiere un óptimo agarre de materiales en condiciones húmedas o aceitadas.</p>	<p>Almacenero/a Reponedor/a vending</p>
 <p>GUANTES DE CARGA (grises)</p>	<p>Protección MECÁNICA.</p>	<p>Manipulación y recogida de basuras y trabajos de almacenaje. Recomendados para trabajos de mayor precisión y tacto. Utilizar en las tareas de desbarasado de bandejas, colocarlo bajo el guante de vinilo.</p>	<p>Almacenero/a Conductor/a Aux. colectividades</p>

8. Investigación de Accidentes.

Accidente de trabajo: toda lesión corporal que el trabajador sufra con ocasión o por consecuencia del trabajo que ejecute por cuenta ajena.

También los que sufra al ir o al volver del lugar de trabajo (in itinere) o en los desplazamientos durante la jornada encomendados por la empresa (en misión).

Los accidentes más habituales en el sector son leves y son los siguientes: heridas por corte, lesiones por sobreesfuerzo.

Los accidentes deben ser analizados completando el Parte de investigación.

1. EN CASO DE ACCIDENTE DUDOSO:
Llamar al Departamento de prevención.

2. **VOLANTE DE ASISTENCIA:**
Rellenar el parte de asistencia para que el trabajador pueda asistir a la Mutua.

3. **PARTE DE INVESTIGACIÓN:**
Rellenar el parte de asistencia para que el trabajador pueda asistir a la Mutua.

 FREMAP <small>Mutua de Accidentes de Trabajo y Enfermedades Profesionales de la Seguridad Social Número 61</small>		
Empresa:	Número patronal:	
Domicilio:		
ROGAMOS PRESTE ASISTENCIA SANITARIA AL TRABAJADOR DE ESTA EMPRESA		
Nombre y apellidos del trabajador accidentado:	D. N. I.	
Domicilio del trabajador:	Nº afiliación S. S.:	
QUE HA SUFRIDO UN ACCIDENTE DE TRABAJO A LAS		
Hora:	Horas del día	Fecha del accidente:
Descripción del accidente		
Firma y sello de la Empresa		
<small>NOTA Este documento no equivale ni sustituye al parte de accidente aprobado por Orden Ministerial de 16/12/87 (B.O.E. de 29/1/92). En el supuesto de producirse la baja laboral, la empresa dispone de 5 días hábiles para presentar el parte oficial en las Oficinas de Fremap. La presentación de este documento en Servicios Médicos distintos de los de FREMAP no implica que la Mutua asuma el coste de la asistencia prestada.</small>		

8. Investigación de Accidentes.

PARTE DE INVESTIGACIÓN

1) Análisis del accidente: consiste en distinguir las causas que originaron el accidente, identificando la causa desencadenante sin la cual no hubiese ocurrido el accidente.

- Describe la forma en la que sucedió el incidente y la CAUSA del mismo:

¿Cómo?, ¿Por qué?, ¿Cuándo?, ¿Cuál el objeto causante?,
¿CAUSA DESENCADENANTE?

2) Medidas preventivas y/o correctivas: el encargado considerará en el parte las medidas que considera necesarias para evitar que vuelva a ocurrir el accidente.

- ¿Qué crees que puede hacerse para evitar esta clase de incidentes como Responsable de Centro?

✓ MEDIDAS PARA EVITAR LA CAUSA DESENCADENANTE
✓ MEDIDAS PARA EVITAR CONDUCTAS INSEGURAS

mediterránea		PARTE DE INVESTIGACIÓN DE INCIDENTES		Código : RPG-4201
			Página : 1 de 2	
			Revisión: 02	
			Fecha: Marzo-16	
Fecha en la que se produjo el incidente:				
Centro de trabajo:				
Dirección del centro: (Indicar dirección completa)				
TIPO				
Accidente: <input type="checkbox"/>	Procede no conformidad: SI / NO		Nº:	
Cuasi accidente: <input type="checkbox"/>	Procede acción correctiva: SI / NO		Nº:	
DATOS PERSONALES DEL INCIDENTADO				
Nombre y Apellidos:		Teléfono particular:	Fecha de Nacimiento:	
Antigüedad en el puesto:		Categoría:	DNI.:	
DESCRIPCIÓN DEL INCIDENTE				
Descripción de las funciones y tareas que se realizaban en el momento del incidente:				
Descripción de la forma en la que sucedió el incidente (cómo ha ocurrido, que parte se ha lesionado...) y CAUSA del mismo:				
Material/Objeto que causó la lesión:				
¿Qué crees que podría hacerse para evitar esta clase de incidentes como Responsable de Centro?				
CONSECUENCIAS DEL INCIDENTE				
Parte lesionada:		Especificar la naturaleza de la lesión (Corte, golpe, quemadura...) y sus consecuencias (esguince, contusión...)		
Probabilidad de repetición		Grado de la lesión		
Frecuente <input type="checkbox"/>	Ocasional <input type="checkbox"/>	Raro <input type="checkbox"/>	Leve <input type="checkbox"/>	Grave <input type="checkbox"/>
			Muy grave <input type="checkbox"/>	Muerta <input type="checkbox"/>
ANÁLISIS DE INCIDENTE				
Indicar tipo: Incidente con baja: <input type="checkbox"/>		Fecha parte:		Hora a la que sucedió el incidente:
Incidente sin baja: <input type="checkbox"/>		Fecha parte:		
Día de la semana:		Era su trabajo habitual:		Horario jornada de trabajo:

8. Investigación de Accidentes.

PARTE DE INVESTIGACIÓN

3) Comunicación del accidente: el encargado enviará el parte completado al Dpto. de Prevención y al Dpto. de Recursos humanos para su tramitación.

- El envío a los dptos. en **accidentes con baja**: debe ser en 24h.
- Se realizará la consulta y participación de los representantes de los trabajadores con acuse de recibo en "*Firma Delegado de Prevención*". El trabajador recibirá entrega con acuse de recibo en "*Firma del trabajador*".

El **Dpto. de Prevención** es asesor del encargado en todo el proceso, y cumplimenta las observaciones de las medidas considerando a los responsables que las llevarán a cabo y lo remite para conocimiento del encargado y del trabajador/a.

mediterránea	PARTE DE INVESTIGACIÓN DE INCIDENTES		Código: RPG-4201
			Página: 2 de 2
			Revisión: 02
			Fecha: Marzo-16

Fecha en la que se produjo el incidente:							
Centro de trabajo:							
Dirección del centro: (Indicar dirección completa)							
Testigos del incidente: (Indicar Nombre y Apellidos)							
Lugar donde se produjo el incidente:							
IMPREScindIBLE RELLENAR EN INCIDENTES IN ITINERE / EN MISIÓN En caso de incidente en los desplazamientos al centro de trabajo, al domicilio habitual o por motivos laborales especificar calle, número, municipio y punto kilométrico:							
Incidente analizado por:							
Firma:							
Firma Delegado Prevención:							
A cumplimentar por el Dpto. de Prevención:							
<input type="checkbox"/> No se observan cambios o situaciones destacables que requieran modificar la última evaluación efectuada. <input type="checkbox"/> No se observan cambios o situaciones destacables que requieran revisar la última evaluación efectuada. No obstante se deberán adoptar las medidas preventivas propuestas en el apartado correspondiente. <input type="checkbox"/> Se requiere planificar una revisión del contenido de la evaluación de riesgos del puesto de trabajo. Hasta entonces se adoptarán las medidas preventivas propuestas en el apartado correspondiente.							
CORRECCIÓN / ACCIÓN PREVENTIVA / CORRECTIVA							
Nº de ocasión	Incumplimiento	C/AC/AP PROCESO	Investigación causa/Riesgo (sólo en AC y AP)	Acciones propuestas	FECHAS PREVISTAS A CIERRE	RESPONSABLE	CIERRE
SEGUIMIENTO (Control de su ejecución)						FECHA Y EFICACIA DE LA ACCIÓN	
Fecha:							
Fecha:							
Fecha:							
Firma Técnico PRL:				Firma del trabajador:			

Seguimiento de la Planificación Preventiva en Accidentes laborales.

La Planificación de la actividad preventiva tras los accidentes se refleja en el parte de investigación, es la programación que recoge las medidas de prevención y de protección que debe adoptarse por los responsables indicados.

Los tipos de medidas o actuaciones preventivas pueden ser de tres tipos, aunque lo más frecuente es la combinación de medidas de ambos tipos:

- ❑ **Medidas materiales (equipos de protección, herramientas auxiliares,...),**
- ❑ **Acciones de información y formación (recordatorio de normas de seguridad,...).**
- ❑ **Medidas organizativas (redistribución de las tareas, etc).**

Las medidas asociadas a los accidentes más habituales en el sector son:

- ❑ En caso de herida por corte, se aplicará como medida el recordatorio de obligación del uso de epis.
- ❑ En caso de lesión por sobreesfuerzo, las medidas están enfocadas al uso de medio mecánicos (carretilla, camarera, etc) y a la reorganización del trabajo de forma que se disminuya el peso en cada manipulación.

CORRECCION / ACCION PREVENTIVA / CORRECTIVA							
AP de acción	Incumplimiento	C/AC/AP	Investigación causa/riesgo	Acciones propuestas	FECHAS PREVISTAS A CIERRE	RESPONSABLE	CIERRE
		PROCESO	(sólo en AC y AP)				
SEGUIMIENTO (Control de su ejecución)					FECHA Y EFICACIA DE LA ACCIÓN		
Firma Técnico PRL:				Firma del trabajador:			

mediterránea

9. Vigilancia de la salud y Personal sensible.

- ¿Cuándo se realizará el reconocimiento médico?
- ✓ Al inicio de la actividad y con una periodicidad anual se realizarán los reconocimientos médicos de todos los trabajadores.
- ✓ Periódicamente (en caso de personal sensible).
- ✓ Tras baja de larga duración (más de 6 meses o bajas reiteradas).
- ✓ Situación de embarazo.

mediterránea		AUTORIZACIÓN VIGILANCIA DE LA SALUD						RPG-4701						
								Página 1 de 1						
								Revisión: 02						
								Fecha: Ene-2020						
Empresa: MEDITERRÁNEA DE CATERING SLU														
Centro: _____ Localidad: _____														
<small>Según determina el artículo 22.1 de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales y el artículo 37.3 del Reglamento de los Servicios de Prevención. "El empresario garantizará a los trabajadores a su servicio, la vigilancia periódica de su estado de salud en función de los riesgos inherentes a su puesto de trabajo". "Esta vigilancia sólo podrá llevarse a cabo cuando "el trabajador preste su consentimiento" o será obligatorio para "verificar si el estado de salud del trabajador puede constituir un peligro para el mismo". Con el objetivo de cumplir con lo descrito, le pedimos que cubra el presente documento en el que nos comunica su conformidad o no a realizar la revisión médica.</small>														
Apellidos y Nombre	Categoría	DNI.	FIRMA	¿Desea realizarlo?		Rellenar en caso de querer realizar el reconocimiento médico			Tipo Reconocimiento					
				SI	NO	Fecha Nacimiento	Teléfono Móvil	E-MAIL	Inicial	Parto	Trabajo	Embarazo		
FECHA: _____														
FIRMA DEL DELEGADO DE PREVENCIÓN / ENCARGADO: _____														
<small>De conformidad con la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales. Declaro que el presente documento se ha elaborado con el consentimiento del trabajador y que los datos personales que aparecen en el mismo son veraces y ciertos.</small>														

mediterránea		NEGATIVA A PASAR UN RECONOCIMIENTO						RPG-4702	
								Página 1 de 1	
								Revisión: 00	
								Fecha: Jul-11	
NEGATIVA A PASAR UN RECONOCIMIENTO MÉDICO									
<p>D./Dña _____ con N.I.F. _____, trabajador de la empresa Mediterránea de Catering, en el centro de trabajo _____ declaro que renuncio a la realización del reconocimiento médico para el que he sido citado.</p> <p>En _____, a _____ de _____ de 201....</p> <p style="text-align: right;">Firma del trabajador</p>									

Los reconocimientos son voluntarios para los trabajadores (salvo para trabajadores sensibles), quienes indicarán si quieren realizarlo o no en el registro correspondiente, en caso de aceptar y posteriormente no realizarlo firmarán la negativa.

Trabajadores sensibles / Embarazadas

1) COMUNICACIÓN

- Cuando existan trabajadoras en el Centro de trabajo en situación de embarazo o lactancia, se deberá comunicar al Dpto. de PRL para que se tomen las medidas de protección oportunas. La comunicación al Dpto. de PRL se realizará mediante el formato "Comunicado al Dpto. de Prevención sobre la situación de embarazo / lactancia natural".

2) ADAPTACIÓN DEL PUESTO:

- El Dpto. de Prevención emitirá las medidas de protección a adoptar en función del puesto de trabajo desempeñado para la protección de la trabajadora y del feto. En caso de ser requerido, acudirá a Vigilancia de la salud.

PROCEDIMIENTO DE SUSPENSIÓN.

- En función del puesto desempeñado y la semana de gestación, se realizará el procedimiento de suspensión de contrato por riesgo durante el embarazo con la Mutua como medida de protección.

	MEDIDAS A ADOPTAR PARA TRABAJADORAS EN SITUACIÓN DE EMBARAZO/LACTANCIA NATURAL	RPG-4404 Página 1 de 1 Revisión: 00 Fecha: Jul-11
Muy Sres. Nuestros:		
En cumplimiento del artículo 26 la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales vigente, la empresa MEDITERRÁNEA DE CATERING, comunica a la trabajadora _____ del centro de trabajo _____ en relación con las actividades _____		
que tiene Ud. encomendadas, lo siguiente:		
1ª.- La ejecución de dichas actividades entraña el/los riesgo/s, _____		
derivados de, _____		
2ª.- En prevención de dicho riesgo, la Empresa ha adoptado o adoptará las siguientes medidas que deberán ser tenidas en cuenta y aplicadas sin excusa alguna por Ud: _____		

MEDITERRÁNEA DE CATERING, S.L. DPTO. PREVENCION RIESGOS LABORALES		
Firmas del Encargado ó Delegado de Prevención:		
Firma de la trabajadora afectada:		
Fecha:		

Trabajadores sensibles / Embarazadas

1) COMUNICACIÓN

- Cuando existan trabajadoras en el Centro de trabajo en situación de embarazo o lactancia, se deberá comunicar al Dpto. de PRL para que se tomen las medidas de protección oportunas. La comunicación al Dpto. de PRL se realizará mediante el formato "Comunicado al Dpto. de Prevención sobre la situación de embarazo / lactancia natural".

2) ADAPTACIÓN DEL PUESTO:

- El Dpto. de Prevención emitirá las medidas de protección a adoptar en función del puesto de trabajo desempeñado para la protección de la trabajadora y del feto. En caso de ser requerido, acudirá a Vigilancia de la salud.

PROCEDIMIENTO DE SUSPENSIÓN.

- En función del puesto desempeñado y la semana de gestación, se realizará el procedimiento de suspensión de contrato por riesgo durante el embarazo con la Mutua como medida de protección.

	MEDIDAS A ADOPTAR PARA TRABAJADORAS EN SITUACIÓN DE EMBARAZO O LACTANCIA NATURAL	RPG-4404 Página 1 de 1 Revisión: 00 Fecha: Jul-11
<p>Muy Sres. Nuestros:</p> <p>En cumplimiento del artículo 26 la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales vigente, la empresa MEDITERRÁNEA DE CATERING, comunica a la trabajadora _____ del centro de trabajo _____ en relación con las actividades que tiene Ud. encomendadas, lo siguiente:</p> <p>1º.- La ejecución de dichas actividades entraña el/los riesgo/s, _____ derivados de, _____</p> <p>2º.- En prevención de dicho riesgo, la Empresa ha adoptado o adoptará las siguientes medidas que deberán ser tenidas en cuenta y aplicadas sin excusa alguna por Ud.:</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>MEDITERRÁNEA DE CATERING, S.L. DPTO. PREVENCION RIESGOS LABORALES</p> <p>Firmas del Encargado ó Delegado de Prevención:</p> <p>Firma de la trabajadora afectada: Fecha:</p>		

DIFERENCIA ENTRE SERVICIO DE VIGILANCIA DE LA SALUD Y MUTUA

- SERVICIO DE VIGILANCIA DE LA SALUD (Cualtis):



El Servicio de prevención de la empresa tiene contratado un Servicio ajeno de Medicina del trabajo que cubre la Vigilancia de la salud de los trabajadores.

- ✓ Se realiza con periodicidad: **anual, periódico** en caso de personal sensible y **puntual** en caso de embarazo o baja tras larga duración.
- ✓ La adaptación del puesto de trabajo en personal sensible y en embarazadas, podrá requerir acudir a Vigilancia de la salud.

- MUTUA (Fremap):



El concierto con la Mutua cubre la asistencia de los trabajadores ante situaciones de daño a la salud derivadas de accidentes laborales y/o enfermedades profesionales (AT y EP),

- ✓ Es necesario VOLANTE DE ASISTENCIA.
- ✓ Se realizará Parte de Investigación AT.
- ✓ Se toman medidas de mejora tras el accidente para evitar la repetición del daño.

10. Clima laboral y Aspectos psicosociales.

CLIMA LABORAL

Es el ambiente laboral del centro de trabajo, derivado de los aspectos relacionados con la valoración de las condiciones de trabajo existentes, de la interacción entre los compañeros y con el supervisor, **(aspectos psicosociales)**.

Algunos de los efectos de los factores psicosociales son:

- Actitudes negativas, irritación, preocupación, tensión, ansiedad. disminución del rendimiento en el trabajo, alteraciones de la vida social y familiar del individuo, accidentes laborales.

ESTUDIO PSICOSOCIAL

Se basa en la sesión de participación de los trabajadores mediante la realización de una encuesta a través de cuestionarios y entrevistas individuales con el objetivo de conocer algunos aspectos de la organización de su trabajo y de la interacción del personal en el centro. La valoración del estudio darán lugar a medidas organizativas a adoptar por los implicados.

El Mando directo del centro es responsable de favorecer un buen clima laboral.

NORMAS DE CONVIVENCIA

Las normas básicas de convivencia ayudarán a tener un mejor clima laboral y a mejorar nuestra salud, con el objetivo de potenciar valores y actitudes positivas.

- ✓ Se amable, tolerante, solidario y respetuoso con tus compañeros.
- ✓ Respeta y fomenta las buenas relaciones entre todos, creando unión de grupo.
- ✓ Dialoga con tus compañeros para resolver diferencias de opinión, no potencies disputas ni envidias.

11. Consulta y Participación.

DERECHO A CONSULTA Y PARTICIPACIÓN

El derecho a la consulta y participación de los trabajadores en materia de seguridad y salud en el trabajo se realiza a través de los **Delegados de prevención**.

En los centros de trabajo que cuenten con seis o más trabajadores, y hasta 30 trabajadores, el Delegado de Prevención será el Delegado de Personal; de 31 a 49 trabajadores el Delegado de Prevención será elegido por y entre los Delegados de Personal.

Comité de Seguridad y Salud: es el órgano paritario y colegiado de participación destinado a la consulta regular y periódica de las actuaciones de la empresa en materia de prevención de riesgos. Debe constituirse **en todos los centros de trabajo que cuenten con 50 ó más trabajadores.**

Se podrá realizar consulta a los trabajadores sobre cualquier acción que pueda tener efectos sustanciales sobre la seguridad y la salud de los trabajadores. Entre ellas podemos encontrar:

- La investigación de accidentes laborales y enfermedades profesionales.
- La planificación y la organización del trabajo en la empresa y la introducción de nuevas tecnologías, en todo lo relacionado con las consecuencias sobre la salud de los trabajadores.
- La designación de los trabajadores encargados de las medidas de emergencia.

12. Coordinación de actividades empresariales.

Coordinación de actividades empresariales: intercambio producido entre empresas concurrentes con el objetivo de identificar posibles riesgos que afecten a terceros y las medidas correspondientes, en cumplimiento con el art. 24 de la Ley de Prevención y en el R.D. 171/2004 por el que se desarrolla el anterior.

COMUNICACIONES A DPTO. PREVENCIÓN

- Comunicar las subcontratas que acudan al centro de trabajo (ej. mantenedores de cámaras de congelado, etc).
- Informar de nuevos riesgos que aparezcan en el centro durante la actividad.
- En las comunicaciones con la empresa principal relativas a seguridad y salud, se notificará al dpto. de prevención.
- Colaboran en la protección en materia de seguridad y salud cuando las empresas concurrentes (ej. Mantenimiento) pueda afectar al personal de nuestra actividad.
- En caso de acceso de personal no habitual de subcontratas en el lugar de trabajo, poner en conocimiento al dpto. de prevención.

Comunicación con el Dpto. de PRL

- Técnico de PRL: David Pachón
 - Teléfono: 600957132
 - E-mail: prlmadrid@mediterranea-group.com

- Responsable Oficina Central Madrid: Isabel Piqueras
 - Teléfono: 916404745. Ext. 726
 - E-mail: prevencionmadrid@mediterranea-group.com