

9. EDUCACIÓ I AMBIENT DE TREBALL

9.1. Educació

Pel que fa a l'educació del personal que treballa en el manteniment de la gespa, Golf Girona va considerar important la formació professional del cap de manteniment o *greenkeeper*. Es va escollir un enginyer agrònom per dur a terme aquesta feina. El personal de manteniment no se'ls demana estudis, l'empresa els va formant.

Carnet de manipulador i aplicador de productes plaguicides i fitosanitaris

El **Reial decret 3349/1983** de 30 de novembre, pel que s'aprova la Reglamentació tècnica sanitària per a la fabricació, comercialització i utilització de plaguicides (RTS), (BOE 24/01/1984), estableix que els aplicadors i el personal de les empreses dedicades a la realització de tractaments amb plaguicides hauran d'haver superat els cursos de capacitació homologats conjuntament pels ministeris d'Agricultura, Pesca i Alimentació i de Sanitat i Consum.

Amb aquest objecte, l'**ordre del Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació (MAPA), de 30 d'agost de 2004 per la qual es modifica l'Ordre de 4 de març de 1997, de formació de personal de les empreses d'aplicació de productes fitosanitaris i els responsables de la seva venda**, regula la formació del personal de les empreses d'aplicació de productes fitosanitaris i els responsables de la venda.

En aquest ordre s'estableixen els nivells de capacitació bàsic, qualificat i especial:

Nivell bàsic: estan obligats a obtenir-lo els agricultors i el personal de les empreses i entitats dedicades a l'emmagatzematge, venda o aplicació de productes fitosanitaris, que participin de forma directa en l'aplicació o manipulació d'aquests productes. També serà necessari disposar d'aquest carnet o del de nivell qualificat per accedir als cursos de nivell especial.

Nivell qualificat: estan obligats a obtenir-lo les persones responsables dels establiments de venda al públic de productes fitosanitaris, els aplicadors a tercers i els directors tècnics de les empreses de tractaments fitosanitaris. Així mateix, hauran de disposar del carnet de nivell qualificat els responsables de les explotacions agrícoles i les empreses i entitats que tinguin al seu càrrec persones que apliquin aquests productes. Igualment, caldrà disposar d'aquest carnet o del de nivell bàsic per accedir als cursos de nivell especial.

Nivell especial: està obligat a obtenir-lo tot el personal que participi en l'aplicació de cadascun dels plaguicides classificats com a molt tòxics, d'acord amb la seva modalitat d'aplicació; actualment a Catalunya s'estan impartint els següents cursos de nivell especial:

- a. Bromur de metil i altres fumigants per a la desinfecció de sòls.
- b. Fosfur d'alumini i fosfur de magnesi per a la lluita contra micromamífers del sòl.
- c. Fumigació de productes, locals i contenidors

L'ordre també especifica que estan exempts del requisit de possessió dels carnets de nivell bàsic i qualificat els titulats universitaris de nivell mitjà i superior de les branques agràries i forestals.

Per tant el *greenkeeper*, enginyer agrònom, no necessita el carnet de manipulador i aplicador de plaguicides i fitosanitaris. El personal de manteniment del golf, que no té estudis d'aquest nivell, sí que necessita disposar del carnet de manipulador.

La possessió per part dels agricultors dels carnets de nivell bàsic o qualificat serà exigida a partir de dos anys de la data de publicació d'aquest ordre per aplicar productes de la categoria tòxics (des de 30/08/06) i a partir de quatre anys per aplicar productes de perillositat no prevista o nocius (des de 30/08/08).

9.2. Emmagatzematge de productes fitosanitaris

L'emmagatzematge de productes fitosanitaris pot representar un **risc per a les persones que accedeixen als magatzems** de fitosanitaris.

El magatzem de productes fitosanitaris del golf si supera les quantitats màximes de productes perillosos cal :

- disposar d'una licència ambiental (regulada pel **Reial Decret 379/2001**).
- registrar-se en el registre d'emmagatzematge de productes químics del Departament de Treball i Indústria que estableix el **Reial decret 379/2001** on s'indica de manera detallada les mesures de seguretat que obligatòriament han de complir.

Però Golf Girona no supera aquestes quantitats màximes, per tant no cal tenir en compte aquestes obligacions.

9.3. Seguretat

La Casa Club del Golf Girona disposa d'enllumenat d'emergència, de mesures contra incendis i mesures de seguretat a la cuina (*veure ANNEX VII. Memòria referent al projecte de legalització en l'activitat d'un club social amb restaurant- bar ubicat en el Golf Girona de Sant Julià de Ramis*).

9.3.1. Enllumenat d'emergència

Golf Girona ha instal·lat enllumenats d'emergència formats per equips autònoms, cadascun d'una hora d'autonomia, que es connectaran automàticament en cas de que la tensió falli o baixi més d'un 70% del seu valor nominal.

9.3.2. Mesures contra incendis

- L'edifici de la Casa Club disposa d'una façana amb espai superior als cinc metres i per la que és possible l'accés de vehicles dels Serveis d'Extinció d'Incendis.
- L'edifici disposa de plafons que indiquen què s'ha de fer en cas d'emergència.

- Les portes de la primera planta de 0,90 metres d'amplada es consideren d'emergència.
- Sistemes d'extinció: es disposa d'un hidrant en un radi de 100 metres amb cabal i pressió suficients. Es disposa d'extintors distribuïts per la planta, col·locats 1,7 metres de terra en llocs visibles i de fàcil accés, senyalitzats i separats en 15 metres entre ells com a màxim.

9.3.3. Seguretat a la cuina

- Els paviments són impermeables, antilliscants, resistents, incombustibles, de fàcil neteja i desinfecció i amb la inclinació suficient per desguassar i dotats amb reixes.
- Les parets i pilars estan recoberts de material impermeable, llis i de color clar, fàcil de netejar.
- Les obertures de la cuina estan protegides contra l'entrada d'insectes i altres animals.
- Les il·luminacions estan protegides per evitar la contaminació dels productes alimentaris en el cas de trencar-se, i seran de fàcil netejar.
- La maquinària, eines i estris, les superfícies de les taules, safates i altres elements destinats a la manipulació d'aliments, són de material innocu, llis, antioxidant i de fàcil neteja i desinfecció. La neteja d'aquests es fa amb aigua a 80°C com a mínim.
- Les matèries primeres, condiments i espècies a utilitzar, compleixen amb les condicions higièniques i sanitàries que estipula la Normativa vigent.
- En l'emmagatzematge es separen les substàncies tòxiques o perilloses i els productes alimentaris.
- En l'exposició de productes s'evita tot contacte o manipulació per part del públic i aquests es conserven en condicions adequades.
- Els menjars que cal conservar-los en aparells frigorífics, una vegada refredats, s'ha d'assegurar una temperatura igual o inferior a 3°C, en tots els punts del producte i amb un període màxim de cinc dies. Els aparells congeladors asseguruen una temperatura de -18°C.

9.4 Prevenició de riscos laborals

Algunes mesures al Golf Girona pel que fa a prevenició de riscos laborals:

Personal d'oficina: Les superfícies de treball, la cadira i la resta del mobiliari, estan molt directament relacionats amb els problemes posturals. Les característiques dels elements de treball del personal d'oficina del Golf Girona són les següents:

- L'ordinador, la imatge és estable i es pot ajustar la lluminositat i el contrast. És orientable i inclinable.
- El teclat, és inclinable i els símbols de les tecles són visibles.
- El seient, és estable i proporciona llibertat de moviment, l'altura és regulable i el respall és recluable.

- Personal de manteniment: disposa d'Equips de Protecció Individuals (EPI's), són equips de seguretat pels treballadors, aquests equips estan formats per:
 - protectors auditius
 - sabates d'ús professional
 - guants de protecció
 - roba de protecció

Cal remarcar, també, el sistema de seguretat que porten les segadores. Quan el treballador baixa de la màquina les unitats de tall deixen de funcionar.