



## Resumen último CISS

Madrid, 16 de diciembre de 2021



### MEJORAS



#### Prueba parrilla de transpaleta:

Se está probando en tiendas con descarga en pendiente.



#### Box hielo (BLOQUES):

- Laboratorio en B.L Ciempozuelos.
- Menos sobreesfuerzos



#### Pantalla protección prensas

- Hacia adelante vendrá con pantalla.



**Mejora de la estabilidad de las escaleras para suelos de trámex con zapatas más anchas.**

### SOLICITUDES Y PROPUESTAS DE CCOO:



**Accidentalidad desde la implantación del 5+2:** La tendencia de los accidentes, es similar al año pasado y no hay indicios ni hechos que indiquen que la nueva Organización genere más accidentes. En las visitas sobre el terreno constatamos que la nueva reposición por bloques es positiva.



**Simulacros en tiendas:** Se están realizando en las nuevas aperturas y en las tiendas reformadas y se da la formación necesaria a los trabajadores.



**Reingeniería sección de pescadería:** No hay cambios, se sigue estudiando el diseño y el modelo de venta, teniendo en cuenta los inputs.



**Propuesta de máquina para hacer tacos y limpieza de jamones:** Se recoge el input para posibles mejoras.



**Molestias calzado de seguridad:** Se están estudiando los diferentes inputs recibidos para mejorarlos. El servicio médico y de prevención estudiará los casos particulares que tengan patología.



**Propuesta de chalecos para reposición de refrigerados:** Se recoge el input para valorar la necesidad y se indica que el vestuario estandarizado es el que ofrece la protección más completa.



**Implantación chaqueta de reparto:** Se implantará en marzo del 2022.



**Herramientas de corte:** Después de analizar en las secciones el uso que le damos a los cuchillos, se llega a la conclusión que el problema no es la frecuencia del afilado sino el incorrecto o poco uso de la chaira o enderezador de filo, presencia de oxido de cuchillos por exceso de humedad, etc., que hacen que los cuchillos pierdan el afilado, de ahí la importancia de mantener continuamente el correcto afilado con las herramientas disponibles.



**Climatización tienda:** El horario de encendido de esta está estandarizado de 8:15 a 21:00. En las tiendas en las que exista necesidad de encenderlo antes, se podrá modificar consensuándolo con el coordinador.



**Botiquines:** En las tiendas tiene que haber un responsable que se encarga de reponer los productos que faltan en los botiquines. La mutua proporciona dicho material.



**Almacenes automatizados (Riesgo de rebabas en estantes altos):** Pasar input a los gerentes de mantenimiento de los bloques en los que exista el riesgo para poner solución.



**Tareas de limpieza. Indicamos que se están descuidando las tareas de limpieza establecidas:** Toda limpieza que se registra está realizada. Si alguna persona trabajadora, en una situación excepcional, encuentra algún inconveniente o dificultad en la ejecución de cualquier tarea lo debe comentar con el/la Coordinador/a para valorar la solución más adecuada.

## LOGÍSTICA. BUENAS PRÁCTICAS PARA EVITAR ACCIDENTES.

CÚTER	CAMBIO DE CUCHILLAS	CORTE (TR)
		No es necesario
		
		



Os recordamos la importancia de garantizar las 3M:

- Lavado de manos
- Distancia
- Correcto uso de la mascarilla



Para dudas, consultas o aportaciones,  
¡Llámanos!

**Ponte en contacto con el delegado/a de tu zona**

