



En esta ocasión, vamos a dedicar Publisalud a dos Reales Decretos recientemente aprobados, el primero de ellos directamente relacionado con la Prevención de Riesgos Laborales, que actualiza la lista de enfermedades profesionales, y el segundo en relación con la Salud Pública, y que tiene como objetivo la prevención de la Parasitosis por Anisakis.

ACTUALIZACIÓN DEL LISTADO DE ENFERMEDADES PROFESIONALES

A propuesta del Ministerio de Trabajo y Asuntos Sociales, en este Real Decreto se aprueba el Cuadro de Enfermedades Profesionales y se establecen criterios para su notificación y registro.

El Decreto desarrolla el Acuerdo sobre Medidas en Materia de Seguridad Social, firmado por el Gobierno y los agentes sociales el pasado 13 de julio, dentro de las actuaciones sobre incapacidad permanente y sigue la Recomendación Europea sobre enfermedades profesionales.

Las principales novedades que aporta este Real Decreto, que entrará en vigor el 1 de enero de 2007, son:

-Adecua la lista de enfermedades profesionales, vigente desde hace veintiocho años (Real Decreto 1995/1978, de 12 de mayo), a la realidad productiva actual. Esta actualización considera nuevas sustancias que puedan producir enfermedad profesional y amplía nuevos trabajos o tareas susceptibles de producir dicho tipo de enfermedad.

-Modifica el sistema de notificación y registro de enfermedades profesionales con la finalidad de aflorar enfermedades profesionales ocultas y evitar su infradeclaración. En la memoria del proyecto se explica que "las deficiencias de protección a los trabajadores afectados por esta contingencia profesional se derivan, en gran medida, no sólo de la falta de actualización de la lista de enfermedades profesionales sino muy especialmente de las deficiencias de notificación de las mismas, producidas por un procedimiento que se ha demostrado ineficiente, sin una vinculación suficiente con el profesional médico que tiene la competencia para calificar la contingencia o con aquel otro que pueda emitir un diagnóstico de sospecha".

El reconocimiento de nuevas enfermedades profesionales a partir de 2007 no tendrá una incidencia económica apreciable. La memoria Económica del Decreto explica que el artículo 115 de la Ley General de Seguridad Social establece que las enfermedades que contraiga el trabajador con motivo de la realización de su trabajo y no estén clasificadas como enfermedad profesional tendrán la consideración de accidente de trabajo, en un marco de prestaciones similares para los accidentes de trabajo y las enfermedades profesionales.

El informe sobre impacto de género concluye que el Real Decreto no supone discriminación alguna, pues tanto la lista de enfermedades profesionales como las restantes disposiciones son de aplicación a los trabajadores, hombres y mujeres, sin distinción alguna.

Contenido del Real Decreto

El Decreto contiene, siguiendo la Recomendación 2003/670/CE de la Comisión de las Comunidades Europeas, la nueva lista de enfermedades cuyo origen profesional se ha reconocido científicamente, que figura en el anexo I. En el anexo II del Decreto figuran las enfermedades cuyo origen y carácter profesional se sospecha y podrían establecerse en el futuro.

Establece el mecanismo de modificación del cuadro de enfermedades profesionales por parte del Ministerio de Trabajo, con el informe previo del Ministerio de Sanidad y de la Comisión Nacional de Salud y Seguridad en el Trabajo.



La calificación de las enfermedades como profesionales, tanto para trabajadores en situación de alta como de baja, corresponde a las entidades gestoras (Instituto Nacional de la Seguridad Social e Instituto Social de la Marina), sin perjuicio de su tramitación por las mutuas de accidentes de trabajo y enfermedad profesional. Igualmente, la elaboración y tramitación de los partes de enfermedad profesional corresponde a las entidades gestoras y a las mutuas. La empresa deberá facilitar la información que obre en su poder y le sea requerida.

Los facultativos del Sistema Nacional de Salud podrán comunicar a las entidades gestoras de la Seguridad Social la existencia de enfermedades que podrían ser calificadas de profesionales.

Una unidad administrativa en la Dirección General de ordenación de la Seguridad Social se encargará de recoger y analizar documentación relativa a enfermedades profesionales. La investigación de dichas enfermedades se realizará en colaboración de los Ministerios de Trabajo, Sanidad y los organismos competentes de las Comunidades Autónomas.

PREVENCIÓN DE LA PARASITOSIS POR ANISAKIS

Este nuevo Real Decreto tiene el objetivo, como decíamos al inicio de esta publicación, de la prevención de la parasitosis por anisakis en los productos de la pesca ofrecidos en establecimientos de restauración o de colectividades, aumentando así las garantías de seguridad a los consumidores.

La principal medida contenida en esta norma es la obligatoriedad de que estos establecimientos (bares, restaurantes, cafeterías, hoteles, hospitales, colegios, residencias, comedores de empresas, empresas de catering y similares) congelen previamente el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, a una temperatura igual o inferior a -20 grados centígrados durante al menos 24 horas. Esta medida de congelación, que sirve para destruir el parásito del anisakis en el pescado, está en sintonía con los requisitos fijados en la normativa comunitaria, a través de dos Reglamentos Comunitarios de 2004 y 2005.

Además de esta medida, el Real Decreto va más allá que la normativa comunitaria en lo referente a la información que se debe facilitar a los consumidores. En este sentido, se establece que los establecimientos deberán poner en conocimiento de sus clientes que los productos de la pesca que van a consumir han sido sometidos a la congelación estipulada en este Real Decreto. Esta información podrá suministrarse a través de carteles o en las cartas del menú, entre otros procedimientos.

Los servicios autonómicos competentes en esta materia serán los encargados de realizar las inspecciones para acreditar que se han aplicado los tratamientos de congelación obligatorios y que se cumplen los requisitos de información a los consumidores

Los tres consejos básicos que todo consumidor debe tener en cuenta para prevenir el anisakis son: en primer lugar, limpiar las vísceras (tripas) del pescado lo más pronto posible; en segundo lugar, cocinar correctamente el pescado (bien a través de cocción, fritura o al horno), porque el calor destruye las larvas; y, en tercer lugar, congelar el pescado que se vaya a consumir crudo o poco cocinado a una temperatura inferior a -20 grados durante 24 horas, porque este procedimiento elimina igualmente el riesgo.

Incidencia del anisakis en la salud

El anisakis es un parásito que se encuentra exclusivamente en el pescado, cuyas larvas pasan activas al aparato digestivo humano al ingerir pescado crudo o poco cocinado, provocando alteraciones digestivas y reacciones alérgicas. La anisakiasis humana, en sus vertientes parasitaria y alérgica, es un problema de salud pública cuya incidencia, aun siendo todavía baja, está aumentando en los últimos años, como demuestran diversos estudios del Centro Nacional de Epidemiología.

Este aumento se atribuye, en primer término, a una mayor incidencia de este parásito en el pescado capturado en todos los mares y consumido en España, pues hay estudios que detectan niveles de infestación del 36 al 50 por 100). También contribuye, de forma importante, la aparición y crecimiento de nuevas modas gastronómicas basadas en el consumo de pescado crudo o poco cocinado. Por último, el mejor diagnóstico de la enfermedad, gracias al progreso de nuestro sistema sanitario, está permitiendo igualmente descubrir casos que en otro tiempo no se diagnosticaban como infestación por anisakis.

Además de los programas de control e inspección realizados por las Administraciones Sanitarias, las medidas preventivas son decisivas para controlar la enfermedad. Estas medidas pasan por la reducción del riesgo y abarcan toda la cadena alimentaria, desde las prácticas durante la captura y posterior manipulación, los tratamientos tecnológicos de los productos procesados, y las recomendaciones dirigidas al consumidor y a la restauración colectiva, como eslabones últimos de la cadena.

Por este motivo, la Agencia Española de Seguridad Alimentaria, en colaboración con las Administraciones Públicas y los sectores privados y organizaciones y entidades concernidos, establecerá un plan nacional de control de la parasitosis por anisakis en toda la cadena alimentaria. En particular, dicho plan incluirá más actuaciones de información a los consumidores del estilo de la presentada hoy y de formación del personal de los establecimientos afectados.

El Servicio de Prevención de Riesgos Laborales les desea Paz y Felicidad durante estas Fiestas de Navidad y un Próspero Año 2007

