

PLAN DE AUPROTECCIÓN MERCADOS CENTRALES DE ABASTECIMIENTO DE MÁLAGA, S.M.E.S.A.



APROBACIÓN DEL DOCUMENTO

Realizado

José Antonio García Gómez
Responsable PRL - MERCAMÁLAGA

Fecha: 30/06/2025

Revisado

Jaime Touchard Andújar
Director General -
MERCAMÁLAGA

Fecha y firma: 03/12/2025

Aprobado

Jaime Touchard Andújar
Director General -
MERCAMÁLAGA

Fecha y firma: 03/12/2025

HISTÓRICO DE REVISIONES			
Nº edición	Fecha	Páginas afectadas	Naturaleza del cambio
00	Diciembre 2011		
01	Abril 2016	Todo el documento	Modificación en las empresas existentes en la instalación.
02	Noviembre 2018	Todo el documento	Modificación nombramientos.
03	Septiembre 2019	Todo el documento	Modificación nombramientos.
04	Septiembre 2020	Todo el documento	Cambio denominación social.
05	Junio 2022	Todo el documento	Revisión, simplificación y adecuación integral del documento.
06	Junio 2025	Todo el documento	Revisión trienal prevista legalmente. Incorporación del Capítulo 10: Plan de Resiliencia ante situaciones no convencionales.

ÍNDICE DEL DOCUMENTO

CAPÍTULO 0. INTRODUCCIÓN.....	8
0.1 OBJETO	8
0.2 ESTRUCTURA DEL PLAN DE AUTOPROTECCIÓN	8
0.3 CRITERIOS DE REFERENCIA	9
0.4 REVISIONES DEL PLAN DE AUTOPROTECCIÓN	10
CAPÍTULO 1. IDENTIFICACIÓN DE LOS TITULARES Y DEL EMPLAZAMIENTO DE LA ACTIVIDAD.....	11
1.1 SITUACIÓN	11
1.2 TITULARES	11
1.3 DIRECTOR DEL PLAN DE AUTOPROTECCIÓN	11
1.4 JEFES/AS DE EMERGENCIA	12
1.5 TÉCNICO REDACTOR DEL PLAN DE AUTOPROTECCIÓN	12
1.6 PERSONAL QUE COLABORA EN LA REDACCIÓN DEL PLAN DE AUTOPROTECCIÓN	12
CAPÍTULO 2. DESCRIPCIÓN DETALLADA DE LA ACTIVIDAD Y DEL MEDIO FÍSICO EN EL QUE SE DESARROLLA.....	13
2.1 DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES	13
2.1.1 Edificio de Oficinas (P-500)	13
2.1.2 Mercados de Frutas y Hortalizas (NAVES P-100, P-200 y P-300)	14
2.1.3 Mercado de Pescados	16
2.1.4 Casetas de control de acceso y báscula de entrada	17
2.1.5 Viales	17
2.2 DESCRIPCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO	18
2.2.1 Edificio de Oficinas (P-500)	20
2.2.2 Mercados de Frutas y Hortalizas	24
2.2.3 Mercado de Pescados	29
2.3 CLASIFICACIÓN Y DESCRIPCIÓN DE USUARIOS Y USUARIAS DEL CENTRO	32

2.4 DESCRIPCIÓN DEL ENTORNO	33
2.4.1 Coordenadas UTM de MERCAMÁLAGA	33
2.4.2 Aspectos geográficos del emplazamiento de MERCAMÁLAGA	33
2.4.3 Entorno construido y actividades de riesgo próximas.	33
2.4.4 Composición del centro y actividades de riesgo dentro de la Unidad Alimentaria.	33
2.4.5 Espacio exterior.	34
2.5 DESCRIPCIÓN DE LOS ACCESOS Y CONDICIONES DE ACCESIBILIDAD PARA LA AYUDA EXTERNA	34
2.5.1 Descripción de las vías de acceso a MERCAMÁLAGA	34
2.5.2 Vía de acceso de bomberos	36
2.5.3 Fachadas accesibles	37
2.6 DESCRIPCIÓN DE LOS MEDIOS DE EVACUACIÓN	38
2.6.1 Origen y recorridos de evacuación.	38
2.6.2 Alturas de evacuación.	38
2.6.3 Compatibilidad de los elementos de evacuación.	39
2.6.4 Salidas.	39
CAPÍTULO 3. INVENTARIO, ANÁLISIS Y EVALUACIÓN DE RIESGOS....	43
3.1 DESCRIPCIÓN Y LOCALIZACIÓN DE INSTALACIONES	43
3.1.1 Instalación eléctrica.	43
3.1.2 Puntos de recarga de vehículo eléctrico	44
3.1.3 Instalación de climatización/ventilación.	44
3.1.4 Servicios Generales: Nave taller, almacén, y almacén de residuos peligrosos, Punto Verde, Punto de Segregación previa, y tratamiento previo de residuos.	45
3.1.5 Edificio Comercial.	46
3.1.6 Cámaras frigoríficas del Mercado de Pescados	46
3.2 IDENTIFICACIÓN, ANÁLISIS Y EVALUACIÓN DE LAS SITUACIONES DE RIESGO PROPIAS Y EXTERNAS	47
3.3 IDENTIFICACIÓN, CUANTIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA DE LAS PERSONAS TANTO AFECTAS A LA ACTIVIDAD COMO AJENAS A LA MISMA QUE TENGAN ACCESO A LA UNIDAD ALIMENTARIA	48

CAPÍTULO 4. INVENTARIO Y DESCRIPCIÓN DE LAS MEDIDAS Y MEDIOS DE AUTOPROTECCIÓN.....	51
4.1 MEDIOS HUMANOS	51
4.2 MEDIOS TÉCNICOS	53
4.3 MEDIOS TÉCNICOS PARA GARANTIZAR LAS COMUNICACIONES EN CASO DE EMERGENCIA	55
4.4 MEDIOS ASISTENCIALES	55
CAPÍTULO 5. PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE LAS INSTALACIONES..	56
5.1 MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE LAS INSTALACIONES DE RIESGOS ..	56
5.1.1 Instalación eléctrica en baja tensión	56
5.1.2 Instalaciones térmicas en edificación	57
5.1.3 Equipos a presión	58
5.1.4 Almacenamiento de productos de mantenimiento y limpieza (productos químicos)	59
5.1.5 Equipos para la continuidad del suministro eléctrico.....	59
5.1.6 Otras instalaciones o equipos que son propiedad de las empresas que operan en la Unidad Alimentaria	59
5.2 MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE LOS MEDIOS DE PROTECCIÓN	59
5.3 INSPECCIONES DE SEGURIDAD	60
5.4 CUADERNO DE MANTENIMIENTO	60
CAPÍTULO 6. PLAN DE ACTUACIÓN ANTE EMERGENCIAS.....	62
6.1 IDENTIFICACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE LAS EMERGENCIAS	62
6.2 PUNTOS DE REUNIÓN	64
6.3 PROCEDIMIENTOS DE ACTUACIÓN ANTE EMERGENCIAS	65
6.3.1 Evacuación (motivada en una situación de peligro que requiere la activación del Plan de Emergencias)	65
6.3.2 Primeros auxilios (persona herida o accidentada)	67
6.3.3 Fuego en edificios	70
6.3.4 Derrame o fuga de productos químicos	73
6.3.5 Explosión, derrame o incendio en instalaciones de empresas que operan en la Unidad Alimentaria	74

- 6.3.6 Brote de legionela 75
- 6.3.7 Episodio de contaminación accidental 76
- 6.3.8 Amenaza de bomba 77
- 6.3.9 Fenómenos naturales: inundaciones (incluidas DANAS y otros fenómenos meteorológicos extremos), vientos fuertes, seísmo... 79
- 6.4 EQUIPOS CON FUNCIONES EN LA EMERGENCIA 80
 - 6.4.1 Jefe/a de Emergencias (J.E.) 80
 - 6.4.2 Equipo de Intervención (E.I.) 81
 - 6.4.3 Equipo de Alarma y Evacuación (E.A.E.) 82
 - 6.4.4 Equipo de Primeros Auxilios (E.P.A.) 83
 - 6.4.5 Transportistas y clientes en la Unidad Alimentaria (consignas de actuación en caso de emergencia) 84
 - 6.4.6 Contratas (consignas de actuación en caso de emergencia) 85
 - 6.4.7 Instrucciones generales para visitantes. 86
- 6.5 IDENTIFICACIÓN DEL RESPONSABLE DE LA PUESTA EN MARCHA DEL PLAN DE ACTUACIÓN ANTE EMERGENCIAS EN MERCAMÁLAGA 86
- CAPÍTULO 7. INTEGRACIÓN DEL PLAN DE AUTOPROTECCIÓN EN OTROS DE ÁMBITO SUPERIOR. 88**
 - 7.1 PLANES DE ÁMBITO SUPERIOR DE APLICACIÓN EN MERCAMÁLAGA 88
 - 7.2 PROTOCOLOS DE NOTIFICACIÓN DE LA EMERGENCIA 88
 - 7.3 COORDINACIÓN ENTRE LA DIRECCIÓN DEL PLAN DE AUTOPROTECCIÓN Y LA DIRECCIÓN DEL PLAN DE EMERGENCIAS MUNICIPAL DEL AYUNTAMIENTO DE MÁLAGA. 88
 - 7.4 COLABORACIÓN DE MERCAMÁLAGA CON LOS PLANES Y ACTUACIONES DEL SISTEMA PÚBLICO DE PROTECCIÓN CIVIL 89
- CAPÍTULO 8. IMPLANTACIÓN DEL PLAN DE AUTOPROTECCIÓN 90**
 - 8.1 IDENTIFICACIÓN DEL RESPONSABLE DE LA IMPLANTACIÓN 90
 - 8.2 REQUISITOS DE INFORMACIÓN Y FORMACIÓN DEL PERSONAL CON PARTICIPACIÓN ACTIVA EN EL PLAN DE AUTOPROTECCIÓN 90
 - 8.3 PROGRAMA DE FORMACIÓN E INFORMACIÓN A TODO EL PERSONAL SOBRE EL PLAN DE AUTOPROTECCIÓN 92

8.4 INFORMACIÓN GENERAL PARA LAS PERSONAS USUARIAS DE LA UNIDAD ALIMENTARIA 92

8.5 SEÑALIZACIÓN Y NORMAS PARA LA ACTUACIÓN DE VISITANTES 93

8.6 PROGRAMA DE DOTACIÓN Y ADECUACIÓN DE MEDIOS MATERIALES Y RECURSOS 94

8.7 PROGRAMA DE INVESTIGACIÓN DE SUCESOS 94

CAPÍTULO 9. MANTENIMIENTO DE LA EFICACIA Y ACTUALIZACIÓN DEL PLAN DE AUTOPROTECCIÓN..... 96

9.1 PROGRAMA DE RECICLAJE DE FORMACIÓN E INFORMACIÓN 96

9.2 PROGRAMA DE SUSTITUCIÓN DE MEDIOS Y RECURSOS 96

9.3 PROGRAMA DE EJERCICIOS Y SIMULACROS 96

9.4 PROGRAMA DE REVISIÓN Y ACTUALIZACIÓN DE TODA LA DOCUMENTACIÓN QUE FORMA PARTE DEL PLAN DE AUTOPROTECCIÓN 98

9.5 PROGRAMA DE AUDITORÍAS E INSPECCIONES 98

CAPÍTULO 10. PLAN ESPECIAL DE RESILIENCIA ANTE SITUACIONES NO CONVENCIONALES..... 99

ANEXOS..... 100

ANEXO 1. DIRECTORIO Y PROTOCOLOS DE COMUNICACIÓN DE LA EMERGENCIA..... 100

ANEXO 2. PLANOS 103

ANEXO 3. OTRAS SITUACIONES DE EMERGENCIA 104

ANEXO 4. CUADRO RESUMEN DE ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS EN LAS DISTINTAS NAVES/EDIFICACIONES EN EL INTERIOR DE LA UNIDAD ALIMENTARIA DE MERCAMÁLAGA 106

ANEXO 5. EXTRACTO Y RECOMENDACIONES DE LAS GUÍAS 2021 DEL EUROPEAN RESUSCITATION COUNCIL (DE APLICACIÓN SEGÚN EL CONSEJO ESPAÑOL DE RESUCITACIÓN CARDIOPULMONAR) 107

CAPÍTULO 0. INTRODUCCIÓN.

0.1 Objeto

El presente Plan de Autoprotección abarca las actividades desarrolladas en los distintos edificios propiedad de MERCADOS CENTRALES DE ABASTECIMIENTO DE MÁLAGA, S.M.E., S.A.

Este Plan de Autoprotección (en adelante PAU) responde a la aplicación del artículo 20 "*Medidas de Emergencia*" de la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales, en el cual se indica que el empresario, teniendo en cuenta el tamaño y la actividad de la empresa, así como la posible presencia de personas ajenas a la misma, deberá analizar las posibles situaciones de emergencia y adoptar las medidas necesarias en materia de primeros auxilios, lucha contra incendios y evacuación de los trabajadores y trabajadoras, así como del resto de ocupantes del centro, designando para ello al personal encargado de poner en práctica estas medidas y comprobando periódicamente, en su caso, su correcto funcionamiento. El citado personal deberá poseer la formación necesaria, ser suficiente en número y disponer del material adecuado, en función de las circunstancias antes señaladas.

Asimismo, este Plan de Autoprotección se elabora con el contenido exigido y conforme a las indicaciones del Real Decreto 393/2007, de 23 de marzo, por el que se aprueba la Norma Básica de Autoprotección de los centros, establecimientos y dependencias dedicados a actividades que puedan dar origen a situaciones de emergencia, así como lo previsto en el Real Decreto 524/2023, de 20 de junio, por el que se aprueba la Norma Básica de Protección Civil.

Para la aplicación de las medidas adoptadas en este PAU, MERCAMÁLAGA dispone las relaciones necesarias con servicios externos a la empresa, en particular, en materia de primeros auxilios, asistencia médica de urgencia, salvamento y lucha contra incendios, de forma que quede garantizada la rapidez y eficacia de éstas.

0.2 Estructura del Plan de Autoprotección

Para cumplir lo previsto en la Norma Básica de Autoprotección, y disponer de un documento adecuado para su presentación ante el Órgano competente en materia de Protección Civil del Ayuntamiento de Málaga, y la Delegación Municipal

competente, hemos elaborado el presente Plan de Autoprotección siguiendo el contenido establecido en el anexo II del Real Decreto 393/2007:

- ➔ Capítulo 1. Identificación de los titulares y del emplazamiento de la actividad.
- ➔ Capítulo 2. Descripción detallada de la actividad y del medio físico en el que se desarrolla.
- ➔ Capítulo 3. Inventario, análisis y evaluación de riesgos.
- ➔ Capítulo 4. Inventario y descripción de las medidas y medios de autoprotección.
- ➔ Capítulo 5. Programa de mantenimiento de las instalaciones.
- ➔ Capítulo 6. Plan de actuación ante emergencias.
- ➔ Capítulo 7. Integración del plan de autoprotección en otros de ámbito superior.
- ➔ Capítulo 8. Implantación del Plan de Autoprotección.
- ➔ Capítulo 9. Mantenimiento de la eficacia y actualización del Plan de Autoprotección.
- ➔ **Capítulo 10. Plan de Resiliencia ante situaciones no convencionales (apartado de contenido confidencial).**

0.3 Criterios de referencia

Para la realización de este Plan de Autoprotección, se han tomado como criterios de referencia los principios generales recogidos en la siguiente normativa:

- Ley 31/1995, de Prevención de Riesgos Laborales, de 8 de noviembre.
- Real Decreto 486/1997, de 14 de abril, por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo.
- Real Decreto 485/1997, de 14 de abril, por el que se establecen las disposiciones mínimas en materia de señalización de seguridad y salud en el trabajo.
- Real Decreto 2.177/1996, de 4 de octubre, por el que se aprueba la Norma Básica de Edificación "NBE-CPI/96: Condiciones de Protección contra incendios de los edificios".
- Real Decreto 513/2017, de 22 de mayo, por el que se aprueba el Reglamento de instalaciones de protección contra incendios.
- Real Decreto 314/2006, de 17 de marzo, por el que se aprueba el Código Técnico de la Edificación.

- Real Decreto 393/2007, de 23 de marzo, por el que se aprueba la Norma Básica de Autoprotección de los centros, establecimientos y dependencias dedicados a actividades que puedan dar origen a situaciones de emergencia.
- Real Decreto 171/2004, de Coordinación de Actividades Empresariales en Materia de Prevención de Riesgos Laborales.
- Real Decreto 656/2017, de 23 de junio, por el que se aprueba el Reglamento de Almacenamiento de Productos Químicos y sus Instrucciones Técnicas Complementarias MIE APQ 0 a 10
- Real Decreto 681/2003, de 12 de junio, sobre la protección de la salud y la seguridad de los trabajadores expuestos a los riesgos derivados de atmósferas explosivas en el lugar de trabajo.
- Ley 2/2002, de 11 de noviembre, de Gestión de Emergencias en Andalucía.
- Real Decreto 524/2023, de 20 de junio, por el que se aprueba la Norma Básica de Protección Civil.

0.4 Revisiones del Plan de Autoprotección

Tal como indica el Real Decreto 393/2007 citado, el presente documento se mantendrá adecuadamente actualizado, y se revisará, al menos, con una periodicidad no superior a 3 años.

CAPÍTULO 1. IDENTIFICACIÓN DE LOS TITULARES Y DEL EMPLAZAMIENTO DE LA ACTIVIDAD.

1.1 Situación

Nombre Comercial: **MERCAMÁLAGA**
Calle: **Avda. de José Ortega y Gasset, 553**
Localidad: **Málaga**
Provincia: **Málaga**
Código Postal: **29196**
Teléfono: **952 179 010**
Correo electrónico: info@mercamalaga.es
Coordenadas: **X: 36.70522129783873 Y: -4.521276137554966**

1.2 Titulares

Las funciones del titular de la actividad son:

- Dirigir el plan de autoprotección o, si procede, designar a una persona como director/a del plan de autoprotección, responsable de las funciones y actuaciones especificadas en el plan.
- Designar a una persona responsable de la gestión de las actuaciones encaminadas a la prevención y al control de los riesgos
- Designar otra figura, el Jefe o Jefa de Emergencia, con autoridad y con capacidad de gestión responsable de la gestión de las actuaciones encaminadas a la respuesta frente a las emergencias de acuerdo con el contenido del PAU.

Razón Social: **MERCADOS CENTRALES DE ABASTECIMIENTO DE MÁLAGA, S.M.E., S.A.**
Calle: **Avda. de José Ortega y Gasset, 553**
Localidad: **Málaga**
Provincia: **Málaga**
Código Postal: **29196**
Teléfono: **952 179 010**
Correo electrónico: info@mercamalaga.es

1.3 Director del Plan de Autoprotección

Nombre: **Jaime Touchard Andújar**
Calle: **Avda. de José Ortega y Gasset, 553**
Localidad: **Málaga**
Provincia: **Málaga**
Código Postal: **29196**
Teléfono: **952 179 010**

1.4 Jefes/as de Emergencia

TITULAR DIURNO: lunes a viernes de 07:00 a 14:30 horas

Nombre: **Ananda Gálvez González**
Calle: **Avda. de José Ortega y Gasset, 553**
Localidad: **Málaga**
Provincia: **Málaga**
Código Postal: **29196**
Teléfono: **952 179 010**
Móvil: **620 598 307**

SUPLENTE DIURNO:

Nombre: **Antonio Bellido Gómez**
Teléfono: **952 179 010 / 952 179 054**
Móvil: **687 528 772**

TITULAR NOCTURNO: lunes a viernes de 0:00 a 07:30 horas

Nombre: **Manuel Miranda Muñoz**
Calle: **Avda. de José Ortega y Gasset, 553**
Localidad: **Málaga**
Provincia: **Málaga**
Código Postal: **29196**
Teléfono: **952 179 010 / 952 179 054**
Móvil: **682 620 458**

SUPLENTE NOCTURNO:

Nombre: **Diego Martín Campos**
Teléfono: **952 179 010 / 952 179 054**
Móvil: **621 258 008**

1.5 Técnico Redactor del Plan de Autoprotección

Nombre: **José Antonio García Gómez**
N.I.F.: **40560475-K**
Dirección: **Avda. de José Ortega y Gasset, 553**
Localidad: **Málaga**
Provincia: **Málaga**
Código Postal: **29196**
Teléfono: **952 179 010**
Correo Electrónico: ja.garcia@mercamalaga.es

1.6 Personal que colabora en la redacción del Plan de Autoprotección

Nombre: **Inmaculada Sánchez García** (técnico del Servicio de Prevención Ajeno)
Empresa: **Valora Prevención - AVANTA** (Servicio de Prevención Ajeno)

CAPÍTULO 2. DESCRIPCIÓN DETALLADA DE LA ACTIVIDAD Y DEL MEDIO FÍSICO EN EL QUE SE DESARROLLA.

2.1 Descripción de las actividades

MERCAMÁLAGA es el centro de referencia para la distribución mayorista de productos de alimentación fresca en la provincia de Málaga.

El recinto de MERCAMÁLAGA ocupa una parcela de tipo industrial de aproximadamente 350.000 m², de los cuales, MERCADOS CENTRALES DE ABASTECIMIENTO DE MÁLAGA, S.M.E., S.A. gestiona directamente una superficie de 229.628,06 m².

Sobre este suelo, MERCADOS CENTRALES DE ABASTECIMIENTO DE MÁLAGA, S.M.E., S.A. ha promovido la construcción de edificios y naves de uso industrial, que son cedidas, mediante régimen de alquiler a empresas privadas, dedicadas principalmente al sector de la alimentación, logística, frío y otras actividades complementarias.

En el interior de la Unidad Alimentaria existen edificios propiedad de MERCADOS CENTRALES DE ABASTECIMIENTO DE MÁLAGA, S.M.E., S.A. y otros de uso privado, pero todos con actividades relacionadas con la alimentación y las actividades complementarias.

La **misión** de MERCADOS CENTRALES DE ABASTECIMIENTO DE MÁLAGA, S.M.E., S.A. es la **promoción, construcción y gestión de los Mercados Mayoristas de Alimentación en Málaga, así como de las actividades de carácter complementario que se desarrollan en el interior de la Unidad Alimentaria, atendiendo a criterios de sostenibilidad económica, social y medioambiental.**

Nota: En anexo 4 del presente documento se recoge una relación completa de actividades complementarias realizada en cada una de las naves/pabellones. Esta lista de referencia se mantendrá actualizada.

Las actividades desarrolladas en la superficie que gestiona MERCADOS CENTRALES DE ABASTECIMIENTO DE MÁLAGA, S.M.E., S.A. son las siguientes:

2.1.1 Edificio de Oficinas (P-500)

Lo conforman dos edificios independientes. Uno de ellos es de uso administrativo ocupado por el personal propio de MERCADOS CENTRALES DE

ABASTECIMIENTO DE MÁLAGA, S.M.E., S.A. que desarrolla las labores de dirección y gestión del centro. A este edificio lo denominaremos administrativo.

El edificio de oficinas o administrativo dispone de una escalera central cerrada que comunica las tres plantas del edificio (planta alta, baja y sótano) en las que se desarrollan las siguientes actividades:

- Planta baja: Despachos varios, sala de reuniones, aseos y sala fotocopidora
- Planta alta: Despachos varios, sala de reuniones, aseos, sala de fotocopidora, archivo y archivo compacto.
- Sótano: archivo, archivo compacto y almacén

El otro edificio (comercial) está ocupado en parte por personal externo que necesita acudir a las instalaciones de MERCAMÁLAGA para el desarrollo de su actividad: veterinario municipal del Excmo. Ayuntamiento de Málaga, aulas de formación, vestuarios...

Este edificio dispone de una escalera exterior (acompañada de un equipo salvaescaleras para personas con movilidad reducida) de acceso a la planta alta que acaba en descansillo desde donde distribuye hacia las distintas estancias de esta planta. En planta baja cada uno de los locales dispone de entrada directa desde el exterior. Todos los locales son usados por empresas externas.

En este edificio se desarrollan las siguientes actividades:

- Planta baja: Oficinas y aulas de formación, servicios y aseos, y vestuarios.
- Planta alta: Despacho del veterinario del Ayuntamiento de Málaga, aula de formación, y despacho de la Asociación de Mayoristas del Mercado de Pescados.
- Las aulas de formación son espacios homologados, que se alquilan a otras empresas para su uso.

2.1.2 Mercados de Frutas y Hortalizas (NAVES P-100, P-200 y P-300)

Naves P-100 y P-200:

Estas naves están dedicadas a albergar puestos de empresas mayoristas que comercializan Frutas y Hortalizas. Cada nave dispone de 44 módulos, y cada uno de ellos cuenta con entrada desde el exterior y el interior de la nave.

Disponen de una superficie de almacenamiento de 60 m² con una altura de 6 metros. Algunos mayoristas disponen de cámara frigorífica en el interior del módulo.

Todos los puestos disponen en su parte superior de zona dedicada a oficina con un acceso único cada dos módulos, al cual se accede desde el interior de cada puesto a través de escalera metálica de caracol. Esto ha motivado que en algunos casos la empresa mayorista haya cerrado su acceso a la escalera mediante puerta, para que no exista comunicación con el puesto contiguo, si no es de su titularidad.

La zona de oficina de cada puesto es de unos 22,8 m² y se sitúa en el voladizo sobre el muelle de carga.

El interior de los puestos dispone de cierres enrollables de chapa microperforada que abren hacia zona de exposición de 2 metros de longitud, donde se presenta el género a la venta.

Entre estas zonas de exposición en los laterales de la nave, existe una zona de pasillo central para el tránsito de compradores gestionada directamente por MERCAMÁLAGA, de una anchura de 6 metros. A su mediación es cruzada transversalmente por otro pasillo que comunica con la calle a través de las rampas centrales.

En esta zona central se encuentran ubicados los aseos, y en particular en el P-200, existe un centro de transformación propiedad de ENDESA. También en particular, en la nave P-100 existe un bar.

En el exterior, todos los puestos disponen de puertas metálicas correderas que abren lateralmente hacia el muelle de carga, desde donde se realiza la carga/descarga de género a los vehículos de transporte. El muelle de carga se eleva un metro sobre la zona de aparcamiento.

Las naves P-100 y P-200, son idénticas y están ocupadas en su totalidad por la actividad descrita.

Nave P-300:

Al igual que las P-100 y P-200, la nave P-300 está dedicada a albergar puestos de empresas mayoristas que comercializan Frutas y Hortalizas, aunque en este

caso, la configuración y disposición de los módulos es diferente, y está adosada a otra nave con un uso distinto al descrito.

Los puestos se disponen agrupados en seis bloques. Hay puestos dedicados íntegramente a cámaras frigoríficas para la conservación de los alimentos. Normalmente los mayoristas disponen de varios puestos unidos siendo uno de ellos la cámara de frío.

Los puestos se desarrollan en un único nivel. En total hay 66 módulos, y el muelle de carga se eleva 0,6 m sobre la zona de aparcamiento.

La nave P-300 dispone de una zona de aseos.

2.1.3 Mercado de Pescados

Esta nave está dedicada a albergar puestos de empresas mayoristas que comercializan pescado y marisco frescos, así como pescado y marisco congelados.

En la nave de Pescados hay 28 módulos cuya actividad queda desglosada de la siguiente manera: 24 módulos están adjudicados a empresas mayoristas de pescado, un bar/cafetería con dos plantas, una fábrica de hielo, un módulo dedicado a gestiones de cobro, y un módulo reservado por MERCAMÁLAGA para la adecuada segregación y mantenimiento higiénico de los SANDACH¹ procedentes del eviscerado del Mercado de Pescado.

Por otra parte, en esta nave queda ubicado un centro de transformación propiedad de ENDESA.

Cada módulo está configurado a partir de una zona abierta de exposición, cámara/s de frío y/o congelación y una zona de acceso exterior para carga cerrada y cubierta integrada en el mismo módulo o puesto, y con apertura hacia el exterior mediante puerta de abrigo.

Cada módulo cuenta en planta superior con una zona de oficina con aseo y vestuario.

En la cubierta de esta nave se albergan los equipos frigoríficos.

¹ Subproductos de origen animal no destinados a consumo humano.

Entre las zonas de exposición, existe una zona de pasillo central de compradores gestionada directamente por MERCAMÁLAGA, de una anchura de 5,45 metros, denominada zona de trasiego. A su mediación es cruzada transversalmente por otro pasillo que comunica con la calle a través de las rampas centrales.

Esta nave dispone de zona dedicada al aparcamiento de vehículos (tanto de los mayoristas que realizan la descarga de producto, como de los minoristas que realizan la carga del género). Además, para facilitar el control de acceso previo al horario de apertura del Mercado de Pescados (05:00 horas), dispone de un recinto vallado perimetral propio, con control de acceso y salida.

2.1.4 Casetas de control de acceso y báscula de entrada

Cabinas ubicadas en el acceso a la Unidad Alimentaria, en las cuales desarrolla su tarea el personal dedicado al control de entrada a la Unidad Alimentaria y el pesaje de camiones en báscula.

2.1.5 Viales

Zonas delimitadas y convenientemente señalizadas dedicadas a la circulación y el aparcamiento de vehículos en todo el recinto de la Unidad Alimentaria.

2.2 Descripción del establecimiento

Para el desarrollo de este apartado se han tomado datos de los proyectos iniciales y/o de reformas de los distintos edificios y naves, así como la información en cuanto a uso y ocupación previstos.



MERCAMÁLAGA se ubica en una parcela industrial situada en la zona periférica de Málaga, ocupando una superficie de aproximadamente 350.000 m².

La parcela es de forma irregular (aproximadamente triangular) y presenta las siguientes lindes:

- Al sur con la vía de alta velocidad del AVE Málaga-Córdoba
- Al norte y oeste con el antiguo Camino de Cártama (carretera del Campo de Golf) y con el mismo campo de Golf
- Al este limita con la A-7 (Hiperronda de Málaga).
- Todo el recinto dispone de vallado perimetral existiendo un acceso tanto para peatones como para vehículos, desde la Avda. José Ortega y Gasset, n° 553. Este acceso se desarrolla a través de un vial que se divide en dos carriles de entrada antes de llegar a la zona de control de acceso. Además, existe un acceso secundario en zona norte junto a la nave de Pescado, que se utiliza ocasionalmente como salida de emergencia.

Uso y ocupación previstos para las instalaciones del establecimiento:

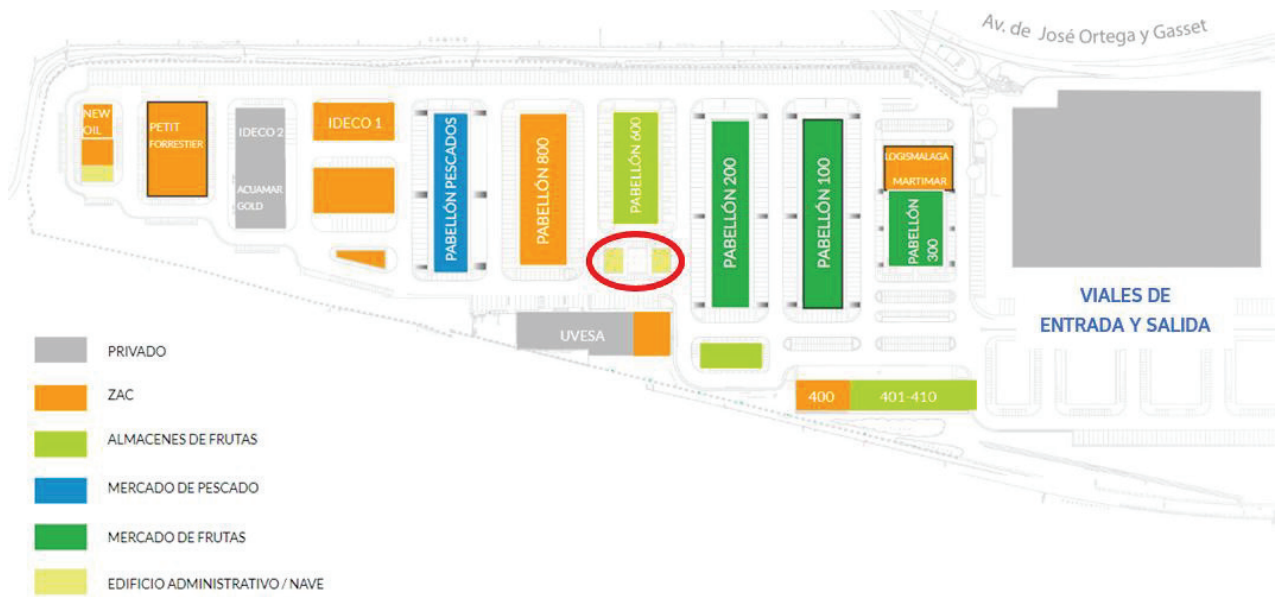
En general el uso mayoritario de las instalaciones de MERCADOS CENTRALES DE ABASTECIMIENTO DE MÁLAGA, S.M.E., S.A. es COMERCIAL, exceptuando los edificios de oficina que tienen uso ADMINISTRATIVO.

Conforme al Código Técnico de la Edificación actual, para calcular la ocupación teórica nos basamos en la siguiente tabla:

USO	OCUPACIÓN TEÓRICA DE CÁLCULO
Zonas de oficina	1 p/10 m ²
Aseos de planta	1 p/3 m ²
Vestíbulos generales o zonas de uso público	1 p/2 m ²
Uso comercial, en zonas comunes de mercados y galerías	1 p/2 m ²
Uso comercial, en establecimientos comerciales: áreas de ventas en planta baja y entreplanta, o media de trabajadores por establecimiento	1 p/2 m ²
Salas técnicas o de instalaciones	Ocupación alternativa = ocupación nula
Pública concurrencia en zonas de público sentado en bares/cafeeterías	1 p/1,5 m ²

En las salas de instalaciones, aseos de oficinas, etc., hemos considerado un uso ocasional, por lo que la ocupación sería nula.

2.2.1 Edificio de Oficinas (P-500)



Según “Memoria de Proyecto de Rehabilitación y Ampliación del Centro Administrativo de Mercamálaga” del año 2006, se obtienen los siguientes datos:

- Son dos edificios iguales de 15x20 metros cada uno, de dos plantas y un pequeño almacén en el sótano del edificio de administrativo.
- Fachadas: predominio de superficies acristaladas.
- Acabados exteriores enfoscado y pinturas
- La estructura es de hormigón armado.
- Todos los elementos estructurales son resistentes al fuego durante un tiempo superior al sector de incendio de mayor resistencia.

- El sistema estructural se compone de pórticos constituidos por pilares metálicos de sección cuadrada y por vigas de canto y/o planas en función de las luces a salvar. Sobre estos pórticos se apoyan forjados unidireccionales prefabricados de canto 25+5/70 de bovedilla aligerada de hormigón vibrado.
- Cubierta a dos aguas con faldones apoyados en tabiques palomeros, tablero y capa de compresión con mallazo y cubrición a base de teja árabe curva.
- En edificio nuevo, cubierta horizontal no transitable, formado por forjado, aislamiento, geotextil, impermeabilizante, protección y terminación de grava.
- Paredes interiores sobre rasante en contacto con espacios habitables: cerramiento de medio pie de ladrillo y cámara de aire. En distribución paredes de ladrillo hueco doble.
- Paredes interiores sobre rasante en contacto con locales: tabiques de ladrillo hueco doble.
- Paredes interiores sobre rasante en contacto con otros usos: Fábrica de ½ pie de ladrillo macizo.
- Paredes interiores sobre rasante en contacto con espacios no habitables: fábrica de ½ o de 1 pie de ladrillo macizo.
- Suelos interiores sobre rasante en contacto con espacios habitables: forjado unidireccional 25+5 cm. de viguetas prefabricadas, bovedillas cerámicas, capa de compresión, mallazo, y pavimento de material cerámico.
- Suelos interiores sobre rasante en contacto con locales: forjado unidireccional 25+5 cm. De viguetas prefabricadas, bovedillas cerámicas, capa de compresión, mallazo y pavimento de material cerámico.
- Muros bajo rasante: de hormigón armado de 30 cm de espesor
- Medianeras: fábrica de ½ pie de ladrillo macizo.
- Carpinterías interiores de madera
- Revestimientos interiores guarnecido y enlucido de yeso
- Sectores de incendios: Cada edificio es un único sector de incendio, con resistencia al fuego de EI-90 y un sector independiente la planta sótano con EI-120

Uso y ocupación previstos:**Edificio Administrativo (P-500):****EDIFICIO ADMINISTRATIVO (P-500)**

PLANTA	ACTIVIDAD	SUPERFICIE (m ²)	OCUPACIÓN TEÓRICA DE CÁLCULO
BAJA	HALL ENTRADA	23,67	11
	SALA DE ESPERA	15,24	7
	DESPACHO 1	10,00	1
	DESPACHO 2	17,00	2
	DESPACHO 3	14,30	1
	DESPACHO 4	18,00	2
	DESPACHO 5	27,30	3
	SALA DE REUNIONES	16,20	3
	LOCAL DISPONIBLE 1	37,36	4
	LOCAL DISPONIBLE 2	52,00	26
	OCUPACIÓN TEÓRICA PLANTA BAJA = 60		
ALTA	VESTÍBULO	10,20	5
	SALA DE ESPERA	11,55	6
	SECRETARIA	16,45	1
	DESPACHO DIRECCIÓN	38,00	4
	DESPACHO 6	27,60	3
	DESPACHO 7	12,64	1
	DESPACHO 8	13,67	1
	DESPACHO 9	14,47	1
	DESPACHO 10	12,77	1
	OCUPACIÓN TEÓRICA PLANTA ALTA = 23		

EDIFICIO ADMINISTRATIVO (P-500)			
PLANTA	ACTIVIDAD	SUPERFICIE (m²)	OCUPACIÓN TEÓRICA DE CÁLCULO
OCUPACIÓN TEÓRICA TOTAL DEL EDIFICIO ADMINISTRATIVO = 83			

Nota: en planta baja de este edificio hay dos locales con acceso directo desde el exterior que no computarán para dicho cálculo por disponer de accesos independientes.

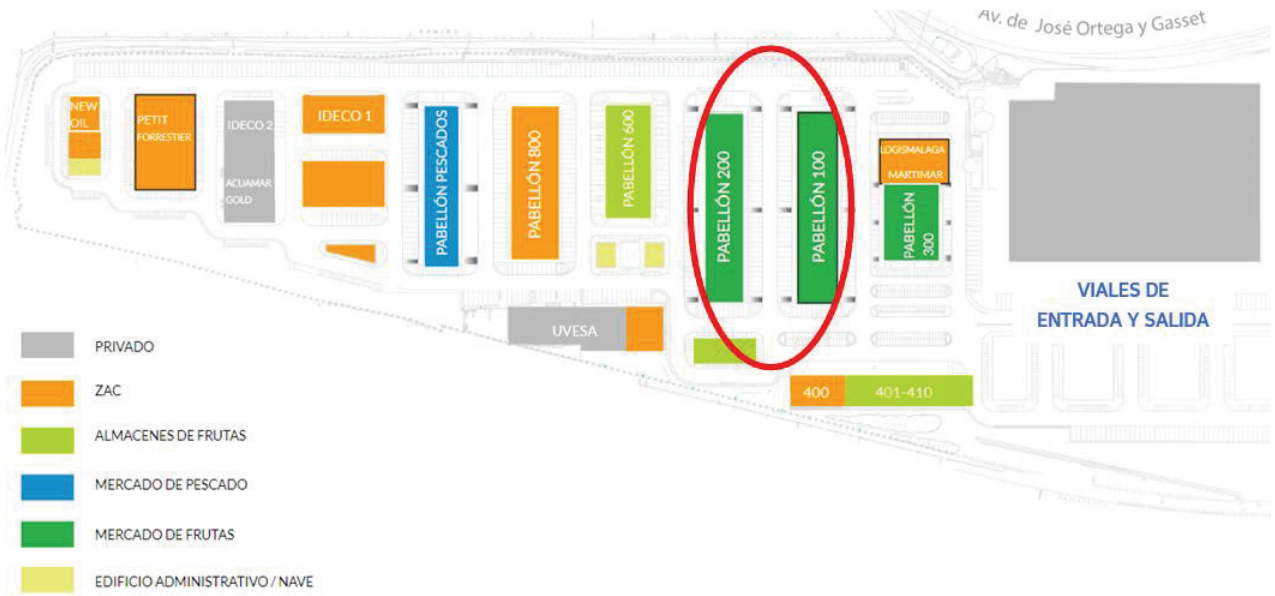
Edificio Comercial (P-500):

EDIFICIO COMERCIAL (P-500)			
PLANTA	ACTIVIDAD	SUPERFICIE (m²)	OCUPACIÓN TEÓRICA DE CÁLCULO
BAJA	Oficina Escuela de Formación de Mercamálaga	30,00 113,00	3 18
	Oficina empresa vigilancia	15,00	3
	Vestuarios de personal LIMASAM	10,20	5
	Aula de formación	14,89	1
	Oficina Dirección de Precios	27,00	2
	Oficina M-508 Formación privada	27,64	2
ALTA	Despacho veterinario Ayto. Málaga	14,38	2
	Aula de formación	85	56
	Despacho Asociación Mayoristas del Mercado de Pescados	80	13
OCUPACIÓN TEÓRICA TOTAL DEL EDIFICIO COMERCIAL = 105			

NOTA: Todas las dependencias de la planta baja de este edificio disponen de acceso directo desde la calle con lo que queda justificada la evacuación por la baja ocupación y el ancho de las puertas existentes.

2.2.2 Mercados de Frutas y Hortalizas

Naves P-100 y P-200:



Según Proyecto de Pabellones I y II de Frutas y Hortalizas en la Unidad Alimentaria de Málaga, elaborado por la Subdirección Técnica de MERCASA, en diciembre 1976 y fecha de visado 17 de noviembre de 1977, por el Colegio Oficial de Arquitectos de Andalucía Oriental, se obtienen los siguientes datos constructivos:

- Cimentación: A base de zapatas y vigas riostras

- Estructura: Es metálica, a base de pórticos transversales con tres vanos iguales de 10 m. de luz. La separación entre pórticos es de 6 m.
- Pavimentos: Sobre solera armada, pavimento continuo deslizante y resistente a los golpes y al arrastre de mercancías tipo ZICOT o similar.
- Cerramientos: Fábrica de cara vista de bloques de hormigón de 40x20x30. Desde la cota + 3,70 para arriba va enfoscado a la tirolesa y pintado con pintura acrílica. El paramento exterior de oficinas es de ladrillo hueco doble aislante, hueco sencillo, enfoscado a la tirolesa y pintura acrílica.
- Separaciones: Entre puestos con bloques de hormigón de 40x20x20. Entre la oficina y el puesto va un tabique hueco doble. Todos los pilares van forrados con bloque de hormigón.
- Cubierta: Es de placas nervadas alternado en la zona central del pasillo de compradores con placas translúcidas.
- Carpintería: Todas las de paso de madera. De acceso a pabellón, correderas de chapa. De acceso a puestos, correderas de chapa. Ventanas de oficinas, con perfiles especiales de hierro. Ventilación puestos, ventanas de lamas en carpintería metálica.
- Según proyecto de Remodelación de Naves de Frutas P-100 y P-200, visado por Colegio Oficial de Arquitectos de Málaga en fecha 10 de enero de 2003, realizado por el Arquitecto D. José Manuel Espada Guarnido, se obtienen los siguientes datos:
 - Se realiza colocación de nuevo falso techo de las naves mediante paneles de chapa metálicas.
 - Los cierres de los puestos se cambian por nuevos de chapa microperforada y enrollables.

Uso y ocupación previstos:

Nave de Frutas y Hortalizas P-100:

NAVE DE FRUTAS Y HORTALIZAS P-100			
PLANTA	ACTIVIDAD	SUPERFICIE (m²)	OCUPACIÓN TEÓRICA DE CÁLCULO
BAJA	Zona de puestos	1.820,00	470
	Zona de minoristas	1.007,30	503
	Aseos	26,84	9
	Bar	112,10	75
OCUPACIÓN TEÓRICA TOTAL NAVE DE FRUTAS Y HORTALIZAS P-100 = 1057			

NOTA: El cálculo de la ocupación teórica de las superficies de puestos de mayoristas se hará en función del número de éstos multiplicado por 10 ocupantes teóricos por puesto. Cada mayorista cuenta con una media de entre 4 ó 5 personas empleadas y existen mayoristas que disponen de más de un puesto, con lo que el cálculo queda estimado por encima de la ocupación real actual).

Nave de Frutas y Hortalizas P-200:

NAVE DE FRUTAS Y HORTALIZAS P-200			
PLANTA	ACTIVIDAD	SUPERFICIE (m²)	OCUPACIÓN TEÓRICA DE CÁLCULO
BAJA	Zona de puestos	1.676,53	450
	Zona de minoristas	1.007,30	503
	Aseos	56,81	19
	Disponibile	112,10	75
OCUPACIÓN TEÓRICA TOTAL NAVE DE FRUTAS Y HORTALIZAS P-200 = 1047			

Nave P-300:



Según Proyecto de Ampliación del Pabellón de Situados de MERCAMÁLAGA, elaborado por D. José Luis Moreno Robledo, Ingeniero Industrial, y D. Manuel San Nicolás Pedraz, Ingeniero de Caminos, y con fecha de visado 1 de marzo de 1983, por el Colegio de Ingenieros de Caminos, Canales y Puertos de Madrid, se obtienen los siguientes datos constructivos:

- Cimentación: Mediante pilotes con encepados arriostrados
- Estructura: Es metálica y pintada frente a corrosiones.
- Cubierta: En diente de sierra, se cubre con chapa, igual que la existente en otros edificios, y manta aislante de fibra de vidrio de 30 mm. de

espesor. En las caras verticales de los dientes, se colocan lamas translúcidas para dar luz natural y ventilación.

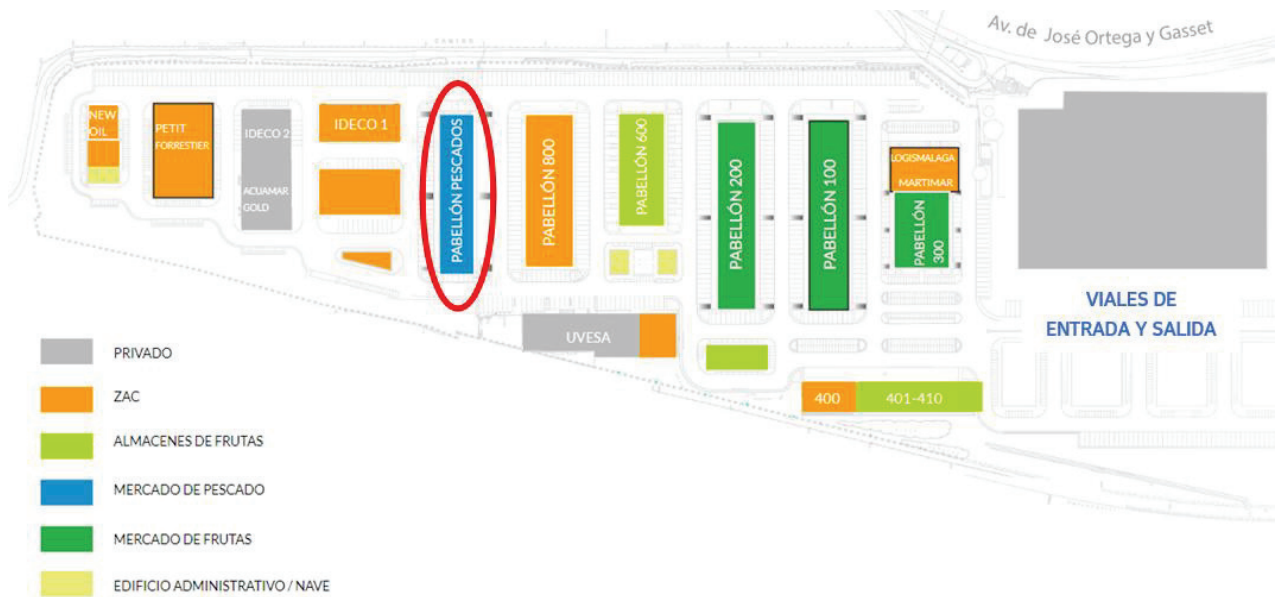
- Puertas exteriores: de chapa metálica, tipo Pegaso o similar, de dos hojas y correderas sobre guía superior.
- Fachada: Se realiza con bloque de hormigón blanco. La marquesina es de fibrocemento blanco, y el peto del mismo material.
- Según Proyecto básico y de Ejecución de remodelación interior de pabellón P-300 de la Unidad Alimentaria de Málaga, realizado por Arquitecto D. José Ramón Espada Guarnido, de Julio de 2003. Este proyecto afecta de forma general a la renovación de revestimientos, limpieza general, sustitución de particiones interiores, carpinterías e iluminación:
- Los cierres de los puestos son sustituidos por enrollables motorizados de chapa microperforada.
- Las separaciones entre puestos de malla metálica se sustituyen por panel frigorífico.
- El falso techo se cambia por placas de fibra mineral forrado por una película de aluminio tipo Alumisol.

Uso y ocupación previstos:

Nave de Frutas y Hortalizas P-300:

NAVE DE FRUTAS Y HORTALIZAS P-300			
PLANTA	ACTIVIDAD	SUPERFICIE (m ²)	OCUPACIÓN TEÓRICA DE CÁLCULO
BAJA	Zona de puestos	1.762,07	660
	Zona de minoristas	681,35	340
	Aseos	60,04	20
	Anexo Nave L	160,00	16
OCUPACIÓN TEÓRICA TOTAL NAVE DE FRUTAS Y HORTALIZAS P-300 = 1036			

2.2.3 Mercado de Pescados



Según Proyecto de Ampliación de Nave de Pescado, elaborado por Arquitecto D. Pedro Villoldo Mazo, en marzo 1998, y visado nº 994-01-98, se obtienen los siguientes datos constructivos:

- La estructura de la nave es mixta, realizándose los pilares de hormigón armado y las cerchas de cubierta en acero estructural.
- Toda la estructura metálica llevará dos manos de minio de plomo y posteriormente pintura intumescente RF-60, cumpliéndose la normativa NBE-CPI-96.
- El forjado se realizará de forma tradicional con vigueta pretensada y bovedilla cerámica con un canto de 30 cm.

- A la entreplanta se accede por escalera realizada con una losa de hormigón sobre la que se realiza el peldañado con un ferrogres como material de acabado.
- Toda la zona dedicada a oficina se realiza con un ferrogres como pavimento y las paredes se pintan sobre el enlucido, guarnecido y revestido de los paramentos verticales, excepto el aseo que se alicata con una plaqueta de 15x15 cm.
- El panel que define la fachada exterior se trasdosa con un tabicón al que se le aplica un enlucido, guarnecido y maestrado para su posterior pintado.
- La compartimentación de los módulos de la nave se realizará en bloque de hormigón de 40x20x20.
- La cubierta está formada por paneles sandwich, de perfiles 39+39+0,6 mm., prelacados y galvanizados, con una manta IBR de 60 mm., entre ambos, como aislamiento térmico.
- Las ventanas son de carpintería de aluminio lacado
- Según "Modificado del Proyecto Básico y de Ejecución de la Remodelación del Mercado de pescados de Mercamálaga", elaborado por el Arquitecto D. José Ramón Espada Guarnido, en diciembre 2005, se obtienen los siguientes datos constructivos:
- Pavimento continuo a base de mortero de resina y acabado con tratamiento de resina epoxi.
- Falso techo antiguo de placas de fibra de vidrio, bajo el que se monta falso techo mediante placas de chapa lacada.
- Puertas rápidas en accesos de público al mercado.
- Los pilares están protegidos mediante hormigonado y pintado hasta tres metros de altura y piezas metálicas vistas en el interior de la nave expuestas a la corrosión salina.
- Pintura general de paramentos interiores de la nave con pintura con componentes epoxi.
- Nuevo falso techo en interior de la nave que alberga los tubos de ventilación y contribuye al incremento de aislamiento térmico general.
- Puertas de acceso a cuartos de maquinaria de los puestos de carpintería de aluminio lacado y acero en las puertas peatonales al exterior

Uso y ocupación previstos:

Nave de Pescados:

NAVE DE PESCADOS			
PLANTA	ACTIVIDAD	SUPERFICIE (m ²)	OCUPACIÓN TEÓRICA DE CÁLCULO
BAJA	Zona de puestos	3.179,42	260
	Zona de minoristas	921,14	460
	Aseos de planta	35,10	11
	Bar	72,68	48
	Módulo de gestión de ventas	30,92	3
	Fábrica de hielo	**	10
ALTA	Bar	34,44	23
	Oficinas	541,32	54
OCUPACIÓN TEÓRICA TOTAL NAVE DE PESCADOS = 869			

Nota: consideramos la fábrica de hielo como un módulo más.

Aforo máximo del centro:

Está dado por la ocupación simultánea de todos los recintos contemplados. A estos efectos hay que considerar que determinados locales son de ocupación alternativa por lo que sus ocupaciones sólo se tendrán en cuenta para el dimensionamiento de los medios de evacuación propios o de la planta.

En la ocupación reflejada se han descontado los recintos de ocupación alternativa o nula.

EDIFICIOS	AFORO
Edificio Administrativo	83
Edificio Comercial	105
Nave de Frutas y Hortalizas P-100	1.057

EDIFICIOS	AFORO
Nave de Frutas y Hortalizas P-200	1.047
Nave de Frutas y Hortalizas P-300	1.036
Nave de Pescados	869
Aforo teórico total del centro	4.197

El aforo máximo obtenido se estima que es muy superior a la ocupación real instantánea debido a que se consideran ocupados recintos que en condiciones normales de funcionamiento no se ocupan simultáneamente, ni en los mismos horarios.

2.3 Clasificación y descripción de usuarios y usuarias del centro

Personas usuarias del centro:

- 15-20 personas pertenecientes a la propia plantilla de MERCAMÁLAGA, todas desarrollando labores de gestión, administración, técnicas y en tareas de mantenimiento y limpieza
- Trabajadores y trabajadoras de contratas para la realización de tareas de limpieza y mantenimiento de zonas exteriores e interiores de los mercados, y edificio de oficinas.
- Trabajadores y trabajadoras de contratas para la realización de tareas de control de acceso a la Unidad Alimentaria.
- Vigilantes de la contrata de seguridad en servicio 24 horas, además de auxiliares del Mercado de Pescados.
- En horario nocturno, las naves están ocupadas por los mayoristas y personal, que organizan y preparan la venta de género. Después llegan las empresas minoristas y transportistas que tras la compra retiran el género. Tras esto los mayoristas, se dedican a tareas de recogida y almacenamiento.
- En el centro, puede darse la presencia de personas con movilidad reducida o con algún tipo de discapacidad, que deberá tenerse en cuenta ante eventuales evacuaciones de las instalaciones.

2.4 Descripción del entorno

2.4.1 Coordenadas UTM de MERCAMÁLAGA

Coordenadas: X: 36.70522129783873 Y: -4.521276137554966

2.4.2 Aspectos geográficos del emplazamiento de MERCAMÁLAGA

La Unidad Alimentaria de MERCAMÁLAGA se encuentra ubicada en el Distrito de Campanillas o Distrito 9, que es uno de los once distritos en que está dividida administrativamente la ciudad de Málaga.

El Distrito de Campanillas es el distrito más occidental de la ciudad, situado en el límite con los términos municipales de Alhaurín de la Torre, Cártama y Almogía, en el valle formado por el río Campanillas. Al sur bordea la ribera del Guadalhorce y el distrito de Churriana por el sureste. Por el este limita con los distritos de Puerto de la Torre, Teatinos-Universidad y Cruz de Humilladero.

Los barrios de este Distrito, al igual que MERCAMÁLAGA, no forman parte del continuo urbano de Málaga, sino que están separados entre sí y de la ciudad por medio de polígonos industriales y fincas agrícolas.

MERCAMÁLAGA se ubica en una zona industrial entre los polígonos de La Huertecilla y Trévez de Málaga.

Tal y como se indicaba anteriormente, el recinto de la Unidad Alimentaria linda al sur con la Línea de Alta Velocidad Málaga-Córdoba y al norte, con la antigua carretera de Cártama (carretera del Campo de Golf) y naves colindantes exteriores.

2.4.3 Entorno construido y actividades de riesgo próximas.

- Exterior: la única actividad que puede presentar un riesgo significativo es una planta de almacenamiento de botellas de gas butano que se encuentra en la zona norte, al otro lado de la carretera del Campo de Golf.

2.4.4 Composición del centro y actividades de riesgo dentro de la Unidad Alimentaria.

- Interior: en el interior de la Unidad Alimentaria hay instalados 10 centros de transformación (ninguno de ellos propiedad de MERCAMÁLAGA).
- Además, en la parte oeste del recinto hay una gasolinera, que se ubica entre los viales 9 y 10, para el abastecimiento de vehículos particulares. Esta actividad implica que dicha parcela esté clasificada como zona ATEX. La ubicación de dichas instalaciones queda reflejada convenientemente en los planos.

2.4.5 Espacio exterior.

Tal y como se ha avanzado en páginas anteriores, la Unidad Alimentaria de MERCAMÁLAGA la configuran un conjunto de edificios y naves, de los cuales, solo los referidos son controlados por MERCADOS CENTRALES DE ABASTECIMIENTO DE MÁLAGA, S.M.E., S.A.

Entre dichas edificaciones, hay espacios exteriores, compuestos principalmente por viales, aceras, zonas de estacionamiento, y zonas ajardinadas.

Todo el espacio que compone el recinto de MERCAMÁLAGA dispone de un vallado perimetral (cercado de malla metálica), a excepción de los viales de acceso y salida por el Este de la Unidad Alimentaria.

2.5 Descripción de los accesos y condiciones de accesibilidad para la ayuda externa

2.5.1 Descripción de las vías de acceso a MERCAMÁLAGA

MERCAMÁLAGA dispone de una entrada principal desde el exterior (por Avenida Ortega y Gasset), a través del control de acceso con doble vía para vehículos pesados.

Desde aquí se pueden dirigir hasta cualquiera de los edificios/naves a través de los viales interiores que son todos de grandes dimensiones ya que se encuentran preparados para el acceso a camiones y tráileres.

También existe una segunda puerta de entrada/salida para vehículos que normalmente se encuentra cerrada, situada en el lateral norte de la parcela. Sólo se puede hacer uso de esta en caso de emergencias. Se trata de un portón de reja metálica de doble hoja con ancho total de 5,5 metros, por el que se accede a antiguo camino de Cártama, que es la vía que linda con la parcela al norte.

Acceso desde el interior del recinto a los diferentes edificios gestionados por MERCADOS CENTRALES DE ABASTECIMIENTO DE MÁLAGA, S.M.E., S.A:

→ Edificio Administrativo:

Este edificio dispone de una puerta de entrada en planta baja de doble hoja, con apertura hacia el exterior y barra antipánico de ancho total de 1,50 metros. Es de aluminio y cristal.

→ Edificio Comercial:

El edificio comercial dispone de accesos directos a cada una de las dependencias en planta baja y a planta alta se accede a través de escalera abierta y exterior que sube hasta rellano de distribución. Dispone de plataforma salva escaleras para personas con movilidad reducida.

→ Naves de Frutas y Hortalizas P-100 y P-200:

Ambas naves disponen de iguales accesos. Como accesos públicos se disponen cuatro entradas en cada nave:

- Dos transversales a mediación de cada nave a través de portones metálicos correderos de dos hojas cada uno y anchura libre de paso de 2,8 m.
- Dos longitudinales (ubicaciones sur y norte de las naves) en cada uno de los extremos mediante portones metálicos correderos de dos hojas cada uno y anchura libre de paso de 6 metros.
- Como acceso privado cada puesto dispone de portón directo al exterior hacia el muelle de carga mediante portones metálicos correderos.
- Para bajada desde el muelle de carga a nivel de suelo o aparcamientos se dispone de 6 rampas, situadas en cada esquina y frente a puertas transversales.

→ Nave de Frutas y Hortalizas P-300:

Esta nave cuenta con 7 entradas para público desde el exterior mediante portones metálicos correderos de doble hoja cada uno de anchura total de 2,90 metros cada uno, excepto el de entrada longitudinal que es de una sola hoja y de igual ancho.

Para bajada desde el muelle de carga a nivel de suelo o aparcamientos se dispone de 6 rampas, dispuestas en cada esquina y en zonas intermedias (ver planos).

Solo los módulos 311, 326, 327, 366, 361-362 y 364, disponen de puerta directa de salida al exterior.

→ Nave de Pescados:

Esta nave dispone de cuatro puertas de entrada al público desde el exterior: Dos transversales y dos longitudinales a través de portones metálicos enrollables verticalmente de 3 metros de ancho de cada uno. Junto a ellos se dispone de puerta peatonal con sistema de apertura mediante barra antipánico de 90 cm de ancho.

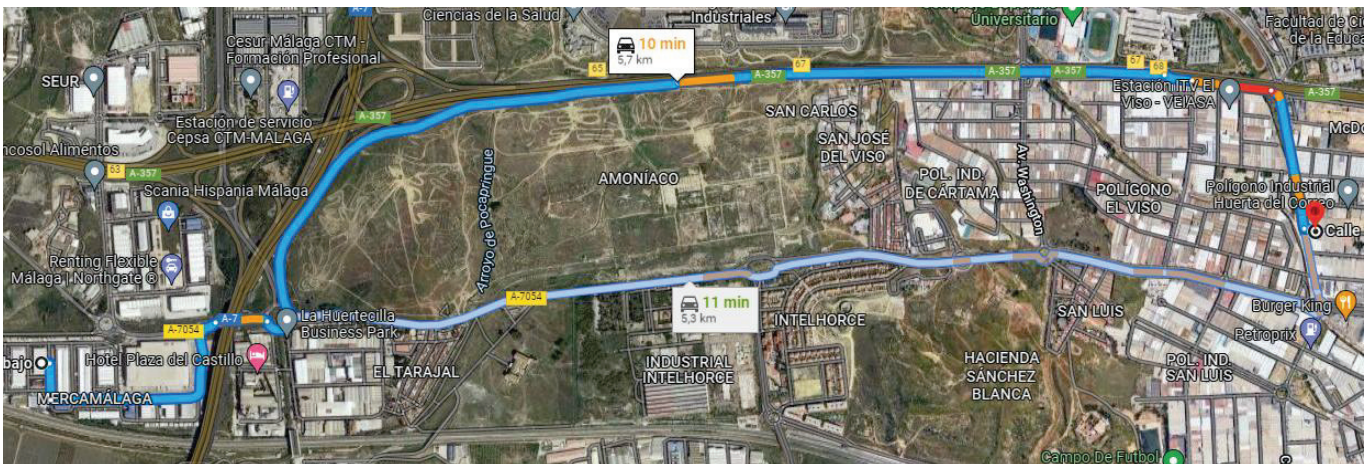
Se dispone de 6 rampas para acceso a través de puertas públicas situadas cercanas a ellas. Ver planos.

Cada puesto dispone de portón enrollable directo al exterior quedando a una altura sobre el suelo de aproximadamente 1 metro, sin existir muelle de carga como tal.

2.5.2 Vía de acceso de bomberos

En relación con la accesibilidad desde el parque de bomberos más próximo al recinto de MERCAMÁLAGA, se estima que la distancia al Parque de Bomberos de Teatinos, en calle Isolda, 21, Polígono Industrial Alameda es de 5,7 km. y un tiempo de llegada estimado de 10 minutos. Se adjunta esquema orientativo de acceso de bomberos desde el parque de bomberos de Teatinos.





2.5.3 Fachadas accesibles

Edificio Administrativo y Comercial:

Estos edificios disponen de ventanas en todas sus dependencias en sus dos plantas.

Naves de Frutas y Hortalizas P-100 y P-200:

Estas naves disponen de múltiples portones en planta baja de cada uno de los puestos. Son metálicos y correderos. A nivel superior, donde se encuentran las oficinas existen ventanas de cristal sin rejas y practicables.

Nave de Frutas y Hortalizas P-300:

Las fachadas de esta nave sólo tienen como posibles entradas los portones de acceso antes descritos. No existen ventanas ni portones de puestos directos al exterior excepto en los puestos mencionados (311, 326, 327, 366, 361-362 y 364).

Nave de Pescados:

La Nave de Pescados dispone a nivel de planta baja de los múltiples portones abatibles metálicos de cada uno de los módulos. A nivel de planta superior las oficinas disponen de ventanas dotadas de rejas en su mayoría que quedan en la zona superior de la cubierta no siendo visibles desde el suelo.

2.6 Descripción de los medios de evacuación

2.6.1 Origen y recorridos de evacuación.

Para el análisis de la evacuación se considerará como origen de evacuación todo punto susceptible de estar ocupado en los distintos edificios.

Recorridos de evacuación:

- La longitud de los recorridos de evacuación por pasillos, escaleras y rampas se medirá sobre el eje
- En MERCAMÁLAGA no existen recorridos que puedan verse afectados por tornos u otros elementos que puedan dificultar el paso.
- Los recorridos de evacuación se han reflejado en los diferentes planos de planta. Los recorridos se realizan a través de pasillos y pasos.

2.6.2 Alturas de evacuación.

Edificio Administrativo y Comercial:

Edificio de dos plantas de altura sobre rasante. Se estima una altura descendente de evacuación de 4 metros.

Naves de Frutas y Hortalizas P-100 y P-200:

Estas naves disponen de una entreplanta de oficina con escaleras independientes para cada dos puestos. Se estima una altura de evacuación de 7 metros. La ocupación principal se centra en las plantas bajas que es donde se desarrolla la actividad.

Nave de Frutas y Hortalizas P-300:

Esta nave sólo dispone de planta baja.

Nave de Pescados:

Esta nave dispone de planta baja donde se desarrolla la actividad y una planta superior tipo entreplanta donde se encuentran las oficinas de cada uno de los módulos. Algunos módulos tienen escalera independiente y existe otra escalera común. Se estima una altura de evacuación de aproximadamente 5 metros.

2.6.3 Compatibilidad de los elementos de evacuación.

Los recorridos de evacuación se establecen por zonas comunes de los edificios. Los recorridos de evacuación no son a través de locales de riesgo especial.

Los recorridos adoptados se reflejan en el plano de recorridos de evacuación y recorridos alternativos.

2.6.4 Salidas.

En relación con las salidas se realizará un análisis de las mismas para cada edificio, verificando el cumplimiento con respecto a la norma según los recorridos de evacuación asignados en la documentación gráfica. Se ha tomado como referencia el actual Código Técnico de la Edificación.

Dimensionamiento de salidas y pasos:

Para las puertas y pasos de acceso/salida de edificios/naves tomaremos como referencia lo estipulado en el artículo 4.2. del Código Técnico de la Edificación que establece una anchura según los ocupantes asignados: $A \geq P/200 \geq 0,80$ m.

Donde:

- P: es el número total de personas cuyo paso está previsto por el punto cuya anchura se dimensiona
- A: es la anchura del elemento, en m.

Para las salidas de plantas a través de escaleras se estudiarán en el apartado ESCALERAS.

EDIFICIOS / RECINTOS	SALIDA	ANCHO m.	AFORO ASIGNADO	AFORO MÁXIMO (CTE)	OBSERVACIONES	CUMPLE
ADMINISTRACIÓN	S	1,50	61	300	Uso normal y emergencias	Sí
NAVE FRUTA P-200	S1	2,8	280	560	Uso normal y emergencias	Sí
	S2	2,8	196	560	Uso normal y emergencias	Sí
	S3	6	286	1200	Uso normal y emergencias	Sí

EDIFICIOS / RECINTOS	SALIDA	ANCHO m.	AFORO ASIGNADO	AFORO MÁXIMO (CTE)	OBSERVACIONES	CUMPLE
	S4	6	286	1200	Uso normal y emergencias	Sí
Hipótesis de una puerta de 6 metros inutilizada en Nave P-200		11,6	1048	2320	EMERGENCIAS	Sí
NAVE FRUTA P-100	S5	2,8	206	560	Uso normal y emergencias	Sí
	S6	2,8	280*	560	Uso normal y emergencias	Sí
	S7	6	286	1200	Uso normal y emergencias	Sí
	S8	6	286	1200	Uso normal y emergencias	Sí
Hipótesis de una puerta de 6 metros inutilizada en Nave P-100		11,6	1058	2320	EMERGENCIAS	Sí
NAVE FRUTA P-300	S9	2,9	146	580	Uso normal y emergencias	Sí
	S10	2,9	140	580	Uso normal y emergencias	Sí
	S11	2,9	140	580	Uso normal y emergencias	Sí
	S12	2,9	89	580	Uso normal y emergencias	Sí
	S13	2,9	140	580	Uso normal y emergencias	Sí
	S14	2,9	140	580	Uso normal y emergencias	Sí
	S15	2,9	140	580	Uso normal y emergencias	Sí
Hipótesis de una puerta de 2,9 metros inutilizada en Nave P-300		17,4	935	3480	EMERGENCIAS	Sí
Nave de Pescado	S16	3,9	179	780	Uso normal y emergencias	Sí
	S17	3,9	175	780	Uso normal y emergencias	Sí
	S18	3,9	195	780	Uso normal y emergencias	Sí
	S19	3,9	256	780	Uso normal y emergencias	Sí
Hipótesis de un grupo de puertas de 3,9 metros inutilizada en Nave de Pescado		11,7	805	2340	EMERGENCIAS	Sí

Notas:

*P-100: Para el cálculo de los ocupantes asignados a la salida S6 se ha sumado la ocupación de la cafetería y aseos (ya que sería la salida más cercana), la ocupación de los módulos de mayoristas 114,113,148,112,111,110 y 109, y la cuarta parte de la ocupación teórica de minoristas ya que esta superficie se podría dividir en cuatro aproximadamente, para repartirlas entre las cuatro salidas existentes ($503/4=126$ ocupantes por zonas de minoristas).

*PESCADO: Para el cálculo de los ocupantes de cada una de las salidas de la Nave de Pescado se ha asignado la ocupación teórica de los módulos de mayoristas que accedería a cada uno de los recorridos dibujados en planos, más la cuarta parte de la ocupación teórica de minoristas, debido a dividir en cuatro zonas las áreas de trasiego o de minoristas. ($460/4=115$)

Todas las salidas de esta nave disponen de un portón de tres metros más una puerta junto a él de 0,9 metros.

Aunque la cafetería de esta nave dispone de una puerta desde el exterior, hemos supuesto que toda la ocupación teórica de la cafetería (ambas plantas) realicen la evacuación por la puerta de la nave S19.

Para el cálculo justificativo de la evacuación por las distintas puertas de las naves no se ha tenido en cuenta la posible ocupación de las zonas de oficina, ya que no es relevante por ser dichas zonas de ocupación normalmente alternativas al periodo de venta. En caso de encontrarse ocupadas siempre será por el propio personal de las empresas mayoristas.

Escaleras:

Para la escalera de acceso a plantas tomaremos como referencia lo estipulado en el artículo 4.2. del Código Técnico de la Edificación que establece una anchura de escalera con la siguiente relación entre anchura y ocupantes asignados:

Escaleras no protegidas:

$P = 160 \times A$, para escaleras de evacuación descendente.

Donde:

- P es el número total de personas cuyo paso está previsto por el punto cuya anchura se dimensiona
- A es la anchura del elemento, en m.

Escaleras al aire libre: $A * 480 \geq P$

ESCALERA	TIPO	EVACUACIÓN	DESARROLLO	USO	ANCHO (m)	CAPACIDAD DE PASO	ASIGNACIÓN TEÓRICA OCUPANTES	CUMPLE
E	Interior no protegida	Descendente	Planta 1 ^a Edificio Admvo.	Normal	1	160	23	Sí
E1	Exterior	Descendente	Planta 1 ^a Edificio Comercial	Normal	1,5	720	61	Sí

Las escaleras de acceso a las oficinas en la Nave de Pescado disponen de 1 metro de anchura libre, albergando una capacidad de paso de 160 ocupantes, cifra muy superior a la ocupación de dichas oficinas.

CAPÍTULO 3. INVENTARIO, ANÁLISIS Y EVALUACIÓN DE RIESGOS.

3.1 Descripción y localización de instalaciones

El centro de trabajo de MERCADOS CENTRALES DE ABASTECIMIENTO DE MÁLAGA, S.M.E., S.A. se distribuye en varios edificios² y zonas exteriores que se complementan con las siguientes instalaciones:

3.1.1 Instalación eléctrica.

La alimentación eléctrica dentro de la Unidad Alimentaria se toma de una serie de 10 transformadores ubicados en diversos puntos (ver situación sobre plano de parcela general). La alimentación a cada uno de los transformadores es subterránea y de ellos parten distintas líneas de alimentación para las distintas naves.

Ninguno de estos transformadores es propiedad de MERCAMÁLAGA, correspondiendo la titularidad de estos a ENDESA:

- CT en Nave de Pescado. Alimenta directamente a esta nave, a través de acometida en el cuarto de contadores eléctricos contiguo. Desde la acometida parten distintas líneas de alimentación (para máquinas, alumbrado público, zonas comunes, etc.)
- CT en Nave de Frutas P-200.
- CT en zona exterior al recinto de MERCAMÁLAGA para alimentación del grupo de naves C-D-E-F, por zona de control de acceso
- CT Servicio Nave L
- CT en V1 servicio pastilla V y U
- CT en UE-2 (Aquamar)

Existen transformadores propiedad privada de ciertas empresas:

- Dos CT para alimentación de las naves T1 y T2.
- CT de la empresa UVESA, nave X

² Este documento no recopila ni valora la existencia de locales y zonas de riesgo especial, de aquellas instalaciones integradas en los distintos edificios/naves que se ubican en el recinto de MERCAMÁLAGA.

- CT de la nave almacén Y

Cada una de las naves dispone de acometida general en el cuadro general de distribución de baja tensión hasta una caja general de entrada a cada edificio que reparte para la alimentación de los distintos usuarios y alumbrado general de las naves.

3.1.2 Puntos de recarga de vehículo eléctrico

MERCAMÁLAGA dispone de dos puntos de recarga de vehículo eléctrico, cada uno de ellos compuesto por poste de recarga y dos plazas de estacionamiento para la recarga. Estos puntos están ubicados en:

- Junto a la fachada norte del Edificio Administrativo
- Vallado perimetral ubicado junto al aljibe del sistema contra incendios

3.1.3 Instalación de climatización/ventilación.

El Edificio Administrativo, la Nave de Servicios Generales, las salas de formación y la caseta de control de entrada disponen de equipos de aire acondicionado/bomba de calor. En total son 24 equipos dispuestos en las diferentes dependencias.

Las naves no disponen de sistema de climatización alguno. La ventilación de las mismas se realiza de forma natural o forzada mediante sistemas de ventiladores, conductos y rejillas como en la sala de venta de la Nave de Pescado.

En el resto de las zonas no existe ningún equipo de climatización.

3.1.4 Servicios Generales: Nave taller, almacén, y almacén de residuos peligrosos, Punto Verde, Punto de Segregación previa, y tratamiento previo de residuos.



En dichos espacios, existen diversos puntos con riesgo de posible foco de ignición o de generación de atmósferas con riesgo de incendio y explosión. Por ejemplo:

- En Nave Taller:

- o Equipo de soldadura eléctrica
- o Almacenamiento de sustancias líquidas inflamables en armario ignífugo y almacenamiento de pinturas variadas sobre suelo o estantería metálica.
- o Área de carga de baterías de carretillas elevadoras, con posibilidad de generación de atmósferas explosivas. Este espacio dispone de una ventilación adecuada.
- Punto de almacenamiento de residuos peligrosos:
 - o Envases plásticos contaminados (LER 150110)
 - o Envases metálicos contaminados (LER 150110)
 - o Materiales absorbentes contaminados (LER 150202)
 - o Aerosoles vacíos (LER 160504)
 - o ...
- Punto Verde y Punto de Segregación previa de residuos: fraccionamiento en compactadoras y contenedores de los siguientes residuos, incluido el digestor aeróbico:
 - o Materia orgánica
 - o Papel y cartón
 - o Madera
 - o Anexo al Punto Verde de MERCAMÁLAGA se ha habilitado un espacio cerrado para almacenamiento de productos de limpieza, maquinaria de limpieza, fregadora y minicargadora.
- Marquesina anexa al Mercado de Pescados (esquina noreste) en la que se ubica la peletizadora para la separación y tratamiento previo de poliespán.

3.1.5 Edificio Comercial.

- Salvaescaleras para personas con movilidad reducida, situado en escalera exterior del Edificio Comercial

3.1.6 Cámaras frigoríficas del Mercado de Pescados ³

³ Estas son las cámaras propiedad de MERCADOS CENTRALES DE ABASTECIMIENTO DE MÁLAGA, S.M.E.S.A, y, por tanto, sujetas a su control y mantenimiento periódicos por parte de MERCAMÁLAGA. En la Unidad Alimentaria existen otras cámaras de frío o de congelación, que están sujetas al control propio de sus propietarios (las diferentes empresas que operan en MERCAMÁLAGA).

- Cámara frigorífica SANDACH
- Cámara frigorífica para decomisos

3.2 Identificación, análisis y evaluación de las situaciones de riesgo propias y externas

En general, en los edificios/naves de MERCADOS CENTRALES DE ABASTECIMIENTO DE MÁLAGA, S.M.E., S.A. se identifican los siguientes locales y zonas de riesgo especial, según el Código Técnico de Edificación en vigor:

LOCALES DE RIESGO	NIVEL DE RIESGO	OBSERVACIONES
Taller de mantenimiento	Alto	V > 400 m ³
Archivo de documentos en planta sótano edificio Administrativo	Bajo	100 < v ≤ 200 m ³
Cámaras frigoríficas propiedad de MERCAMÁLAGA, S.M.E., S.A. en Mercado de Pescados	Medio	Refrigerante halogenado POT > 400 KW
Cuartos de contadores y cuadros de mando y protección en naves de Pescado, P-100, P-200 y P-300	Bajo	-
Gasolinera	ATEX	Se dispone en archivo de MERCAMÁLAGA del Procedimiento de Protección Contra Explosiones de New Oil.

Atendiendo a la información analizada, hemos identificado las siguientes situaciones de riesgo:

- Riesgos propios de la actividad:
 - o Evacuación (motivada en una situación de peligro que requiere la activación del Plan de Emergencias)
 - o Primeros auxilios (persona herida o accidentada)
 - o Fuego en edificios
 - o Derrame o fugas de productos químicos
 - o Explosión, derrame o incendio en instalaciones de empresas que operan en la Unidad Alimentaria
 - o Brote de legionela
 - o Episodio de contaminación accidental
- Riesgos externos a la actividad:
 - o Amenaza de bomba
 - o Fenómenos naturales: Inundaciones (incluidas DANAS y otros fenómenos meteorológicos extremos), vientos fuertes, sismo...

3.3 Identificación, cuantificación y tipología de las personas tanto afectas a la actividad como ajenas a la misma que tengan acceso a la Unidad Alimentaria

Las personas usuarias de la Unidad Alimentaria se pueden tipificar, de forma general, en los siguientes grupos:

- Personal propio de MERCADOS CENTRALES DE ABASTECIMIENTO DE MÁLAGA, S.M.E., S.A. Este primer equipo está constituido por el personal de administración, mantenimiento y limpieza.

Este personal se distribuye en distintos horarios según sus funciones o puestos de trabajo:

- o De 7:00-14:30 horas: primera planta del edificio de Administración (Director General, Subdirector Económico y Financiero, Jefe de Administración, Jefe de Estudios y Calidad, Administrativa y Secretaria de Dirección) y planta baja del edificio de Administración (Subdirector de Mercados y Servicios Generales, Jefa de Servicios Generales y Jefe de Mercados).
- o De 0:00-11:30 horas (horario de funcionamiento del Mercado de Pescados y de los Mercados de Frutas y Hortalizas): Jefe de Mercados y Controlador de Mercados.
- Personal de contratadas que realizan tareas diarias en la Unidad Alimentaria, pertenecientes a empresas contratadas por MERCADOS CENTRALES DE ABASTECIMIENTO DE MÁLAGA, S.M.E., S.A. y que generalmente desarrollan tareas de limpieza, vigilancia y control de acceso:
 - o El Mercado de Pescados se limpia diariamente por empresa externa en horario de 9.00 a 14.00.
 - o Los Mercados de Frutas y Hortalizas se limpian diariamente por empresa externa en horario de 9.00 a 16.00.
 - o Refuerzos puntuales de empresa de limpieza.
 - o El servicio de vigilancia a toda la Unidad Alimentaria se desarrolla 24 horas al día 365 días al año, mediante vigilante de empresa externa (con arma), disponiendo de coche patrulla y en contacto directo con el equipo de Control de Mercados.
 - o El control de acceso (báscula) se desarrolla 24 horas al día 365 días al año, mediante personal de empresa externa.

- Personal de contratas para la realización de tareas puntuales: mantenimiento de medios de protección contra incendios, instalaciones, jardines, etc. El número de personas de contratas o subcontratas no suele ser elevado y depende de los trabajos a realizar en la Unidad Alimentaria.
- Mayoristas y personal empleado en cualquiera de las empresas que operan en la Unidad Alimentaria de MERCAMÁLAGA.
- Minoristas y trabajadores/as que acceden al centro para realizar la compra de género.
- Transportistas para la carga/descarga de mercancía
- Trabajadores/as y personas usuarias de las distintas actividades complementarias existentes en la Unidad Alimentaria de MERCAMÁLAGA

Funcionamiento del Mercado de Pescados y los Mercados de Frutas y Hortalizas.

- Funcionamiento del Mercado de Pescados:
 - o 0:00-4:30: Descarga de pescados por los mayoristas en el interior de cada módulo.
 - o 5:00-9:00: Entrada de minoristas y tiempo de compra (horario de venta)
 - o 9:00-10:00: Cierre de la venta y tareas de recogida del género sobrante por mayoristas.

Las tareas de limpieza del interior de estas naves comienzan a las 9:00 con la recogida de todo lo sólido y posterior baldeo por personal de la empresa de limpieza contratada.

- Funcionamiento de los Mercados de Frutas y Hortalizas:
 - o 18:00-2:00: Descarga de frutas y hortalizas por los mayoristas en el interior de cada módulo.
 - o 3:00-9:00: Entrada de minoristas y tiempo de compra (horario de venta)
 - o 9:00-10:00: Cierre de la venta y tareas de recogida del género sobrante por mayoristas.

Las tareas de limpieza del interior de estas naves comienzan a las 9:00 con la recogida de todo lo sólido por empresa de limpieza contratada, acompañada de la entrada del personal de limpieza de MERCAMÁLAGA con equipamiento (incluidas máquinas) para la recogida de residuos y la limpieza de suelos.

Información gráfica relativa a la presencia de personal de MERCAMÁLAGA o contratado para tareas en la Unidad Alimentaria.

HORAS																														
00	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23							
Funcionamiento Mercado de Pescados																														
Funcionamiento Mercados Frutas-Hortalizas																														
Control de acceso: 1+2							Control de acceso: 1 (solo carril báscula)																							
Vigilante seguridad: 1 o 2 (según momentos)																														
Jefe de Mercados + Controlador de Mercados																														
							Personal oficinas MERCAMÁLAGA																							
							Personal Mantenimiento y Limpieza MERCAMÁLAGA																							
							Limpieza Mercado de Pescados																							
							Limpieza Mercado de Frutas y Hortalizas																							

CAPÍTULO 4. INVENTARIO Y DESCRIPCIÓN DE LAS MEDIDAS Y MEDIOS DE AUTOPROTECCIÓN.

4.1 Medios humanos

A continuación, se establecen los criterios adoptados para determinar los medios personales mínimos necesarios para actuar en caso de emergencia, según la distribución de personal propio.

La actuación será muy diferente en horario nocturno y en horario diurno debido a la presencia o no de personal propio de MERCADOS CENTRALES DE ABASTECIMIENTO DE MÁLAGA, S.M.E. S.A., y al grado de ocupación de los distintos Mercados en función del horario.

Distribución de personal designado:

- Jefes/as de Emergencias (J.E.) (4 personas): Se ha definido una persona por turno (diurno y nocturno, con sus correspondientes suplentes) como responsable máximo en caso de emergencias. El resto del tiempo que no se encuentren en horario de presencia (incluidos festivos, sábados y domingos), será el/la vigilante de seguridad y el/la controlador/a de accesos, contratados por empresa externa, los encargados de asumir la misión de aviso, evacuación, etc.
- Equipo de Intervención (E.I.) (varios trabajadores/as): Se definen varios trabajadores/as, con objeto de poder verificar posibles alarmas y realizar una primera intervención hasta la llegada de los equipos de emergencias exteriores.

Se tendrá en cuenta que la primera intervención frente a un conato de incendio podrá ser efectuada por cualquier trabajador/a que se encuentre presente y se sienta capacitado/a.

- Equipo de Alarma y Evacuación (E.A.E.): Debido a las características del centro y el personal a evacuar, en función del horario, se designará a todo el personal que no desempeñe ninguna de las restantes funciones.
- Equipo de Primeros Auxilios (E.P.A.): estará compuesto por 2-3 personas.
- Personal de Recuento: Será responsabilidad de los integrantes del equipo de alarma y evacuación.

- Responsable de Comunicaciones: Jefe/a de Emergencias o persona en quien delegue.

Asignación de funciones y responsabilidades del personal designado:

- Jefe/a de Emergencias (J.E.): Dirigir el siniestro, realizando la toma de decisiones y comunicando las órdenes oportunas al resto de equipos.

Comprende la máxima responsabilidad sobre las personas que se encuentran dentro del recinto. Asimismo, realizará la labor de coordinación con los posibles servicios externos de emergencia que pudieran intervenir (Bomberos, Ambulancias, Policía, Protección Civil etc.) y el personal de las distintas actividades complementarias que se pudieran ver afectadas en el siniestro.

Deberá existir comunicación con el control de entrada para que desde allí se pueda orientar a los servicios de emergencias externos que tuvieran que acceder al recinto. Para ello, en cabina de báscula y control deberá encontrarse un plano de situación del recinto con la denominación de los pabellones e identificación de las distintas vías para poder facilitar la llegada de estos servicios externos al punto de la emergencia.

- Equipo de Intervención (E.I.): Valorará la emergencia y colaborará en el control de esta. Sus componentes con formación y adiestramiento acudirán al lugar donde se haya producido la emergencia con objeto de intentar su control con los medios de protección disponibles (extintores y bies).
- Equipo de Alarma y Evacuación (E.A.E.): Sus componentes realizan acciones encaminadas a asegurar una evacuación total y ordenada de las distintas zonas que puedan verse afectadas: oficinas, Mercados de Frutas y Hortalizas, Mercado de Pescados, y a garantizar que se ha dado la alarma.
- Equipo de Primeros Auxilios (E.P.A.): Sus componentes realizan acciones encaminadas a asegurar la atención primaria a los accidentados. De no existir accidentados colaborarán con el Equipo de Alarma y Evacuación.
- Personal de Recuento: Son las personas responsables de establecer un recuento del personal propio de MERCADOS CENTRALES DE ABASTECIMIENTO DE MÁLAGA, S.M.E., S.A. y de forma generalizada de los mayoristas que ocupan los distintos puestos en cada nave, y transmitir al/a la Jefe/a de Emergencias las posibles incidencias producidas en la evacuación.
- Responsable de Comunicaciones: este rol lo desarrollará el/la Jefe/a de Emergencias, o persona en quien delegue, comunicando tanto con miembros

de los equipos de emergencia, servicios externos de emergencias, y usuarios/as de módulos en interior de los Mercados, como a los responsables de las distintas empresas que desarrollan actividades complementarias en el recinto de MERCAMÁLAGA que puedan verse afectadas por dicha situación.

4.2 Medios técnicos

EDIFICIOS/ZONAS						
INSTALACIONES DE PROTECCIÓN CONTRA INCENDIOS	ADMINISTRACIÓN	P-100	P-200	P-300	MERCADO DE PESCADOS	EXTERIOR
Extintores de polvo ABC	Sí Planta alta (3) Planta baja (3)	Sí (4)	Sí (5)	Sí (5) Taller (2)	Sí (4)	No
Extintores de CO ₂	Sí Planta alta (1)	Sí (1)	Sí (1)	Sí (1)	Sí (1)	No
Alumbrado de emergencia	Sí Planta alta y planta baja	Sí	Sí	Sí	Sí	No
BIEs	No	Sí (6)	Sí (6)	Sí (6)	Sí (5)	No
Hidrantes	-	-	-	-	-	Sí (8)
Armarios con mangueras	-	-	-	-	-	Sí (3)

Alumbrado de emergencias y señalización.

Se dispone de alumbrado de emergencia mediante baterías con autonomía de 1 hora, en la plantas baja y alta de oficinas, y en todas las naves. Ver ubicación en planos.

En algunos casos estas luminarias disponen de la señalización correspondiente de SALIDA.

Extintores.

Los extintores tienen solamente efectividad en los orígenes de los incendios, cuando éstos han alcanzado una gran magnitud su misión es nula.

Se han dispuesto extintores en todas las edificaciones, en los puntos indicados en planos.

Se dispone de los siguientes tipos de extintores:

- Extintor de Polvo ABC de 6 ó 9 Kg., eficacia mínima 21 A ó 34 A,
- Extintor de CO₂ de 5 Kg., eficacia 89 B

Bocas de incendio equipadas (BIEs).

Todas las naves disponen de BIEs con mangueras de 25 mm de diámetro y 20 metros de longitud.

Estas mangueras están conectadas a red contraincendios en Pabellón 100, 200, 300 y Pescados.

Señalización.

En toda la Unidad Alimentaria se dispone de la señalización correspondiente tanto de medios de protección contra incendios, como de salidas, y recorridos de evacuación.

Hidrantes.

En el exterior de la Unidad Alimentaria se disponen hidrantes (ver situación en planos) con tres tomas cada uno para conexión, abastecidos por la instalación de contraincendios de la Unidad Alimentaria.

Cerca de algunos de estos hidrantes (tres de ellos) se dispone de armario exterior cerrado con dos mangueras:

- Manguera de 60 metros y 45 mm de diámetro
- Manguera de 10 metros y 75 mm de diámetro

Control de accesos.

Al objeto de poder controlar el acceso de personas o vehículos a la Unidad Alimentaria, se dispone de un sistema de control de acceso compuesto por dos casetas y dos carriles de acceso con barrera.

Circuito Cerrado de TV (CCTV).

Para controlar la seguridad interior de la Unidad Alimentaria, se ha implantado un sistema de circuito cerrado de televisión, el cual permite la grabación de imágenes, y el almacenamiento de las mismas.

4.3 Medios técnicos para garantizar las comunicaciones en caso de emergencia

Se dispone de sistema de telefonía, con centralita en zona de administración y posibilidad de comunicación con todos los despachos.

Además, todo el personal que lo requiere dispone de teléfono móvil.

Observaciones: Existe un altavoz manual.

Esta información se podrá ver ampliada con lo aprobado en el Plan de Resiliencia (apartado de contenido confidencial).

4.4 Medios asistenciales

El centro dispone de dos botiquines en oficinas (planta alta y baja), un botiquín en nave de servicios generales, otro en espacio anexo al Punto Verde de MERCAMÁLAGA (almacenamiento de productos de limpieza y maquinaria) y otro en caseta de control de acceso (báscula).

Los botiquines están dotados del siguiente material, que deberá ser repuesto periódicamente:

- Desinfectantes y antisépticos autorizados.
- Gasas estériles
- Algodón hidrófilo
- Vendas
- Esparadrapo
- Apósitos adhesivos
- Tijeras
- Pinzas
- Guantes desechables

CAPÍTULO 5. PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE LAS INSTALACIONES.

Las actuaciones relacionadas con el mantenimiento preventivo y legal de las instalaciones propias de MERCADOS CENTRALES DE ABASTECIMIENTO DE MÁLAGA, S.M.E., S.A. se gestionan desde el área de Servicios Generales, mediante planes de mantenimiento, contratos con proveedores cualificados, bases de datos, y otra información/documentación específica al respecto.

5.1 Mantenimiento preventivo de las instalaciones de riesgos

Las instalaciones del centro, susceptibles de influir en las posibles emergencias definidas son:

5.1.1 Instalación eléctrica en baja tensión

Normativa aplicable:

- Real Decreto 842/2002, de 2 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento electrotécnico para baja tensión (texto consolidado).
- Instrucción complementaria ITC-BT 05 Verificaciones e Inspecciones.
- Instrucción complementaria ITC-BT-18 Instalaciones de Puesta a Tierra.
- Instrucción complementaria ITC-BT 28 Instalaciones en Locales de Pública Concurrencia.
- Instrucción complementaria ITC-BT 29 Instalaciones en Locales con riesgo de Incendio o Explosión.
- ORDEN 236/2005 por el que se regula el régimen de inspecciones periódicas de las instalaciones eléctricas de baja tensión existentes a la entrada en vigor del Real Decreto 842/2002, de 2 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento electrotécnico para baja tensión.

Revisiones periódicas:

En la ITC-BT 05 se desarrollan las exigencias indicadas en el Art. 18 del Reglamento donde indica que se deberá realizar una verificación inicial a todas las instalaciones, así como inspecciones iniciales y periódicas a las instalaciones eléctricas en BT correspondientes.

- Verificación Inicial: A todas las instalaciones por Instalador autorizado.

- Inspección Inicial: por un Organismo de Control Autorizado (según tipo de establecimiento)
- Primera inspección periódica.
- Inspección Periódica: por una OCA (organismo de control autorizado): cada 5 años
- En la ITC-BT-18 se indican las revisiones que se deben realizar a las instalaciones de la toma de tierra: Anualmente en la época en la que el terreno esté más seco. Realizada por personal técnicamente competente.

5.1.2 Instalaciones térmicas en edificación

Normativa aplicable:

- Real Decreto 1027/2007, de 20 de julio, por el que se aprueba el Reglamento de Instalaciones Térmicas en los Edificios (texto consolidado).

Registro de las operaciones de mantenimiento:

- Inspección inicial: No es preceptiva para las instalaciones de potencia térmica nominal instalada en generación de calor o frío menor que 5 kW, las instalaciones de producción de agua caliente sanitaria por medio de calentadores instantáneos, calentadores acumuladores, termos eléctricos cuando la potencia térmica nominal de cada uno de ellos por separado o su suma sea menor o igual que 70 kW
- Inspecciones periódicas de eficiencia energética: Las inspecciones periódicas se realizarán sobre instalaciones con generadores de calor de potencia térmica nominal instalada igual o mayor que 20 kW y generadores de frío de potencia térmica nominal instalada mayor de 12 kW (los equipos instalados en MERCADOS CENTRALES DE ABASTECIMIENTO DE MÁLAGA, S.M.E., S.A. no cumplen estas características).
- Obligaciones de los titulares:
 - o Utilizar adecuadamente las instalaciones térmicas, de conformidad con las instrucciones de uso contenidas en su «Manual de Uso y Mantenimiento».
 - o Poner en conocimiento de la Jefa de Servicios Generales cualquier anomalía que se observe en el funcionamiento normal de las instalaciones térmicas.

- o Mantener las características originales de las instalaciones. Si son necesarias reformas, éstas deben ser efectuadas por empresas autorizadas para ello.
- o Encargar a una empresa mantenedora la realización del mantenimiento de la instalación.
- o Realizar las revisiones y mantenimientos correspondientes y conservar su correspondiente documentación.
- o Conservar la documentación de todas las actuaciones, ya sean de reparación o reforma realizadas en la instalación térmica, así como las relacionadas con el fin de la vida útil de la misma.

5.1.3 Equipos a presión

Normativa aplicable:

- Real Decreto 809/2021, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el Reglamento de equipos a presión y sus instrucciones técnicas complementarias.

Respecto a los equipos a presión existentes en MERCADOS CENTRALES DE ABASTECIMIENTO DE MÁLAGA, S.M.E., S.A:

- Compresor portátil: mantenimiento conforme a los requisitos legales contemplados.
- Sistema contra incendios: grupo de bombeo (puesta en servicio en 2019)
- Extintores de mano: de conformidad con lo previsto en el R.D. 2060/2008, los extintores de incendios, como excepción, se someterán exclusivamente a las pruebas de NIVEL C cada cinco años por empresas mantenedoras habilitadas por el Reglamento de instalaciones de protección contra incendios, y tendrán una vida útil de veinte años a partir de la fecha de fabricación.
- Sistemas frigoríficos: Los recipientes frigoríficos, como excepción, al no tener regulación expresa sobre inspecciones periódicas de los equipos a presión, serán inspeccionados por empresas instaladoras frigoristas habilitadas de acuerdo con el Reglamento de Seguridad para Plantas e Instalaciones Frigoríficas, aprobado por Real Decreto 552/2019, y no requieren la realización de inspecciones de nivel C, a no ser que el equipo haya sufrido daños, haya estado fuera de servicio por un tiempo superior a dos años, se cambie el fluido por otro de mayor riesgo o haya sufrido una reparación.

5.1.4 Almacenamiento de productos de mantenimiento y limpieza (productos químicos)

Normativa de referencia:

- Reglamento (CE) n° 1272/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre clasificación, etiquetado y envasado de sustancias y mezclas, y por el que se modifican y derogan las Directivas 67/548/CEE y 1999/45/CE y se modifica el Reglamento (CE) n° 1907/2006.
- Real Decreto 656/2017, de 23 de junio, por el que se aprueba el Reglamento de Almacenamiento de Productos Químicos y sus Instrucciones Técnicas Complementarias MIE APQ 0 a 10.

5.1.5 Equipos para la continuidad del suministro eléctrico.

Conforme a lo previsto en el Capítulo 10, las tareas de verificación, pruebas de carga y mantenimiento preventivo de los equipos para la continuidad del suministro eléctrico quedará definida según lo aprobado en el Plan de Resiliencia (apartado de contenido confidencial).

5.1.6 Otras instalaciones o equipos que son propiedad de las empresas que operan en la Unidad Alimentaria

Respecto a centros de transformación, instalaciones petrolíferas para el suministro a vehículos, instalaciones frigoríficas, etc, todas las medidas relativas a su control y mantenimiento preventivos y legales recaen en los empresarios titulares de dichas instalaciones o equipos.

5.2 Mantenimiento preventivo de los medios de protección

Las instalaciones de protección contra incendios están sometidas a las condiciones generales de inspección, revisiones, así como de uso y mantenimiento, establecidos en el Real Decreto 513/2017, de 22 de mayo, por el que se aprueba el Reglamento de instalaciones de protección contra incendios. Este Reglamento recoge en su artículo 21:

Art. 21: Mantenimiento y conservación. 1. Los equipos y sistemas de protección activa contra incendios, sujetos a este Reglamento, se someterán a las revisiones de mantenimiento que se establecen en el anexo II, en el cual se determina, en cada caso, el tiempo máximo que podrá transcurrir entre dos mantenimientos consecutivos. 2. Las actas de estos mantenimientos, firmadas por

el personal cualificado que los ha llevado a cabo, estarán a disposición de los servicios competentes en materia de industria de la Comunidad Autónoma, al menos, durante cinco años a partir de la fecha de su expedición.

La aplicación del Reglamento citado se ejecuta a través de contrato celebrado entre MERCADOS CENTRALES DE ABASTECIMIENTO DE MÁLAGA, S.M.E., S.A. y empresa habilitada por la Consejería de Industria como Instaladora y Mantenedora de Sistemas de Protección Contra Incendios, lo que se traduce en el desarrollo de las necesarias actuaciones de mantenimiento trimestral, semestral, anual y quinquenal de los sistemas de protección activa contra incendios.

Disponiendo de los correspondientes informes emitidos por la empresa mantenedora.

Asimismo, resulta de aplicación el Real Decreto 164/2025, de 4 de marzo, por el que se aprueba el Reglamento de seguridad contra incendios en los establecimientos industriales, incluida la realización de inspecciones periódicas.

5.3 Inspecciones de Seguridad

Siguiendo con el Real Decreto 513/2017, de 22 de mayo, por el que se aprueba el Reglamento de instalaciones de protección contra incendios. Este Reglamento recoge en su artículo 22 lo siguiente:

Art. 22: En aquellos casos en los que la inspección de las instalaciones de protección activa contra incendios no esté regulada por reglamentación específica, los titulares de las mismas deberán solicitar, al menos, cada diez años, a un organismo de control acreditado, conforme a los procedimientos establecidos en el Reglamento de la Infraestructura para la Calidad y la Seguridad Industrial, aprobado por Real Decreto 2200/1995, de 28 de diciembre, la inspección de sus instalaciones de protección contra incendios, evaluando el cumplimiento de la legislación aplicable.

La puesta en servicio de la instalación de protección contra incendios se realizó en 2019.

5.4 Cuaderno de mantenimiento

Tal y como se ha documentado al principio de este capítulo, las actuaciones relacionadas con el mantenimiento preventivo y legal de las instalaciones

propias de MERCADOS CENTRALES DE ABASTECIMIENTO DE MÁLAGA, S.M.E., S.A. se gestionan desde el área de Servicios Generales, mediante planes de mantenimiento, contratos con proveedores cualificados, bases de datos, y otra información/documentación específica al respecto.

CAPÍTULO 6. PLAN DE ACTUACIÓN ANTE EMERGENCIAS.

6.1 Identificación y clasificación de las emergencias

En el apartado 3.2 hemos identificado las siguientes situaciones de riesgo:

- Riesgos propios de la actividad:
 - o Evacuación (motivada en una situación de peligro que requiere la activación del Plan de Emergencias)
 - o Primeros auxilios (persona herida o accidentada)
 - o Fuego en edificios
 - o Derrame o fugas de productos químicos
 - o Explosión, derrame o incendio en instalaciones de empresas que operan en la Unidad Alimentaria
 - o Brote de legionela
 - o Episodio de contaminación accidental
- Riesgos externos a la actividad:
 - o Amenaza de bomba
 - o Fenómenos naturales: Inundaciones (incluidas DANAS y otros fenómenos meteorológicos extremos), vientos fuertes, seísmo...

Clasificación de las situaciones de emergencia:

SITUACIONES DE EMERGENCIA			
ALARMA: da lugar la activación del Plan de Emergencias y provoca la movilización de los diferentes equipos y personal designados.	Aviso inicial: situación de conato de emergencia o aviso inicial por parte de alguna persona de una posible situación de emergencia. Activa el plan de emergencia y desplaza al Equipo de Intervención al punto de emergencia para valorar la situación.	Alarma local: situación real de alarma que hace necesaria la actuación del Equipo de Intervención y la evacuación de la zona afectada.	Alarma general: Situación de grave peligro para las personas y se hace necesaria una evacuación general de las instalaciones, con la activación de todo el personal designado y servicios externos.
INTERVENCIÓN: Situaciones que hacen necesaria la actuación del Equipo de intervención.	Conato de emergencia: Situación fácilmente controlable y dominada, de forma sencilla y rápida por el personal y con los medios de protección del local, dependencia o sector.	Emergencia local: Situación en la cual el riesgo o accidente requiere ser controlado por los equipos destinados a tal fin. Esta situación afecta a una zona localizada del edificio. Puede ser necesaria la evacuación	Emergencia general: Situación que precisa de la actuación de todos los equipos y medios de protección del establecimiento y de la ayuda de medios de socorro y salvamento exteriores.

SITUACIONES DE EMERGENCIA			
		parcial de la zona.	
EVACUACIÓN: La evacuación se producirá como consecuencia de las indicaciones recibidas de los equipos de intervención y podrá ser local o general en función del tipo de emergencia.			

Cuadro de activación de los diferentes equipos en función del tipo de emergencia:

	Conato de emergencia	Emergencia local	Emergencia general
Jefe/a de Emergencias	En aviso	Actúa	Actúa
Equipo de Intervención	En aviso	Actúa	Actúa
Equipo de Alarma y Evacuación	No actúa	En aviso	Actúa

Por la naturaleza de la actividad desarrollada el PAU contempla que las situaciones de emergencia consideradas puedan ocurrir en horario diurno, de mañana-tarde o en horario nocturno.

- En horario diurno:** los Mercados de Frutas y Hortalizas, así como el Mercado de Pescados se encuentran con escasa o nula ocupación mientras que se cuenta con todo el personal de MERCADOS CENTRALES DE ABASTECIMIENTO DE MÁLAGA, S.M.E., S.A. es decir, se dispone de la mayoría de los miembros de los equipos de emergencia establecidos en este PAU. En este horario sería mucho más sencilla la actuación en caso de emergencia, pudiéndose controlar mejor y se tendría que evacuar a poco personal.
- En horario nocturno:** los Mercados de Frutas y Hortalizas, así como el Mercado de Pescados se encuentran en plena actividad, con mayor ocupación (la máxima estará comprendida entre las 5:00 y las 9:00 de la mañana) y se dispone de dos personas de MERCAMÁLAGA (una en zona de Frutas y Hortalizas y otra en zona de Pescados), dos vigilantes, 3 auxiliares del Mercado de Pescados, y el personal auxiliar del Control de Acceso, que serán las encargadas de organizar la actuación adecuada conforme a la situación de emergencia, en caso de que se manifieste.

Estas personas podrán realizar actuaciones dirigidas a la intervención frente al fuego, evacuación del personal y aviso a los servicios externos de emergencia. También tendrán conocimientos en primeros auxilios, pero

es obvio que necesitarán ayuda y colaboración, tanto por parte del personal de vigilancia, como de los mayoristas que desarrollan su actividad en las distintas naves.

Por tanto, para la implantación del presente PAU será necesario informar a las empresas contratadas y a los diferentes mayoristas sobre las normas básicas de actuación frente a una posible emergencia, así como a quién deben avisar desde el primer momento de la emergencia.

La puesta a disposición del PAU para los diferentes grupos de interés se realiza a través de la web www.mercamalaga.es, con objeto de informar de las normas básicas de actuación en caso de emergencias.

6.2 Puntos de reunión

Debido a las grandes dimensiones del recinto de la Unidad Alimentaria y la elevada ocupación, se establecen varios puntos de reunión en el interior del mismo.

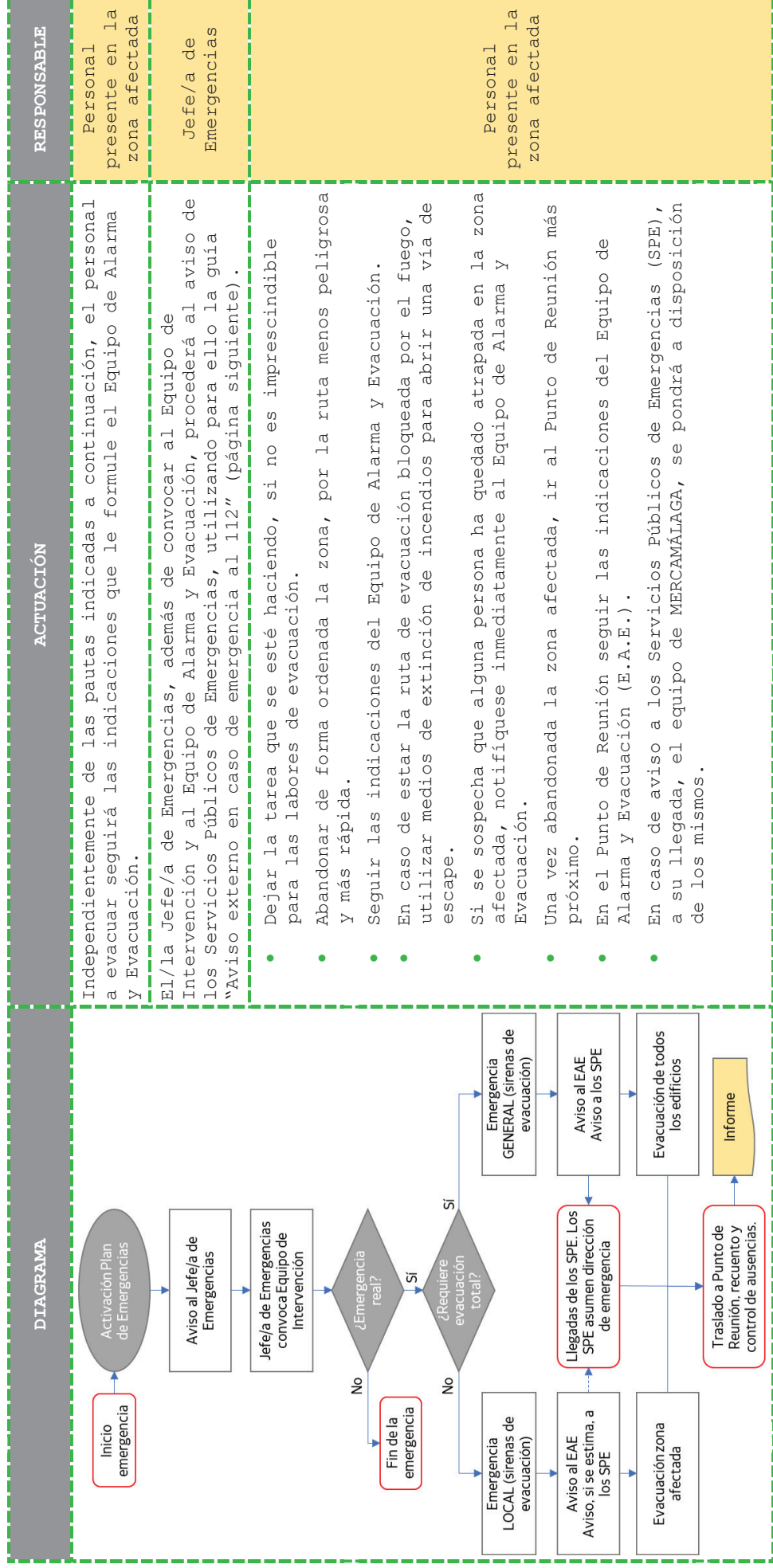
No se considera necesario establecer puntos de reunión exteriores al recinto de MERCAMÁLAGA.

- PR 1: Punto de reunión situado en el lateral este de la nave de frutas y hortalizas P-300
- PR 2: Punto de reunión situado en zona de aparcamiento de vehículos frente a entrada principal (sur) de la nave de frutas y hortalizas P- 100
- PR 3: Punto de reunión situado en zona de aparcamiento de camiones en parte trasera de naves P-100 y P-200 (norte).
- PR 4: Punto de reunión situado en zona de aparcamiento de vehículos de lado norte entre edificios de oficinas.
- PR 5: Punto de reunión situado frente a entrada principal (lado de cafetería) de nave de pescados.
- PR 6: Punto de reunión situado frente a entrada norte de nave de pescados.



6.3 Procedimientos de actuación ante emergencias

6.3.1 Evacuación (motivada en una situación de peligro que requiere la activación del Plan de Emergencias)



GUÍA: AVISO EXTERNO EN CASO DE EMERGENCIA AL 112**FORMA DE NOTIFICARLO (INSTRUCCIONES):**

- El/la Jefe/a de Emergencias, o la persona a quien designe, realizará la llamada.
- Llamar al 112 (El 112 es el número único europeo de emergencias, que integra todos los cuerpos de rescate, cuerpos policiales y cuerpos de atención en situaciones de emergencia o catástrofe) y como mínimo indicar lo que más abajo se recoge. Contestar de forma concisa a lo que desde el servicio de emergencias del 112 se nos requiera.
- Hablar alto, despacio y claro.
- Repetir el mensaje y solicitar al interlocutor/a la repetición del mismo. Anotar la respuesta.

Le llamamos desde MERCAMÁLAGA.

Mi nombre es , y soy el/la (1).

MERCAMÁLAGA se encuentra en una situación de emergencia. MERCAMÁLAGA está ubicada en Málaga, Avda. de José Ortega y Gasset, 553, C.P. 29196, y el teléfono de contacto es 952 179 010.

Se ha producido un (2), que involucra (3).

Le informo de la existencia de (según el caso): daños materiales / personas heridas / personas fallecidas.

En caso de personas heridas: Hay (cuántos) y su estado es (4)

Las medidas de autoprotección adoptadas y previstas son (5)

A primera vista creemos que las medidas de Apoyo Exterior necesarias para el control de la situación y la atención de los afectados son (6)

(1): Indicar el puesto desempeñado en la estructura del Plan de Emergencias

(2): Indicar el tipo de emergencia: incendio, explosión, accidente...

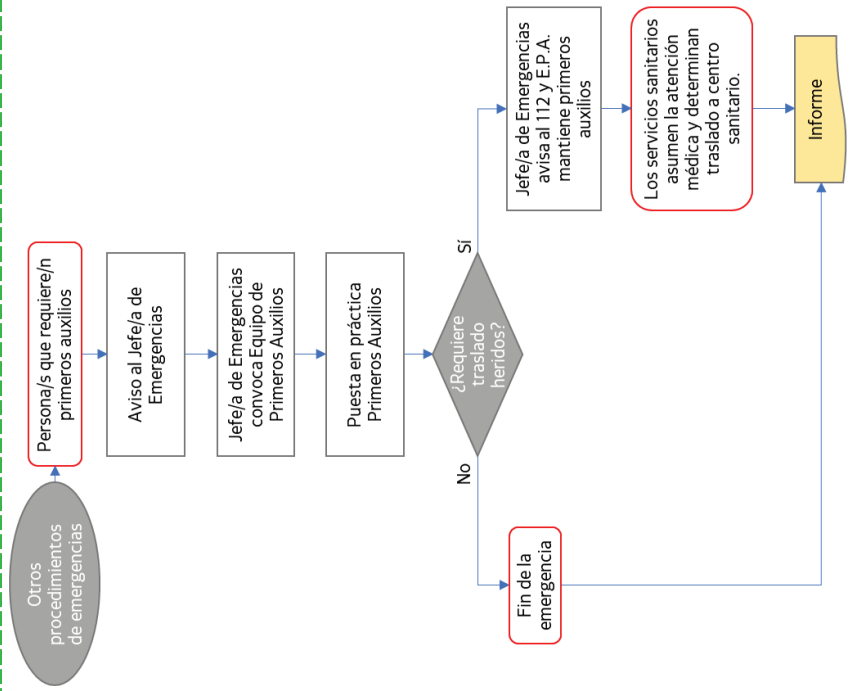
(3): Indicar las áreas del Mercado afectadas (edificios, vehículos estacionados, zonas colindantes...)

(4): Indicar el estado de los heridos (inconsciente, parada cardiorrespiratoria, hemorragias, atrapados, quemados, intoxicados...)

(5): Indicar las acciones realizadas hasta el momento: intervención, evacuación...

(6): Indicar la ayuda que se solicita (Bomberos, ambulancia, Policía...)

6.3.2 Primeros auxilios (persona herida o accidentada)

DIAGRAMA	ACTUACIÓN	RESPONSABLE
 <pre> graph TD A([Otros procedimientos de emergencias]) --> B[Personals que requiere/n primeros auxilios] B --> C[Aviso al Jefe/a de Emergencias] C --> D[Jefe/a de Emergencias convoca Equipo de Primeros Auxilios] D --> E[Puesta en práctica Primeros Auxilios] E --> F{¿Requiere traslado heridos?} F -- No --> G[Fin de la emergencia] F -- Si --> H[Jefe/a de Emergencias avisa al 112 y E.P.A. mantiene primeros auxilios] H --> I[Los servicios sanitarios asumen la atención médica y determinan traslado a centro sanitario.] I --> J[Informe] </pre>	<ul style="list-style-type: none"> • Antes de cualquier actuación, garantizar la propia seguridad personal del que auxilia. • Proteger y asegurar la zona • Comunicar la emergencia • Permanecer sereno con el herido/a hasta llegada del Jefe/a de Emergencias y Equipo de Primeros Auxilios (E.P.A.) • Asegurar comunicación con 112 y/o servicios de ayuda exterior. • Examinar a la persona herida sin tocarla innecesariamente. Tranquilizarla. • No mover al accidentado/a salvo para evitar mayores daños. La ambulancia o la camilla deben llegar hasta la persona herida, nunca al revés. • En caso de evacuación de la persona herida, moverla con suavidad y sin doblar su cuerpo • Hacer solo aquello de lo que se esté seguro • No administrar bebida alguna a una persona inconsciente • No permitir que se enfríe • En caso de daños causados por un producto químico, actuar según la Ficha de Datos de Seguridad. • A la llegada de la asistencia médica, asegurar que conozca los detalles del accidente, los síntomas y las actuaciones realizadas. 	<p>Personal que detecta la emergencia</p> <p>Jefe/a de Emergencias / Equipo de Primeros Auxilios.</p>

GUÍA DE PRIMEROS AUXILIOS 1/2 (ACTUACIONES ESPECÍFICAS): PROTEGER → AVISAR → SOCORRER (información ampliada en Anexo 5)**CONSCIENCIA:**

- Preguntar a la persona herida. Si contesta adecuadamente es que está consciente.
- Observar a la persona, buscar daños externos o hemorragias y pedir ayuda especializada
- Si no responde, considerar que está inconsciente. Realizar maniobra frente-mentón para desobstruir las vías respiratorias.

RESPIRACIÓN:

- Asegurarse de haber desobstruido las vías. Si tiene algún objeto en la boca, sacarlo. Si la lengua le obstruye la garganta, mantenerla en otra posición.
- Ver si se mueve la caja torácica.
- Acercar la oreja a la boca y nariz del herido y comprobar si se escucha la respiración.
- Acercar la mejilla a la boca y nariz del herido y comprobar si se siente su respiración.
- Si no respira, pero tiene pulso: solicitar ayuda exterior médica y realizar 10 ventilaciones artificiales (boca-boca) por minuto

PULSO:

- Buscar, con el dedo índice y el corazón, el pulso en las carótidas (a ambos lados del cuello) o en la muñeca.

SI ESTÁ CONSCIENTE, RESPIRA Y TIENE PULSO:

- Observar a la persona herida y solicitar ayuda exterior médica.
- Vigilar que no se enfríe y tranquilizarla.
- Desabrocharle cuello, camisa y ropa ajustada para facilitar la respiración.

SI ESTÁ INCONSCIENTE, PERO RESPIRA Y TIENE PULSO:

- Vigilar las constantes vitales y solicitar Ayuda Exterior médica.
- Colocar en posición de seguridad.

SI ESTÁ INCONSCIENTE, NO RESPIRA Y NO TIENE PULSO:

- Solicitar Ayuda Exterior médica (llamar al 061)
- Realizar la Reanimación Cardiopulmonar (RCP) hasta la llegada de la Ayuda Exterior. La secuencia de la RCP será de 30 compresiones torácicas de calidad seguidas de 2 ventilaciones artificiales, a un ritmo de 100-120 compresiones por minuto.
- Buscar DEA, encenderlo y seguir las instrucciones del equipo.
- Si existe más de un reanimador/a trabajar en equipo

HEMORRAGIAS:

- Intentar detenerla comprimiendo con fuerza el lugar del sangrado ayudándonos de gasas, pañuelos...
- Si se produce en extremidades, elevar la extremidad.
- No aplicar torniquetes.
- Solicitar Ayuda Exterior médica

ATRAGANTAMIENTO:

- Solicitar Ayuda Exterior médica.
- Animar a toser.
- En caso de obstrucción severa: 5 golpes secos con el talón de la mano entre los omoplatos sujetando el pecho de la víctima con la otra mano. Si no se resuelve iniciar maniobra de Heimlich (compresiones abdominales) hasta 5 veces. Si no se resuelve, alternar, 5 golpes en la espalda con 5 compresiones.

INTOXICACIÓN POR HUMO:

- La persona afectada por inhalación de humo debe ser trasladada a zonas con aire fresco.

ENVENENAMIENTO/INTOXICACIÓN:

- Solicitar Ayuda Exterior médica.
- Averiguar el producto causante.
- No dejar que se enfríe la persona, utilizar mantas o ropa si es necesario.
- Comunicar con Servicio de Información Toxicológica (91 562 04 20)

GUÍA DE PRIMEROS AUXILIOS 2/2 (ACTUACIONES ESPECÍFICAS) PROTEGER → AVISAR → SOCORRER

QUEMADURAS TÉRMICAS:

- Solicitar Ayuda Exterior médica si las quemaduras son profundas o extensas.
- Aplicar agua sobre la zona afectada.
- No tocar zonas dañadas de la piel.
- Tapar con gasas limpias.
- Mantener la persona con calor y quieta.
- Si está consciente, se le puede administrar agua.
- Si está en llamas evitar que corra, cubrir con una manta o prenda similar para apagar las llamas, o permanecer tumbada y dar vueltas sobre sí misma. Si se dispone de extintores (de espuma o de polvo) deben utilizarse con cuidado de no proyectar el chorro a los ojos.

QUEMADURAS QUÍMICAS:

- Solicitar Ayuda Exterior médica si las quemaduras son profundas o extensas.
- Quitar ropa y zapatos contaminados por el producto, si no se han quedado adheridos a la piel.
- Lavar piel y ojos con abundante agua a baja presión al menos durante 15 minutos.

HERIDAS:

- Lavar con agua y jabón. Extraer piedrecitas o similares.
- Tapar con gasas o trapos limpios.

TRAUMATISMO O FRACTURA:

- Solicitar Ayuda Exterior médica.
- En caso de sospecha de daños en la columna, no mover a la persona accidentada.
- Mantener al herido con calor y quieto.
- Contusión abdominal: No administrar bebida. Asegurar reposo y abrigo. En caso de herida cubrir con gasas limpias.
- Fractura abierta: Lavar con agua abundante. Colocar gasa estéril e inmovilizar.
- Fractura cerrada: Inmovilizar por encima y debajo del foco.
- Fractura de costilla: Aplicar vendaje circular, comprimiendo el tórax por su parte inferior
- Fractura de pelvis: Colocar sobre la espalda y con las piernas flexionadas, apoyando las plantas de los pies.
- Fractura craneal: En caso de evidencia o sangrado por el oído, inmovilizar la cabeza. No administrar bebidas. Vigilar hasta llegada del Médico.

CONVULSIONES:

- Colocar de manera que no se impidan los movimientos y en posición que no le provoque daños.
- Impedir que se muerda la lengua, colocando un pañuelo doblado entre los dientes.

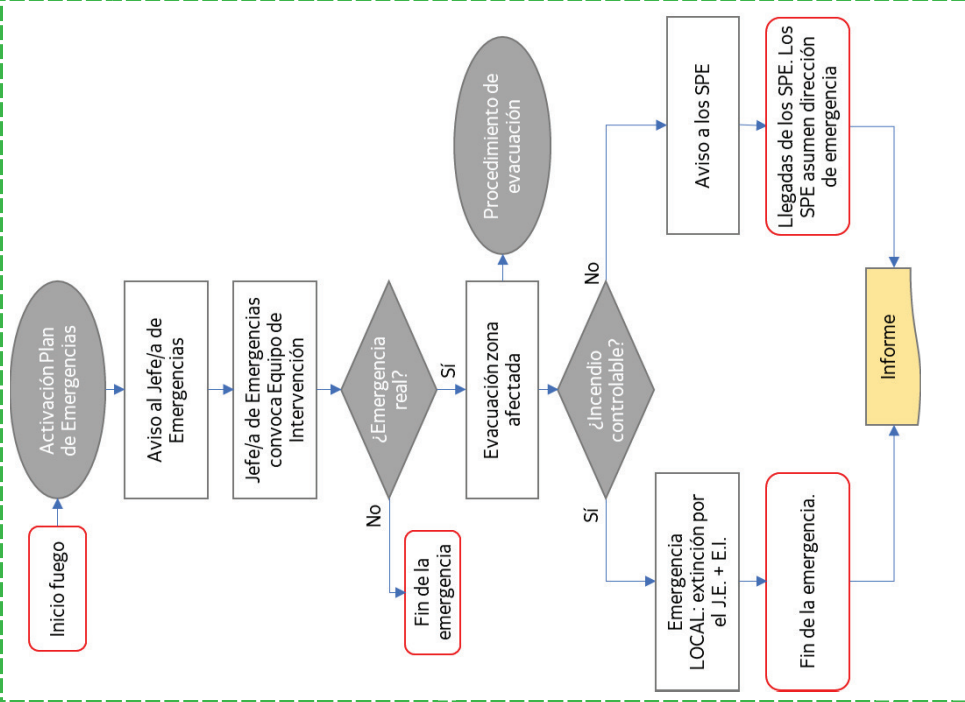
LIPOTIMIA:

- Solicitar Ayuda Exterior médica.
- Colocar tumbado con la cabeza más baja que el resto del cuerpo.

INSOLACIÓN:

- Solicitar Ayuda Exterior médica.
- Colocar en habitación oscura con bolsa de hielo en la cabeza

6.3.3 Fuego en edificios

DIAGRAMA	ACTUACIÓN	RESPONSABLE
	<ul style="list-style-type: none"> • No arriesgarse, dar aviso al Jefe/a de Emergencias (J.E.) • En caso de víctimas o personas heridas, evacuarlas conforme a la Guía de Primeros Auxilios. • Cortar la corriente eléctrica. • En fuegos de pequeña magnitud, apagar el fuego con extintor, atendiendo a las instrucciones. • Retirar en la medida de lo posible material combustible de la zona próxima al incendio, así como productos inflamables o corrosivos. <p>Si el fuego es de gran magnitud:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evacuar la zona, de forma ordenada, por la ruta menos peligrosa y más rápida. • En caso de estar la ruta de evacuación bloqueada por fuego, utilizar medios de extinción de incendios para abrir una vía de escape. • En caso de presencia de humos protéjase con trapos húmedos y caminar lo más pegado al suelo posible. <p>Si el fuego es de gran magnitud:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Desplegar equipos de lucha contra incendios (BIEs, hidrantes). • Antes de usarlos asegurarse de que no hay elementos con tensión eléctrica. • Actuar con elementos fijos y portátiles para controlar el incendio • No acceder al interior. • Siempre que sea posible intervenir a favor del viento. No perder de vista su vía de escape. • No actuar solo, como mínimo en parejas. 	<p>Personal que detecta la emergencia</p> <p>Jefe/a de Emergencias / Equipo de Intervención (E.I.).</p> <p>Personal que detecta la emergencia</p> <p>Jefe/a de Emergencias / Equipo de Intervención.</p>

GUÍA DE MANEJO DE EQUIPOS DE PROTECCIÓN CONTRA INCENDIOS 1/2

MANEJO DE EXTINTORES:

Importante: Antes de iniciar una extinción, por muy sencilla que parezca, debe avisar al Jefe/a de Emergencias de MERCAMÁLAGA y a un compañero/a.



- Utilice el extintor más idóneo:
 - o Anhídrido Carbónico CO₂: En presencia de tensión eléctrica.
 - o Agua: Sólidos con brasas (No usar en presencia de electricidad)
 - o Polvo: Sólidos con brasas, Líquidos y en presencia de tensión eléctrica (si no se ha logrado con CO₂).
- Utilice el extintor más cercano



- Retire el pasador o precinto



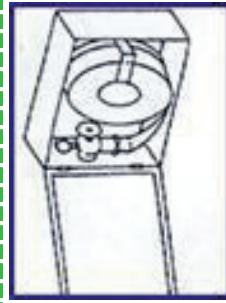
- Antes de acercarse al fuego realice una pequeña descarga de prueba
- Dirija el chorro del agente extintor a la base de las llamas

Importante: Comunique siempre tras su uso a la Jefa de Servicios Generales para que procedan a la recarga de los equipos utilizados.

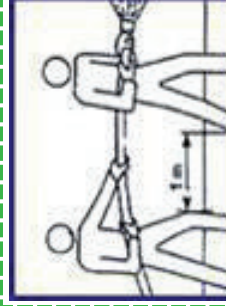
GUÍA DE MANEJO DE EQUIPOS DE PROTECCIÓN CONTRA INCENDIOS 2/2

MANEJO DE BIEs:

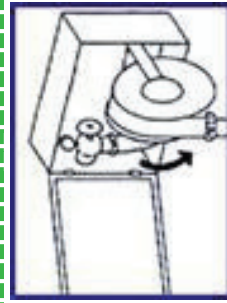
Importante: Antes de iniciar una extinción, por muy sencilla que parezca, debe dar la alarma. No usar en presencia de electricidad.



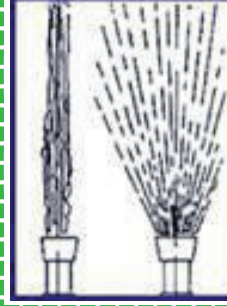
- Localice la Boca de Incendios Equipada más cercana.



- La manguera debe ser sujeta por dos personas.



- Abra o retire la tapa protectora



- La manguera dispone de dos efectos: chorro compacto y chorro abierto o abanico



- Extienda completamente toda la longitud de la manguera distribuyéndola sobre el suelo formando grandes senos, evitando que la manguera se estrangule.



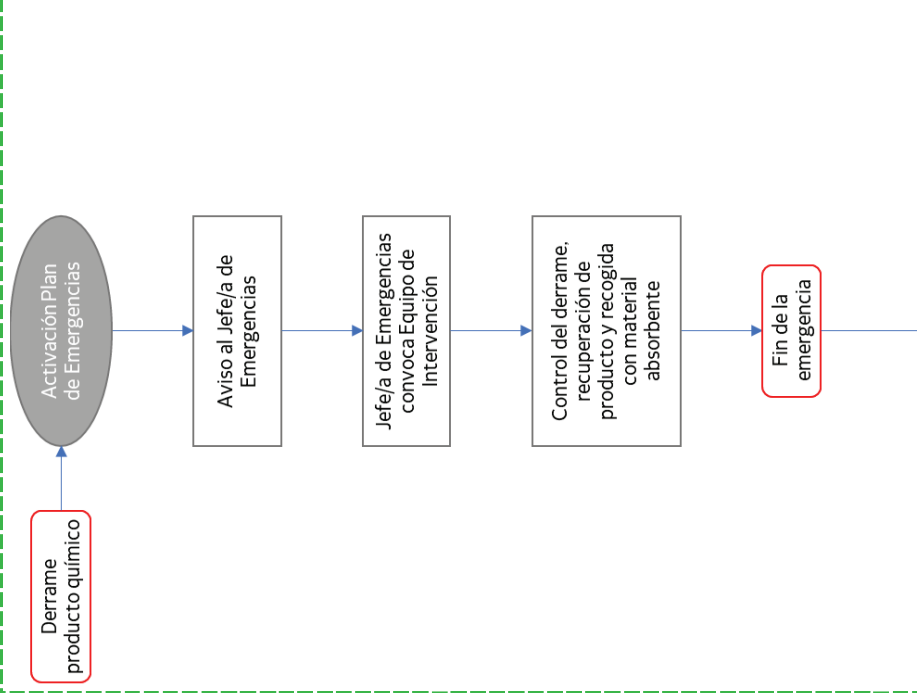
- Utilice el chorro medio para extinguir y así enfriar al máximo los combustibles



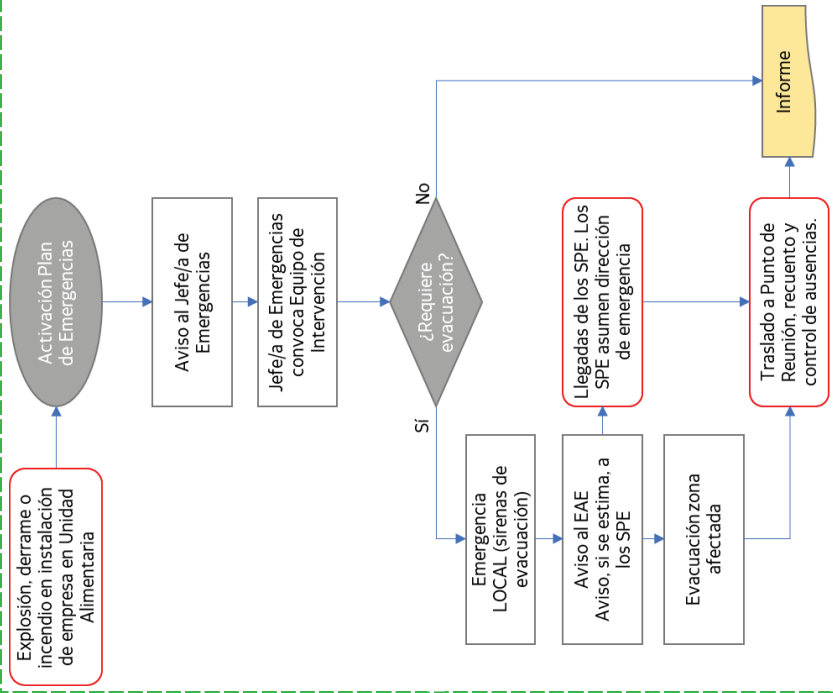
- Cuando se encuentre en posición solicite la apertura de la válvula

Importante: En caso de detectar alguna anomalía al usar la BIE, comuníquelo a la Jefa de Servicios Generales.

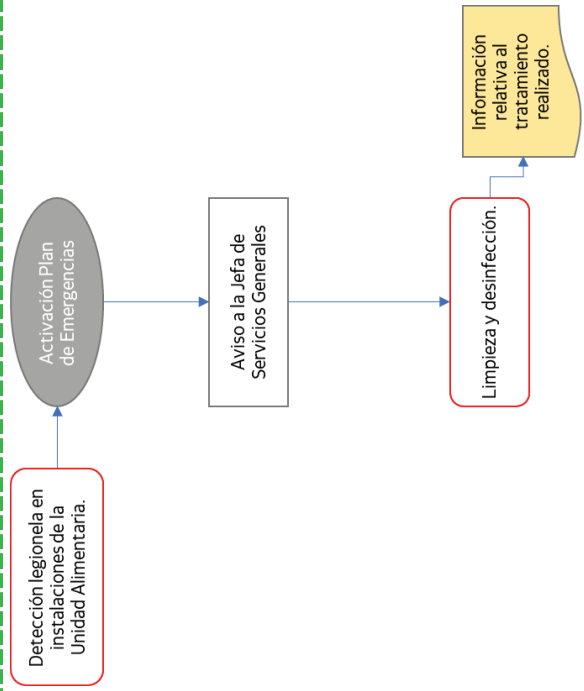
6.3.4 Derrame o fuga de productos químicos

DIAGRAMA	ACTUACIÓN	RESPONSABLE
 <pre> graph TD A[Derrame producto químico] --> B(Activación Plan de Emergencias) B --> C[Aviso al Jefe/a de Emergencias] C --> D[Jefe/a de Emergencias convoca Equipo de Intervención] D --> E[Control del derrame, recuperación de producto y recogida con material absorbente] E --> F[Fin de la emergencia] F --> G[Informe] </pre>	<ul style="list-style-type: none"> • No arriesgar inútilmente, y dar aviso al Jefe/a de Emergencias. • En caso de víctimas o personas heridas, evacuarlas conforme a la Guía de Primeros Auxilios. • Parar todo trabajo que no sea necesario para atender la emergencia. • Eliminar posibles fuentes de ignición. • Recabar la información referente al posible punto de fuga, características del vertido y gravedad del mismo. • En caso necesario, trabajar con mascarillas y los EPI's adecuados según lo indicado en la ficha de datos de seguridad del producto derramado. • Emplear el material absorbente para el control de derrames. • Si es posible, trasvasar el derrame a un contenedor adecuado. • En caso de vertido a la red de pluviales: comprobar la zona y sumideros alcanzados, recogiendo el producto vertido y realizando limpieza. • Absorber el líquido derramado en el suelo, y depositar los residuos generados (residuos peligrosos) en el contenedor correspondiente. 	<p>Personal que detecta la emergencia</p> <p>Jefe/a de Emergencias</p> <p>Equipo de Intervención.</p>

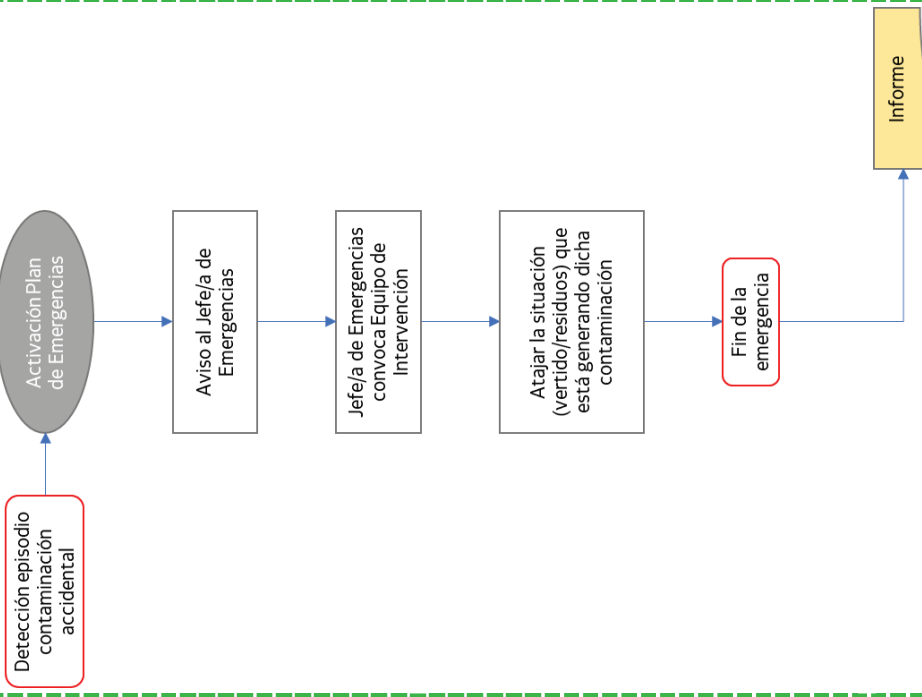
6.3.5 Explosión, derrame o incendio en instalaciones de empresas que operan en la Unidad Alimentaria

DIAGRAMA	ACTUACIÓN	RESPONSABLE
 <pre> graph TD A[Explosión, derrame o incendio en instalación de empresa en Unidad Alimentaria] --> B(Activación Plan de Emergencias) B --> C[Aviso al Jefe/a de Emergencias] C --> D[Jefe/a de Emergencias convoca Equipo de Intervención] D --> E{¿Requiere evacuación?} E -- Sí --> F[Emergencia LOCAL (sirenas de evacuación)] E -- No --> H[Informe] F --> G[Aviso al EAE. Aviso, si se estima, a los SPE] G --> I[Llegadas de los SPE. Los SPE asumen dirección de emergencia] I --> J[Evacuación zona afectada] J --> K[Traslado a Punto de Reunión, recuento y control de ausencias.] K --> H </pre>	<ul style="list-style-type: none"> No arriesgar inútilmente, y dar aviso al Jefe/a de Emergencias. En caso de víctimas o personas heridas, evacuarlas conforme a la Guía de Primeros Auxilios. Parar todo trabajo que no sea necesario para la actuación en la emergencia. El personal sin funciones en la emergencia debe abandonar el área en dirección transversal a la del viento, y concentrarse donde se determine y comunique. Si se prevén nuevas o próximas explosiones, evacuar la zona. Refugiarse en lugar seguro a salvo de proyectiles y onda expansiva. Aviso a los Servicios Públicos de Emergencias (S.P.E.) Prestar especial atención a posibles situaciones de riesgo derivadas de la explosión (vertidos, incendios...) 	<p>Personal en zona afectada</p> <p>Jefe/a de Emergencias / Equipo de Intervención / Equipo de Alarma y Evacuación (E.A.E.)</p>

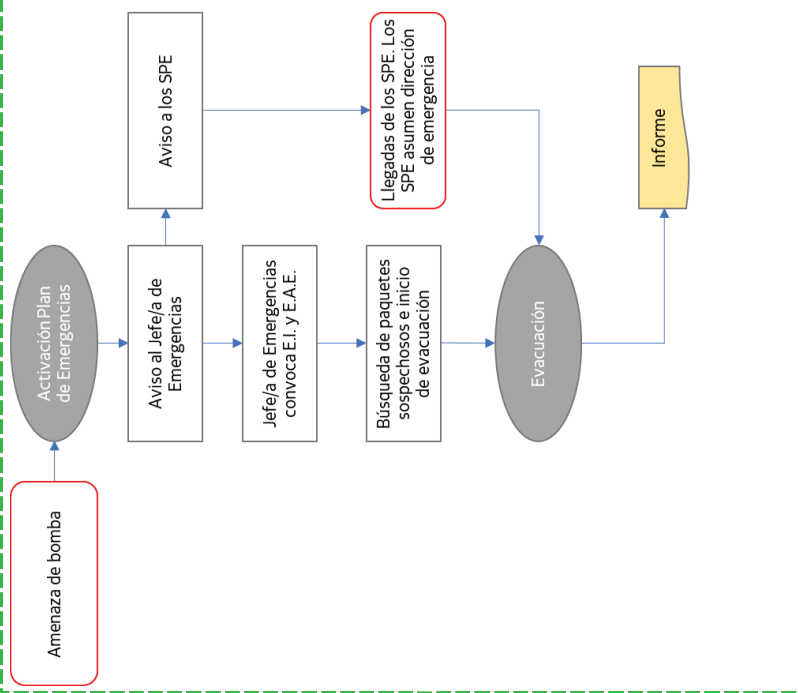
6.3.6 Brote de legionella

DIAGRAMA	ACTUACIÓN	RESPONSABLE
 <pre> graph TD A[Activación Plan de Emergencias] --> B[Aviso a la Jefa de Servicios Generales] B --> C[Limpieza y desinfección.] C --> D[Información relativa al tratamiento realizado.] </pre> <p>Detección legionella en instalaciones de la Unidad Alimentaria.</p>	<p>Importante: Aclaración respecto a la detección de casos de Legionelosis: la detección y cribado por casos de legionelosis es una actuación que corresponde a las Autoridades Sanitarias. Así, la investigación epidemiológica se realizará por las Autoridades Sanitarias según lo dispuesto en el Real Decreto 2210/1995, de 28 de diciembre, por el que se crea la red nacional de vigilancia epidemiológica.</p> <p>La actuación del Plan de Emergencias consiste en el aviso a la Jefa de Servicios Generales por parte de la empresa que presta los servicios de control de legionela de la necesidad de efectuar una limpieza y desinfección como resultado de los controles microbiológicos efectuados.</p> <p>En todo caso se conservará archivo de los tratamientos realizados (tanto de carácter preventivo como de carácter correctivo).</p>	<p>Autoridades Sanitarias</p> <p>Empresa Servicios Legionela + Jefa de Servicios Generales</p>

6.3.7 Episodio de contaminación accidental

DIAGRAMA	ACTUACIÓN	RESPONSABLE
 <pre> graph TD A[Detección episodio contaminación accidental] --> B(Activación Plan de Emergencias) B --> C[Aviso al Jefe/a de Emergencias] C --> D[Jefe/a de Emergencias convoca Equipo de Intervención] D --> E[Atajar la situación (vertido/resíduos) que está generando dicha contaminación] E --> F[Fin de la emergencia] F --> G[Informe] </pre>	<ul style="list-style-type: none"> Parar todo trabajo que no sea necesario para atender la emergencia. Recabar la información referente al posible episodio de contaminación accidental (por residuos sólidos, líquidos contaminantes...), y aviso al equipo de intervención. Ejecutar las actuaciones necesarias para atajar la situación que está generando el episodio de contaminación accidental. Evitar contacto directo con los productos contaminantes o inhalación de vapores en espacios cerrados. Emplear materiales y medios adecuados para recoger la sustancia derramada, de acuerdo con sus características. Evitar que alcance redes de drenaje. Ventilar la zona para evitar la concentración de vapores (tóxicos), si es el caso. En caso de vertidos de dimensiones no excesivamente grandes, excavar y recoger la capa superficial del terreno. Determinar la posible extensión y profundidad de la sustancia contaminante, estudiando posibles rutas de migración con objeto de identificar las áreas afectadas y poder tratarlas según el caso, prestando atención a la migración hacia redes de drenaje. 	<p>Personal que detecta la emergencia</p> <p>Jefe/a de Emergencias</p> <p>Equipo de Intervención.</p> <p>Jefe/a de Emergencias</p>

6.3.8 Amenaza de bomba

DIAGRAMA	ACTUACIÓN	RESPONSABLE
 <pre> graph TD A[Amenaza de bomba] --> B(Activación Plan de Emergencias) B --> C[Aviso al Jefe/a de Emergencias] C --> D[Jefe/a de Emergencias convoca E.I. y E.A.E.] D --> E[Búsqueda de paquetes sospechosos e inicio de evacuación] E --> F(Evacuación) F --> G[Informe] H[Aviso a los SPE] --> I(Llegadas de los SPE. Los SPE asumen dirección de emergencia) J[Búsqueda de paquetes sospechosos e inicio de evacuación] --> I style A stroke:#f00,stroke-width:2px style I stroke:#f00,stroke-width:2px </pre>	<ul style="list-style-type: none"> • Obtener la máxima información del comunicante, utilizando para ello la guía "Cuestionario de actuación ante amenaza de bomba" (página siguiente). • Una vez concluido el mensaje de amenaza de bomba, informará (en caso de no haberlo hecho ya) de este asunto al/a la Jefe/a de Emergencias. • Si observa algún objeto sospechoso: <ul style="list-style-type: none"> o No lo toque ni manipule o Recabe información sobre él • Notificar el hecho a los Servicios Públicos de Emergencias. • Puesta en conocimiento del Equipo de Intervención y el Equipo de Alarma y Evacuación • Recibir y ejecutar las instrucciones indicadas por los Servicios Públicos de Emergencias. • Recepción de la ayuda exterior y puesta a disposición de toda la información obtenida. • Acordonamiento de zonas y aplicación de medidas para la evacuación segura. • En caso de aviso a los Servicios Públicos de Emergencias (S.P.E.), a su llegada, el equipo de MERCAMÁLAGA, se pondrá a disposición de los mismos. • Evacuación. En caso de presencia de los Servicios Públicos de Emergencias, la evacuación se realizará siguiendo sus directrices. 	<p>Persona que recibe la llamada o descubre un paquete sospechoso</p> <p>Jefe/a de Emergencias</p> <p>Equipo de Intervención (E.I.) + Equipo de Alarma y Evacuación (E.A.E.)</p>

GUÍA: CUESTIONARIO DE ACTUACIÓN ANTE AMENAZA DE BOMBA**1. Escuche el mensaje. No interrumpa ni cuelgue.**

Anote las palabras exactas de la persona que llama.
Anote el nombre de quien recibe la llamada

2. Una vez que dicha persona termine de hablar, intente averiguar sin irritarla:

- ¿Dónde está la bomba?
- ¿Cuándo explotará la bomba? → Si la explosión es inminente: informe inmediatamente al/a la Jefe/a de Emergencias, y pregunte:
 - ¿Qué aspecto tiene la bomba?
 - ¿Qué puede hacer que explote la bomba?
 - ¿Qué se puede hacer para impedir que explote la bomba?
 - ¿Cuándo puso la bomba?
 - ¿La persona que llama fue quien puso la bomba?
 - ¿Quién es la persona que llama?
 - ¿Dónde se encuentra la persona que llama?
 - ¿Por qué hace esto la persona que llama?

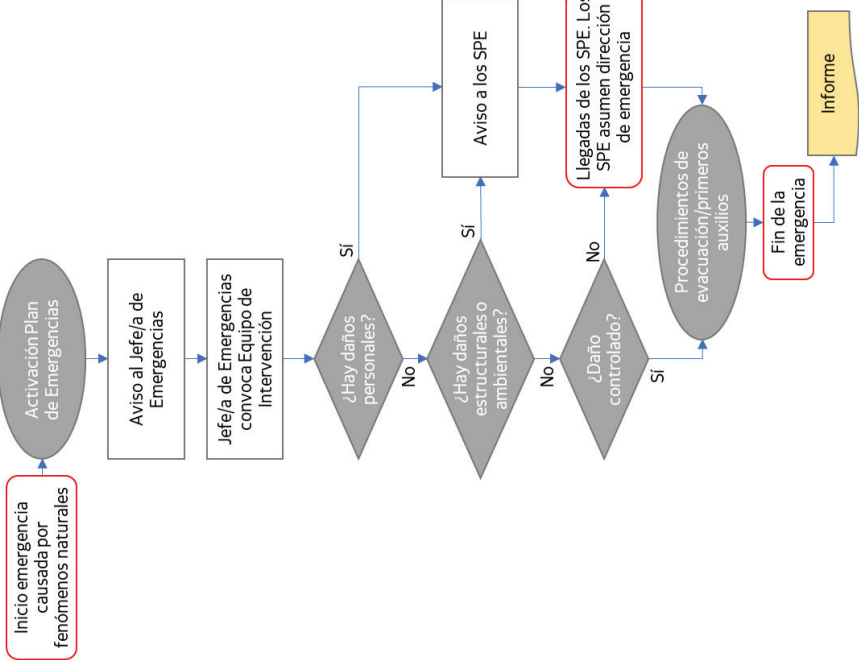
Tras obtener la información básica, úsense las siguientes estrategias con el fin de prolongar la llamada y confirmar la veracidad de la misma:

- Dude de la seriedad de la llamada.
- Pregunte si el artefacto se encuentra en un lugar ficticio/falso (ejemplo: sala de exposiciones de MERCAMÁLAGA)
- Informe de la presencia de personas inocentes en el lugar.

3. Una vez finalizada la llamada, proporcione toda la siguiente información posible:

VOZ	ACENTO	PRONUNCIACIÓN
Masculina / Femenina / Joven / Vieja / Baja / Alta / Aguda / Grave / Ronco / Nasal / Deformada	Local / Regional / Extranjero (¿Nacionalidad?)	Rápida / Lenta / Mala / Tartamudeo / Ceceante / Temblorosa
MODALES	RUIDO DE FONDO	EXPRESIÓN VERBAL
Enfado / Tranquilo / Racional / Irracional / Serio / Excitado / Llorando / Desagradable / Susurrante / Risa	Conversación / Máquinas / Tráfico / Música / Animales / Niños / Aviones	Bien expresada / Ordinaria / Mensaje leído / Incoherente / Cinta magnética / Niños

6.3.9 Fenómenos naturales: inundaciones (incluidas DANAS y otros fenómenos meteorológicos extremos), vientos fuertes, seísmo...

DIAGRAMA	ACTUACIÓN	RESPONSABLE
	<p>INUNDACIONES, VIENTOS FUERTES Y OTROS FENÓMENOS METEOROLÓGICOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> Contacto con Protección Civil y AEMET para: <ul style="list-style-type: none"> o Evolución esperada de dicho fenómeno/riesgo en las horas siguientes. o Instrucción de cortes: carreteras, servicio eléctrico... o Instrucciones de colaboración Seguir las instrucciones de Protección Civil y de los Servicios Públicos de Emergencia (S.P.E.) Aviso a Equipo de Intervención y cancelar los trabajos que no sean imprescindibles No permanecer en instalaciones en construcción o de carácter temporal. Establecerse en espacios seguros. Desconectar la corriente de equipos susceptibles de inundación. Verificar el estado y la seguridad de instalaciones en general, equipos que puedan ser desplazados, cassetas, andamios... Permanecer en estado de alerta, y seguir la evolución de los partes meteorológicos. 	<p>Jefe/a de Emergencias + personal afectado</p>
<p>SEISMO :</p> <ul style="list-style-type: none"> En el momento del temblor: <ul style="list-style-type: none"> o Resguárdese bajo el marco de alguna puerta o mesa sólida o En la calle o en coche aléjese de los edificios y objetos que puedan caerle encima Después del temblor: <ul style="list-style-type: none"> o Cerrar llaves de agua y gas o Abandone el edificio cogiendo lo estrictamente necesario o Desplácese por el centro de los viales controlando la caída de objetos. No fume puede haber fugas de gas. 	<p>Personal afectado</p>	

6.4 Equipos con funciones en la emergencia

6.4.1 Jefe/a de Emergencias (J.E.)

- Tomar el control de la situación de emergencias. El espacio donde se ubique el/la Jefe/a de Emergencias para controlar la situación será considerado el Puesto de Mando.
- Recabar toda la información disponible, manteniéndose en comunicación constante, dará aviso al Equipo de Intervención.
- Asigna el nivel de la emergencia:
 - o Conato de emergencia
 - o Emergencia local
 - o Emergencia general
- En caso de existencia de heridos:
 - o Prioriza la atención de esos heridos. Dicha atención se proporciona de acuerdo a las consignas de actuación de "Primeros Auxilios".
 - o Realiza el seguimiento de los heridos trasladados al hospital
- Coordina todas las operaciones de control, supresión de la emergencia e información desde el Puesto de Mando. Para ello, dispondrá de los planos e información necesaria (PAU, listado telefónico...)
- En caso de que la emergencia sea controlada con los medios propios de MERCAMÁLAGA coordinará y decretará el cese de dicha emergencia recabando los datos necesarios.
- En caso de que la emergencia no pueda ser controlada con los medios propios de MERCAMÁLAGA:
 - o Comunica con el 112 y solicita ayuda exterior (bomberos, ambulancias...). Puede delegar esta comunicación.
 - o Coordina las tareas del Equipo de Intervención, así como las tareas del Equipo de Alarma y Evacuación (en las labores de evacuación) y al Equipo de Primeros Auxilios (en la aplicación de las medidas previstas en la Guía de Primeros Auxilios).
 - o En caso de llegada de servicios de emergencia exteriores, cederá el mando operativo si así lo requieren y actuará como interlocutor principal con ellos.
- Una vez finalizada la emergencia:
 - o Hacerse cargo de las comunicaciones exteriores de fin de emergencia
 - o Realiza un control de presencia del personal (incluidas contratadas). Cada responsable de un área de trabajo comprobará la presencia del personal a su cargo.

- o Informar al personal sobre el alcance de las consecuencias.
- o Si es posible, iniciar las acciones necesarias para reanudar la actividad.

6.4.2 Equipo de Intervención (E.I.)

- Las personas integrantes del Equipo de Intervención serán responsables de la coordinación *in situ* de la intervención. En caso de presentarse un siniestro en horario de tarde, estas funciones las asume la empresa de seguridad.
- Una vez recibido el aviso del/de la Jefe/a de Emergencias, debe abandonar, de forma segura, las tareas que se están realizando (desconectando herramientas, asegurando la zona...)
- En caso de detectar cualquier situación de emergencia, debe ponerlo en conocimiento del/de la Jefe/a de Emergencias, antes de realizar ninguna actuación.
- Cuando sea requerida su intervención, se dirigen al lugar de la emergencia y, coordinados por el/la Jefe/a de Emergencias, acometen todas las labores necesarias para controlar la situación conforme a las fichas de intervención.
- Su función es la prevención de siniestros, así como la intervención inmediata en caso de que se produzca, para evaluarlo y en su caso eliminarlo o reducir sus consecuencias.
- Verificar, antes de intervenir, si existen riesgos eléctricos o atmosféricos.
- Las acciones a realizar podrán ser de intervención (extinción, enfriamiento, recogida de derrame, contención, paradas seguras...) en función del tipo de emergencia y conforme a las consignas recibidas del/de la Jefe/a de Emergencias.
- Nunca deben actuar solos, deben hacerlo siempre en pareja, y con vía de escape próxima.
- Evacuación cuando se lo indique el/la Jefe/a de Emergencias.
- En caso necesario, continuar haciendo frente a la emergencia hasta la llegada de la ayuda exterior. En esta fase, normalmente, la intervención se basa más en evitar la propagación de la emergencia que en el pleno control de la misma.
- En caso de llegada de los bomberos, colaborarán con ellos, si es necesario, en el control de la emergencia.

6.4.3 Equipo de Alarma y Evacuación (E.A.E.)

La misión de este equipo es asegurar una evacuación total y ordenada de la zona o edificio afectado, y garantizar que se ha dado la alarma.

Deben liderar las siguientes actuaciones:

- Anunciar la evacuación de su zona al ser avisados personalmente
- Guiar a las personas ocupantes de su sector hacia las vías de evacuación practicables.
- Conseguir una evacuación rápida y ordenada.
- Indicar el punto de reunión.
- Ayudar a la evacuación de personas heridas o con movilidad reducida.
- No permitir el regreso a los locales evacuados.
- Comprobar que no quedan personas rezagadas, haciendo un barrido por las diferentes dependencias.
- Comprobar ausencias.
- Informar al Jefe/a de Emergencias una vez completado el barrido y evacuación de su zona.

6.4.4 Equipo de Primeros Auxilios (E.P.A.)

La misión de este equipo es la asistencia sanitaria a las personas heridas, y valorar junto al Jefe/a de Emergencias la gravedad de las mismas.

En atención a las personas accidentadas:

- Decidir si la gravedad de algún herido requiere su traslado.
- Aplicarán las medidas recogidas en la Guía de Primeros Auxilios, asegurando su propia protección y la del entorno antes de atender a la víctima.
- Permanecerán con la persona herida hasta la llegada del personal sanitario externo, informando sobre la evolución y medidas aplicadas.
- Recepción de los Servicios Públicos Sanitarios
- Informar de las posibles bajas ocasionadas por la emergencia, y de la localización de las personas hospitalizadas, si las hubiera.

6.4.5 Transportistas y clientes en la Unidad Alimentaria (consignas de actuación en caso de emergencia)

En caso de detectar alguna anomalía que pueda originar o que haya originado una emergencia, deberá proceder de la siguiente forma:

- Contacte con seguridad (teléfono 952 179 054) o informe a cualquier trabajador/a de MERCAMÁLAGA, indicando:
 - o Identificación individual y empresa a la que pertenece.
 - o Zona en la que ha identificado la emergencia.
 - o Tipo de emergencia: incendio, derrame de líquido, explosión, accidente de trabajo..
 - o Medios materiales y humanos afectados (en caso de heridos, indicar gravedad de estos).
 - o Posible evolución de la emergencia.
- Espere instrucciones
- En caso de evacuación:
 - o Mantenga la calma.
 - o Detenga las operaciones que esté llevando a cabo de forma segura.
 - o Retire su vehículo siguiendo las indicaciones del personal de MERCAMÁLAGA.
 - o Preste máxima atención para evitar accidentes con las personas en tránsito.
 - o Si se encuentra en un edificio de la Unidad Alimentaria acuda al punto de reunión más próximo.

6.4.6 Contratas (consignas de actuación en caso de emergencia)

En caso de detectar alguna anomalía que pueda originar o que haya originado una emergencia, deberá proceder de la siguiente forma:

- Contacte con seguridad (teléfono 952 179 054) o informe a cualquier trabajador/a de MERCAMÁLAGA, indicando:
 - o Identificación individual y empresa a la que pertenece.
 - o Zona en la que ha identificado la emergencia.
 - o Tipo de emergencia: incendio, derrame de líquido, explosión, accidente de trabajo...
 - o Medios materiales y humanos afectados (en caso de heridos, indicar gravedad de estos).
 - o Posible evolución de la emergencia.
- Espere instrucciones
- Desconecte, y si es posible, retire los equipos con los que se encuentra trabajando. En cualquier caso, éstos deberán quedar en situación tal que no supongan un riesgo adicional para los Equipos de Intervención.
- En caso de evacuación:
 - o Mantenga la calma.
 - o Detenga las operaciones que esté llevando a cabo de forma segura.
 - o Siga las instrucciones del personal de MERCAMÁLAGA, respetando la ruta de evacuación que se le indique.
 - o Si hay humo, camine agachado/a y cúbrase la boca y la nariz con un pañuelo húmedo.
 - o Si se encuentra en un edificio de la Unidad Alimentaria acuda al punto de reunión más próximo.
 - o En caso de detectar la ausencia de alguno de sus compañeros o personal a su cargo, comuníquelo al personal de MERCAMÁLAGA.

6.4.7 Instrucciones generales para visitantes.

- Si descubre o presencia un incendio:
 - o Mantenga la calma. No grite.
 - o No arriesgue su integridad física intentando controlar el incendio.
 - o Avise del incendio mediante alguna de las siguientes acciones: comunicándolo al vigilante de seguridad, comunicándolo a la caseta de control de acceso o comunicándolo a personal de MERCAMÁLAGA.
- Si descubre o presencia cualquier otra situación de emergencia, comuníquelo al personal de MERCAMÁLAGA, a seguridad o al control de acceso.
- En caso de evacuación:
 - o Mantenga la calma.
 - o Siga las instrucciones del personal de MERCAMÁLAGA, respetando la ruta de evacuación que se le indique.
 - o Si hay humo, camine agachado/a y cúbrase la boca y la nariz con un pañuelo húmedo.
 - o Si se encuentra en un edificio de la Unidad Alimentaria acuda al punto de reunión más próximo.

6.5 Identificación del Responsable de la puesta en marcha del Plan de Actuación ante Emergencias en MERCAMÁLAGA

TITULAR DIURNO: lunes a viernes de 07:00 a 14:30 horas

Nombre: **Ananda Gálvez González**

Calle: **Avda. de José Ortega y Gasset, 553**

Localidad: **Málaga**

Provincia: **Málaga**

Código Postal: **29196**

Teléfono: **952 179 010**

Móvil: **620 598 307**

SUPLENTE DIURNO:

Nombre: **Antonio Bellido Gómez**

Teléfono: **952 179 010 / 952 179 054**

Móvil: **687 528 772**

TITULAR NOCTURNO: lunes a viernes de 0:00 a 07:30 horas

Nombre: **Manuel Miranda Muñoz**

Calle: **Avda. de José Ortega y Gasset, 553**

Localidad: **Málaga**

Provincia: **Málaga**

Código Postal: **29196**

Teléfono: **952 179 010 / 952 179 054**

Móvil: 682 620 458

SUPLENTE NOCTURNO:

Nombre: **Diego Martín Campos**

Teléfono: 952 179 010 / 952 179 054

Móvil: 621 258 008

CAPÍTULO 7. INTEGRACIÓN DEL PLAN DE AUTOPROTECCIÓN EN OTROS DE ÁMBITO SUPERIOR.

7.1 Planes de ámbito superior de aplicación en MERCAMÁLAGA

El Plan territorial que resulta de aplicación, conforme a la ubicación de MERCAMÁLAGA es el Plan de Emergencias Municipal del Excmo. Ayuntamiento de Málaga (<https://proteccioncivil.malaga.eu/oficina-tecnica/plan-de-emergencia-municipal-de-malaga/>).

Asimismo, cabe indicarse que MERCAMÁLAGA no se encuentra afectada por Planes de Emergencia Especiales, resultantes de otras actividades próximas que así lo requieran.

7.2 Protocolos de notificación de la emergencia

La comunicación de emergencias **se realizará siempre mediante llamada telefónica al Teléfono Único de Emergencias (112)**, que centraliza y coordina todos los servicios.

En caso de emergencia **por motivos de salud, la llamada deberá dirigirse preferentemente al 112, pudiendo utilizarse como alternativa el teléfono del 061 - Servicio de Emergencias Sanitarias.**

En cualquier situación, la persona que realiza la llamada debe proporcionar información clara, precisa y completa sobre la naturaleza de la emergencia, ubicación y cualquier dato relevante para facilitar la rápida intervención.

7.3 Coordinación entre la dirección del Plan de Autoprotección y la dirección del Plan de Emergencias Municipal del Ayuntamiento de Málaga.

Respecto a la activación del PAU y su coordinación con el Plan de Emergencias Municipal del Ayuntamiento de Málaga, se aplicarán las siguientes acciones:

- Si se produce una situación de emergencia el/la Jefe/a de Emergencias activará el PAU de MERCAMÁLAGA y, en caso de que se requiera, comunicará la situación lo más rápido posible a Emergencias (112).

- Si MERCAMÁLAGA recibe la notificación de que un plan de ámbito superior ha sido activado (debido a un riesgo de emergencia externo), el PAU será inmediatamente activado para hacer frente internamente a la emergencia.
- Una vez recibidos los efectivos de ayuda externa, la gestión y coordinación de la emergencia se transferirá a la dirección de la ayuda externa.

7.4 Colaboración de MERCAMÁLAGA con los planes y actuaciones del sistema público de protección Civil

Los Servicios Públicos de Emergencias (Bomberos, Policía, Protección Civil, etc.) constituyen un elemento esencial ante las posibles emergencias que puedan producirse en MERCAMÁLAGA. Del grado de coordinación previa que se alcance entre MERCAMÁLAGA y los SPE, dependerá en gran medida la eficacia de la intervención.

Para ello, realizaremos las siguientes actuaciones:

- Realización de visitas por parte de los SPE a MERCAMÁLAGA.
- Programación de ejercicios y simulacros
- Intercambios de información y comunicación

Como interlocutor ejercerá el Director del PAU, y el/la Jefe/a de Emergencias, cuando se considere necesario.

Siempre que se realice un simulacro de emergencia que afecte al conjunto de la Unidad Alimentaria en MERCAMÁLAGA se avisará previamente a Protección Civil y al Ayuntamiento para que se traslade la información correspondiente a los diferentes servicios municipales.

CAPÍTULO 8. IMPLANTACIÓN DEL PLAN DE AUTOPROTECCIÓN

Resulta de aplicación la siguiente secuencia de implantación:

1. Aprobación del PAU por la Dirección
2. Presentación al equipo de Dirección, así como a la Representación Legal de los Trabajadores/as.
3. Dotación de los medios técnicos contemplados.
4. Designación de integrantes de los equipos de emergencia.
5. Se hará entrega del Plan, o de las partes que correspondan, a todo el personal designado.
6. Desarrollo de sesiones informativas/formativas para el personal designado, basadas en los procedimientos de actuación ante emergencias contemplados en este PAU, por ejemplo: Uso de un extintor, etc.
7. Se dispondrá cartelería con consignas para informar al personal laboral y a las personas que transitan por la Unidad Alimentaria sobre las actuaciones de prevención de riesgos y comportamiento a seguir en caso de emergencia.
8. Se mantendrán reuniones con los Servicios Públicos de Emergencia (Bomberos, Policía Local, Asistencia Sanitaria...), con el fin de ajustar los procedimientos de alerta, accesos, protocolos comunes, etc.
9. Se realizarán simulacros y ejercicios de actuación en emergencia con el fin de ensayar y comprobar el correcto funcionamiento de los medios humanos y técnicos establecidos y de articular pautas coherentes, en particular, en lo referente a la coordinación con los Servicios Públicos de Emergencia Externos

8.1 Identificación del responsable de la implantación

Nombre: **Jaime Touchard Andújar**
Calle: **Avda. de José Ortega y Gasset, 553**
Localidad: **Málaga**
Provincia: **Málaga**
Código Postal: **29196**
Teléfono: **952 179 010**

8.2 Requisitos de Información y Formación del personal con participación activa en el Plan de Autoprotección

Los requisitos de información y formación de los distintos perfiles de usuarios/as, clasificados de acuerdo con las funciones que tienen que desempeñar en caso de emergencia, son las siguientes:

Jefe/a de Emergencias (J.E.):

- Conocer perfectamente el Plan de Autoprotección, en especial todo lo relacionado con la organización y operativa en caso de emergencia.
- Conocimiento exhaustivo de la Unidad Alimentaria de MERCAMÁLAGA: Edificios, instalaciones, equipos, sistema de protección contra incendios, redes de tuberías, zonas de riesgo, etc.
- Formación y conocimientos sobre prevención y extinción de incendios: comportamiento ante el fuego, combustibles, comburentes..
- Funciones y composición de los Equipos de emergencia, tipos y fases de emergencia, desarrollo de la evacuación.
- Requisitos de mantenimiento de todos los equipos de protección contra incendios.

Componentes del Equipo de Intervención (E.I.):

- Conocer perfectamente el Plan de Autoprotección, en especial todo lo relacionado con la organización y operativa en caso de alarma y actuación ante emergencias.
- Conocimiento exhaustivo de la Unidad Alimentaria de MERCAMÁLAGA: Edificios, instalaciones, equipos, sistema de protección contra incendios, redes de tuberías, zonas de riesgo, etc.
- Conocer los procedimientos de actuación ante emergencias, así como las funciones y responsabilidades del E.I.
- Formación y conocimientos sobre prevención y extinción de incendios: comportamiento ante el fuego, combustibles, comburentes..
- Funciones y composición de los Equipos de emergencia, tipos y fases de emergencia, desarrollo de la evacuación.
- Conocer los medios de protección contra incendios, elementos de protección individual, zonas de riesgo e instalaciones generales de MERCAMÁLAGA.

Componentes del Equipo de Alarma y Evacuación (E.A.E.):

- Conocer perfectamente el Plan de Autoprotección, en especial todo lo relacionado con la organización y operativa en caso de alarma y evacuación.
- Conocimiento exhaustivo de la Unidad Alimentaria de MERCAMÁLAGA, en particular edificios e instalaciones, etc.

- Conocer los procedimientos de actuación ante emergencias, así como las funciones y responsabilidades del E.A.E.
- Conocer los medios de evacuación, vías de evacuación de MERCAMÁLAGA y comportamiento humano.
- Conocer la ubicación de los puntos de reunión (P.R.).

Componentes del Equipo de Primeros Auxilios (E.P.A.):

- Conocer el Plan de Autoprotección, en especial todo lo relacionado con la aplicación de primeros auxilios.
- Conocimiento de las técnicas de RCP básica y manejo de desfibrilador automático (DEA).
- Manejo adecuado del botiquín de primeros auxilios.
- Conocer los procedimientos de actuación ante emergencias, así como las funciones y responsabilidades del E.P.A.

Personas usuarias de las instalaciones, transportistas, trabajadores/as de empresas externas, visitantes...

- Información y conocimiento de las Normas Básicas de actuación en caso de emergencia (instrucciones informadas).
- Además, en el caso de visitantes; estar acompañados en todo momento por personal de MERCADOS CENTRALES DE ABASTECIMIENTO DE MÁLAGA, S.M.E.S.A. y atender todas las instrucciones facilitadas por el mismo.

8.3 Programa de formación e información a todo el personal sobre el Plan de Autoprotección

Las actuaciones del programa de formación se integrarán según lo previsto en el procedimiento PG-09 Gestión de la Formación, Toma de conciencia y Competencia. No obstante, al menos con frecuencia trienal el personal de MERCADOS CENTRALES DE ABASTECIMIENTO DE MÁLAGA, S.M.E., S.A. recibirá formación de reciclaje en el ámbito de las acciones contempladas en este PAU.

8.4 Información general para las personas usuarias de la Unidad Alimentaria**Información general.**

Las actividades que se desarrollan dentro de la Unidad Alimentaria de MERCAMÁLAGA, podrían ser origen de las siguientes situaciones de riesgo:

- Incendio
- Explosión
- Emergencia Sanitaria.

En caso de darse alguna de estas situaciones de alarma, deberá proceder del siguiente modo:

- Ayude a las personas que por cualquier causa tengan disminuidas sus facultades físicas.
- Evite la curiosidad; y si su presencia no es necesaria no debe permanecer en zonas de conflicto o evacuación.
- Utilice las vías y puertas de evacuación que están marcadas y señalizadas, siguiendo las indicaciones y dirección señalizada.
- No circule en sentido contrario ni obstruya el paso.

En caso de incendio:

- No se detenga, mantenga la calma y siga la señalización de Emergencia
- Si hay humos, permanezca lo más agachado posible. El aire fresco está en el suelo. Cúbrase la cara con un paño húmedo.
- Si se queda bloqueado en una estancia, deje las puertas cerradas, abra las ventanas y agite los brazos pidiendo ayuda

En cualquier caso: siga siempre las instrucciones que le indiquen los equipos de evacuación, que para estas ocasiones están entrenados.

8.5 Señalización y normas para la actuación de visitantes

En caso de incendio.

- Mantenga la calma, no grite.
- Si se encuentra preparado para ello, y nunca en solitario, intente controlar la situación.
- En caso contrario, cierre la puerta del recinto incendiado.
- Comunique la situación a personal de MERCAMÁLAGA o accione el pulsador de alarma más próximo.

- Siga las instrucciones dadas por el Personal de Emergencias

En caso de derrumbe.

- Siga las instrucciones dadas por el Personal de Emergencias
- Aléjese de ventanas y otras zonas que puedan romperse y caer.
- Si está dentro de un edificio sitúese debajo de una mesa, dintel de puerta o rincón.
- Protéjase la cabeza
- Diríjase al punto de reunión.

En caso de evacuación.

- Mantenga la calma, no grite, ni corra, ni empuje.
- Apague todos los equipos eléctricos.
- Compruebe que no queda nadie en el recinto.
- Coloque algún objeto (silla, papelería...) delante de la puerta.
- No cierre con llave
- Impida que el personal evacuado retroceda a buscar a otras personas u objetos personales, ya que entorpecería la evacuación del resto. Ayude a las personas con dificultades.
- Salga en fila, a paso ligero, sin correr, ocupando la parte derecha de los pasillos.
- Diríjase al Punto de Reunión, sin obstaculizar los accesos a los edificios ni la labor de los equipos de emergencia.

8.6 Programa de dotación y adecuación de medios materiales y recursos

La dotación y adecuación de medios materiales y recursos se ejecutará anualmente conforme a lo contemplado en los Planes de Dirección.

8.7 Programa de investigación de sucesos

La investigación de sucesos y siniestros contemplados en este Plan de Autoprotección también está contemplada en el Plan de Prevención de Riesgos Laborales, por ello, se adoptarán los mismos criterios, con el objeto de no entrar en conflictos y no duplicar los recursos destinados.

El objetivo no es otro que adoptar las medidas correctivas, preventivas y de protección para impedir la repetición del suceso y para modificar el sistema en aquello que fuera necesario.

CAPÍTULO 9. MANTENIMIENTO DE LA EFICACIA Y ACTUALIZACIÓN DEL PLAN DE AUTOPROTECCIÓN.

La finalidad de este punto es crear un programa de implantación, la adecuación de los medios materiales existentes (instalaciones generales, vías de evacuación, señalización, alumbrados especiales, sistemas de protección contra incendios, comunicaciones y transmisión de alarma, etc.), incluyendo a los medios humanos, para la creación de los diferentes equipos. Asimismo, se establecen los criterios de mantenimiento y mejora.

9.1 Programa de reciclaje de formación e información

Anualmente se programarán las acciones de formación e información para asegurar que todo el personal propio tiene los conocimientos pertinentes en materia de seguridad ante las situaciones de emergencia contempladas en este PAU. La formación deberá ser continuada ya que puede darse el caso de nuevas incorporaciones a la plantilla, cambios organizativos, modificaciones del PAU o simplemente para refrescar los conocimientos anteriormente adquiridos.

Tal y como se recoge en el apartado 8.3 la formación se integrará según lo previsto en el procedimiento PG-09 Gestión de la Formación, Toma de conciencia y Competencia.

9.2 Programa de sustitución de medios y recursos

Todas las instalaciones y equipos de MERCADOS CENTRALES DE ABASTECIMIENTO DE MÁLAGA, S.M.E., S.A. citados en este PAU están sometidos a las revisiones periódicas establecidas por la legislación industrial correspondiente.

Para ello actuaremos según lo previsto en el capítulo 5.

En cuanto a los medios humanos, potenciaremos todos los aspectos preventivos que mejoren la seguridad, formando al personal en los aspectos de autoprotección considerados en este plan.

9.3 Programa de ejercicios y simulacros

Uno de los aspectos de mayor importancia en la implantación del plan es la ejecución de los simulacros de emergencia. En los simulacros periódicos se procurará la puesta en práctica de los distintos tipos de alarma previstos en

el plan de emergencias y la consecuente evacuación de los diferentes edificios cuya titularidad depende de MERCADOS CENTRALES DE ABASTECIMIENTO DE MÁLAGA, S.M.E., S.A.

Los objetivos principales de los simulacros son, por orden de prioridad, los siguientes:

- Detectar errores u omisiones en las actuaciones del personal.
- Conseguir una evacuación rápida y segura de la totalidad de las personas presentes en el centro (evacuación total o general) o de una parte de ellas (evacuación parcial o sectorial).
- Comprobar los medios y equipos que puedan llegar a intervenir en situaciones reales: medios de comunicación; de alarma; de señalización y de extinción de incendios.
- Verificar la estimación de los tiempos en los que se realizan las diferentes secuencias: tiempos de evacuación; de activación y actuación del personal propio; de intervención de las posibles ayudas externas solicitadas (de extinción y salvamento, de orden, de atención sanitaria, etc.).

Los simulacros deben ser preparados de forma exhaustiva. En dicha preparación se deben tener en cuenta las eventualidades que puedan surgir durante la realización del mismo, es fundamental aprovechar estos ejercicios para poder obtener la máxima cantidad de datos.

Es preciso disponer de personal para el cronometraje de los tiempos empleados, así como para evitar cualquier intrusión.

Con anterioridad al simulacro se deben organizar sesiones recordatorias de los procedimientos de actuación en caso de emergencia y de prestación de primeros auxilios.

Y, por último, reflejar la obligación existente en cuanto a la elaboración de un informe del simulacro, que será confeccionado una vez concluido el mismo, y que contendrá como mínimo los siguientes aspectos:

- Fecha y hora de realización
- Tipo de emergencia planteada en el simulacro
- Personas presentes y afectadas por el mismo
- Cronología de los hechos acontecidos en el suceso

- Conclusiones
- Identificación y firma

9.4 Programa de revisión y actualización de toda la documentación que forma parte del Plan de Autoprotección

El proceso de mantenimiento del PLAN DE AUTOPROTECCIÓN implica dos actividades importantes sobre el propio documento: la actualización y la revisión.

El PLAN DE AUTOPROTECCIÓN es un documento que debe revisarse para su actualización sistemáticamente siempre que haya una variación en los datos, nombramientos, medios, cambios en la instalación...

El PLAN DE AUTOPROTECCIÓN tendrá una vigencia de 3 años. Tres meses antes de finalizar la vigencia del mismo, se someterá a una revisión exhaustiva donde se examinará de forma detallada todo el documento, analizando nuevas situaciones de riesgo o cambios en los riesgos inventariados, así como cambios estructurales y/o de actividad. Se revisará todo el documento, incluidos los anexos y se transmitirá el nuevo PLAN DE AUTOPROTECCIÓN a Protección Civil donde se reiniciará un nuevo proceso de homologación.

También deberá revisarse el PLAN DE AUTOPROTECCIÓN y por tanto comportará un nuevo proceso de homologación siempre que se presente alguna de las siguientes circunstancias:

- Modificación de la legislación vigente.
- Modificación de la reglamentación interna del centro.
- Deficiencias observadas en este PAU a partir de los simulacros realizados o de emergencias reales.
- Modificaciones del personal o de los equipos intervinientes en la planificación.
- Modificaciones estructurales, ampliaciones o reformas en el centro.

9.5 Programa de auditorías e inspecciones

Las auditorías e inspecciones para determinar la validez y grado de implantación de este PAU se integrarán con el Plan de Auditorías internas y externas que se llevarán a cabo para el sistema de gestión de MERCAMÁLAGA.

CAPÍTULO 10. PLAN ESPECIAL DE RESILIENCIA ANTE SITUACIONES NO CONVENCIONALES.

Apartado de contenido confidencial.

ANEXOS .
Anexo 1. Directorio y protocolos de comunicación de la emergencia.

Directorio del personal con funciones específicas dentro del Plan de Emergencias.

Jefe/a de Emergencias.

NOMBRE	TURNO	LOCALIZACION / TELÉFONO
TITULAR DIURNO: ANANDA GÁLVEZ GONZÁLEZ	LUNES A VIERNES DE 07:00 A 14:30 HORAS	Planta baja edificio Administración: 620598307
SUPLENTE DIURNO: ANTONIO BELLIDO GÓMEZ	LUNES A VIERNES DE 07:00 A 14:30 HORAS	MERCAMÁLAGA: 687528772
TITULAR NOCTURNO: MANUEL MIRANDA MUÑOZ	LUNES A VIERNES DE 04:00 A 11:30 HORAS	MERCAMÁLAGA: 682620458
SUPLENTE NOCTURNO: DIEGO MARTÍN CAMPOS	LUNES A VIERNES DE 00:00 A 04:00 HORAS	MERCAMÁLAGA: 621258008
PARA EL RESTO DE LAS JORNADAS: PERSONAL CONTRATADO DE VIGILANCIA Y CONTROL DE ACCESOS.	RESTO 24 HORAS (INCLUYE FESTIVOS, SÁBADOS Y DOMINGOS)	VIGILANCIA Y CONTROL DE ACCESOS: 952179054

Equipo de Intervención.

NOMBRE	TURNO	LOCALIZACION / TELÉFONO
JUAN MANUEL PASCUAL MOYA (TITULAR)	LUNES A VIERNES DE 07:00 A 14:30 HORAS	Oficinas: 952179010
ANTONIO BELLIDO GÓMEZ (TITULAR)	LUNES A VIERNES DE 07:00 A 14:30 HORAS	Oficinas: 952179010
SANTIAGO DE LA TORRE PÉREZ (TITULAR)	LUNES A VIERNES DE 07:00 A 14:30 HORAS	Oficinas: 952179010
FERNANDO TINEO BARRAGÁN (SUPLENTE)	LUNES A VIERNES DE 07:00 A 14:30 HORAS	Oficinas: 952179010
RUBÉN CASTRO RODRIGUEZ (SUPLENTE)	LUNES A VIERNES DE 07:00 A 14:30 HORAS	Oficinas: 952179010
PABLO BAEZA FERNÁNDEZ (SUPLENTE)	LUNES A VIERNES DE 07:00 A 14:30 HORAS	Oficinas: 952179010
VIGILANTE DE SEGURIDAD.	RESTO 24 HORAS (INCLUYE FESTIVOS, SÁBADOS Y DOMINGOS)	VIGILANCIA Y CONTROL DE ACCESOS: 952179054
OPERADOR/A CONTROL DE ACCESO.	RESTO 24 HORAS (INCLUYE FESTIVOS, SÁBADOS Y DOMINGOS)	VIGILANCIA Y CONTROL DE ACCESOS: 952179054

Equipo de Alarma y Evacuación.

NOMBRE	TURNO	LOCALIZACION / TELÉFONO
MARÍA ELENA DURÁN MARTÍN (TITULAR)	LUNES A VIERNES DE 07:00 A 14:30 HORAS	Oficinas: 952179010
GONZALO C. RODRÍGUEZ QUEVEDO (TITULAR)	LUNES A VIERNES DE 07:00 A 14:30 HORAS	Oficinas: 952179010
RAFAEL FERNÁNDEZ BRAVO (SUPLENTE)	LUNES A VIERNES DE 07:00 A 14:30 HORAS	Oficinas: 952179010
JOSÉ ANTONIO GARCÍA GÓMEZ (SUPLENTE)	LUNES A VIERNES DE 07:00 A 14:30 HORAS	Oficinas: 952179010
MARÍA ISABEL MARÍN RODRÍGUEZ (SUPLENTE)	LUNES A VIERNES DE 07:00 A 14:30 HORAS	Oficinas: 952179010
VIGILANTE DE SEGURIDAD.	RESTO 24 HORAS (INCLUYE FESTIVOS, SÁBADOS Y DOMINGOS)	VIGILANCIA Y CONTROL DE ACCESOS: 952179054
OPERADOR/A CONTROL DE ACCESO.	RESTO 24 HORAS (INCLUYE FESTIVOS, SÁBADOS Y DOMINGOS)	VIGILANCIA Y CONTROL DE ACCESOS: 952179054

Equipo de Primeros Auxilios.

NOMBRE	TURNO	LOCALIZACION / TELÉFONO
PABLO BAEZA FERNÁNDEZ (TITULAR)	LUNES A VIERNES DE 07:00 A 14:30 HORAS	Oficinas: 952179010
JOSÉ ANTONIO GARCÍA GÓMEZ (TITULAR)	LUNES A VIERNES DE 07:00 A 14:30 HORAS	Oficinas: 952179010
VIGILANTE DE SEGURIDAD.	RESTO 24 HORAS (INCLUYE FESTIVOS, SÁBADOS Y DOMINGOS)	VIGILANCIA Y CONTROL DE ACCESOS: 952179054
OPERADOR/A CONTROL DE ACCESO.	RESTO 24 HORAS (INCLUYE FESTIVOS, SÁBADOS Y DOMINGOS)	VIGILANCIA Y CONTROL DE ACCESOS: 952179054

Responsables de Comunicaciones.

NOMBRE	TURNO	LOCALIZACION / TELÉFONO
ANANDA GÁLVEZ GONZÁLEZ	LUNES A VIERNES DE 07:00 A 14:30 HORAS	Planta baja edificio Administración: 620598307
MANUEL MIRANDA MUÑOZ	LUNES A VIERNES DE 04:00 A 11:30 HORAS	MERCAMÁLAGA: 682620458

Responsables de Recuento.

NOMBRE	TURNO	LOCALIZACION / TELÉFONO
FERNANDO TINEO BARRAGÁN	LUNES A VIERNES DE 07:00 A 14:30 HORAS	Oficinas: 952179010
GONZALO C. RODRÍGUEZ QUEVEDO	LUNES A VIERNES DE 07:00 A 14:30 HORAS	Oficinas: 952179010
VIGILANTE DE SEGURIDAD.	RESTO 24 HORAS (INCLUYE FESTIVOS, SÁBADOS Y DOMINGOS)	VIGILANCIA Y CONTROL DE ACCESOS: 952179054
OPERADOR/A CONTROL DE ACCESO.	RESTO 24 HORAS (INCLUYE FESTIVOS, SÁBADOS Y DOMINGOS)	VIGILANCIA Y CONTROL DE ACCESOS: 952179054

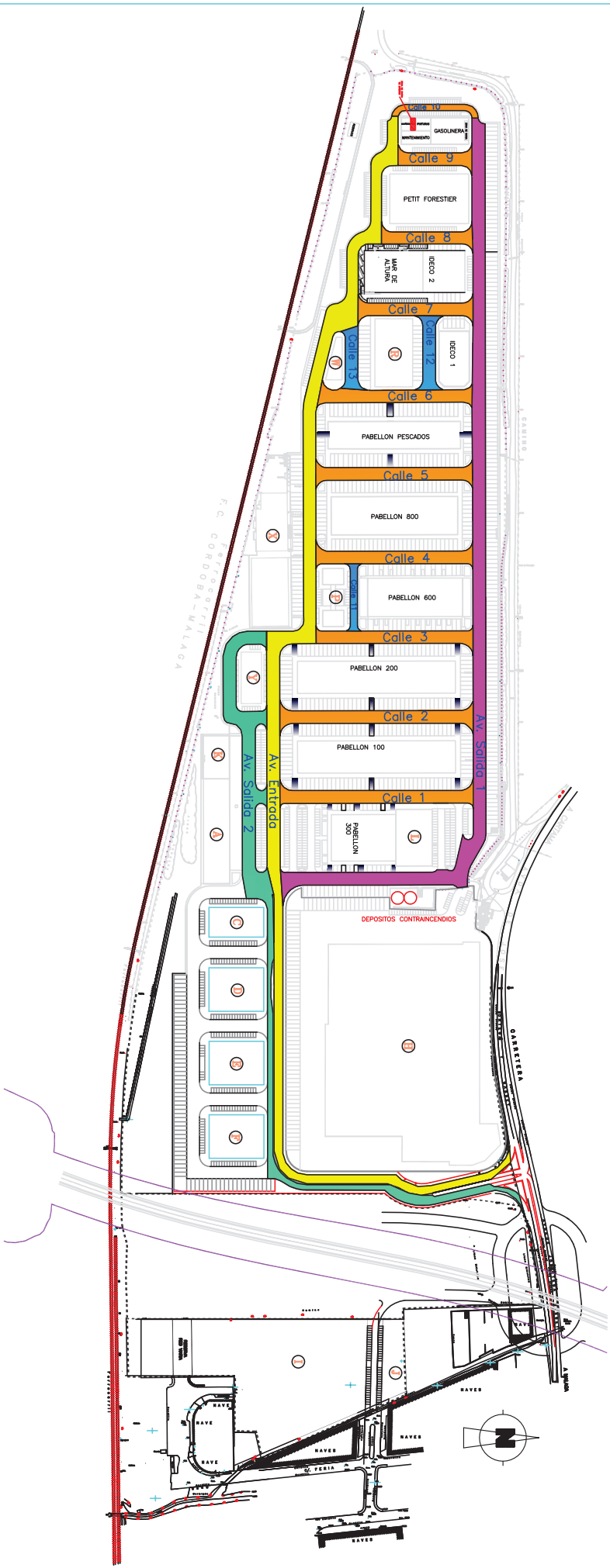
Teléfonos de interés y emergencias

Emergencia General	112
Emergencia Sanitaria	112 (también 061)
Hospital Universitario Virgen de la Victoria (Hospital Clínico)	951032000
Hospital Regional de Málaga Carlos Haya	951290000
Servicio Andaluz de Salud - Distrito Sanitario Málaga-Guadalhorce	951031300
Cruz Roja Málaga	952222222
Protección Civil Málaga	951926055
Bomberos Málaga	080
Policía Nacional	091
Policía Local	092
Guardia Civil	062
Ayuntamiento de Málaga	951926010
Servicio de Información Toxicológica	915620420

Anexo 2. Planos

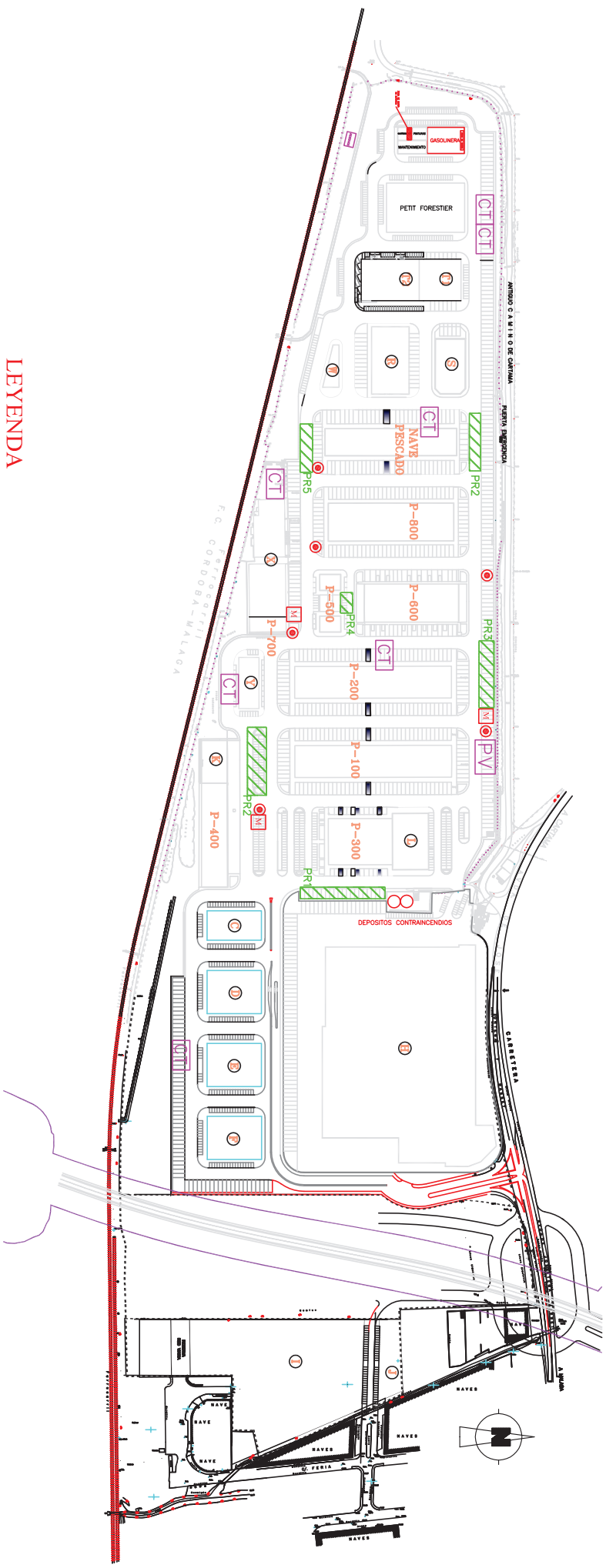
Plano n°	Denominación
01	Identificaciones viales
02	Situación puntos de reunión
03	Evacuación + medios autoprotección oficinas
04	Evacuación + medios autoprotección Nave P-200
05	Evacuación + medios autoprotección Nave P-100
06	Evacuación + medios autoprotección Nave P-300
07	Evacuación + medios autoprotección Nave Pescado
08	Evacuación + medios autoprotección Nave Pescado planta alta

- Av. Entrada
- Av. Salida 1
- Av. Salida 2
- Calles de la 1 a la 10
- Calles de la 11 a la 13








PLANO PARCELA GENERAL

MERCAMÁLAGA S.A.	PLAN DE AUTOPROTECCION DE
LOCALIDAD: MÁLAGA	PLANO DE: IDENTIFICACIÓN DE VIALES
EL INGENIERO TECNICO INDUSTRIAL ENRIQUE CEA GÓMEZ unipresalud	ESCALA: S/E (1:2000 en A1) CARBONA: 22.12.2015 DIBUJADO: ECG
PLANO Nº: 1	

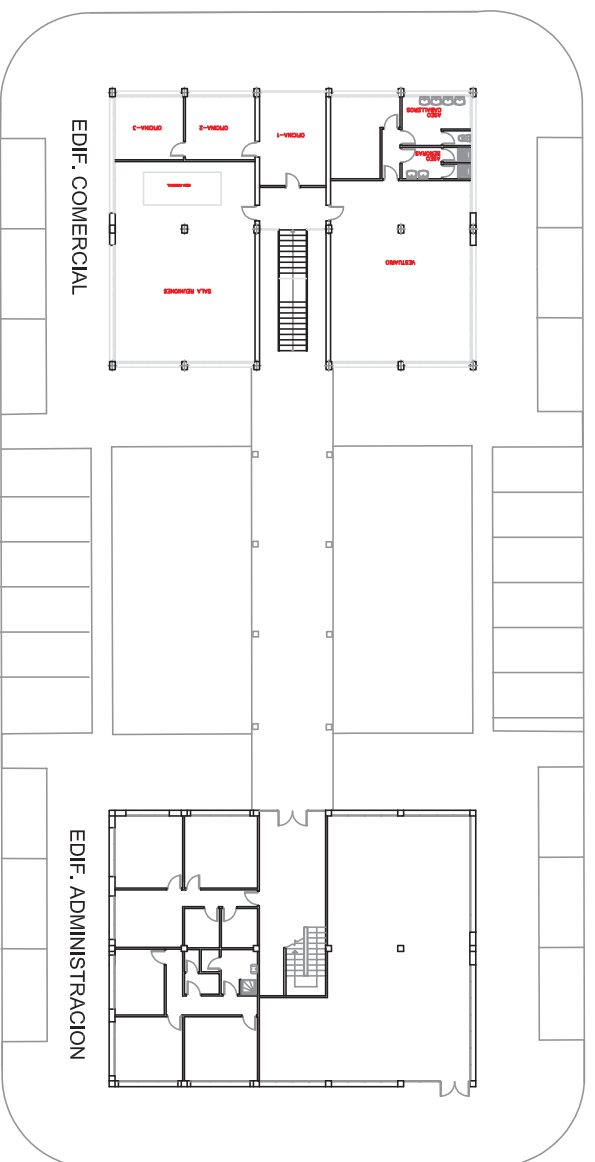


LEYENDA

-  Hidrante 3 tomas
-  Armario con manguera
-  Puntos de reunión
-  Centros de Transformación
-  Punto Verde Reciclaje

PLANO PARCELA GENERAL

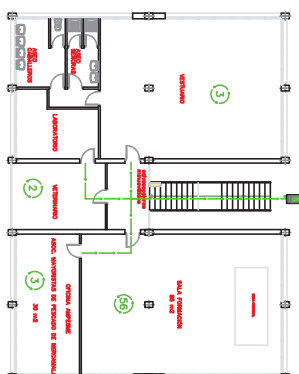
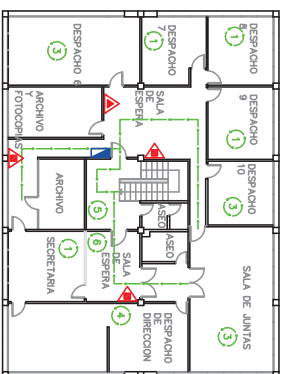
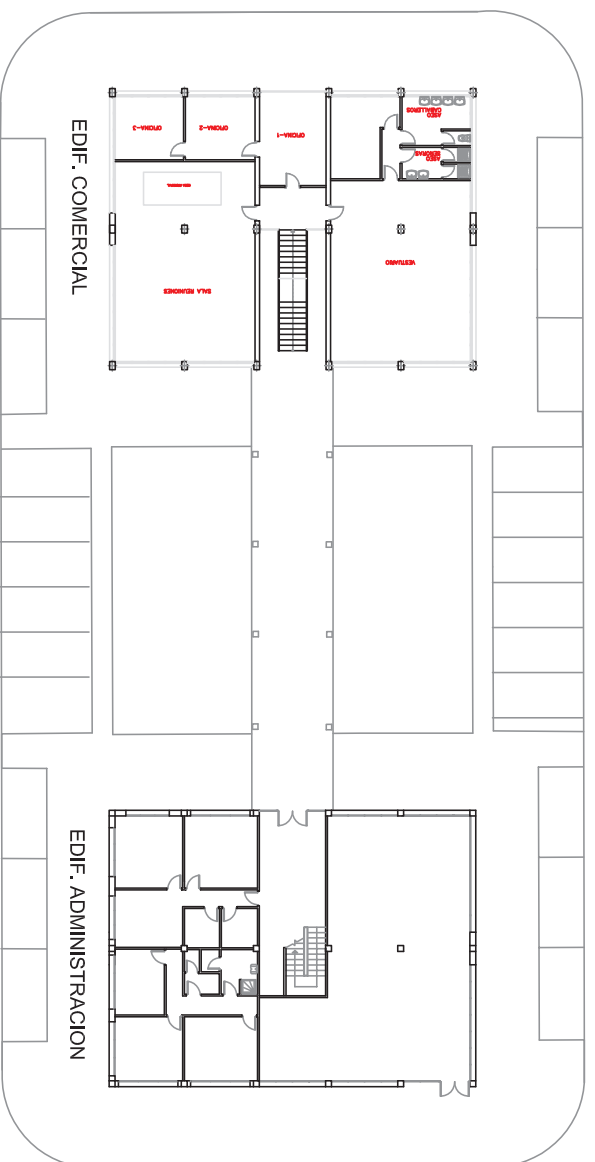
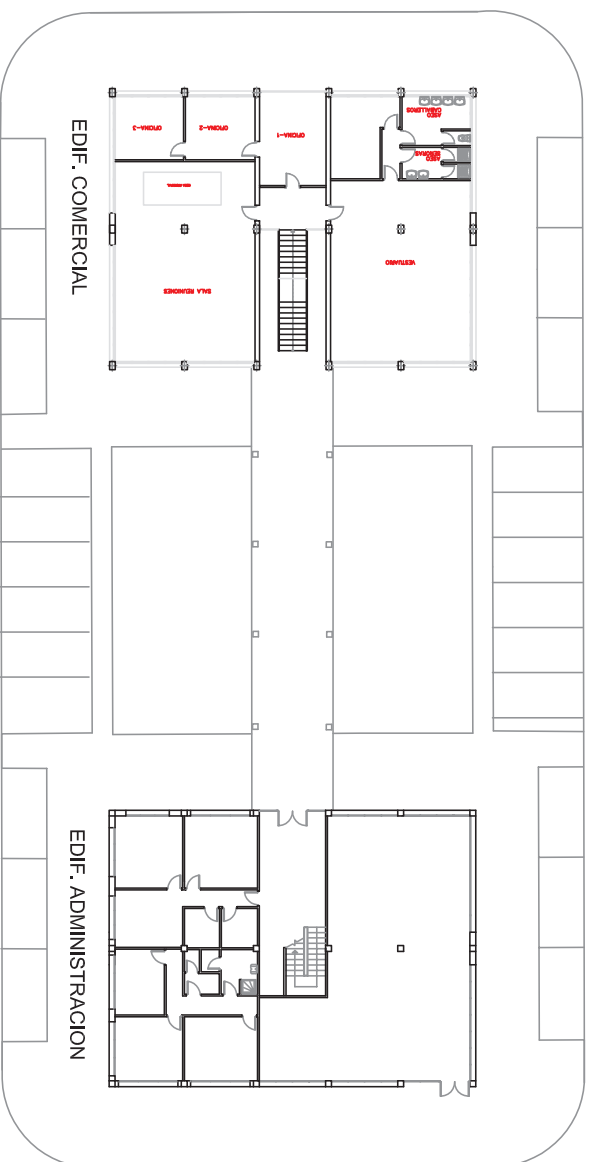
MERCAMÁLAGA S.A.		PLAN DE AUTOPROTECCION DE	
LOCALIDAD: MÁLAGA			
PLANO DE: PUNTOS DE REUNION + MEDIOS DE AUTOPROTECCION			
EL INGENIERO TECNICO INDUSTRIAL ENRIQUE CEA GÓMEZ 		ESCALA: SIE (1:2000 en A1)	
unipresalud		CARBONA: 22.12.2015	
		DIBUJADO ECG	
		PLANO Nº: 2	



LEYENDA PLAN AUTOPROTECCIÓN	
	EXTINTOR DE POLVO ABC
	EXTINTOR DE CO2
	BOCA DE INCENDIO EQUIPADA
	AVISADOR ACUSTICO DE ALARMA
	AVISADOR OPTICO DE ALARMA
	PULSADOR DE ALARMA
	DETECTOR DE HUMOS
	CUADRO GENERAL DE PROTECCIÓN
	RECORRIDO DE EVACUACIÓN
	SAIDA DE EDIFICIO
	PUNTO DE REUNIÓN
	BOTQUIN
	ROCIADOR DE AGUA
	ACCIONADOR MANUAL
	CENTRAL DE ALARMAS

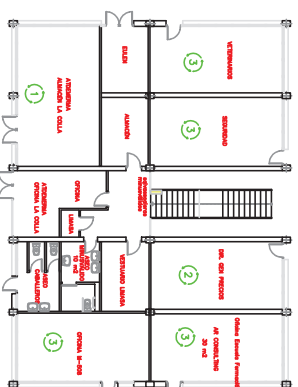
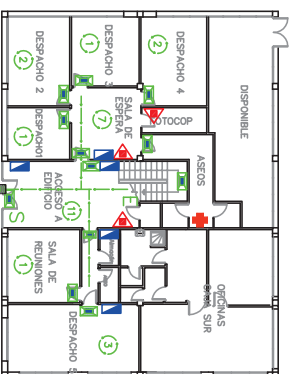
3 Ocupación de las dependencias

LEYENDA PLAN AUTOPROTECCIÓN	
	Depósito de agua de 2000L
	Aumento de emergencias
	Sanitizador de silla
	Sanitizador de silla de evacuación
	Sanitizador de Consola para bomberos
	Zona de riesgo especial
	Zona de ACCESO PROHIBIDO



PLANTA ALTA: EDIF. OFICINAS

PLANTA ALTA: EDIF. COMERCIAL



PLANTA BAJA: EDIF. OFICINAS

PLANTA ALTA: EDIF. COMERCIAL

PLAN DE AUTOPROTECCIÓN DE

MERCAMÁLAGA S. A.

LOCALIDAD: MÁLAGA

PLANO DE: EVACUACIÓN + MEDIOS DE AUTOPROTECCIÓN EDIF OFICINAS

EL INGENIERO TECNICO INDUSTRIAL

ENRIQUE CEA GÓMEZ

unipresalud

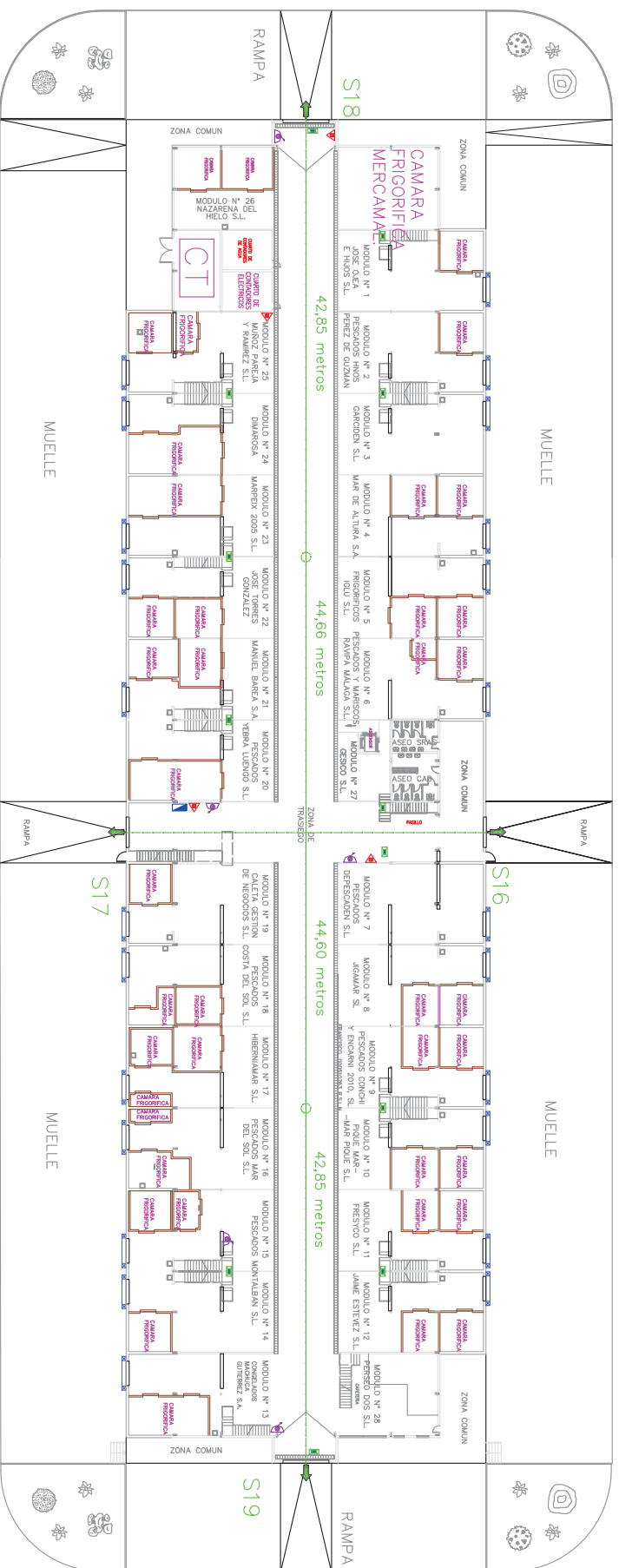
ESCALA: S/E

CADENA: 22.12.2015

DESEÑADO: ECG

PLANO Nº:

3



LENDIA PLAN AUTOPROTECCION	
	EXTINTOR DE POLVO ABC
	EXTINTOR DE CO2
	BOYA DE INGENIERO EQUIVADA
	ANFISOR ADOSADO DE ALUMINA
	ANFISOR GRUPO DE ALUMINA
	RESERVOIR DE ALUMINA
	DETECTOR DE HUIDOS
	CUADRO GENERAL DE PROTECCION
	REGISTRO DE EMERGENCIA
	RAMPA DE EMERGENCIA
	RAMPA DE REUNION
	BOMBU
	RECOLECTOR DE AGUA
	ACORDADOR MANUAL
	CENTRAL DE ALARMA

③ Ocupación de las dependencias

LENDIA PLAN AUTOPROTECCION	
	ZONA DE ACCESO PROHIBIDO
	ZONA DE ALTO TRAFICO
	Atención al pasajero
	Atención al cliente
	Servicio de mantenimiento
	Atención al cliente en el momento de embarque
	Atención al cliente en el momento de desembarque
	Zona de acceso restringido
	Zona de acceso restringido

PLAN DE AUTOPROTECCION DE
MERCAMAR
 S.A.

LOCALIDAD MALAGA

PLANO DE EMERGENCIA + MEDIOS DE AUTOPROTECCION
 NAVE DE PESCAJO PLANTA BAJA

El presente trabajo pertenece a:
ENRIQUE OEA GOMEZ
 S. A.

FECHA: 22/12/18

PLANO Nº 7

COMPANIA: ENRIQUE OEA GOMEZ S.A.

Anexo 3. Otras situaciones de emergencia

EXPLOSIÓN

- Ante una explosión, en los primeros instantes se debe de evitar que el suceso alcance mayores dimensiones en aquello que sea posible a la vista de las circunstancias. Asimismo, se tratará de controlar la situación de desorden o de caos que se habrá desencadenado.
- Como norma general: primero alertar y luego intervenir.
- Se avisará al/ a la Jefe/a de Emergencias y a los Equipos de Alarma y Evacuación.
- Tratará de rescatar, socorrer y atender a los heridos, si los hubiera, hasta la llegada de los Servicios Públicos de Emergencia.
- Se comprobará que no queda nadie atrapado o en situación de peligro o de gravedad.
- Acudir al punto de encuentro para confirmar la evacuación segura y efectuar el recuento de personal.

ESCAPE DE PRODUCTOS Y/O SUSTANCIAS TÓXICAS

- Ante un escape de productos y/o sustancias tóxicas, se declarará una emergencia general y se evacuará el centro.
- Cortar inmediatamente la alimentación eléctrica si no existe peligro en la operación.
- Como norma general: primero alertar y luego intervenir.
- El escape tóxico también puede provocar la asfixia por sustitución del aire en determinadas zonas, aunque si se trata de gases combustibles, su mayor riesgo es la explosión, por lo que siempre deberán ventilarse los locales.
- Si no ofrece peligro el acceso, se cortarán los suministros y abrirán puertas y ventanas para airear el local.
- Mientras tanto, se tratará de evitar que el suceso alcance mayores dimensiones.
- Acudir al punto de encuentro para confirmar la evacuación segura y efectuar el recuento de personal.
- Se comprobará que no queda nadie atrapado o en situación de peligro o de gravedad.

ATRACO

- Ante un atraco, deberá mantener la calma y la serenidad. Obrar con actuaciones firmes, sabiendo siempre lo que se hace. No dejarse llevar por impulsos.
- El pánico es un factor emocional provocado por el miedo que en ocasiones lleva a correr un riesgo superior. El riesgo de pánico se acrecienta si una persona lo extiende a un colectivo. La serenidad y la firmeza de las personas evitan situaciones de pánico colectivo.
- Tratar de mantener la firmeza de ánimo y no adoptar actitudes que pongan en peligro

ATRACO

la vida propia y la de los demás.

- Recabar la máxima información posible, al objeto de poder facilitarla a la Policía: Número de personas actuantes, edad aproximada, aspecto físico, idioma, aspectos de comportamiento, actitud mantenida y trato, vestimenta, así como otros rasgos que permitan su identificación (Marcas y señales, cicatrices, defectos, tatuajes, etc.).
- Cualquier pista puede ser vital de cara a una posible detención de los atracadores.
- Finalizado el atraco, y cuando sea posible, deberá:
 - o Primero auxiliar a los posibles compañeros o víctimas, tanto físicas como emocionales.
 - o Posteriormente comunicar la acción al Director del Plan de Actuación, el cual evaluará la situación y adoptará las medidas oportunas.
 - o Si es necesario, podrá solicitarse directamente la presencia de la Ayuda Externa (Policía).

ATENTADO

- Ante una explosión o incidente en los que se tenga la duda sobre tratarse de un atentado terrorista, en los primeros instantes se debe de evitar que el suceso alcance mayores dimensiones en aquello que sea posible a la vista de las circunstancias.
- Asimismo, se tratará de controlar la situación de desorden o de caos que se habrá desencadenado.
- Como norma general: primero se deberá alertar y luego intervenir.
- Se avisará al/a la Jefe/a de Emergencias.
- Se tratará de rescatar, socorrer y atender a los heridos, si los hubiera, hasta la llegada de los Servicios Públicos de Emergencia.
- Se comprobará que no queda nadie atrapado o en situación de peligro o de gravedad.

Anexo 4. Cuadro resumen de actividades complementarias en las distintas naves/edificaciones en el interior de la Unidad Alimentaria de MERCAMÁLAGA

NAVE/PABELLÓN	ACTIVIDAD	NOMBRE DE LA EMPRESA
P-400	Almacén de frutas y hortalizas	-
K	Bar. Taller de carretillas elevadoras.	-
Y	Almacén de frutas y hortalizas	-
P-700	Matadero de pollos	UVESA
X	Matadero de pollos	UVESA
P-600	Almacén de frutas y hortalizas	-
P-800	Empresa logística Distribución de carnes.	Montiel Grupo Logístico Central de Carnes - Grupo Norteños
W	Fábrica de Hielo	Nazarena del Hielo
R	Empresa logística	HAYA LOGISTICA ANDALUCIA, S.L.U.
S	Comercio y alquiler de frío industrial	IDECO
T1	Comercio y alquiler de frío industrial	IDECO
T2	Procesamiento de pescado y marisco	AQUAMAR GOLD, S.L.
V	Gasolinera	New Oil Málaga

Anexo 5. Extracto y recomendaciones de las Guías 2021 del European Resuscitation Council (de aplicación según el Consejo Español de Resucitación Cardiopulmonar)

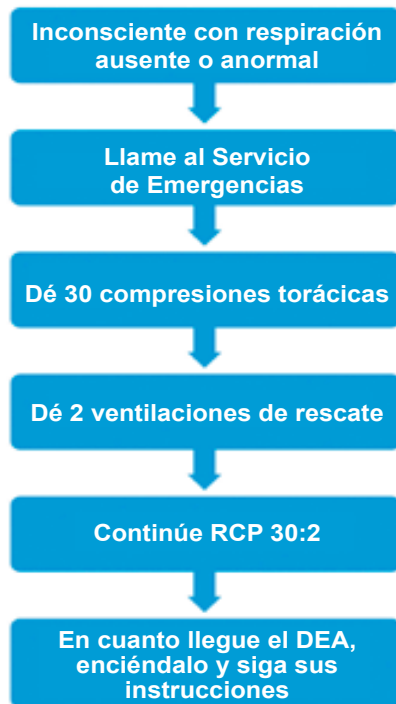


Figura 6: Algoritmo de soporte vital básico

Los conceptos esenciales de esta sección se presentan en la figura 5 y el algoritmo de SVB está recogido en la figura 6

Identificar la parada cardíaca

- Comience la RCP en toda persona inconsciente con una respiración ausente o anormal.
- Las respiraciones lentas y trabajosas (agónicas) deberían considerarse como un signo de parada cardíaca.
- Puede ocurrir que se produzcan movimientos convulsivos breves al inicio de la parada cardíaca. Evalúe a la víctima una vez los movimientos convulsivos hayan cedido: si sigue sin respuesta y la respiración está ausente o es anormal, inicie la RCP.

Alertar a los Servicios de Emergencias

- Alerta inmediatamente a los Servicios de Emergencias Médicas (SEM) ante una persona que está inconsciente con una respiración ausente o anormal.
- Un reanimador que se encuentre solo y disponga de un teléfono móvil, debe marcar el número del SEM, activar el altavoz u otra opción de manos libres del teléfono móvil e iniciar inmediatamente la RCP asistido por el teleoperador del Centro Coordinador de Urgencias.
- Si un reanimador se encuentra solo y tiene que dejar a la víctima para avisar al SEM, debe activar primero el SEM y posteriormente iniciar la RCP.

Compresiones torácicas de alta calidad

- Inicie las compresiones torácicas lo antes posible.
- Realice las compresiones en la mitad inferior del esternón ("en el centro del pecho").
- Comprima hasta una profundidad de al menos 5 cm pero no más de 6 cm.
- Comprima el tórax a un ritmo de 100-120 min⁻¹ con el menor número de interrupciones posible.
- Deje que el tórax se reexpanda completamente después de cada compresión; no permanezca apoyado en el tórax.
- Realice las compresiones torácicas sobre una superficie firme siempre que sea posible.

Ventilaciones de rescate

- Proporcione alternadamente 30 compresiones torácicas y dos ventilaciones de rescate
- Si no está capacitado para proporcionar ventilaciones de rescate, proporcione compresiones torácicas ininterrumpidas

DEA

Cómo encontrar un DEA

- La ubicación de un DEA debe estar indicada con una señalización clara.

Cuándo y cómo utilizar un DEA

- En cuanto llegue el DEA, o si ya hay uno disponible en el lugar de la parada cardíaca, enciéndalo.
- Coloque los electrodos en el tórax desnudo de la víctima según la posición indicada en el DEA o en los propios electrodos.
- Si hay más de un reanimador presente, continúe con la RCP mientras se colocan los electrodos.
- Siga las indicaciones verbales (y/o visuales) del DEA.
- Asegúrese de que nadie toca a la víctima mientras el DEA analiza el ritmo cardíaco.
- Si se indica una descarga, asegúrese de que nadie toque a la víctima. Pulse el botón de descarga según las indicaciones. Reinicie inmediatamente la RCP con 30 compresiones.
- Si no se indica una descarga, reinicie inmediatamente la RCP con 30 compresiones.
- En cualquiera de los dos casos, continúe con la RCP según las indicaciones del DEA. Habrá un periodo en que mantendremos las maniobras de RCP (normalmente 2 minutos) antes de que el DEA solicite una nueva pausa en la RCP para proceder con el análisis del ritmo.

Compresiones antes de la desfibrilación

- Continúe con la RCP hasta que llegue al lugar un DEA (u otro desfibrilador) y se encienda y conecte a la

víctima.

- No retrase la desfibrilación para realizar una RCP adicional una vez que el desfibrilador esté listo.

DEA totalmente automáticos

- Si está indicada una descarga, los DEA totalmente automáticos (al contrario que los semiautomáticos) están diseñados para administrar una descarga sin que el reanimador tenga que realizar ninguna otra acción. La seguridad de estos dispositivos DEA totalmente automáticos no ha sido bien estudiada.

Seguridad de los DEA

- Numerosos estudios sobre la desfibrilación de acceso público han demostrado que los DEA pueden ser utilizados con seguridad por los testigos, personal lego y primeros intervinientes. Aunque es excepcional que el reanimador se lesione al recibir una descarga de un desfibrilador, no se deben realizar compresiones torácicas durante la administración de la descarga.

Seguridad

- Asegúrese de que usted, la víctima y cualesquiera otros reanimadores y testigos están en un entorno seguro.
- Los reanimadores legos deben iniciar la RCP en caso de presunta parada cardíaca, sin temer lesionar a las víctimas que no estuviesen en parada cardíaca.
- Los reanimadores legos pueden realizar con seguridad las compresiones torácicas y utilizar un DEA, ya que el riesgo de infección durante las compresiones y de daño por descarga accidental durante el uso del DEA es muy bajo.
- Se han elaborado Guías separadas para la reanimación de víctimas con sospecha o confirmación de síndrome respiratorio agudo por coronavirus 2 (SARS-CoV-2). Véase www.erc.edu/covid

Cómo pueden ayudar las nuevas tecnologías

Los sistemas sanitarios y los SEM deben considerar el uso de tecnología como los teléfonos inteligentes, la comunicación por video (videollamadas), la inteligencia artificial y los drones para ayudar a reconocer la parada cardíaca, reclutar y enviar a los primeros intervinientes, comunicarse con los testigos para proporcionar una RCP asistida por el distribuidor y entregar los DEA en el lugar de la parada cardíaca.

Obstrucción de la vía aérea por cuerpo extraño (OVACE)

- Sospeche un atragantamiento si alguien es repentinamente incapaz de hablar o conversar,
- especialmente si estaba comiendo.

- Anime a la víctima a toser.
- Si la tos resulta ineficaz, dé hasta 5 golpes en la espalda:
 - Incline a la víctima hacia delante.
 - Aplique golpes entre los omóplatos utilizando el talón de una mano
- Si los golpes en la espalda no son efectivos, dé hasta 5 compresiones abdominales; para ello:
 - Colóquese detrás de la víctima y ponga ambos brazos alrededor de la parte superior del abdomen de la víctima.
 - Incline a la víctima hacia delante.
 - Apriete el puño y colóquelo entre el ombligo y la caja torácica.
 - Agarre el puño con la otra mano y tire bruscamente hacia dentro y hacia arriba.
- Si la obstrucción no se ha aliviado después de 5 compresiones abdominales, continúe alternando 5 golpes en la espalda con 5 compresiones abdominales hasta que se resuelva la obstrucción o bien la víctima quede inconsciente.
- Si la víctima queda inconsciente, avise al SEM e inicie la RCP.

Soporte Vital Avanzado

Estas guías de Soporte Vital Avanzado (SVA) del Consejo Europeo de Reanimación, se basan en el Consenso Internacional de 2020 sobre Ciencias de la Resucitación Cardiopulmonar con Recomendaciones de Tratamiento (COSTR por sus siglas en inglés). Esta sección ofrece directrices sobre la prevención y los tratamientos del SVA tanto para la parada cardíaca hospitalaria como para la extrahospitalaria.

No hay cambios importantes en las guías de SVA del adulto del 2021. Hacen más énfasis en que los pacientes en parada cardíaca tanto intrahospitalaria como extrahospitalaria tienen signos premonitorios, y que muchas de estas paradas se pueden evitar. Continúan siendo prioritarias las compresiones torácicas de gran calidad con mínimas interrupciones, y la desfibrilación precoz. Durante la RCP, comience con técnicas básicas de manejo de la vía aérea y progrese gradualmente según las habilidades de cada reanimador hasta conseguir una ventilación efectiva. Si se requiere una vía aérea avanzada, solo deberían intentar la intubación traqueal aquellos reanimadores con una elevada tasa de éxito en esta técnica. Según el consenso de expertos, una elevada tasa de éxito es cuando se supera el 95% en un máximo de dos intentos de intubación. La adrenalina se debería utilizar lo antes posible cuando el ritmo de la parada cardíaca sea no desfibrilable y después de 3 intentos de desfibrilación en los ritmos desfibrilables.