

✦ CHOQUES, GOLPES Y APRISIONAMIENTOS:

MEDIDAS PREVENTIVAS

- **No** anular/manipular los dispositivos de seguridad de los equipos de trabajo/máquinas.
- Proteger las partes móviles de equipos de trabajo, y proteger o delimitar las zonas de paso o de trabajo.
- Los equipos de trabajo/máquinas deben de cumplir con el R.D. 1215/97.
- Cerrar cajones, ventanas, etc.

✦ CORTES POR OBJETOS O HERRAMIENTAS:

MEDIDAS PREVENTIVAS

- Utilizar **guantes** de malla metálica para las operaciones de corte.
- Utilizar mandil de malla metálica cuando haya riesgo de apuñalamiento.
- Utilizar la herramienta **adecuada** para cada uso.
- Utilizar las herramientas de **forma correcta**.



✦ PROYECCIÓN DE FRAGMENTOS Y PARTICULAS:

Los impactos son producidos por partículas o fragmentos proyectados violentamente (cristales, astillas, chispas, etc.), siendo los ojos la parte más común de accidente por este riesgo).

MEDIDAS PREVENTIVAS

- Utilizar en estas operaciones gafas de protección o pantallas faciales.

✦ EXPOSICIÓN A CONTAMINANTES BIOLÓGICOS:

El R.D. 664/1997, se refiere a la protección de los trabajadores contra los riesgos biológicos.

MEDIDAS PREVENTIVAS

- Mantener un grado elevado de aseo personal.
- Cubrirse los cortes y heridas.



✦ EXPOSICIÓN AL RUIDO:

El R.D. 286/2006 se refiere a la protección de la salud y seguridad de los trabajadores contra riesgos relacionados con la exposición al ruido.

MEDIDAS PREVENTIVAS

Actuar en el siguiente orden, sobre:

- La fuente del ruido (foco emisor): Mantenimiento adecuado de las máquinas, aislar o encapsular fuente)
- El medio de propagación: Apantallar con materiales absorbentes / paneles, etc.
- Actuar sobre el receptor o trabajador mediante equipos de protección personal (tapones o auriculares).



LA PREVENCIÓN EN EL SECTOR DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS



Fraternidad
Muprespa

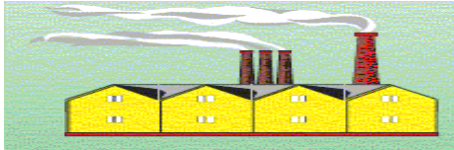


POR SU SEGURIDAD Y SALUD

PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

INTRODUCCIÓN

Las industrias de los sectores de alimentación, y bebidas, abarcan una gran variedad de actividades dirigidas a preparar, conservar, manipular alimentos y bebidas.



En todas ellas son necesarios e imprescindibles los trabajos manuales, aunque la modernización en la producción ha permitido reducir bastante estos. Las más favorecidas serían las industrias aceiteras, lácteas y de bebidas. Siendo las más desfavorecidas las industrias cárnicas y conserveras.



MODERNIZACIÓN EN LA PRODUCCIÓN = MAQUINARIA NUEVA - TRABAJO MANUAL + TRABAJO DE CONTROL Y VIGILANCIA DE MÁQUINAS + PRODUCCIÓN Y CALIDAD EN EL PRODUCTO FINAL

Desde el punto de vista de Prevención de Riesgos Laborales, en estas empresas existen una amplia diversidad de puestos de trabajo, ya que se desarrollan multitud de tareas.

En este tríptico mostraremos los riesgos más significativos de estos sectores, y las medidas preventivas a seguir.

RIESGOS GENERALES

En todos los centros de trabajo existen riesgos generales y específicos de los puestos de trabajo existentes. A continuación figuran los riesgos generales más habituales del sector:

✦ LUGARES DE TRABAJO:

Las instalaciones del centro de trabajo deben regirse por el Real Decreto 486/97 sobre Condiciones Mínimas de Seguridad y Salud en Lugares de Trabajo, que nos marca las condiciones mínimas que deben cumplir (dimensiones y condiciones estructurales, niveles de iluminación de temperatura y humedad, etc.).

Debemos colaborar para mantener en buen estado dichas condiciones

✦ RIESGO DE INCENDIO y MEDIDAS DE EMERGENCIA:

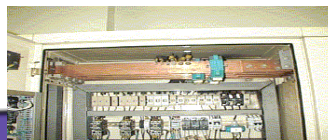
Los lugares de trabajo deberán contar con las medidas necesarias en materia de protección contra incendios y emergencia dependiendo de la actividad y del tamaño de la empresa.

Conocer el uso de los sistemas de alarma y extinción es prevenir nuestra seguridad



✦ RIESGO ELÉCTRICO:

En los lugares de trabajo, la instalación eléctrica deberá ajustarse a la normativa específica y en todo caso, deberá cumplir con las condiciones mínimas establecidas en el R.D. 614/2001.



RIESGOS ESPECÍFICOS

✦ CAÍDAS DE PERSONAS AL MISMO NIVEL:

MEDIDAS PREVENTIVAS

- Mantener el buen **orden** y la correcta **limpieza** de los locales y sus suelos periódicamente.
- **Eliminar los obstáculos** en pasillos y zonas de tránsito.
- El suelo en malas condiciones será reparado inmediatamente (baldosas, etc.) y será antideslizante.
- Utilizar calzado con **suela antideslizante**.



✦ CAÍDAS A DISTINTO NIVEL:

MEDIDAS PREVENTIVAS

- Las **escaleras** de mano deben utilizarse con precaución (al subir o bajar agarrarse con las dos manos). Nunca utilizar sillas, etc. en sustitución de estas.
- Las patas de las escaleras deberán tener suela **antideslizante**.
- Tapar, proteger o señalizar, todos los huecos o aberturas.

✦ SOBRESFUERZOS:

El transporte o manipulación manual de cargas es la causa principal (tirones violentos de la carga, sobrecarga, posturas inadecuadas, etc.).

MEDIDAS PREVENTIVAS

- Recibir **formación** sobre la correcta manipulación de cargas.

