

RIESGOS	FACTORES DE RIESGO
<b>INCENDIOS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Existencia de energía eléctrica que hace posible el funcionamiento de las instalaciones y equipos de trabajo.</li> <li>Existencia de productos inflamables como los refrigerantes de las cámaras frigoríficas.</li> </ul>
<b>MEDIDAS PREVENTIVAS</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>En caso de producirse un incendio se deben considerar las siguientes pautas generales:           <ul style="list-style-type: none"> <li>Avisar a la persona responsable de emergencias de la empresa titular y seguir las indicaciones que éste proporcione. Si no estuviere localizable, llamar a los servicios de emergencias. <b>EMERGENCIAS - 112</b></li> <li>Si la magnitud del fuego lo permite (conato de incendio) y si la persona se encuentra capacitada, intentar extinguir el fuego con los extintores disponibles.</li> </ul> </li> </ul>	
<b>MANEJO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Elegir el extintor adecuado al tipo de fuego</li> <li>Quitar el precinto (1)</li> <li>Probarlo (presionar hasta el fondo la palanca)</li> <li>Si el extintor es de polvo golpear, suavemente, el extintor contra el suelo (2)</li> <li>Dirigir el chorro a la base del incendio (3)</li> <li>Descargarlo en zigzag</li> <li>Ponerse a favor del aire (si se actúa en el exterior)</li> <li>Dejar libre una salida</li> </ul>

RIESGOS	FACTORES DE RIESGO
<b>ATROPELLOS POR VEHÍCULOS</b>	Trasiego de vehículos de mantenimiento (carretillas elevadoras, camiones...).
<b>MEDIDAS PREVENTIVAS</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>No conducir las carretillas existentes en el centro de trabajo, salvo que se tenga formación específica y se disponga de una autorización de la empresa titular. En caso de estar autorizado y disponer de dicha formación:           <ul style="list-style-type: none"> <li>Respetar las vías de circulación de vehículos y personas.</li> <li>No circular a más velocidad de la permitida ni con las horquillas elevadas.</li> <li>Usar únicamente para el transporte de cargas. Nunca transportar a personas.</li> <li>Cuando se finalice el trabajo, no dejar puesta la llave de contacto, entregar al responsable de esa área de la empresa titular.</li> </ul> </li> <li>Utilizar chaleco reflectante en aquellas zonas del centro de trabajo indicadas por la empresa titular.</li> </ul>	

RIESGOS	FACTORES DE RIESGO
<b>CONTACTOS ELÉCTRICOS</b>	La propia instalación eléctrica del centro de trabajo o de los equipos que se sirvan para su funcionamiento de este tipo de energía.
<b>MEDIDAS PREVENTIVAS</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Respetar la señalización destinada a evitar este riesgo, ya sea en cuadros o armarios eléctricos de máquinas o de la instalación.</li> <li>No manipular la instalación eléctrica ni los sistemas de protección contra contactos directos e indirectos de los equipos de trabajo si no se está capacitado y autorizado para ello.</li> <li>Si se detecta alguna anomalía en la instalación eléctrica o en los equipos de trabajo como, por ejemplo, cables deteriorados, funcionamiento anómalo de una máquina (picadora, embudidora, etc.), avisar a la persona responsable de la empresa titular.</li> </ul>	

RIESGOS	FACTORES DE RIESGO
<b>EXPOSICIÓN A AGENTES BIOLÓGICOS</b>	Posible existencia de microorganismos patógenos en animales vivos o productos de origen animal, en caso de contacto con los mismos por la tarea que se desarrolle, pudiendo producir enfermedades (brucelosis, leptospirosis, tuberculosis, ...).
<b>MEDIDAS PREVENTIVAS</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Las actuaciones a llevar a cabo se dirigen principalmente a la adopción de medidas higiénicas:           <ul style="list-style-type: none"> <li>No está permitido comer, beber o fumar en las zonas de trabajo que no están habilitadas para ello.</li> <li>No llevar puestos efectos personales como anillos, pulseras, relojes, etc.</li> <li>Si la actividad laboral se ejecuta en la planta de producción, el trabajador autónomo debe utilizar los equipos de protección adecuados: calzado de protección específico para industria alimentaria, ropa de trabajo específica, etc.</li> <li>Si se manipulan alimentos, el trabajador debe lavarse las manos tantas veces como lo requieran las condiciones del trabajo, especialmente: antes de la incorporación su puesto o después de una ausencia del mismo.</li> </ul> </li> </ul>	

BIBLIOGRAFÍA
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales.</li> <li>RD 171/2004, de 30 de enero, por el que se desarrolla el artículo 24 de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, en materia de coordinación de actividades empresariales.</li> <li>Ley 20/2007, de 11 de julio, del estatuto del trabajador autónomo.</li> </ul>

# INFORMACIÓN PARA TRABAJADORES CONCURRENTES.

## PAUTAS DE TRABAJO SEGURO PARA AUTÓNOMOS

Con la financiación de:

### INFORMACIÓN PARA TRABAJADORES CONCURRENTES. PAUTAS DE TRABAJO SEGURO PARA AUTÓNOMOS

El objetivo de este cuadríptico es informar a los trabajadores autónomos sobre pautas de trabajo seguro para evitar riesgos laborales específicamente relacionados con la Industria Cárnica.

En materia de prevención de riesgos laborales aplica normativa específica para prevenir riesgos que pueden aparecer o agravarse cuando concurren o coinciden en el centro de trabajo personal de diferentes empresas y/o autónomos que desarrollan actividades en dicho centro. En este sentido es necesario que todas las empresas y autónomos cooperen, se informen recíprocamente y proporcionen instrucciones para que el trabajo se efectúe de forma segura.

#### MARCO NORMATIVO DE REFERENCIA

- Art. 24 de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales.
- Real Decreto 171/2004, de 30 de enero, por el que se desarrolla el artículo 24 de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, en materia de coordinación de actividades empresariales.
- Art. 8 de la Ley 20/2007, de 11 de julio, del Estatuto del trabajador autónomo.

Los trabajadores autónomos que presten servicios en empresas de cuyas instalaciones no sean titulares deben facilitar a la empresa titular de la actividad la siguiente documentación:

- La identificación de los riesgos específicos de las actividades que vayan a desarrollar en el centro de trabajo.
- El certificado de haber recibido información-formación de los riesgos de su puesto de trabajo así como las medidas para evitarlos o minimizarlos.
- Es recomendable solicitar un certificado médico que avale un estado de salud adecuado al trabajo a desempeñar.

Adicionalmente, el trabajador autónomo tendrá en cuenta, para el buen desarrollo de su actividad y en beneficio del resto del personal coincidente en el centro de trabajo, toda la información e instrucciones que reciba de la empresa titular. En concreto en una empresa del Sector Cárnico el trabajador autónomo conocerá los riesgos a los que puede estar expuesto y seguirá las siguientes indicaciones.

#### PAUTAS DE TRABAJO A ADOPTAR EN ESTE CENTRO DE TRABAJO



- Respetar la señalización existente en el centro de trabajo de la empresa titular.
- Utilizar los equipos de protección individual necesarios para la actividad a realizar.
- Evitar utilizar o manipular cualquier equipo de trabajo, máquina o herramienta de trabajo si no se dispone de autorización expresa para su uso.
- En caso de detectar algún desperfecto, mal funcionamiento de maquinaria o equipos así como alguna anomalía que pudieran dar lugar a una posible situación de peligro o emergencia; se deberá poner en conocimiento de un responsable del titular del centro.
- No utilizar productos químicos, sin disponer de autorización previa de la empresa titular.
- Prohibido comer, beber o fumar fuera de las zonas habilitadas para ello.
- Se prohíbe acceder a las zonas con acceso restringido salvo que se disponga de autorización por parte de la empresa titular.

Depósito legal: M-50205-2009


Entidad ejecutante:



## RIESGOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS CARACTERÍSTICOS DE INSTALACIONES DE LA INDUSTRIA CÁRNICA

RIESGOS	FACTORES DE RIESGO
<b>CAÍDAS AL MISMO NIVEL</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Presencia de humedad en el suelo, charcos y despojos cárnicos.</li> <li>Existencia de materiales u obstáculos en el suelo.</li> </ul>
<b>MEDIDAS PREVENTIVAS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tener en cuenta la señalización existente en relación a este riesgo.</li> <li>Al término de la jornada laboral, dejar la zona de trabajo en perfecto estado de orden y limpieza.</li> <li>Seguir los programas de limpieza establecidos en las distintas áreas de la empresa.</li> </ul>
 <p>Fig. 1</p>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>Evitar las prisas por el centro de trabajo.</li> <li>Almacenar la materia prima, herramientas, etc., en los lugares del centro destinados para ello.</li> <li>Evitar ubicar objetos tales como: bañeras, transpaletas, herramientas destinadas al mantenimiento o reparación (martillos, taladros, etc.) en zonas de paso, vías de evacuación así como salidas de emergencia.</li> <li>Usar calzado con suela antideslizante y que cumpla la norma UNE EN 345, especialmente si la actividad laboral se realiza en la zona de producción y muelles (Fig.1).</li> </ul>

RIESGOS	FACTORES DE RIESGO
<b>RUIDO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La maquinaria existente en el centro de trabajo (líneas de envasado, embutidora, cutter, picadora, etc).</li> <li>Las instalaciones del centro de trabajo (compresores, motores, depuradora, etc).</li> </ul>
<b>MEDIDAS PREVENTIVAS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tener en cuenta la señalización existente en relación a este riesgo.</li> <li>Siempre que sea posible, no anular los dispositivos de los equipos de trabajo o instalaciones destinados a reducir los niveles de ruido que emiten.</li> <li>Utilizar, cuando proceda, protectores auditivos (orejeras o tapones cumplan la norma UNE EN 352)</li> </ul>

RIESGOS	FACTORES DE RIESGO
<b>CAÍDAS A DISTINTO NIVEL</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Existencia de escaleras fijas, desniveles (rampas, en muelles de carga/descarga,...).</li> <li>Utilización de escaleras manuales.</li> </ul>
<b>MEDIDAS PREVENTIVAS</b>	<p><b>ESCALERAS FIJAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>No ascender o descender las escaleras manipulando cargas que puedan comprometer la estabilidad o que dificulten la visión.</li> <li>Evitar dejar objetos que puedan obstaculizar el paso ni sustancias que puedan provocar resbalones.</li> <li>Hacer uso de los elementos de protección previstos como barandillas o pasamanos.</li> <li>No transitar por las escaleras con la luz apagada.</li> <li>No subir o bajar de dos en dos peldaños.</li> </ul> <p><b>MUELLES DE CARGA Y DESCARGA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>No depositar cargas en zonas del muelle donde transita personal.</li> <li>Usar las trapaletas para cargar o descargar solo si se tiene autorización por la empresa titular y formación en su manejo.</li> <li>Está prohibido el acceso a personal no autorizado al muelle de carga y descarga.</li> </ul> <p><b>ESCALERAS MANUALES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizarlas SOLO si dispone de autorización por la empresa titular.</li> <li>Antes de su utilización, revisar la escalera en su conjunto: los elementos de apoyo, los peldaños y la estabilidad de la misma.</li> <li>No utilizar por dos o más personas simultáneamente.</li> <li>El ascenso, descenso y los trabajos desde escaleras debe realizarse de frente a la misma.</li> <li>Si se manejan herramientas, utilizar cinturones portaherramientas para que el ascenso y descenso por las escaleras se realice con las manos libres.</li> <li>No utilizar las escaleras portátiles con un fin distinto para el que han sido diseñadas.</li> </ul> <p>Como medidas generales, para evitar este riesgo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizar calzado con suela antideslizante libre de grasa u otras sustancias resbaladizas y que cumpla la Norma UNE EN 345.</li> <li>Respetar la señalización existente en la empresa titular respecto a este riesgo.</li> </ul>
	

RIESGOS	FACTORES DE RIESGO												
<b>EXPOSICIÓN A TEMPERATURAS EXTREMAS</b>	Existencia de instalaciones y equipos que, para llevar a cabo su función, se sirven tanto de temperaturas elevadas como bajas (hornos de cocción de productos cárnicos, cámaras frigoríficas de conservación o congelación, etc).												
<b>MEDIDAS PREVENTIVAS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Respetar la señalización existente en el entorno del equipo o en el propio equipo (horno,...).</li> <li>Utilizar la ropa de trabajo adecuada a las condiciones térmicas ambientales de la zona donde se ejecuta el trabajo.</li> <li>Si existe posibilidad de contacto térmico con partes calientes (hornos,...), utilizar guantes que cumplan la norma UNE EN 407 (Fig. 2).</li> </ul>												
	 <p>Fig. 2</p> 												
	<p><b>TRABAJO EN CÁMARAS FRIGORÍFICAS</b></p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>0° a -5°C</td> <td>Máximo 3 horas de trabajo ininterrumpido</td> <td>Descanso de recuperación de 10 minutos</td> <td>Jornada normal</td> </tr> <tr> <td>-6° a -18°C</td> <td>Máximo 1 hora de trabajo ininterrumpido</td> <td>Descanso de recuperación de 15 minutos</td> <td>Jornada: 6 horas en cámaras y resto fuera</td> </tr> <tr> <td>&lt; -18°C</td> <td>Máximo 45 minutos de trabajo ininterrumpido</td> <td>Descanso de recuperación de 15 minutos</td> <td>Jornada: 6 horas en cámaras y resto fuera</td> </tr> </tbody> </table>	0° a -5°C	Máximo 3 horas de trabajo ininterrumpido	Descanso de recuperación de 10 minutos	Jornada normal	-6° a -18°C	Máximo 1 hora de trabajo ininterrumpido	Descanso de recuperación de 15 minutos	Jornada: 6 horas en cámaras y resto fuera	< -18°C	Máximo 45 minutos de trabajo ininterrumpido	Descanso de recuperación de 15 minutos	Jornada: 6 horas en cámaras y resto fuera
0° a -5°C	Máximo 3 horas de trabajo ininterrumpido	Descanso de recuperación de 10 minutos	Jornada normal										
-6° a -18°C	Máximo 1 hora de trabajo ininterrumpido	Descanso de recuperación de 15 minutos	Jornada: 6 horas en cámaras y resto fuera										
< -18°C	Máximo 45 minutos de trabajo ininterrumpido	Descanso de recuperación de 15 minutos	Jornada: 6 horas en cámaras y resto fuera										
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Si el desarrollo del trabajo conlleva permanecer tiempos prolongados en cámaras frigoríficas, respetar los tiempos establecidos de permanencia en las mismas.</li> </ul>												

RIESGOS	FACTORES DE RIESGO
<b>ATRAPAMIENTOS, GOLPES Y CORTES CON EQUIPOS O HERRAMIENTAS</b>	Utilización de equipos como embutidoras, picadoras, cutters, sierras de corte, de esquinado, etc. así como de herramientas de corte propias de tareas como despiece, deshuesado, biselado, etc.
<b>MEDIDAS PREVENTIVAS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizar SOLO los equipos de trabajo para los que estás autorizado.</li> <li>Antes de utilizar un equipo de trabajo, tener en cuenta la información facilitada por el fabricante en el manual de instrucciones o, en su defecto, por las instrucciones que disponga la empresa del equipo en cuestión. (Fig. 3)</li> </ul>
	 <p>Fig. 3</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>NUNCA anular los dispositivos de seguridad provistos en los equipos de trabajo.</li> <li>Usar los equipos de protección individual necesarios y adecuados para la protección frente a los riesgos de corte. No usar guantes de malla al manipular sierras de corte o de esquinado.</li> <li>Utilizar ropa de trabajo que no sea holgada. Prohibido el uso de anillo, pulseras, relojes, etc. que puedan ser susceptibles de engancharse en los elementos móviles de los equipos.</li> <li>Al utilizar herramientas de corte como cuchillos, se considerarán las siguientes pautas:             <ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizar el cuchillo de forma que el recorrido de corte se realice en dirección contraria al cuerpo.</li> <li>Las herramientas de corte a utilizar deben encontrarse en óptimas condiciones de uso y mantenimiento (correctamente afilados, los mangos libres de grasa, hojas melladas, etc.)</li> <li>Extremar la precaución al cortar trozos de piezas cárnicas cada vez más pequeños.</li> <li>Las herramientas de corte deben emplearse para su fin previsto. No utilizar como abrelatas, destornilladores, etc.</li> <li>Mientras no se estén utilizando las herramientas de corte, guardarlas en los lugares previstos como, por ejemplo, los cuchilleros.</li> </ul> </li> </ul>