

ALGUNAS MEDIDAS PREVENTIVAS

Como hemos visto, el sector de la alimentación es muy variado, amplio y con numerosas actividades, por tanto, las medidas preventivas se deberán reflejar correctamente a través de la evaluación de riesgos y la planificación de la actividad preventiva. A continuación, relacionamos algunas medidas genéricas de aplicación:

- Implantar un correcto sistema de organización del trabajo.
- Formación e información a las personas trabajadoras en materia de riesgos laborales.
- Planificación de descansos en trabajos con exposición a temperaturas extremas.
- Correcta vigilancia de la salud con aplicación de los protocolos sanitarios específicos necesarios.
- Rotaciones de puestos y tareas que conlleven posturas forzadas o sean muy repetitivos.
- Evitar trabajos en solitario en tareas o zonas peligrosas.
- Adquirir maquinaria que disponga de marcado CE y de protecciones necesarias en las zonas peligrosas, siguiendo para su uso las normas del fabricante.
- Uso de maquinaria y medios auxiliares, como transpaletas o carretillas, para mover las cargas.
- Uso de maquinaria sólo por personal designado o autorizado, con la formación suficiente y adecuada.
- Delimitar y señalar las zonas de almacenamiento, así como realizar un mantenimiento periódico de los sistemas de almacenamiento (estanterías).
- Dotar a las personas trabajadoras de ropa adecuada para cada temperatura y trabajo, así como de los Equipos de Protección Individual necesarios.
- Participación y consulta de las personas trabajadoras y sus representantes en la integración del Plan de Prevención.

DIRECCIONES DE INTERÉS

SECRETARÍA DE SALUD LABORAL Y MEDIO AMBIENTE DE UGT-MADRID

- 📍 Avda. América, 25 28002 Madrid.
- ✉ slaboralymedioambiente@madrid.ugt.org
- 🌐 <https://saludlaboralmadridugt.org> 📞 Tel: 91 589 75 36

SERVICIO DE PREVENCIÓN DE ADICCIONES EN EL ÁMBITO LABORAL

- 📍 Avda. América, 25 28002 Madrid.
- ✉ sindrogas@madrid.ugt.org 📞 Tel: 91 589 75 36

FEDERACIONES REGIONALES DE UGT-MADRID

FeSMC SERVICIOS, MOVILIDAD Y CONSUMO

- 📞 Tel: 91 589 73 94 ✉ saludlaboral.madrid@fesmcugt.org

SERVICIOS PÚBLICOS DE MADRID

- 📞 Tel: 91 589 70 43 ✉ saludlaboral@ugtspmadrid.es

FICA INDUSTRIA, CONSTRUCCIÓN Y AGRO

- 📞 Tel: 91 589 77 33 ✉ saludlaboralmadrid@fica.ugt.org

UNIONES COMARCALES DE UGT-MADRID

NORTE

Avda. Valdelaparra, 108 · 28100
Alcobendas - Tel: 91 662 08 75
uczonanorte@madrid.ugt.org

SUR

Avda. de los Ángeles, 20 · 28903
Getafe - Tel: 91 696 05 11
surslmamujer@madrid.ugt.org

ESTE

C/ Simón García de Pedro, 2 28805
Alcalá de Henares - Tel: 91 888 09 92
uceste@madrid.ugt.org

OESTE

C/ Clara Campoamor, 2 · 28400
Collado Villalba - Tel: 91 850 13 01
ucoeste@madrid.ugt.org

SURESTE

C/ Silos, 27 · 28500
Arganda del Rey - Tel: 91 876 89 65
ucsureste@madrid.ugt.org

SUROESTE

C/ Huesca, 2 · 28941
Fuenlabrada - Tel: 91 690 40 68
suroeste@madrid.ugt.org

INSTITUTO REGIONAL DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (IRSST)

Calle Ventura Rodríguez, 7
28008 Madrid
Teléfono: 900 71 31 23
irsst@madrid.org
www.comunidad.madrid

INSPECCIÓN DE TRABAJO Y SEGURIDAD SOCIAL DE MADRID

Plaza José Moreno Villa, 1 -
Esq. Pl. España, 17
28008, Madrid
Teléfono: 91 363 56 00
itmadrid@mites.gob.es

SECTOR DE ALIMENTACIÓN Y PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES



La Salud y la Seguridad en el Trabajo como Derecho Fundamental

“El Instituto Regional de Seguridad y Salud en el Trabajo colabora en la elaboración de este material en el marco del VI Plan Director de Prevención de Riesgos Laborales de la Comunidad de Madrid 2021-2024 y no se hace responsable de los contenidos del mismo ni de las valoraciones e interpretaciones de sus autores. El material elaborado recoge exclusivamente la opinión de su autor como manifestación de su derecho de libertad de expresión”.

SECTOR DE ALIMENTACIÓN

Para analizar correctamente los riesgos existentes dentro del sector de la alimentación, es necesario diferenciar entre aquellas actividades que se realizan en el sector primario, secundario y terciario.

Esto hace que sea un sector complejo y variado a la hora de implantar un correcto sistema de prevención de riesgos laborales.

Sector primario

Principalmente destinado a la transformación de recursos naturales en productos primarios no elaborados (agricultura, ganadería, pesca...)

Las materias primas son de origen vegetal o animal. Su actividad se desarrolla en explotaciones agrarias, ganaderas y pesqueras principalmente.

Principales Riesgos

- Atrapamientos por o entre objetos o máquinas.
- Sobreesfuerzos.
- Golpes y cortes con objetos o herramientas.
- Caídas a distinto y al mismo nivel.
- Riesgos biológicos.
- Embestidas de animales.
- Contacto con productos químicos.
- Trabajo a la intemperie con exposición a temperaturas elevadas en verano y frío en invierno.
- Riesgo de incendio y/o explosión (principalmente de maquinaria agrícola).
- Exposición a ruido y vibraciones.

Sector secundario

Los bienes que provienen del sector primario son transformados en nuevos productos.

La industria alimentaria tiene numerosas actividades económicas y de producción:

- Industria cárnica.
- Elaboración y conservación de pescado.
- Preparación y conservación de frutas y hortalizas.
- Industrias lácteas.
- Elaboración de bebidas.
- Productos para alimentación de animales.

La actividad productiva de la industria alimentaria se basa principalmente en:

- Tratamiento y clasificación de productos primarios.
- Transformación y manipulación de materias primas en productos semielaborados.
- Preparación.
- Conservación.
- Envasado.
- Embotellado.

Principales Riesgos

- Temperaturas extremas (cámaras frigoríficas, hornos...).
- Exposición a ruidos y vibraciones.
- Manipulación manual de cargas.
- Bipedestación prolongada en cadenas de producción.
- Movimientos repetitivos.
- Sobreesfuerzos.
- Atrapamientos entre objetos y máquinas.
- Cortes con herramientas y objetos (cortadoras, picadoras...).
- Vuelco de carretillas elevadoras.
- Desplome productos almacenados.

Sector terciario

No producen bienes, pero proporciona los productos que fabrica la industria a sus destinatarios finales (comercios y consumidores).

Los comercios principalmente ponen al alcance de las personas los productos alimentarios.

Dentro del sector alimentario la actividad económica del sector terciario se centrará en el transporte y comercio de los productos alimenticios (almacenes, hipermercados, pequeños comercios, mercados ambulantes...).

Principales Riesgos

- Accidentes de tráfico.
- Manipulación manual de cargas.
- Movimientos repetitivos.
- Permanecer mucho tiempo de pie.
- Golpes contra objetos.
- Caídas a distinto y mismo nivel.
- Cortes por herramientas y utensilios (al desprecintar cajas, cortes con cuchillos, por ejemplo).
- Derivados del uso de Pantallas de Visualización de Datos (PVD).
- Caídas de productos almacenados en estanterías.
- Estrés.
- Situaciones de violencia (desde el responsable, compañeros, clientes...)