

ACHS

Taller de Riesgos del Trabajo en Centros de Alimentación

Manual del Participante



C.C.C. Control de Comportamientos Críticos^{MR}

Por un trabajo sano y seguro



DIRECTORIO DE LA ASOCIACION CHILENA DE SEGURIDAD

PRESIDENTE EJECUTIVO : **Eugenio Heiremans D.**

DIRECTORES TITULARES : **José Luis Cordero B.**
Representante de los Trabajadores
Freddy Fritz Ch.
Representante de los Trabajadores
Eugenio Heiremans D.
Representante de las Empresas
Jorge Matetic R.
Representante de las Empresas
José Moreno A.
Representante de las Empresas
Víctor Riveros I.
Representante de los Trabajadores

PARTICIPAN EN EL DIRECTORIO : **Eduardo Undurraga U.**
Gerente General
Alfredo Grasset M.
Fiscal
Eugenio Cantuarias L.
Gerente División Operaciones
Mario Bravo M.
Gerente División Administrativa Financiera

GERENCIA DE PREVENCIÓN : **Martín Fruns Q.**
Gerente de Prevención
Salvador Alonso P.
Subgerente Técnico
Alejandro Figueroa S.
Subgerente de Desarrollo
Sergio Molinos B.
Subgerente de Capacitación y Publicaciones
Horacio Soissa S.
Subgerente de Operaciones

GERENCIA DE PREVENCIÓN

SUBGERENCIA DE CAPACITACION Y PUBLICACIONES

"TALLER DE RIESGOS DEL TRABAJO EN CENTROS
DE ALIMENTACION, Manual del Participante".

Es propiedad de la Asociación Chilena de Seguridad.
Derechos Reservados.
Registro de Propiedad Intelectual N° 135.320
Registro Intemo: HT 1172 · ISBN N° 956-8106-38-3

Av. Vicuña Mackenna 152
Fono: 685 2000 · Fax: 685 2702
Casilla 14.565 · Correo Central
Santiago · Chile

Edición (mes siguiente al mes de la orden de compra)
Pie de Imprenta

C.C.C.
Control de Comportamientos Críticos^{MR}

**TALLER DE DE RIESGOS
DEL TRABAJO EN
CENTROS DE
ALIMENTACION**

MANUAL DEL PARTICIPANTE

ACHS

Por un Trabajo Sano y Seguro

ACHS

TALLER DE DE RIESGOS DEL TRABAJO EN CENTROS DE ALIMENTACION

**ESTE TALLER HA SIDO DISEÑADO
ESPECIALMENTE PARA USTED**

INTRODUCCION

Este taller ha sido diseñado por la Asociación Chilena de Seguridad con el fin de ayudar a los supervisores y trabajadores a reflexionar sobre los problemas de seguridad que se presentan al trabajar en Centros de Alimentación.

Específicamente se pretende que los participantes puedan:

- Reflexionar por qué ocurren los accidentes en Centros de Alimentación.
- Identificar los comportamientos permisivos que permiten la generación de accidentes del trabajo y enfermedades profesionales en Centros de Alimentación.
- Aplicar el concepto de criticidad de los riesgos para identificar aquellos que tienen potencial para generar accidentes graves y fatales en Centros de Alimentación.

- **PARTICIPE ACTIVAMENTE**
- **COMPARTA SUS EXPERIENCIAS**
- **ADQUIERA COMPROMISO**

RECUERDE:

LAS DECISIONES DE SU SEGURIDAD LAS TOMA USTED

TRABAJO DE GRUPO

¿POR QUE OCURREN LOS ACCIDENTES?

AFIRMACION

Calificación del Participante

Comparto Totalmente Comparto Parcialmente No lo Comparto

- | | | | |
|--|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 1. La mayoría de los accidentes son generados por las condiciones del lugar de trabajo. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2. Los accidentes del trabajo ocurren porque los supervisores no atienden las sugerencias de los trabajadores. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3. Los accidentes del trabajo ocurren porque los trabajadores no hacen caso de las instrucciones de sus supervisores. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 4. Los accidentes en el lugar de trabajo ocurren porque los trabajadores toman decisiones equivocadas que crean riesgos. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 5. Los accidentes del trabajo ocurren por la repetición de actos incorrectos. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

CONCLUSIONES DEL TRABAJO DE GRUPO

1. La mayoría de los accidentes en el trabajo en Centros de Alimentación ocurren como consecuencia de comportamientos humanos.
2. Ejecutivos, supervisores y trabajadores no valorizan suficientemente la seguridad, por esta razón se le da atención insuficiente.
3. La seguridad es un valor personal que se adquiere y se aplica a través de decisiones y comportamientos.

TENGA SIEMPRE PRESENTE

USTED DECIDE SI VALORIZA O NO
SU SEGURIDAD,
LA DE SU FAMILIA Y LA DE SUS
COMPAÑEROS DE TRABAJO.

COMPORTAMIENTOS PERMISIVOS

¿QUE SON LOS COMPORTAMIENTOS PERMISIVOS?

LOS COMPORTAMIENTOS PERMISIVOS DE EJECUTIVOS, SUPERVISORES Y TRABAJADORES LOS TENEMOS QUE ENTENDER COMO AQUELLOS QUE SE DEBEN OMITIR Y **PERMITIMOS** QUE SE LLEVEN A CABO Y AQUELLOS QUE DEBEMOS REALIZAR Y QUE **PERMITIMOS** QUE NO SE REALICEN.

¿QUE ES LO QUE ESPECIFICAMENTE PERMITIMOS?

COMPORTAMIENTOS DE EJECUTIVOS, SUPERVISORES Y TRABAJADORES QUE PERMITEN LA GENERACION Y **REPETICION** DE ACTOS INCORRECTOS.

COMPORTAMIENTOS DE EJECUTIVOS, SUPERVISORES Y TRABAJADORES QUE PERMITEN LA GENERACION Y **PERMANENCIA** DE CONDICIONES AMBIENTALES PELIGROSAS.

CONCEPTO DE CRITICIDAD

COMPORTAMIENTOS PERMISIVOS CRITICOS

Se debe entender como comportamientos permisivos críticos aquellos que permiten la **repetición de actos incorrectos** y la **permanencia de condiciones inseguras** que tienen el potencial de generar accidentes graves y fatales.

TAREAS Y EQUIPOS CRITICOS

Son aquellas tareas y equipos en los cuales se pueden generar comportamientos permisivos críticos.

REFLEXION

SE DEBE IDENTIFICAR AQUELLAS TAREAS Y EQUIPOS QUE PUEDEN GENERAR COMPORTAMIENTOS CON CONSECUENCIAS DE ACCIDENTES GRAVES Y FATALES.

TRABAJO INDIVIDUAL

EVALUACION DE RIESGOS EN CENTROS DE ALIMENTACION

Califique los comportamientos permisivos siguientes de acuerdo a la guía de calificación.

Crítico : Riesgos que pueden generar lesiones que tengan como consecuencias incapacidades permanentes parciales, totales, gran invalidez o muerte.

Moderado: Riesgos que pueden generar accidentes con lesiones que se recuperan totalmente con tratamiento médico y reposo.

Leve : Riesgos que pueden generar accidentes con lesiones menores que sólo requieren atención de primeros auxilios.

	RIESGOS	Calificación del Riesgo		
		Crítico	Moderado	Leve
1.	Resbalones y caídas por permitir pisos grasientos y/o mojados.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.	Heridas cortantes al manipular cuchillos sin guantes de cota de malla.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.	Atrapamiento de mano en moledora de carne, al permitir que se empuje carne con la mano.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.	Quemaduras por contacto con utensilios calientes o por proyección de alimentos, partículas o líquidos a temperaturas elevadas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.	Incendio por permitir acumulación de grasa en campanas y ductos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.	Shock eléctrico por contacto con la electricidad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.	Hipotermia por encierro accidental en cámaras frigoríficas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.	Explosiones por escapes de gas licuado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9.	Lumbago mecánico por esforzar la columna y no las piernas para levantar objetos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.	Dermatitis por contacto reiterado con detergentes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

LA PROBABILIDAD EN EL ACCIDENTE

¿CUALES SON LAS CONSECUENCIAS PROBABLES DEL ACCIDENTE?

Las consecuencias probables que puede sufrir un trabajador al repetir un comportamiento incorrecto no son predecibles, ya que pueden ir desde una contusión leve hasta sufrir una lesión incapacitante grave o la muerte.

¿QUE TRABAJADOR PUEDE SUFRIR EL ACCIDENTE?

Responder a esta pregunta es imposible, ya que cualquier trabajador que repita un comportamiento permisivo puede sufrir un accidente con consecuencias graves y fatales.

¿CUANDO OCURRIRA EL ACCIDENTE?

Determinar cuándo ocurrirá un accidente es imposible; puede ser hoy, mañana, en un mes, en un año, en varios años, las probabilidades son infinitas y no se pueden predecir.

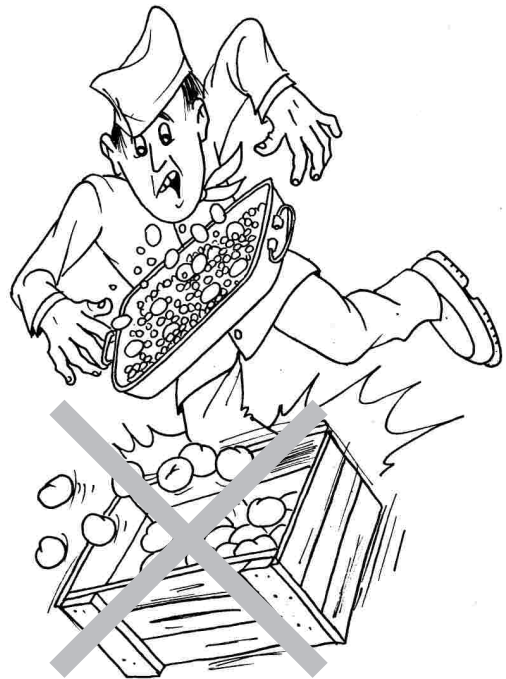
REFLEXION

DEBEMOS TENER SIEMPRE PRESENTE QUE AL PERMITIR QUE SE REPITAN LOS ACTOS INCORRECTOS Y SE MANTENGAN LAS CONDICIONES INSEGURAS, ESTAMOS GENERANDO LA POSIBILIDAD CIERTA DE LA OCURRENCIA DE UN ACCIDENTE, CUYAS CONSECUENCIAS NO PODEMOS PREDECIR, PERO QUE SI PODEMOS EVITAR AL CONTROLAR ESTOS COMPORTAMIENTOS PERMISIVOS.

RIESGOS ESPECIFICOS EN CENTROS DE ALIMENTACION



TRANSITO POR EL CENTRO DE ALIMENTACION



Comportamientos Correctos

- Limpieza inmediata de líquidos, grasas o residuos que caen al suelo.
- Revisión diaria del orden y limpieza.
- Usar calzado antideslizante.
- Usar revestimiento de piso de características antideslizante.
- Instalar rejillas para evacuación de líquidos en el piso.

USO DE CUCHILLOS

Riesgos

- Heridas cortantes.



Comportamientos Correctos

- Usar guante de seguridad (con cota de malla) que evita el contacto directo de la mano con el cuchillo.
- Usar sólo cuchillos bien afilados y con mangos en buen estado.
- Mantener la concentración mientras se está usando el cuchillo.
- Mantener los cuchillos guardados en los porta cuchillos.
- Mantener el piso limpio y seco para evitar resbalones o caídas mientras se usa el cuchillo.

MANIPULACION DE ALIMENTOS CALIENTES

Riesgos

- Quemaduras por contacto con alimentos calientes.
- Quemaduras por proyección de alimentos, partículas o líquidos a temperaturas elevadas.

Comportamientos Correctos

- Mantener la concentración al manipular alimentos calientes.
- Manejar utensilios calientes con guantes de protección para evitar contacto.
- Para controlar salpicadura de líquidos calientes se debe:
 - Evitar temperaturas elevadas del aceite.
 - Evitar freír alimentos con exceso de agua.
 - Introducir cuidadosamente los alimentos en recipientes de cocción y freidoras.



USO DE ARTEFACTOS ELECTRICOS

Riesgos

- Shock eléctrico por contacto directo con cable energizado o por contacto indirecto con masas de los artefactos energizados por falta de puesta a tierra o deterioro de aislamiento.



Comportamientos Correctos

- Verifique que sus equipos eléctricos estén en buen estado.
- Siempre use enchufes y conectores de 3 patas (con conexión a tierra).
- Verifique que los paneles de control y cajas estén cubiertas y protegidas.
- Verifique que los cables de conexión y de extensión estén en buenas condiciones y dimensionados eléctricamente.
- Avise de inmediato sobre cualquier falla en artefactos eléctricos.
- Verifique que todos los circuitos protegidos con interruptores automáticos estén conectados a tierra.

MANEJO MANUAL DE MATERIALES

Riesgos

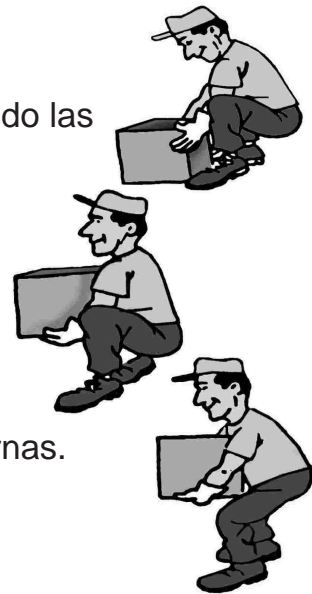
- Lumbago por sobreesfuerzo.



Comportamientos Correctos

- **Aplique el método correcto de levantar:**

1. Doble las rodillas y encuclílese, manteniendo las piernas separadas y la espalda recta.
2. Mantenga la carga firme contra su cuerpo.
3. Levántese usando los músculos de las piernas.



- **Recomendaciones Adicionales:**

1. Considere el tamaño y peso del objeto. Pida ayuda si la necesita.
2. Para mover la carga hacia un lado, mueva todo el cuerpo. Evite torcer la espalda.
3. Baje la carga pronto doblando sus rodillas.
4. Recuerde que bajar la carga es tan difícil como levantarla. Doble las rodillas.
5. Cuide su espalda. Utilice equipos auxiliares siempre que sea posible y así evitará lesiones en su espalda.

USO DE CAMARA FRIGORIFICA

Riesgos

- Caídas y golpes por deslizamiento en el piso del frigorífico.
- Hipotermia por encerramiento accidental.



Comportamientos Correctos

- Limpieza de derrames en el piso por descongelamiento o condensación.
- Uso de zapatos con suela antideslizante.
- Inspección periódica de los sistemas de seguridad (alarmas).
- Contar con sistema de cierre de puertas que permita abrirse desde el interior.

USO DE GAS

Riesgos

- Escape de gas al apagarse la llama o falta de sello de las instalaciones, que puede producir incendio o explosión al entrar en contacto con una fuente de calor.



Comportamientos Correctos

- Programa de revisión periódica de instalaciones de acuerdo con el proveedor.
- Contar con plan de contingencia frente a un escape de gas.
- Instruir al personal en el procedimiento de actuación frente a un escape de gas.

USO DE CAMPANAS DE EXTRACCION DE EXTRACCION

Riesgos

- Incendio por acumulación de grasa en campanas y ductos.
- Caídas de altura por limpieza de ductos y chimeneas.



Comportamientos Correctos

- Diseñar e implementar programa periódico de limpieza de campanas y chimeneas.
- Seguir estrictamente procedimientos de seguridad para limpieza de chimeneas (superficie firme y segura, elementos auxiliares de limpieza, cinturón de seguridad y cuerda de vida).

USO DE DETERGENTES Y AGUA CALIENTE

Riesgos

- Dermatitis por contacto (inflamación de la piel) causada por exposición prolongada a detergentes o agua caliente.



Comportamientos Correctos

- Uso de guantes de protección de manos.
- Consultar de inmediato al médico en caso de aparición de dermatitis.

USO DE MOLEDORA DE CARNE

Riesgos

- Atrapamiento de dedos al empujar la carne con la mano.



Comportamientos Correctos

- Nunca empujar la carne con la mano, sólo debe hacerlo con el empujador del equipo.
- Mantener la concentración mientras dure la operación.

REFLEXION

Debemos tener siempre presente que al **repetir los actos incorrectos** y **permitir que se mantengan las condiciones inseguras**, estamos generando la posibilidad cierta de la ocurrencia de un accidente cuyas consecuencias no podemos predecir, pero que sí podemos evitar al controlar estos comportamientos permisivos.

RECUERDA...

...Tu seguridad depende de tus
decisiones y comportamientos

**Controle sus Comportamientos
Permisivos**

I REGION

ARICA	Juan Noé 1367	251543 - 231239
IQUIQUE	Amunátegui 1517	412236

II REGION

ANTOFAGASTA	Av. Grecia 840	354200 - 354201
CALAMA	Av. Granaderos 2924	340826 - 340311

III REGION

COPIAPO	Infante 861	200500 - 200570
VALLENAR	Merced 1150	613203 - 614155

IV REGION

LA SERENA	Balmaceda 947	335500
OVALLE	Miguel Aguirre Perry 132	624219

V REGION

VALPARAISO	Edwards 150	2206200
VIÑA DEL MAR	7 Norte 568-530	2657700
SAN FELIPE	San Martín 120	511482 - 515693
LA CALERA	Latorre 98	221686 - 224044
SAN ANTONIO	Barros Luco 2399	281757

VI REGION

RANCAGUA	Av. L.Bernardo O'Higgins 0317	231160 - 205500
SAN FERNANDO	Quechereguas 577	714523

VII REGION

TALCA	4 Norte 1610	201400 - 201411
CURICO	Carmen 321	311510 - 312341

VIII REGION

CONCEPCION	Cardenio Avello 36	2402100
CHILLAN	Av. Collin 532	201601
LOS ANGELES	Av. Ricardo Vicuña 252	401700

IX REGION

TEMUCO	Francia 324	295700
ANGOL	Ilabaca 811	711962 - 712238

X REGION

OSORNO	Av. Zenteno 1529	263200 - 263220
LA UNION	Comercio 260	323025 - 321760
CASTRO	Freire 498	639401 - 639410
VALDIVIA	Beauchef 705	291100 - 291125
PUERTO MONTT	Talca 60	430310 - 254350

XI REGION

COYHAIQUE	Av. Ogana 1018	232710
-----------	----------------	--------

XII REGION

PUNTA ARENAS	Av. Bulnes 01448-A	217179 - 217192
--------------	--------------------	-----------------

REGION METROPOLITANA

CASA CENTRAL Vicuña Mackenna 152 6852000

AGENCIA ALAMEDA	Av. Lib. Bdo. O'Higgins 4227	8704200
-----------------	------------------------------	---------

AGENCIA BUIN	Carlos Condell 755	8212711
--------------	--------------------	---------

AGENCIA COLINA	Carretera Gral. San Martín 085	8441836
----------------	--------------------------------	---------

AGENCIA EGAÑA	Av. Américo Vespucio 1476	8704000
---------------	---------------------------	---------

AGENCIA LA FLORIDA	Av. Vicuña Mackenna 6903	3887200
--------------------	--------------------------	---------

AGENCIA LA REINA	Av. Jorge Alessandri 50	2730422
------------------	-------------------------	---------

AGENCIA LAS CONDES	Av. Kennedy 5413 Local 681	8704600
--------------------	----------------------------	---------

AGENCIA MAIPU	Av. Los Pajaritos 2521	3857400
---------------	------------------------	---------

AGENCIA MELIPILLA	Merced 710	8323422
-------------------	------------	---------

AGENCIA PAINE	Av. Pdte. Prieto 128	8243324
---------------	----------------------	---------

AGENCIA PARQUE LAS AMERICAS	Av. Monterrey 2975 Panam. Norte Alt. 3100	3939800
-----------------------------	---	---------

AGENCIA PROVIDENCIA	Jofré 038	3827300
---------------------	-----------	---------

AGENCIA PUENTE ALTO	Teniente Bello 135	3478900
---------------------	--------------------	---------

AGENCIA QUILICURA	Calle 2 N° 9346 Panam. Norte Alt. 9400	6231660
-------------------	--	---------

AGENCIA SAN BERNARDO	Eyzaguirre 61	8594424
----------------------	---------------	---------

AGENCIA SAN MIGUEL	Av. Alcalde Pedro Alarcón 970	5544399
--------------------	-------------------------------	---------

AGENCIA SANTIAGO	Agustinas 1428	5657200
------------------	----------------	---------

AGENCIA TALAGANTE	21 de Mayo 1121	8151570
-------------------	-----------------	---------

AGENCIA VESPUCCIO OESTE	Cordillera 162 Loteo Industrial A. Vespucio Oeste	7390631
-------------------------	---	---------

