



Código: 4.10.2_FZYE_27	Página 1 de 7
Fecha de Emisión: 24/04/2008	Fecha de Revisión: 07/04/2016
	Nº de Revisión: 4
Elaboró:	COORDINADOR DE AREA
Aprobó:	SECRETARIA ADMINISTRATIVA

Manual De Seguridad E Higiene En Taller De Procesado De Productos Cárnicos

DIRECTORIO INSTITUCIONAL

M.C. JESÚS ENRIQUE SEÁÑEZ SÁENZ
Rector

DR. JESÚS VILLALOBOS JIÓN
Secretario General

M.C. JAVIER MARTÍNEZ NEVÁREZ
Director Académico

Ph.D. ALMA DELIA ALARCON ROJO
Director de Investigación y Posgrado

MTRO. JESÚS ENRIQUE PALLARES RONQUILLO
Director de Extensión y Difusión Cultural

M.A.R.H. NORMA CECILIA GONZÁLEZ MARTÍNEZ
Director Administrativo

DR. ROSENDO MARIO MALDONADO ESTRADA
Director de Planeación y Desarrollo Institucional

DIRECTORIO DE LA FACULTAD

M.A. LUIS RAÚL ESCARCÉGA PRECIADO
Director

M.C. ANTONIO HUMBERTO CHÁVEZ SILVA
Secretario de Investigación y Posgrado

M.C. RICARDO ABEL SOTO CRUZ
Secretario Académico

D.P.h. EUGENIO CÉSAR QUINTANA MARTÍNEZ
Secretario de Extensión y Difusión

M.C. JOSÉ ROBERTO ESPINOZA PRIETO
Secretario Administrativo

M.A.P. DIANA GONZÁLEZ LÓPEZ
Secretario de Planeación

UNIVERSIDAD AUTONOMA DE CHIHUAHUA

FACULTAD DE ZOOTEKNIA Y ECOLOGÍA

MANUAL DE SEGURIDAD E HIGIENE EN TALLER DE PROCESADO DE PRODUCTOS CARNICOS

SEGURIDAD EN EL TALLER

Toda persona que labore o desarrolle alguna práctica en el Taller, DEBERÁ QUITARSE anillos, reloj, pulseras, corbatas, collares, etc., SUJETARSE la ropa y el cabello. Todo con el propósito de darle seguridad durante el desarrollo de las diferentes actividades que incluya cualquier práctica. Así mismo, asegurar una mejor calidad e higiene de nuestros productos a procesar.

En caso de DESCONOCER el funcionamiento y operación de una máquina, equipo o herramienta; el usuario, debe consultar al Profesor o Instructor o Asesor con el fin de evitar posibles errores que puedan causar accidentes y/o desperfectos, de los cuales será DIRECTAMENTE RESPONSABLE.

El programas de seguridad e higiene es una de las actividades que se necesita para asegurar la disponibilidad de las habilidades y aptitudes de la fuerza de trabajo.

Higiene y seguridad del trabajo constituye dos actividades íntimamente relacionadas, orientadas a garantizar condiciones personales y materiales de trabajo capaces de mantener nivel de salud de los estudiantes, empleados y maestros.

La UNIVERSIDAD AUTONOMA DE CHIHUAHUA – FACULTAD DE ZOOTEKNIA Y ECOLOGÍA aplica este manual de higiene y salud en el trabajo con objetivos de prevención definidos, condiciones de trabajo optimas, un plan de seguridad del trabajo.

HIGIENE DEL TRABAJO

La institución, a través de la aplicación de normas y procedimientos en higiene, busca la protección de la integridad física y mental del estudiante, trabajador y maestro, preservándolo de los riesgos de salud inherentes a las tareas del cargo y al ambiente físico donde se ejecutan las diferentes actividades para sacrificio y procesamiento de productos de origen animal.

El plan de higiene del trabajo cubre el siguiente contenido:

- 1) Un plan organizado: donde involucra la presentación de servicios médicos

y primeros auxilios, en tiempo total.

2) Servicios médicos adecuados: abarcan dispensarios de emergencia y primeros auxilios, si es necesario. Estas facilidades incluyen:

- Exámenes médicos de admisión.
- Cuidados relativos a lesiones personales.
- Primeros auxilios.
- Eliminación y control de áreas insalubres.
- Supervisión en cuanto a higiene y salud
- Utilización de hospitales de buena categoría.
- Exámenes médicos periódicos de revisión.

3. Prevención de riesgos para la salud:

- Riesgos físicos (ruidos, temperaturas extremas, cuchillería y sierra para cortes, etc.)
- Riesgos biológicos (microorganismos patógenos, agentes biológicos, etc.)

CONDICIONES AMBIENTALES DE TRABAJO

A través de la higiene en el trabajo se busca conservar y mejorar la salud de los estudiantes, trabajadores y maestros, en relación con la labor que realicen, y ésta está influenciada por las condiciones ambientales de trabajo, como:

Las circunstancias físicas que cobijan al usuario al desarrollar una actividad en el taller.

Condiciones de tiempo: Se tiene regularmente una jornada de trabajo de 8 horas por día, en ocasiones horas extras, períodos de descanso y práctica de y con estudiantes dentro de estos tiempos.

Condiciones sociales: Dentro del clima laboral se tienen reuniones informales y pláticas con empleados.

Dentro de las condiciones ambientales se tiene iluminación adecuada, uniforme. En lo concerniente a ruido son menores a 85 decibeles con poca variación.

Las condiciones atmosféricas que inciden en el desempeño del cargo son principalmente la temperatura y la humedad.

SEGURIDAD DEL TRABAJO

Se tienen una serie de medidas técnicas, educacionales, médicas y psicológicas de seguridad del trabajo para prevenir accidentes y tendientes a eliminar las condiciones inseguras del ambiente, y a instruir o convencer a las personas acerca de la necesidad de implantación de prácticas preventivas. Tales como seguridad en sí, condiciones de trabajo y medio ambiente en el entorno de la Facultad.

Para seguridad, al estudiante se le da equipo adecuado y entrenamiento para la adaptación de este al trabajo en el taller.

Para reforzar la seguridad del trabajo se tiene personal preparado en el desarrollo de las diferentes actividades, se llevan a cabo simulaciones de accidentes e incendios, se inspecciona el equipo periódicamente y el dañado se reemplaza, primeros auxilios y elección, adquisición y distribución de vestuario del estudiantado, personal y maestros. Se tiene apoyo de la administración y complementan tres áreas principales de actividad:

1. Prevención de accidentes.
2. Prevención de robos.
3. Prevención de incendios.

En base a lo anterior, la Facultad de Zootecnia y Ecología, elaboró:

REGLAMENTO DE SEGURIDAD E HIGIENE EN EL TALLER DE PROCESADO DE PRODUCTOS CARNICOS

Este reglamento tiene por objeto establecer las especificaciones de seguridad e higiene que deben cumplirse dentro del taller, para garantizar condiciones personales y materiales de trabajo capaces de mantener nivel de salud de los estudiantes, empleados y maestros. Así como también garantizar un producto terminado en el proceso de calidad e higiene.

Toda persona que labore o desarrolle alguna práctica en el taller, deberá quitarse anillos, reloj, pulseras, corbatas, collares, etc., sujetarse la ropa y el cabello. Todo con el propósito de darle seguridad durante el desarrollo de las diferentes actividades que incluya cualquier práctica. Así mismo, asegurar una mejor calidad e higiene de nuestros productos a procesar.

En caso de desconocer el funcionamiento y operación de una máquina, equipo o herramienta; el usuario, debe consultar al profesor o instructor o asesor con el fin de evitar posibles errores que puedan causar accidentes y/o desperfectos, de los cuales será directamente responsable.

Art. 1.- El taller de procesamiento de productos cárnicos será utilizado por maestros, y estudiantes inscritos en las materias relacionadas con el área de especialización en productos cárnicos, trabajos de investigación y validación tecnológica, productores que tomen cursos de capacitación y personal asignado al taller.

Art. 2.- Antes de iniciar una operación en los talleres se debe estar preparado para llevarla a cabo con seguridad, protegerse usted mismo, a quienes lo rodean o al equipo.

Art. 3.- Asegurarse de que sabe manejar el equipo, si no es así, consulte al encargado de prácticas antes de iniciar cualquier operación.

Art. 4.- Es obligatorio llevar el equipo apropiado, tanto para el sacrificio de algún especie animal menor, corte de carne, procesado, etc. (casco protector de cabeza, botas de hule, batas y delantal).

a) Los cascos de protección son obligatorios en la sección de matanza, cuartos fríos, en la sala de procesado (cuando se mueven canales y se descuelguen los rieles).

b) Los delantales de seguridad metálicos o plásticos, son obligatorios en las salas de matanza y cortes.

Art. 5.- Está prohibido comer, beber o fumar dentro del área de trabajo. Así mismo, drogas psicotrópicas.

Art. 6.- Es obligatorio lavarse las manos antes de entrar al área de trabajo, es falta de disciplina grave no hacerlo cuando se salga del área de trabajo por necesidades fisiológicas y se retorne a trabajar de nueva cuenta.

Art. 7.- Es obligatorio conservar el piso limpio y seco para evitar accidentes.

Art. 8.- Es obligatorio lavar y desinfectar el equipo usado para prácticas antes de abandonar el área de trabajo.

Art. 9.- Es obligatorio desconectar el equipo eléctrico antes de desensamblar y limpiar sus partes, así como durante el ensamble de las mismas al iniciar el trabajo.

Art.10.- Recomendaciones de seguridad durante las prácticas de Industrialización de la carne.

a) Conservar las manos y herramientas manuales secas y sin grasa durante la práctica.

b) Tomar con firmeza las herramientas de trabajo.

c) Nunca pase un cuchillo directamente a un compañero (a) de trabajo, colóquelo en una superficie libre y deje que él o ella lo tome.

d) Conserve los cuchillos u otros instrumentos en los dispositivos portadores provistos para el caso.

e) Nunca deje un trozo de carne sobre un cuchillo.

f) Al llevar cuchillos u otras herramientas de corte, cárguelos con la hoja o filo hacia delante y abajo.

g) Al efectuar cualquier operación de corte de carne o canal, nunca la efectúe en dirección a su mano o a su pecho.

h) Lave, desinfecte y seque los cuchillos uno por uno y nunca con la hoja hacia la mano.

i) Use siempre el impulsor para forzar la carne dentro del molino.

j) Use siempre la guarda e impulsor para cortar o rebanar carne en la sierra rebanadora.

k) Al afilar un cuchillo con la chaira, sostenga ésta con el pulgar hacia adelante en el mango y antes de la guarda a la altura y al frente del pecho.

l) Nunca cruce un brazo sobre el otro cuando se trabaja con rebanadoras o sierras eléctricas.

m) Remover los ganchos del riel siempre que no se necesiten para colgar carne.

n) Cuando cargue piezas o trozos de carne, procure que la parte carne esté contra su cuerpo, para evitar rasgaduras de la piel debido a las puntas de huesos.

o) Evite cualquier conversación superflua o interesante que pueda ser motivo de distracción al manejar cuchillos u otras herramientas potencialmente peligrosos.

p) Cuando se muevan canales en los rieles, mire hacia arriba, para asegurarse que los ganchos están bien colocados en los rieles.

SANCIONES:

Art.1.- El hecho de desconocer el reglamento no exime de responsabilidad al estudiante, pudiendo ser sancionado de acuerdo con la gravedad de la falta.

Art. 2.- Reincidencia en la misma falta amerita la expulsión del taller durante 3 prácticas y una nueva reincidencia hace perder al alumno la oportunidad de pasar el curso, ya que se necesita atender y llevar a cabo el 90% de las prácticas para pasar la teoría de los cursos.

Art. 3.- Cuando por negligencia del alumno se queme o se rompa una pieza del equipo, éste será obligado a reponerla o pagar el importe de la misma, incluyendo transporte y mano de obra de reparación del equipo.