

UNIVERSIDAD AUTONOMA DE CHIHUAHUA

FACULTAD DE ZOOTECNIA

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 ZOOTECNIA 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 procesado 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, 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 procesado 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.- Asegurase 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.