

Higiene industrial

Análisis y valoración de los productos utilizados en los procesos de elaboración.

Condiciones de Temperatura y Humedad de los locales. Cumplimiento de R.D. 486/97. Mediciones y elaboración de informes derivados.

Mediciones de niveles de iluminación en los puestos de trabajo. Elaboración de informes y asesoramiento para el cumplimiento de las exigencias legales al respecto.

Mediciones de niveles de ruido en los puestos de trabajo. Elaboración de informes y asesoramiento en la ejecución de mejoras derivadas.

Mediciones de contaminantes químicos propios de la actividad: niveles de polvo de harina, ambiental y fracción respirable e inhalable.

Protección contra el fuego utilizado en la combustión de los hornos de cocción, o en cocinas para la elaboración de comidas preparadas.

Asesoramiento sobre diseño y requisitos de sistemas de ventilación, extracciones de aire, climatización, etc.

Limitación de tiempo de estancia en cámaras frigoríficas y vestuario a utilizar en dicho trabajo.



Ergonomía y Psicosociología

Análisis de la capacidad para desarrollar un trabajo (Capacidad física): Análisis de manipulación manual de cargas, posturas forzadas y movimientos repetitivos en la ejecución de los trabajos propios de la actividad: dependientes, personal de obrador, repartidores, limpieza, etc.

Organización del trabajo: Asesoramiento sobre factores psicosociales derivados de la actividad: Análisis de riesgos derivados del trabajo nocturno y del trabajo a turnos, influencia de dichos riesgos en la actividad, análisis de estrés laboral, etc.

Otras actividades

Formación de los trabajadores, tanto autónomos como asalariados.

Vigilancia e investigación de accidentes de trabajo. Sus causas y sus efectos.

Vigilancia de la Salud mediante concierto con servicios sanitarios ajenos.

Asistencia ante cualquier órgano de la Administración: Inspección de Trabajo y Seguridad Social, INVASSAT, etc.



Servicio
Prevención
Mancomunado
Empresas
Panadería
Pastelería
Valenciana

ADSCRITO A



FEGREPPA
FEDERACIÓN GREMIAL
Y EMPRESARIAL
DE PANADERÍA Y PASTELERÍA
DE LA PROVINCIA DE VALENCIA

C/ LANDERER Nº 1
46003 - VALENCIA
TELÉFONO: 96 391 82 80
SPM@FEGREPPA.COM
WWW.FEGREPPA.ES

Objetivo

Cumplimiento de las exigencias establecidas en la ley 31/95 de prevención de riesgos laborales de las empresas integradas.

A quién va dirigido?

A todas las empresas de panadería y pastelería, tanto de fabricación como de venta, que dispongan de trabajadores en régimen general y que se encuentren en la provincia de Valencia.

Especialidades incluidas

Seguridad en el trabajo

Higiene industrial

Ergonomía y psicología aplicada

Con la colaboración de:



**GENERALITAT
VALENCIANA**

Conselleria d'Economia
Sostenible, Sectors Productius,
Comerç i Treball

Por qué elegir el servicio de protección mancomunado?

RAZONES DE ESPECIALIZACIÓN

El sector de Panadería y Pastelería es un sector muy específico con problemas comunes que conocemos desde dentro y a los que podemos dar respuestas más concretas y eficaces.

RAZONES DE INTEGRACIÓN

Pensamos en un sistema organizativo que busca la implantación de la integración de la prevención a todos los niveles de la empresa.

RESPUESTA INMEDIATA

Pretendemos que haya una presencia muy significativa de los Técnicos de Prevención en las propias empresas. Este Servicio de Prevención Mancomunado no va a establecer un número de horas o visitas concreto a dedicar a cada organización durante el año, sino que va a emplear el tiempo que sea necesario, además de mantener un contacto ágil y directo con la empresa.

COLABORACIÓN

Para la mejora del SPM, contamos con la colaboración de otras áreas y proyectos de los que podemos aprovechar sus conocimientos y recursos

RAZONES ECONÓMICAS

Al abordar la prevención de una manera conjunta optimizamos los recursos, y conjuntamente sale más barato

Seguridad en el trabajo

Evaluación inicial y periódica de los riesgos en el trabajo apreciados en la empresa.

Elaboración y asesoramiento en la Planificación de Actividades Preventivas derivada de la Evaluación de Riesgos de la empresa.

Evaluación de Riesgos de la maquinaria propia de la actividad: Amasadoras, Batidoras, Trenes de laboreo (Divisoras, Cámaras de Reposo, Formadoras), Laminadoras, Hornos (eléctricos, gas, leña), cámaras de fermentación y/o congelación, plataformas montacargas, y cualquier equipo de trabajo derivado de la fabricación de panadería y pastelería. Asesoramiento sobre grados de protección exigibles. Análisis de cumplimiento de R.D. 1215/97.

Análisis de estado y necesidades de instalaciones de la empresa: electricidad, medios de protección contra incendios, depósitos de combustible, gas, aparatos a presión.

Análisis de necesidades de señalización exigida por R.D. 485/97: Emergencia y evacuación, medios de protección contra incendios, riesgos derivados de la actividad, uso de Equipos de Protección Individual.

Diagnóstico de Atmósferas Explosivas (ATEX).

Seguimiento periódico del grado de cumplimiento de las medidas de prevención indicadas y analizar las desviaciones que se hubieran producido.

