

Exportadas un total de 3 entidades.

Fichas informativas sobre los riesgos de los trabajadores de salas de baile, fiesta y discoteca

Título : Fichas informativas sobre los riesgos de los trabajadores de salas de baile, fiesta y discoteca

Autor Principal : LABORSALUS MSP, S.L.

Autor Secundario : FEDERACIÓN ESTATAL DE SERVICIOS, MOVILIDAD Y CONSUMO (SCM UGT)

Descripción : Fichas informativas que recogen la descripción del puesto, los riesgos específicos de cada uno de ellos, y las medidas preventivas y de control a aplicar en el sector de salas de fiesta y discotecas. Las fichas son las siguientes: 1. Riesgos generales. 2. Control de accesos y seguridad. 3. Disc Jockey. 4. Limpieza y mantenimiento. 5. Personal de sala, camarero y similares. Producto final destinado prioritariamente a empresas y trabajadores del sector.

Código Acción : IS-0146/2008

Acción : 2428 - Análisis de riesgos de los trabajadores de Salas de Baile, Fiesta y Discotecas

Materias : 1 - Seguridad en el trabajo

CNAE : 932 - Actividades recreativas y de entretenimiento

CNAE : 93 - Actividades deportivas; recreativas y de entretenimiento

Formato : MONOGRAFÍA

Idioma : CASTELLANO

Palabra Clave : Trabajo nocturno

Palabra Clave : Mantenimiento preventivo

Palabra Clave : Equipo de protección individual

Palabra Clave : Condiciones de trabajo

Palabra Clave : Lugar de trabajo

Palabra Clave : Medidas preventivas

Palabra Clave : Riesgos laborales

Palabra Clave : Sector del ocio

Estado : Producto publicado

Lugares de trabajo: Disposiciones mínimas de seguridad

Título : Lugares de trabajo: Disposiciones mínimas de seguridad

Autor Principal : UNIÓN GENERAL DE TRABAJADORES DE LA RIOJA

Autor Secundario : CONSEJO RIOJANO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Descripción : Resumen del RD 486/1997, de 14 de abril, por el cual se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo. Los contenidos son los siguientes: 1. Introducción. 2. Lugares de trabajo. 3. Espacios de trabajo. 4. Suelos, aberturas, desniveles y barandillas. 5. Tabiques, ventanas y vanos. 6. Vías de circulación. 7. Puertas y portones. 8. Rampas, escaleras fijas y de servicio. 9. Escaleras fijas. 10. Escaleras de mano. 11. Vías de salida y evacuación. 12. Orden, limpieza y mantenimiento. 13. Condiciones ambientales de los lugares de trabajo. 14. Iluminación en los lugares de trabajo. 15. Agua potable. 16. Vestuarios, duchas y lavabos. 17. Materiales de primeros auxilios. Productos finales destinados prioritariamente a empresas y trabajadores de La Rioja.

Código Acción : IT-0187/2006

Acción : 1418 - OFICINA TÉCNICA DE ASISTENCIA A LA PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

Materias : 1 - Seguridad en el trabajo

CNAE : 000 - Multisectorial

Formato : MONOGRAFÍA

Idioma : CASTELLANO

Palabra Clave : Comunidad Autónoma de La Rioja

Palabra Clave : Medidas preventivas

Palabra Clave : Mantenimiento preventivo

Palabra Clave : Riesgos laborales

Palabra Clave : Iluminación

Palabra Clave : Condiciones de trabajo

Palabra Clave : Orden y limpieza

Palabra Clave : Escaleras

Palabra Clave : Lugar de trabajo

Estado : Producto publicado

Prevencción de riesgos generales en la industria de conservas vegetales

Título : Prevencción de riesgos generales en la industria de conservas vegetales

Autor Principal : INSTITUTO DE FORMACIÓN INTEGRAL SLU

Autor Secundario : AGRUPACION ESPAÑOLA DE FABRICANTES DE CONSERVAS VEGETALES-AGRUCON

Descripción : Manual preventivo en el sector de la industria conservera de productos vegetales. Los contenidos son los siguientes: 1. Presentación. 2. Esquema de procesos. 3. Identificación de riesgos laborales por proceso. 4. Prevencción de riesgos laborales en la industria de conservas vegetales. Riesgo, origen y medidas preventivas. 5. Pautas básicas de trabajo seguro. - Pautas generales. - Pautas específicas por riesgo. 6. Bibliografía. Producto final destinado a trabajadores y empresas del sector.

Código Acción : IS-0048/2007

Acción : 1540 - Prevencción de riesgos laborales en el sector de conservas vegetales

Materias : 1 - Seguridad en el trabajo

CNAE : 10 - Industria de la alimentación

CNAE : 103 - Procesado y conservación de frutas y hortalizas

Formato : MONOGRAFÍA

Idioma : CASTELLANO

Palabra Clave : Recomendaciones

Palabra Clave : Señalización de seguridad

Palabra Clave : Mantenimiento preventivo

Palabra Clave : Lugar de trabajo

Palabra Clave : Procedimientos

Palabra Clave : Medidas preventivas

Palabra Clave : Riesgos laborales

Palabra Clave : Condiciones de trabajo

Palabra Clave : Sector conservero

Estado : Producto publicado

