Exportadas un total de 24 entidades.

Código de buenas prácticas en la Industria Alimentaria

Título : Código de buenas prácticas en la Industria Alimentaria

Autor Principal : INSTITUTO DE FORMACIÓN INTEGRAL SLU

Autor Secundario : FEDERACION DE COMISIONES OBRERAS DE INDUSTRIA

Descripción : Código de buenas prácticas en la Industria Alimentaria

Código Acción : IS-0028/2004

Acción : 881 - PROYECTO PILOTO DE IMPLANTACIÓN DE UN CÓDIGO DE BUENAS PRÁCTICAS EN PRL EN EMPRESAS DEL SECTOR ALIMENTARIO

Materias : 1 - Seguridad en el trabajo

CNAE : 107 - Fabricación de productos de panadería y pastas alimenticias

CNAE : 10 - Industria de la alimentación

Formato : MONOGRAFÍA

Idioma : CASTELLANO

Palabra Clave : Buenas prácticas

Palabra Clave : Sector alimentación y bebidas

Palabra Clave : Plan de prevención de riesgos laborales

Palabra Clave : Recomendaciones

Estado : Producto publicado

Condiciones de trabajo en el sector conservero

Título : Condiciones de trabajo en el sector conservero

Autor Principal : UNIÓN GENERAL DE TRABAJADORES MURCIA

Autor Secundario : INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SALUD LABORAL

Descripción : Condiciones de trabajo en el sector conservero

Código Acción : IT-0146/2001

Acción : 250 - Servicio de asistencia técnica en prevención de riesgos laborales

Materias : 1 - Seguridad en el trabajo

CNAE : 103 - Procesado y conservación de frutas y hortalizas

CNAE : 10 - Industria de la alimentación

Formato : MONOGRAFÍA

Idioma : CASTELLANO

Palabra Clave : Sector alimentación y bebidas

Palabra Clave : Medidas preventivas

Palabra Clave : Políticas de seguridad y salud laboral

Palabra Clave : Riesgos laborales

Estado : Producto publicado

Condicións de traballo no sector das conservas: a prevención no sector conserveiro

Título : Condicións de traballo no sector das conservas: a prevención no sector conserveiro

Autor Principal : CONFEDERACIÓN INTERSINDICAL GALEGA

Autor Secundario : CONSELLO GALEGO DE SEGURIDADE E SAÚDE LABORAL

Descripción : Condicións de traballo no sector das conservas: a prevención no sector conserveiro

Código Acción : IT-0142/2003

Acción : 657 - GABIENETE DE ASISTENCIA TÉCNICA PARA LA MEJORA DE LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD DE LOS TRABAJADORES

Materias : 1 - Seguridad en el trabajo

CNAE : 102 - Procesado y conservación de pescados, crustáceos y moluscos

CNAE : 10 - Industria de la alimentación

Formato : MONOGRAFÍA

Idioma : GALLEGO

Palabra Clave : Sector conservero

Palabra Clave : Medidas preventivas

Palabra Clave : Riesgos laborales

Palabra Clave : Sector pesquero y acuícola

Estado : Producto publicado

Elaboración de procedimientos de trabajo seguro en el sector de conservas de pescado

Título : Elaboración de procedimientos de trabajo seguro en el sector de conservas de pescado

Autor Principal : LABORSALUS MSP, S.L.

Autor Secundario : ASOCIACION NACIONAL DE FABRICANTES DE CONSERVAS DE PESCADOS Y MARISCOS

Descripción : Elaboración de procedimientos de trabajo seguro en el sector de conservas de pescado

Código Acción : IS-0024/2001

Acción : 128 - Elaboración de procedimientos de trabajo seguro en el sector de conservas de pescado

Materias : 1 - Seguridad en el trabajo

CNAE : 102 - Procesado y conservación de pescados, crustáceos y moluscos

CNAE : 10 - Industria de la alimentación

Formato : MONOGRAFÍA

Idioma : CASTELLANO

Palabra Clave : Sector pesquero y acuícola

Palabra Clave : Normativa

Palabra Clave : Vigilancia de la salud

Palabra Clave : Puesto de trabajo

Palabra Clave : Sector conservero

Palabra Clave : Evaluación de riesgos

Estado : Producto publicado

Estudio de los niveles de ruido y su evolución en empresas pertenecientes al sector de la conserva de la Región de Murcia, año 2002

Título : Estudio de los niveles de ruido y su evolución en empresas pertenecientes al sector de la conserva de la Región de Murcia, año 2002

Autor Principal : CONFEDERACIÓN REGIONAL DE ORGANIZACIONES EMPRESARIALES DE MURCIA (CROEM)

Autor Secundario : INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SALUD LABORAL

Descripción : Estudio de los niveles de ruido y su evolución en empresas pertenecientes al sector de la conserva de la Región de Murcia, año 2002

Código Acción : IT-0147/2001

Acción : 251 - Asistencia técnica enmateria de prevención de riesgos laborales

Materias : 1 - Seguridad en el trabajo

CNAE : 103 - Procesado y conservación de frutas y hortalizas

CNAE : 10 - Industria de la alimentación

Formato : MONOGRAFÍA

Idioma : CASTELLANO

Palabra Clave : Sector conservero

Palabra Clave : Valores límite de exposición

Palabra Clave : Sonometrías

Palabra Clave : Ruido

Palabra Clave : Comunidad Autónoma de la Región de Murcia

Estado : Producto publicado

Lácteos y derivados: prevención de riesgos laborales

Título : Lácteos y derivados: prevención de riesgos laborales

Autor Principal : UNIÓN GENERAL DE TRABAJADORES CASTILLA Y LEÓN

Autor Secundario : CONSEJO DE SEGURIDAD Y SALUD LABORAL DE CASTILLA Y LEÓN

Descripción : Lácteos y derivados: prevención de riesgos laborales

Código Acción : IT-0185/2001

Acción : 289 - Servicio técnico de asistencia preventiva UGT-Castilla y León. STAP

Materias : 1 - Seguridad en el trabajo

CNAE : 10 - Industria de la alimentación

CNAE : 105 - Fabricación de productos lácteos

Formato : FOLLETO

Idioma : CASTELLANO

Palabra Clave : Sector lácteo

Palabra Clave : Medidas preventivas

Palabra Clave : Riesgo biológico

Estado : Producto publicado

Riesgos de estrés térmico en la empresa conservera

Título : Riesgos de estrés térmico en la empresa conservera

Autor Principal : CONFEDERACIÓN REGIONAL DE ORGANIZACIONES EMPRESARIALES DE MURCIA (CROEM)

Autor Secundario : INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SALUD LABORAL

Descripción : Riesgos de estrés térmico en la empresa conservera

Código Acción : IT-0147/2001

Acción : 251 - Asistencia técnica enmateria de prevención de riesgos laborales

Materias : 1 - Seguridad en el trabajo

CNAE : 103 - Procesado y conservación de frutas y hortalizas

CNAE : 10 - Industria de la alimentación

Formato : MONOGRAFÍA

Idioma : CASTELLANO

Palabra Clave : Estrés térmico

Palabra Clave : Sector conservero

Estado : Producto publicado

Riesgos en confiterías y panaderías

Título : Riesgos en confiterías y panaderías

Autor Principal : CONFEDERACIÓN DE EMPRESARIOS DE LUGO (CEL)

Autor Secundario : CONSELLO GALEGO DE SEGURIDADE E SAÚDE LABORAL

Descripción : Riesgos en confiterías y panaderías

Código Acción : IT-0122/2004

Acción : 975 - PROGRAMA DE INFROMACIÓN Y ASESORAMIENTO EN PRL PARA PYMES (HASTA 49 TRABAJADORES)

Materias : 1 - Seguridad en el trabajo

CNAE : 107 - Fabricación de productos de panadería y pastas alimenticias

CNAE : 10 - Industria de la alimentación

Formato : MONOGRAFÍA

Idioma : CASTELLANO

Palabra Clave : Asma

Palabra Clave : Riesgos laborales

Palabra Clave : Medidas preventivas

Palabra Clave : Puesto de trabajo

Palabra Clave : Sector alimentación y bebidas

Estado : Producto publicado

Riesgos en el sector de panaderías

Título : Riesgos en el sector de panaderías

Autor Principal : CONFEDERACIÓN DE EMPRESARIOS DE LUGO (CEL)

Autor Secundario : CONSELLO GALEGO DE SEGURIDADE E SAÚDE LABORAL

Descripción : Riesgos en el sector de panaderías

Código Acción : IT-0202/2001

Acción : 306 - Programa de información en prevención de riesgos laborales, para PYMES (hasta 49 trabajadores) y a través de la creación de un servicio especializado en la Confederación de Em

Materias : 1 - Seguridad en el trabajo

CNAE : 107 - Fabricación de productos de panadería y pastas alimenticias

CNAE : 10 - Industria de la alimentación

Formato : MONOGRAFÍA

Idioma : CASTELLANO

Palabra Clave : Riesgos laborales

Estado : Producto publicado

Prevención de riesgos laborales en mataderos

Título : Prevención de riesgos laborales en mataderos

Autor Principal : UNIÓN GENERAL DE TRABAJADORES CASTILLA Y LEÓN

Autor Secundario : CONSEJO DE SEGURIDAD Y SALUD LABORAL DE CASTILLA Y LEÓN

Descripción : Prevención de riesgos laborales en mataderos

Código Acción : IT-0185/2001

Acción : 289 - Servicio técnico de asistencia preventiva UGT-Castilla y León. STAP

Materias : 1 - Seguridad en el trabajo

CNAE : 101 - Procesado y conservación de carne y elaboración de productos cárnicos

CNAE : 10 - Industria de la alimentación

Formato : FOLLETO

Idioma : CASTELLANO

Palabra Clave : Medidas preventivas

Palabra Clave : Riesgo biológico

Palabra Clave : Sector cárnico

Estado : Producto publicado

Estudio de los niveles de ruido y su evolución en empresas pertenecientes al sector de la conserva de la Región de Murcia, año 2003

Título : Estudio de los niveles de ruido y su evolución en empresas pertenecientes al sector de la conserva de la Región de Murcia, año 2003

Autor Principal : CONFEDERACIÓN REGIONAL DE ORGANIZACIONES EMPRESARIALES DE MURCIA (CROEM)

Autor Secundario : INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SALUD LABORAL

Descripción : Estudio de los niveles de ruido y su evolución en empresas pertenecientes al sector de la conserva de la Región de Murcia, año 2003

Código Acción : IT-0104/2002

Acción : 443 - ASISTENCIA TÉCNICA EN PRL

Materias : 1 - Seguridad en el trabajo

CNAE : 103 - Procesado y conservación de frutas y hortalizas

CNAE : 10 - Industria de la alimentación

Formato : MONOGRAFÍA

Idioma : CASTELLANO

Palabra Clave : Sector conservero

Palabra Clave : Valores límite de exposición

Palabra Clave : Comunidad Autónoma de la Región de Murcia

Palabra Clave : Sonometrías

Palabra Clave : Ruido

Estado : Producto publicado

Pautas de actuación para los trabajadores, sobre condiciones térmicas y de iluminación en los mataderos de aves

Título : Pautas de actuación para los trabajadores, sobre condiciones térmicas y de iluminación en los mataderos de aves

Autor Principal : PREVALIA CGP, S.L..U.

Autor Secundario : FEDERACION DE COMISIONES OBRERAS DE INDUSTRIA

Descripción : Cartel informativo sobre los pasos a seguir y las medidas preventivas a adoptar frente a los riesgos físicos relacionados con la temperatura y la iluminación en los mataderos avícolas. Producto final destinado prioritariamente a empresas y trabajadores del sector.

Código Acción : IS-0010/2009

Acción : 3250 - ESTUDIO DE CONDICIONES TÉRMICAS Y DE ILUMINACIÓN EN EL SECTOR DE MATADEROS DE AVES Y CONEJOS.

Materias : 1 - Seguridad en el trabajo

CNAE : 10 - Industria de la alimentación

CNAE : 101 - Procesado y conservación de carne y elaboración de productos cárnicos

Formato : CARTEL

Idioma : CASTELLANO

Palabra Clave : Iluminación

Palabra Clave : Calor

Palabra Clave : Medidas preventivas

Palabra Clave : Sector agroalimentario

Palabra Clave : Condiciones medioambientales

Palabra Clave : Lugar de trabajo

Palabra Clave : Riesgo físico

Palabra Clave : Equipo de trabajo

Estado : Producto publicado

Riesgos y medidas preventivas básicas en el sector de la panadería

Título : Riesgos y medidas preventivas básicas en el sector de la panadería

Autor Principal : ASOCIACIÓN INDUSTRIAL DE CANARIAS

Autor Secundario : INSTITUTO CANARIO DE SALUD LABORAL

Descripción : Guía informativa para ayudar a las pequeñas y medianas empresas del sector a diagnosticar los problemas existentes en prevención de riesgos laborales. Las fichas son las siguientes: - Atrapamientos, golpes y cortes. - Atropello por vehículos. - Caídas al mismo nivel. - Caídas en altura. - Caída de objeto. - Contacto eléctrico directo e indirecto. - Contacto con sustancias químicas. - Exposición a sustancias peligrosas. - Quemaduras. - Ruido. - Incendio. - Explosión. - Manejo de cargas y posiciones forzadas. - Ambiente térmico. - Iluminación. - Equipos de protección individual. - Estrés. - Conductas personales. - Relaciones laborales. Producto final destinado prioritariamente a empresas y trabajadores del sector de la panadería en la Comunidad Autónoma de Canarias.

Código Acción : IT-0183/2007

Acción : 1675 - Oficina de prevención de riesgos laborales en Tenerife 2008

Materias : 1 - Seguridad en el trabajo

CNAE : 107 - Fabricación de productos de panadería y pastas alimenticias

CNAE : 10 - Industria de la alimentación

Formato : MONOGRAFÍA

Idioma : CASTELLANO

Palabra Clave : Riesgos laborales

Palabra Clave : Medidas preventivas

Palabra Clave : Riesgo químico

Palabra Clave : Riesgo psicosocial

Palabra Clave : Riesgo mecánico

Palabra Clave : Riesgo físico

Palabra Clave : Riesgo ergonómico

Palabra Clave : Riesgo eléctrico

Palabra Clave : Riesgo biológico

Palabra Clave : Sector agroalimentario

Estado : Producto publicado

Guía de buenas prácticas para la prevención de riesgos laborales en el sector cerecero

Título : Guía de buenas prácticas para la prevención de riesgos laborales en el sector cerecero

Autor Principal : UNIÓN GENERAL DE TRABAJADORES - EXTREMADURA

Autor Secundario : COMISIÓN REGIONAL DE CONDICIONES DE TRABAJO Y SALUD LABORAL DE LA JUNTA DE EXTREMADURA

Descripción : Guía de buenas prácticas en el sector agrícola de la plantación y recogida de la cereza. Los contenidos son los siguientes: 1. La cereza. Árbol y fruto, características y propiedades. 2. Extremadura, productora de cereza. Datos generales, la comarca del valle del jerte y descripción socioeconómica. 3. Proceso de cultivo y tratamiento de la cereza - Actividades integradas en cada fase. - Distribución temporal. - Tratamiento del producto en fábrica. 4. Riesgos asociados y medidas preventivas. Buenas prácticas: - Riesgos y medidas preventivas en el proceso. - Maquinas y equipos. 5. Productos derivados de la cereza. 6. Derechos y obligaciones de los trabajadores. 7. Bibliografía. Producto final destinado prioritariamente a empresas y trabajadores agrícolas de la comunidad autónoma de Extremadura.

Código Acción : IT-0209/2007

Acción : 1701 - Gabinete de prevención de riesgos laborales de Extremadura: información y sensibilización

Materias : 1 - Seguridad en el trabajo

CNAE : 103 - Procesado y conservación de frutas y hortalizas

CNAE : 10 - Industria de la alimentación

Formato : MONOGRAFÍA

Idioma : CASTELLANO

Palabra Clave : Derechos

Palabra Clave : Sector agrícola

Palabra Clave : Trabajador

Palabra Clave : Obligaciones

Palabra Clave : Buenas prácticas

Palabra Clave : Medidas preventivas

Palabra Clave : Riesgos laborales

Palabra Clave : Comunidad Autónoma de Extremadura

Estado : Producto publicado

Guía para la aplicación de la vigilancia de la salud en la industria láctea

Título : Guía para la aplicación de la vigilancia de la salud en la industria láctea

Autor Principal : UNIÓN GENERAL DE TRABAJADORES

Autor Secundario : UNIÓN GENERAL DE TRABAJADORES

Descripción : Guía informativa sobre la gestión de las acciones empresariales destinadas al control de la vigilancia de la salud en el sector lácteo. El contenido de la guía es el siguiente: 1. La disciplina preventiva de la Vigilancia de la Salud: - Organización. - Objetivos. 2. Características de la Vigilancia de la Salud. 3. Actuaciones en materia de Vigilancia de la Salud: - Actuaciones en el área de Medicina del Trabajo. 4. Los exámenes de salud en el Sector Lácteo: - El Reconocimiento médico: Elaboración de la historia clínica-laboral del trabajador. - Protocolos específicos. 5. Anexos. 6. Bibliografía. Producto final destinado prioritariamente a empresas y trabajadores de la industria láctea.

Código Acción : DI-0016/2009

Acción : 3909 - LOS RIESGOS ERGONÓMICOS Y LOS PSICOSOCIALES. LA ENFERMEDAD PROFESIONAL, VERSUS VIGILANCIA DE LA SALUD.

Materias : 1 - Seguridad en el trabajo

CNAE : 105 - Fabricación de productos lácteos

CNAE : 10 - Industria de la alimentación

Formato : MONOGRAFÍA

Idioma : CASTELLANO

Palabra Clave : Riesgos laborales

Palabra Clave : Medicina del trabajo

Palabra Clave : Reconocimiento médico

Palabra Clave : Evaluación de riesgos

Palabra Clave : Protocolos médicos

Palabra Clave : Gestión de la prevención de riesgos laborales

Palabra Clave : Sector lácteo

Palabra Clave : Vigilancia de la salud

Estado : Producto publicado

Pautas de actuación para los trabajadores de cámaras frigoríficas o de congelación en los mataderos de aves

Título : Pautas de actuación para los trabajadores de cámaras frigoríficas o de congelación en los mataderos de aves

Autor Principal : PREVALIA CGP, S.L..U.

Autor Secundario : FEDERACION DE COMISIONES OBRERAS DE INDUSTRIA

Descripción : Cartel informativo sobre los pasos a seguir y las medidas preventivas a adoptar frente a los riesgos físicos relacionados con la temperatura y la iluminación en los mataderos avícolas. Producto final destinado prioritariamente a empresas y trabajadores del sector.

Código Acción : IS-0010/2009

Acción : 3250 - ESTUDIO DE CONDICIONES TÉRMICAS Y DE ILUMINACIÓN EN EL SECTOR DE MATADEROS DE AVES Y CONEJOS.

Materias : 1 - Seguridad en el trabajo

CNAE : 10 - Industria de la alimentación

CNAE : 101 - Procesado y conservación de carne y elaboración de productos cárnicos

Formato : CARTEL

Idioma : CASTELLANO

Palabra Clave : Lugar de trabajo

Palabra Clave : Medidas preventivas

Palabra Clave : Condiciones medioambientales

Palabra Clave : Frío

Palabra Clave : Sector agroalimentario

Palabra Clave : Riesgo físico

Palabra Clave : Equipo de trabajo

Palabra Clave : Ropa de trabajo

Estado : Producto publicado

Obrador de panadería. ¿Qué riesgos podemos encontrar en nuestro trabajo?

Título : Obrador de panadería. ¿Qué riesgos podemos encontrar en nuestro trabajo?

Autor Principal : CONFEDERACIÓN DE EMPRESARIOS DE CEUTA

Autor Secundario : CONSEJERÍA DE HACIENDA Y RECURSOS HUMANOS DE LA CIUDAD AUTÓNOMA DE CEUTA

Descripción : Obrador de panadería. ¿Qué riesgos podemos encontrar en nuestro trabajo?

Código Acción : IT-0142/2005

Acción : 1161 - AGENCIA PARA LA PROMOCIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Materias : 1 - Seguridad en el trabajo

CNAE : 107 - Fabricación de productos de panadería y pastas alimenticias

CNAE : 10 - Industria de la alimentación

Formato : FOLLETO

Idioma : CASTELLANO

Palabra Clave : Medidas preventivas

Palabra Clave : Riesgos laborales

Palabra Clave : Ciudad Autónoma de Ceuta

Estado : Producto publicado

Adaptación de una fábrica de harinas a la normativa ATEX

Título : Adaptación de una fábrica de harinas a la normativa ATEX

Autor Principal : ASOCIACIÓN INDUSTRIAL DE CANARIAS

Autor Secundario : INSTITUTO CANARIO DE SALUD LABORAL

Descripción : Adaptación de una fábrica de harinas a la normativa ATEX

Código Acción : IT-0121/2005

Acción : 1140 - OFICINA PARA ASESORAMIENTO EN PRL 2006

Materias : 1 - Seguridad en el trabajo

CNAE : 106 - Fabricación de productos de molinería, almidones y productos amiláceos

CNAE : 10 - Industria de la alimentación

Formato : MONOGRAFÍA

Idioma : CASTELLANO

Palabra Clave : Medidas preventivas

Palabra Clave : Acciones correctoras

Palabra Clave : Atmósferas explosivas

Palabra Clave : Sector harinero

Estado : Producto publicado

Diagnóstico de condiciones de trabajo y preventivas. Propuestas de mejora

Título : Diagnóstico de condiciones de trabajo y preventivas. Propuestas de mejora

Autor Principal : INSTITUTO SINDICAL DE TRABAJO, AMBIENTE Y SALUD (ISTAS-CCOO)

Autor Secundario : FEDERACION DE COMISIONES OBRERAS DE INDUSTRIA

Descripción : Análisis y diagnóstico de las condiciones de trabajo a través de la aplicación de técnicas cualitativas y cuantitativas de investigación de los centros de trabajo de Azucarera Ebro. Producto final destinado a trabajadores y empresas del sector.

Código Acción : IS-0017/2006

Acción : 1248 - LA SALUD LABORAL EN EL SECTOR AZUCARERO: DIAGNÓSTICO DE CONDICIONES DE TRABAJO Y PREVENTIVAS. PROPUESTAS DE MEJORA

Materias : 1 - Seguridad en el trabajo

CNAE : 108 - Fabricación de otros productos alimenticios

CNAE : 10 - Industria de la alimentación

Formato : MONOGRAFÍA

Idioma : CASTELLANO

Palabra Clave : Técnicas cualitativas

Palabra Clave : Gestión de la prevención de riesgos laborales

Palabra Clave : Metodología preventiva

Palabra Clave : Técnicas cuantitativas

Palabra Clave : Riesgos laborales

Palabra Clave : Condiciones de trabajo

Palabra Clave : Medidas preventivas

Palabra Clave : Sector agroalimentario

Estado : Producto publicado

Prevención de riesgos generales en la industria de conservas vegetales

Título : Prevención 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. Prevención 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 - Prevención 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

Gestión preventiva de maquinaria en el sector cárnico

Título : Gestión preventiva de maquinaria en el sector cárnico

Autor Principal : PREVALIA CGP, S.L..U.

Autor Secundario : FUNDACIÓN ALIMENTIA

Descripción : Guía de acción preventiva frente a los riesgos laborales derivados del uso de maquinaria en el sector cárnico. Se ofrecen una serie de medidas y recomendaciones específicas dirigidas a los trabajadores del sector. Los contenidos son los siguientes: 1. Introducción. 2. Marco legal. 3. Riesgos más frecuentes derivados de la maquinaria específica del sector cárnico: - Cortes y atrapamientos con elementos móviles de los equipos de trabajo. - Contactos eléctricos. - Ruido. - Sobreesfuerzos por posturas forzadas y movimientos repetitivos. - Proyección de partículas. 4. Recomendaciones para la gestión de la seguridad en el uso de maquinaria: - Instalación y entorno. - Mantenimiento y limpieza. - Protecciones colectivas. - Protecciones individuales. Criterios de selección. - Operación (manejo de equipos). 5. Bibliografía. Producto final destinado prioritariamente a empresas y trabajadores del sector.

Código Acción : IS-0083/2007

Acción : 1575 - Actuaciones para la mejora de las condiciones de seguridad relativas al uso de maquinaria en la industria cárnica

Materias : 1 - Seguridad en el trabajo

CNAE : 101 - Procesado y conservación de carne y elaboración de productos cárnicos

CNAE : 10 - Industria de la alimentación

Formato : MONOGRAFÍA

Idioma : CASTELLANO

Palabra Clave : Equipo de protección colectiva

Palabra Clave : Normativa

Palabra Clave : Seguridad

Palabra Clave : Equipo de protección individual

Palabra Clave : Medidas preventivas

Palabra Clave : Riesgos laborales

Palabra Clave : Sector cárnico

Estado : Producto publicado

Manual de buenas prácticas: aplicación a la industria cárnica

Título : Manual de buenas prácticas: aplicación a la industria cárnica

Autor Principal : ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS DEL SUROESTE

Autor Secundario : COMISIÓN PARA LA DECISIÓN DEL DESTINO DE LOS FONDOS QUE SE ATRIBUYAN AL AMPARO DE LA DA 5ª DE LA LEY 31/1995

Descripción : Guía de buenas prácticas preventivas destinada a trabajadores y empresarios del sector de la industria cárnica en empresas ubicadas en el suroeste de Madrid. Los contenidos son los siguientes: Bloque 1. Prevención de riesgos laborales en la empresa: - Elementos del sistema preventivo. - Implantación de la prevención. - Sistemas de prevención. - Consulta y participación de los trabajadores. - Información y formación de los trabajadores. - Vigilancia de la salud. - Investigación de accidentes. - Elementos a estudiar. - Emergencias. Bloque 2. Prevención de riesgos en la industria cárnica: - Introducción a la industria cárnica. - Listado no exhaustivo de riesgos. - Riesgos en la industria cárnica. Bloque 3. Referencias legales y bibliográficas.

Código Acción : IT-0212/2006

Acción : 1443 - ASESORAMIENTO TÉCNICO EN PRL EN LA ZONA SUROESTE DE LA CAM

Materias : 1 - Seguridad en el trabajo

CNAE : 101 - Procesado y conservación de carne y elaboración de productos cárnicos

CNAE : 10 - Industria de la alimentación

Formato : MONOGRAFÍA

Idioma : CASTELLANO

Palabra Clave : Buenas prácticas

Palabra Clave : Gestión de la prevención de riesgos laborales

Palabra Clave : Condiciones de trabajo

Palabra Clave : Comunidad Autónoma de Madrid

Palabra Clave : Sector cárnico

Palabra Clave : Riesgos laborales

Estado : Producto publicado

Prevención de riesgos laborales en la industria cárnica

Título : Prevención de riesgos laborales en la industria cárnica

Autor Principal : ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS DEL SUROESTE

Autor Secundario : COMISIÓN PARA LA DECISIÓN DEL DESTINO DE LOS FONDOS QUE SE ATRIBUYAN AL AMPARO DE LA DA 5ª DE LA LEY 31/1995

Descripción : Folleto divulgativo con instrucciones preventivas destinado a los trabajadores de la industria cárnica en las empresas ubicadas en la zona suroeste de madrid. Los contenidos son los siguientes: - El trabajo en la industria cárnica. - Prevención de cortes. - Prevención de caídas. - Prevención de movimientos repetitivos. - Prevención de riesgo lumbar por manejo inadecuado de cargas. - Prevención de riesgo biológico. - Prevención de riesgos por frio y humedad. - Prevención de riesgos por sustancias químicas. - Prevención del riesgo eléctrico.

Código Acción : IT-0212/2006

Acción : 1443 - ASESORAMIENTO TÉCNICO EN PRL EN LA ZONA SUROESTE DE LA CAM

Materias : 1 - Seguridad en el trabajo

CNAE : 10 - Industria de la alimentación

CNAE : 101 - Procesado y conservación de carne y elaboración de productos cárnicos

Formato : FOLLETO

Idioma : CASTELLANO

Palabra Clave : Comunidad Autónoma de Madrid

Palabra Clave : Condiciones de trabajo

Palabra Clave : Sector cárnico

Palabra Clave : Riesgos laborales

Estado : Producto publicado

Manual de prevención de riesgos laborales en el sector de fabricación de piensos compuestos para animales

Título : Manual de prevención de riesgos laborales en el sector de fabricación de piensos compuestos para animales

Autor Principal : SGS TECNOS, S.A.

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

Descripción : Guía informativa sobre la forma de elaborar y gestionar la documentación que deberán disponer en sus instalaciones las empresas de fabricación de piensos compuestos para animales. Los contenidos son los siguientes: 1. Introducción. 2. Gestión documental. 3. Administración. 4. Losgística. 5. Producción y mantenimiento. 6. Riesgos generales de fábrica. 7. Enfermedades profesionales. 8. Glosarios de términos. 9. Bibliografía. Producto final destinado prioritariamente a empresas y trabajadores del sector en Cantabria.

Código Acción : IT-0183/2006

Acción : 1414 - PROYECTO PARA LA INFORMACION Y PROMOCION DE LA PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN LAS EMPRESAS DE FABRICACION DE PIENSOS.

Materias : 1 - Seguridad en el trabajo

CNAE : 109 - Fabricación de productos para la alimentación animal

CNAE : 10 - Industria de la alimentación

Formato : MONOGRAFÍA

Idioma : CASTELLANO

Palabra Clave : Condiciones de trabajo

Palabra Clave : Sector agrícola

Palabra Clave : Equipo de protección individual

Palabra Clave : Medidas preventivas

Palabra Clave : Organización del trabajo

Palabra Clave : Gestión de la prevención de riesgos laborales

Palabra Clave : Lugar de trabajo

Palabra Clave : Riesgos laborales

Palabra Clave : Comunidad Autónoma de Cantabria

Palabra Clave : Documentación

Palabra Clave : Plan de prevención de riesgos laborales

Palabra Clave : Vigilancia de la salud

Estado : Producto publicado