

Información sobre tareas de limpieza de instalaciones en el sector de fabricación de piensos, para trabajadores concurrentes

El objetivo de esta ficha es informar a los trabajadores pertenecientes a empresas que desempeñen tareas de limpieza de instalaciones o de maquinaria (silos, tolvas, mezcladora, etc) en el sector de fabricación piensos, sobre las pautas de trabajo seguro para evitar riesgos laborales.

Pautas de trabajo a adoptar en este centro de trabajo:

- Cumplir con la señalización existente en el centro de trabajo de la empresa titular.
- Utilizar los equipos de protección individual (EPIS) necesarios y adecuados para el manejo de productos de limpieza y desinfección.
- Seguir las recomendaciones de los encargados del centro de trabajo de la empresa titular.
- No acceder a zonas con acceso restringido, ni utilizar máquinas o equipos de trabajo salvo que se disponga de autorización por parte de la empresa titular.
- En caso de detectar cualquier anomalía o desperfecto en el centro, en los equipos, etc. que pueda dar lugar a una posible situación de peligro o emergencia, se debe avisar al responsable de la empresa titular.
- Prohibido comer, beber fuera de las zonas habilitadas para ello.
- Prohibido fumar en TODO el centro de trabajo.
- Evitar las prisas.
- Evitar trasvasar las sustancias y productos de limpieza a envases que no sean los originales.
- Señalizar las áreas donde se están realizando las operaciones de limpieza.
- Evitar dejar los equipos de limpieza (cepillos, fregonas, aspiradores atex, etc.) en zonas de paso, vías de evacuación o salidas de emergencia.
- Cumplir el programa de limpieza y desinfección establecido por la empresa titular.

Antes de utilizar el producto por primera vez, consultar las fichas de datos de seguridad entregada por el proveedor del producto y la etiqueta del envase. Con ello, se conocerán los riesgos específicos, así como sus medidas preventivas.

Información sobre tareas de limpieza de instalaciones en el sector de fabricación de piensos, para trabajadores concurrentes

Los riesgos existentes en las tareas de limpieza en el sector de la fabricación de piensos son:

- Caídas a distinto nivel, debido a la utilización de escaleras manuales para limpiar partes altas, o por la limpieza de silos, etc.
- Caídas al mismo nivel, debido a la existencia de materiales u obstáculos situados de forma permanente o esporádica en el suelo concretamente en zonas de paso o por la presencia de suelos irregulares o en mal estado.
- Golpes, cortes o atrapamientos, debido a la limpieza de las tolvas, los silos, la mezcladora, etc. con las partes móviles, punzantes o cortantes.
- Caída de objetos, debido a la manipulación de productos de limpieza (garras, bidones, etc).
- Sobreesfuerzos, debido a la adopción de posturas forzadas al realizar las tareas de limpieza.
- Atropellos, golpes y choques con o contra vehículos, debido al trasiego de vehículos, camiones, carretillas elevadoras, y/o transpaletas, etc.
- Exposición a polvo, debido a la presencia del mismo en las instalaciones generado con la molienda de la materia prima.
- Explosión, debido a la formación de atmósferas explosivas (ATEX).
- Ruido, debido al propio funcionamiento de las máquinas (molinos, mezcladora, envasadora, granuladora, etc.).
- Contactos con productos químicos, debido a la utilización de sustancias y productos químicos destinados a la limpieza y desinfección de superficies y de los equipos de trabajo.



Bibliografía:

- Real Decreto 171/2004, de 30 de enero, por el que se desarrolla el artículo 24 de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, en materia de coordinación de actividades empresariales. BOE núm. 27, de 31 de enero de 2004, páginas 4160 a 4165.
- Evaluación de las condiciones de trabajo en pequeñas y medianas empresas. Metodología práctica. INSHT. 2000.