FICHA INFORMATIVA

SOBRE EL SECTOR DE INDUSTRIA DE LA ALIMENTACIÓN

(CNAE 2009: 10)

CONFEDERACIÓN DE EMPRESARIOS DE NAVARRA

Con la financiación de:

Nafarroako Gobernua
Gobierno de Navarra

CONFEDERACIÓN DE EMPRESARIOS DE NAVARRA

ÍNDICE

1. **Introducción del sector……Página 2**
2. **Normativa específica de aplicación en PRL……..Página 17**
3. **Índices de siniestralidad y accidentabilidad……Página 19**
4. **Principales riesgos……..Página 19**
5. **Principales medidas preventivas……Página 20**
6. **Buenas prácticas……Página 29**
7. **Bibliografía……Página 29**

1. Introducción del sector:

Esta división comprende la transformación de los productos de la agricultura, la silvicultura y la pesca en alimentos para las personas y animales, así como la producción de diversos productos intermedios que no constituyen exactamente productos alimenticios. La actividad con frecuencia genera productos asociados de mayor o menor valor (como pieles procedentes de mataderos, o tortas de aceite, de la producción de aceite).

La presente división se organiza por actividades relacionadas con distintos tipos de productos: carne, pescado, frutas y hortalizas, grasas y aceites, productos lácteos, productos de molinería, otros productos alimenticios y productos para la alimentación animal. La producción puede realizarse por cuenta propia o por cuenta de terceros, como la matanza por encargo. Esta división no comprende la preparación de comidas aptas para su consumo inmediato, como la que se realiza en restaurantes. Determinadas actividades se consideran pertenecientes a la industria manufacturera (por ejemplo, las efectuadas en panaderías, pastelerías y establecimientos de productos cárnicos etc., que venden su propia producción), aunque se realice venta al por menor de los productos en el establecimiento de los productores.

Sin embargo, cuando la elaboración es mínima y no da como resultado una verdadera transformación, la unidad se clasifica como comercio al por mayor o comercio al por menor en la sección G. La preparación de alimentos para el consumo inmediato en el establecimiento, se clasifica en la división 56 (Servicios de comidas y bebidas).

La producción de productos para la alimentación de animales a partir de residuos o subproductos de los mataderos se clasifica en 10.9, mientras que la transformación de residuos de productos alimenticios y bebidas en materia prima secundaria se clasifica en 38.3, y la eliminación de residuos de productos alimenticios y bebidas, en 38.21.

- **10.1 Procesado y conservación de carne y elaboración de productos cárnicos:**
  - **10.11 Procesado y conservación de carne.** Esta clase comprende:

    - la explotación de mataderos dedicados al sacrificio de ganado, la preparación o el empaquetado de carne: de vaca, cerdo, cordero, conejo, camello, etc.

    - la producción de carne fresca, refrigerada o congelada, en canal.

    - la producción de carne fresca, refrigerada o congelada, en piezas.

    - el sacrificio y el tratamiento de ballenas en tierra o en embarcaciones especializadas.

- la producción de pieles procedentes de mataderos.

- la obtención de manteca de cerdo y otras grasas comestibles de origen animal.

- el tratamiento de despojos de animales.

- la producción de lana apelambrada.

- el secado de orejas de cerdo (Febrero 2017) 29 / 278.

- la producción de grasa comestible, a partir de los residuos de matadero Febrero 2017).

Esta clase no comprende:

- la extracción de grasas comestibles de aves (véase 10.12).

- el empaquetado de carne por cuenta de terceros (véase 82.92).

- **10.12 Procesado y conservación de volatería.** Esta clase comprende:

- la explotación de mataderos dedicados al sacrificio, la preparación o el empaquetado de aves.

- la producción de carne fresca, refrigerada o congelada, en porciones individuales.

- la extracción de grasas comestibles de aves.

- la producción de plumas y plumón.

Esta clase no comprende:

- el empaquetado de carne por cuenta de terceros (véase 82.92)

- **10.13 Elaboración de productos cárnicos y de volatería.** Esta clase comprende:

- la producción de carne seca, salada o ahumada.

- la fabricación de productos cárnicos: embutidos, salami, morcillas, salchichas, patés, chicharrones y jamones cocidos.

Esta clase no comprende:

- la producción de platos precocinados congelados a base de carne (véase 10.85).

- la fabricación de sopas con carne (véase 10.89).

- la fabricación de extractos y jugos de carne (véase 10.89).

- el comercio al por mayor de carne (véase 46.32).

- el empaquetado de carne por cuenta de terceros (véase 82.92).

- **10.2 Procesado y conservación de pescados, crustáceos y moluscos:**
  - **10.21 Procesado de pescados, crustáceos y moluscos.** Esta clase comprende:

    - la elaboración de productos congelados, ultra congelados o refrigerados de pescado, crustáceos, moluscos, algas marinas y otros recursos marinos.

    - las actividades en barcos factoría dedicados exclusivamente a la elaboración y conservación de pescado.

    - la descongelación de pescado, eliminación de cabezas, destripado y corte en piezas, y posterior congelado (Febrero 2017) 30 / 278.

  Esta clase no comprende:

    - el procesado y la conservación de pescado en embarcaciones dedicadas a la pesca (véase 03.11).

    - el procesado de ballenas en tierra o en embarcaciones especializadas (véase 10.11).

    - la producción de aceites y grasas a partir de productos marinos (véase 10.44).

    - la producción de platos precocinados congelados a base de pescado (véase 10.85).

    - la elaboración de sopas de pescado (véase 10.89).

    - la fabricación de extractos y jugos de pescado, crustáceos y moluscos (véase 10.89).

  - **10.22 Fabricación de conservas de pescado**. Esta clase comprende:

- la conservación de pescados, crustáceos, moluscos, algas marinas y otros recursos marinos: secado, salazón, conservación en salmuera, enlatados, ahumado, etc.

- la producción de productos derivados de pescado, crustáceos, moluscos, algas marinas y otros recursos marinos: filetes de pescado, huevas, caviar, sucedáneos de caviar, etc.

- la fabricación de productos a base de pescado para el consumo humano o la alimentación animal.

- la producción de comidas y productos solubles a partir de pescado y otros animales acuáticos no aptos para el consumo humano.

- la elaboración de harinas de pescado.

Esta clase no comprende:

- el procesado y la conservación de pescado en embarcaciones dedicadas a la pesca (véase 03.11).

- el procesado de ballenas en tierra o en embarcaciones especializadas (véase 10.11).

- la producción de aceites y grasas a partir de productos marinos (véase 10.44).

- la producción de platos precocinados congelados a base de pescado (véase 10.85).

- la elaboración de sopas de pescado (véase 10.89).

- la fabricación de extractos y jugos de pescado, crustáceos y moluscos (véase 10.89).

- **<u>10.3 Procesado y conservación de frutas y hortalizas:</u>**
  - **10.31 Procesado y conservación de patatas**. Esta clase comprende:

    - la preparación y conservación de patatas:

      - La fabricación de patatas congeladas precocinadas.

      - La fabricación de puré de patatas deshidratadas.

      - La fabricación de aperitivos a base de patata.

- La elaboración de harinas y sémola de patatas.

- el pelado industrial de patatas 31 / 278.

- el pelado y cortado de patatas (Febrero 2017).

- **10.32 Elaboración de zumos de frutas y hortalizas**. Esta clase comprende:

  - la fabricación de jugos de frutas y hortalizas.

  - la producción de concentrados de frutas y hortalizas frescas.

- **10.39 Otro procesado y conservación de frutas y hortalizas.** Esta clase comprende:

  - la fabricación de productos alimenticios a base fundamentalmente de frutas o verduras, excepto platos preparados congelados o enlatados.

  - la conservación de frutas, frutos secos, legumbres y hortalizas: congelación, secado, conservación en aceite o en vinagre, enlatado, etc.

  - la fabricación de productos alimenticios a base de frutas, legumbres y hortalizas.

  - la fabricación de confituras, mermeladas y jaleas.

  - el tostado de frutos secos.

  - la fabricación de productos alimenticios y pastas a base de frutos secos.

  - la fabricación de productos alimenticios preparados perecederos a base de frutas, legumbres y hortalizas, como:

    - Ensaladas empaquetadas.

    - Hortalizas peladas o troceadas.

    - Tofu (requesón de soja).

  - el descascarillado y pelado de nueces (Febrero 2017).

Esta clase no comprende:

- la fabricación de zumos de frutas y hortalizas (véase 10.32).

- la fabricación de harinas y sémolas de legumbres secas (véase 10.61).

- la conservación de frutas y frutos secos en azúcar (véase 10.82).

- la elaboración de platos precocinados a base de legumbres y hortalizas (véase 10.85).

- la fabricación de concentrados artificiales (véase 10.89.)

- **10.4 Fabricación de aceites y grasas vegetales y animales.** Este grupo comprende la producción de aceites y grasas refinados y sin refinar de origen vegetal o animal, excepto la obtención o el refinado de manteca de cerdo y otras grasas animales comestibles (véase 10.11).
  - **10.42 Fabricación de margarina y grasas comestibles similares**. Esta clase comprende:

    - la fabricación de margarina.

    - la elaboración de otros sucedáneos de la mantequilla.

    - la obtención de grasas compuestas para cocinar 32 / 278

  - **10.43 Fabricación de aceite de oliva.** Esta clase comprende:

    - la fabricación de aceite de oliva sin refinar.

    - la fabricación de aceite de oliva refinado.

  - **10.44 Fabricación de otros aceites y grasas.** Esta clase comprende:

    - la fabricación de aceites vegetales (excepto de oliva) sin refinar: aceite de soja, palma, girasol, semillas de algodón, colza, nabina, mostaza, linaza, etc.

    - la fabricación de harinas o sémolas no desgrasadas a partir de semillas, frutos secos o pepitas oleaginosas.

    - la fabricación de aceites vegetales (excepto de oliva) refinados: aceite de soja, etc.

    - el procesado de aceites vegetales (excepto de oliva): soplado, cocido, deshidratación, hidrogenación, etc.

    - la fabricación de aceites y grasas animales no comestibles.

- la obtención de aceites de pescado y de mamíferos marinos.

- la producción de borras de algodón, tortas de aceite y demás residuos de la obtención de aceite.

Esta clase no comprende:

- la obtención y refinado de manteca de cerdo y otras grasas animales comestibles (véase 10.11).

- la fabricación de margarina (véase 10.42).

- el triturado de maíz húmedo (véase 10.62).

- la elaboración de aceite de maíz (véase 10.62).

- la fabricación de aceites esenciales (véase 20.53).

- el tratamiento de aceites y grasas mediante procesos químicos (véase 20.59)

- **10.5 Fabricación de productos lácteos:**
  - **10.52 Elaboración de helados**. Esta clase comprende:

    - la fabricación de helados y productos similares como sorbetes.

    Esta clase no comprende:

    - las actividades de las heladerías (véase 56.10).

  - **10.53 Fabricación de quesos**. Esta clase comprende:

    - la producción de queso y cuajada.

    Esta clase no comprende:

    - la producción de sucedáneos no lácteos del queso (véase 10.89) 33 / 278.

  - **10.54 Preparación de leche y otros productos lácteos.** Esta clase comprende:

    - la producción de leche líquida fresca, pasteurizada, esterilizada, homogeneizada o tratada a altas temperaturas.

    - la producción de bebidas a base de leche (batidos...).

- la producción de nata a partir de leche líquida fresca, pasteurizada, esterilizada, homogeneizada.

- la elaboración de leche en polvo o concentrada, azucarada o sin azucarar - la producción de leche o nata en forma sólida.

- la producción de mantequilla.

- la producción de yogur.

- la producción de suero de leche.

- la producción de caseína y lactosa.

Esta clase no comprende:

- la producción de leche cruda de vaca (véase 01.41).

- la producción de leche cruda de oveja, cabra, yegua, burra, camella, etc. (véase 01.43, 01.44, 01.45).

- la producción de sucedáneos no lácteos de la leche y el queso (véase 10.89).

- **10.6 Fabricación de productos de molinería, almidones y productos amiláceos**. Este grupo comprende la molienda de harina o sémola a partir de cereales o productos de origen vegetal; la molienda, limpieza y pulido del arroz; y la fabricación de mezclas de harinas o masas de estos productos. Se incluye asimismo el triturado húmedo de maíz y hortalizas, y la fabricación de almidones y productos amiláceos.
    - **10.61 Fabricación de productos de molinería**. Esta clase comprende:

- la molienda de cereales: producción de harinas, grañones, sémolas o aglomerados (pellets) de trigo, centeno, avena, maíz y otros granos de cereales.

- la molienda de arroz: producción de arroz descascarillado, blanqueado, pulido, glaseado, escaldado o convertido.

- la elaboración de harina de arroz.

- la molienda de productos de origen vegetal: producción de harinas o sémolas de leguminosa de grano seco, de raíces o tubérculos (excepto patatas), o de frutos secos comestibles.

- la fabricación de productos para el desayuno a base de cereales.

- la fabricación de mezclas de harinas y masas preparadas para pan, pasteles, galletas o tortitas.

Esta clase no comprende:

- la fabricación de harina o sémola de patata (véase 10.31) - el triturado de maíz húmedo (véase 10.62).

- **10.62 Fabricación de almidones y productos amiláceos**. Esta clase comprende:

- la elaboración de almidones y féculas de arroz, patata, maíz, etc. - el triturado de maíz húmedo 34 / 278.

- la elaboración de glucosa, jarabe de glucosa, maltosa, inulina, etc.

- la elaboración de gluten.

- la elaboración de tapioca y sucedáneos de tapioca preparados a base de almidones.

- la elaboración de aceite de maíz.

Esta clase no comprende:

- la producción de lactosa (azúcar lácteo) (véase 10.54).

- la producción de azúcar de caña o remolacha azucarera (véase 10.81).

- **10.7 Fabricación de productos de panadería y pastas alimenticias:**
  - **10.71 Fabricación de pan y de productos frescos de panadería y pastelería.** Esta clase comprende:

- la fabricación de productos frescos de panadería:

  - Panes y panecillos.

  - Pastas, tortas, tartas, pasteles, tortitas, gofres, bollos, etc.

Esta clase no comprende:

- la fabricación de productos secos de panadería (véase 10.72).

- la fabricación de pastas alimenticias (véase 10.73).

- el horneado de productos de panadería para su consumo inmediato (véase 56).

- **10.72 Fabricación de galletas y productos de panadería y pastelería de larga duración**. Esta clase comprende:

  - la fabricación de galletas y biscotes y de otros productos secos de panadería.

  - la fabricación de productos de repostería con conservante.

  - la producción de aperitivos (galletas dulces o saladas, etc.) dulces o salados.

Esta clase no comprende:

- la fabricación de aperitivos a base de patata (véase 10.31).

- 10.73 Fabricación de pastas alimenticias, cuscús y productos similares. Esta clase comprende:

  - la fabricación de pastas alimenticias: cocidas y sin cocer, rellenas o sin rellenar.

  - la fabricación de cuscús.

  - la fabricación de pastas alimenticias enlatadas o congeladas

Esta clase no comprende:

- la fabricación de platos de cuscús preparados (véase 10.85).

- la fabricación de sopas que contienen pasta (véase 10.89)

- **10.8 Fabricación de otros productos alimenticios**. Este grupo comprende la producción de azúcar y productos de confitería, comidas y platos preparados, café, té y especias, así como de productos alimenticios perecederos y especiales. 35 / 278.

  - **10.81 Fabricación de azúcar. Esta clase comprende:**

    - la producción y refinado de azúcar (sacarosa) y sucedáneos del azúcar obtenidos a partir del jarabe de caña, remolacha, arce, palma.

    - la elaboración de jarabes de azúcar.

    - la fabricación de melaza.

- la producción de azúcar y jarabe de arce.

Esta clase no comprende:

- la elaboración de glucosa, jarabe de glucosa, maltosa (véase 10.62).

- **10.82 Fabricación de cacao, chocolate y productos de confitería. Esta clase comprende:**

- la elaboración de cacao, manteca de cacao, grasa de cacao, aceite de cacao.

- la elaboración de chocolate y productos de chocolate.

- la elaboración de productos de confitería: caramelos, pastillas de regaliz, turrones, glaseados, chocolate blanco.

- la fabricación de chicle.

- la conservación en azúcar de frutas, frutos secos, cortezas de frutas y otras partes de plantas (satinadas, escarchadas y similares).

- la elaboración de pastillas de confitería.

Esta clase no comprende:

- la fabricación de sacarosa (véase 10.81).

- **10.83 Elaboración de café, té e infusiones. Esta clase comprende:**

- el descafeinado y el tostado de café - la producción de productos de café:

  - Café molido.

  - Café soluble.

  - Extractos y concentrados de café - la elaboración de sucedáneos de café.

- la mezcla de té y de hierba mate.

- la fabricación de extractos y preparados a base de té o hierba mate.

- el empaquetado de té, incluido el empaquetado en bolsas de té.

- la elaboración de infusiones (menta, verbena, manzanilla, etc.).

- la producción (relleno) de bolsitas de té y café en sobres (Febrero 2017).

Esta clase no comprende:

- la elaboración de inulina (véase 10.62).

- la fabricación de licores, cerveza, vino y bebidas no alcohólicas (véase 11).

- la preparación de productos botánicos para uso farmacéutico (véase 21.20).

- **10.84 Elaboración de especias, salsas y condimentos.** Esta clase comprende:

- la elaboración de especias, salsas y condimentos: 36 / 278

  - Mayonesa.
  - Harina de mostaza.
  - Mostaza preparada, etc.

- la fabricación de vinagre.

Esta clase comprende también:

- la preparación de la sal para su consumo, por ejemplo, sal yodada.

- el secado de hierbas y especias, utilizando métodos industriales, en los que las hierbas y especias son liofilizadas y congeladas y secadas por el mismo procedimiento (Febrero 2017).

Esta clase no comprende:

- el cultivo de especias (véase 01.28).

- **10.85 Elaboración de platos y comidas preparados.** Esta clase comprende la fabricación de comidas y platos listos para su consumo (es decir, preparados, condimentados y cocinados). Estos platos están procesados para su conservación, por ejemplo congelados o enlatados, y suelen envasarse y etiquetarse para su reventa, es decir, esta clase no comprende la preparación de comidas para su consumo inmediato, por ejemplo en restaurantes. Para ser considerado un plato estas comidas deben contener al menos dos ingredientes (aparte de los condimentos, etc.). Esta clase comprende:

- la elaboración de platos de carne - la elaboración de platos a base de pescado.

- la elaboración de platos a base de hortalizas.

- la elaboración de pizzas congeladas o conservadas por cualquier otro método.

- la elaboración de platos y comidas locales y nacionales.

Esta clase no comprende:

- la elaboración de alimentos frescos o comidas con menos de dos ingredientes (véase la clase correspondiente de la división 10).

- la elaboración de comidas preparadas perecederas (véase 10.89).

- la venta al por menor de comidas y platos preparados en establecimientos (véase 47.11, 47.29).

- la venta al por mayor de comidas y platos preparados (véase 46.38).

- las actividades de catering (véase 56.29).

- **10.86 Elaboración de preparados alimenticios homogeneizados y alimentos dietéticos**. Esta clase comprende:

- la elaboración de alimentos de nutrición especial:

  - Los alimentos preparados infantiles.

  - La leche y otros alimentos de crecimiento.

  - Los productos de alimentación infantil.

  - Los alimentos de régimen, de poco o reducido valor energético.

  - Los alimentos dietéticos para fines médicos especiales 37 / 278.

  - Los alimentos pobres en sodio, incluidas las sales dietéticas con bajo o nulo contenido de sodio.

  - Los alimentos sin gluten.

  - Los alimentos destinados a combatir el desgaste causado por el esfuerzo muscular intenso, especialmente indicados para deportistas.

- Los alimentos para personas que padecen desórdenes metabólicos en la asimilación de los hidratos de carbono (diabetes).

- La preparación de nutrición enteral (febrero 2017).

- **10.89 Elaboración de otros productos alimenticios n.c.o.p. Esta clase** comprende:

- la elaboración de sopas y caldos.

- la fabricación de caramelo y miel artificial.

- la elaboración de productos alimenticios preparados perecederos, como:

  - Sándwiches.

  - Pizza fresca (sin hornear).

- la elaboración de suplementos alimenticios y otros productos alimenticios n.c.o.p.

- la elaboración de levadura.

- la fabricación de extractos y jugos de carne, pescados, crustáceos y moluscos.

- la producción de sucedáneos no lácteos de la leche y el queso.

- la elaboración de productos a base de huevo y ovoalbúmina.

- la fabricación de concentrados artificiales.

- el procesado (cristalización y filtrado) de miel natural comprada (Febrero 2017).

Esta clase no comprende:

- la fabricación de productos alimenticios preparados perecederos a base de frutas, legumbres y hortalizas (véase 10.39).

- la elaboración de pizza congelada (véase 10.85).

- la fabricación de bebidas alcohólicas, cerveza, vino y bebidas no alcohólicas (véase 11).

- **10.9 Fabricación de productos para la alimentación animal.**
  - **10.91 Fabricación de productos para la alimentación de animales de granja.** Esta clase comprende:

    - la fabricación de productos para la alimentación de animales de granja incluidos los suplementos y concentrados de alimentación para animales.

    - la preparación de productos sin mezclar para la alimentación de los animales de granja.

    - el tratamiento de residuos de mataderos para la producción de productos para la alimentación animal.

  Esta clase no comprende:

    - la fabricación de productos a base de pescado para la alimentación animal (véase 10.21).

    - la fabricación de tortas a partir de semillas oleaginosas (véase 10.44).

    - las actividades que dan lugar a la obtención de subproductos utilizables para la alimentación animal sin tratamiento especial, como las semillas oleaginosas (véase 10.44), los residuos de la molienda de cereales (véase 10.61), etc.

  - **10.92 Fabricación de productos para la alimentación de animales de compañía**. Esta clase comprende:

    - la fabricación de productos para la alimentación de animales de compañía, incluidos perros, gatos, pájaros, peces, etc.

    - el tratamiento de residuos de mataderos para la producción de productos para la alimentación animal.

  Esta clase no comprende:

    - la fabricación de productos a base de pescado para la alimentación animal (véase 10.21).

    - la fabricación de tortas a partir de semillas oleaginosas (véase 10.44).

    - las actividades que dan lugar a la obtención de subproductos utilizables para la alimentación animal sin tratamiento especial, como las semillas oleaginosas (véase 10.44), los residuos de la molienda de cereales (véase 10.61), etc.

2. Normativa específica de aplicación en PRL:

- **LEY 31/1995, de 8 de noviembre,** de prevención de riesgos laborales**.**
- **REAL DECRETO 485/1997** sobre señalización de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- **REAL DECRETO 486/1997** por el que se establecen las disposiciones mínimas de Seguridad y Salud en los lugares de Trabajo.
- **REAL DECRETO 487/1997, de 14 de abril,** sobre disposiciones mínimas de Seguridad y Salud relativas a la manipulación manual de cargas.
- **REAL DECRETO 773/1997, 30 de mayo,** sobre disposiciones mínimas de Seguridad y Salud relativas a la utilización por los trabajadores de equipos de protección individual.
- **REAL DECRETO 614/2001** por el que se establece las disposiciones mínimas para la protección de la Salud y Seguridad de los trabajadores frente a riesgo eléctrico.
- **REAL DECRETO 664/1997, de 12 mayo,** sobre protección de los trabajadores contra los riesgos relacionados con la exposición a agentes biológicos durante el trabajo.
- **REAL DECRETO 1942/1993, de 5 de noviembre,** por el que se aprueba el reglamento de instalaciones de protección contra incendios.
- **REAL DECRETO 1215/1997** por el que se establecen las disposiciones mínimas de Seguridad y Salud para la utilización de los Equipos de Trabajo.
- **REAL DECRETO 1435/1992, de 27 de noviembre,** por el que se dictan las disposiciones de aplicación de la directiva del consejo 89/392/CEE, relativo a maquinas.
- **REAL DECRETO 374/1997, de 6 de abril,** sobre la protección de la salud y la seguridad de los trabajadores contra riegos relacionados con los agentes químicos durante el trabajo.
- **REAL DECRETO 1311/2005, de 4 de noviembre,** sobre la protección de la salud y la seguridad de los trabajadores frente a los riegos derivados o que puedan derivarse de la exposición a vibraciones mecánicas.
- **REAL DECRETO 286/2006, de 10 de marzo,** sobre la protección de la protección de la salud y la seguridad de los trabajadores contra los riegos seleccionados con la exposición al ruido.
- **REAL DECRETO 1942/1993, de 5 de noviembre,** por el que se aprueba el reglamento de instalaciones de protección contra incendios.
- **REAL DECRETO 2177/1996, de 4 de octubre,** por el que se aprueba la Norma Básica de la Edificación "NBE-CPI/96: Condiciones de protección contra incendios en los edificios".
- **REAL DECRETO 314/2006, de 17 de marzo,** por el que se aprueba el Código Técnico de la Edificación.

- **REAL DECRETO 2267/2004, de 3 de diciembre,** por el que se aprueba el Reglamento de seguridad contra incendios en los establecimientos industriales.
- **REAL DECRETO 374/1997, de 6 de abril,** sobre la protección de la salud y la seguridad de los trabajadores contra riegos relacionados con los agentes químicos durante el trabajo.
- **NOTA TÉCNICA DE PREVENCIÓN DEL INSTITUTO NACIONAL DE SEGURIDAD E HIGIENE EN EL TRABAJO 713:** Carretillas elevadoras automotoras (I): conocimientos básicos para la prevención de riesgos INSHT.
- **NOTA TÉCNICA DE PREVENCIÓN DEL INSTITUTO NACIONAL DE SEGURIDAD E HIGIENE EN EL TRABAJO 714:** Carretillas elevadoras automotoras (II): principales peligros y medidas preventivas INSHT.
- **NOTA TÉCNICA DE PREVENCIÓN DEL INSTITUTO NACIONAL DE SEGURIDAD E HIGIENE EN EL TRABAJO 715:** Carretillas elevadoras automotoras (III): mantenimiento y utilización INSHT.
- **NOTA TÉCNICA DE PREVENCIÓN DEL INSTITUTO NACIONAL DE SEGURIDAD E HIGIENE EN EL TRABAJO 322:** Valoración del riesgo de estrés térmico: índice WBGT.
- **NOTA TÉCNICA DE PREVENCIÓN DEL INSTITUTO NACIONAL DE SEGURIDAD E HIGIENE EN EL TRABAJO 18:** Estrés térmico. Evaluación de las exposiciones muy intensas.
- **NOTA TÉCNICA DE PREVENCIÓN DEL INSTITUTO NACIONAL DE SEGURIDAD E HIGIENE EN EL TRABAJO 350:** Evaluación del estrés térmico. Índice de sudoración requerida.
- **NOTA TÉCNICA DE PREVENCIÓN DEL INSTITUTO NACIONAL DE SEGURIDAD E HIGIENE EN EL TRABAJO 462:** Estrés por frío: evaluación de las exposiciones laborales.
- **NOTA TÉCNICA DE PREVENCIÓN DEL INSTITUTO NACIONAL DE SEGURIDAD E HIGIENE EN EL TRABAJO 922:** Estrés térmico y sobrecarga térmica: evaluación de los riesgos (I).
- **NOTA TÉCNICA DE PREVENCIÓN DEL INSTITUTO NACIONAL DE SEGURIDAD E HIGIENE EN EL TRABAJO 923:** Estrés térmico y sobrecarga térmica: evaluación de los riesgos (II).
- **REACH (Reglamento (CE)** nº 1907/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo) es el Reglamento europeo relativo al registro, la evaluación, la autorización y la restricción de las sustancias y mezclas químicas. Fue aprobado el 18 de diciembre de 2006 y entró en vigor el 1 de junio de 2007.
- **REGLAMENTO CLP.** Con fecha 3 de Febrero de 2009 entró en vigor el REGLAMENTO (CE) No 1272/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo de 16 de diciembre de 2008 sobre clasificación, etiquetado y envasado de sustancias y mezclas, y por el que se modifican y derogan las Directivas 67/548/CEE y 1999/45/CE y se modifica el Reglamento (CE) no 1907/2006.
- **RESOLUCIÓN de 8 de septiembre de 2009**, de la Dirección General de Trabajo, por la que se registra y publica el Acuerdo para la promoción de la seguridad y la salud en el trabajo en el sector de la industria de alimentación y bebidas.

3. Índices de siniestralidad y accidentabilidad:

- La Industria de la alimentación ha experimentado 349 accidentes de enero a junio de 2016, de un total de 11539 trabajadores.
- El índice de incidencia por cada 1.000 trabajadores es de 23,9.

4. Principales riesgos:

- Caídas al mismo nivel.
- Caídas a distinto nivel.
- Atrapamientos.
- Cortes y golpes con herramientas.
- Caídas de objetos.
- Manejo manual de cargas.
- Posturas forzadas y movimientos repetitivos.
- Postura de trabajo de pie.
- Riesgo eléctrico.
- Exposición al ruido.
- Vibraciones.
- Quemaduras por contacto.
- Contacto sustancias químicas.
- Exposición a sustancias tóxicas o irritantes.
- Riesgo de incendio.
- Riesgo de explosión.
- Exposición a radiaciones.
- Exposición a agentes biológicos (hongos, insectos).
- Condiciones medioambientales desfavorables.
- Factores psicosociales.

5. Principales medidas preventivas:

CAÍDAS AL MISMO NIVEL:

- Eliminar la suciedad, papeles, polvo, virutas, grasas y todo tipo de desperdicios contra los que se pueda tropezar.
- Retirar los objetos innecesarios, envases, herramientas que no se están utilizando ya que pueden causar accidentes.
- Instalar suelos y escalones antideslizantes de fácil limpieza y desinfección.
- Instalar drenajes para líquidos, con suelos con suficiente inclinación para evitar retenciones de líquidos a fin de evitar los resbalones.
- Limpiar rápidamente la suciedad o los derrames.
- Mantener las zonas de paso despejadas y perfectamente iluminadas.
- Concienciar a los trabajadores del mantenimiento del orden y la limpieza de sus puestos de trabajo.
- Usar calzado apropiado, con suela antideslizante y con los cordones debidamente anudados.
- Marcar y señalizar los obstáculos que no puedan ser eliminados.

CAÍDAS A DISTINTO NIVEL:

- Asegurar todos los elementos de las escaleras de mano, colocar apoyos antideslizantes y prestar atención al ángulo de colocación y forma de utilización.
- A las escaleras de mano se debe subir con precaución, siempre de frente a ellas, agarrándose con las dos manos al subir y al bajar, no llevando objetos en las manos.
- Instalar en los altillos y zonas de trabajo elevadas barandillas, con listón intermedio y rodapié.
- Cubrir y señalizar toda abertura en el suelo o colocar barandillas.
- Accesos a lugares elevados dotados de barandillas y peldaños con superficies antideslizantes.

ATRAPAMIENTOS:

- Comprar máquinas y herramientas seguras, que tengan el marcado CE.
- Cumplir las normas de seguridad indicadas por el fabricante.
- Proteger la parte peligrosa de las máquinas y herramientas con resguardos móviles con enclavamiento, resguardos regulables o retráctiles o barreras inmateriales (tarimas sensibles, células fotoeléctricas).
- Colocar interruptores de emergencia accesibles y claramente visibles que permitan parar la máquina en condiciones seguras.
- Uso de la maquinaria sólo por el personal designado por la empresa, con formación e información de sus riesgos.
- Comprobar periódicamente que los dispositivos de protección por recubrimiento, cercado, etc. Son eficaces.
- Usar los equipos de protección individual, con marcado CE que sean necesarios en cada operación (guantes, gafas).
- Mantener las distancias adecuadas entre las máquinas.
- Efectuar las operaciones de mantenimiento siempre con la máquina parada y adecuadamente enclavada, por personal autorizado.
- Llevar la ropa de trabajo ajustada al cuerpo y de la talla adecuada del operario, evitando el uso de pulseras, cadenas, etc.

CORTES Y GOLPES CON HERRAMIENTAS:

- Comprar máquinas y herramientas seguras, que tengan el marcado CE.
- Cumplir las normas de seguridad indicadas por el fabricante.
- Proteger la parte cortante de las máquinas y herramientas con resguardos móviles con enclavamiento, resguardos regulables o retráctiles o barreras inmateriales (tarimas sensibles, células fotoeléctricas).
- Utilizar herramientas con mangos bien diseñados (guardamanos).
- Uso de la maquinaria sólo por el personal designado por la empresa, con formación e información de sus riesgos. No utilizar máquinas averiadas.

- Comprobar periódicamente que los dispositivos de protección son eficaces.

- Antes de poner una máquina en marcha, asegurarse de que nadie trabaja en ellas.

- Usar los equipos de protección individual, con marcado CE que sean necesarios en cada operación (p. ej.: guantes de maya metálica en operaciones de corte, gafas de seguridad en operaciones de despiece, botas de seguridad en manipulados y almacenamiento).

- Se utilizarán las herramientas de acuerdo a su función, manteniéndolas en buen estado.

- Guardar las herramientas cortantes en fundas y/o soportes adecuados.

- Evitar o eliminar los cantos o bordes cortantes.

CAÍDAS DE OBJETOS:

- Prestar atención a la capacidad de carga nominal del medio de elevación y al equilibrado de los materiales.

- No permitir que se supere la capacidad de carga de las estanterías.

- Establecer y señalizar la prohibición de situarse debajo de las cargas suspendidas.

- Información del uso correcto de los medios de elevación y transporte de cargas.

- Garantizar la estabilidad de los apilamientos, sujetar o anclar firmemente las estanterías a elementos sólidos, colocando las cargas más pesadas en los estantes bajos.

- Realizar mantenimiento periódico de los equipos (carretillas, traspaletas, montacargas, etc.).

MANEJO MANUAL DE CARGAS:

- Manipular las cargas con ayuda de medios auxiliares (carretillas, transpaletas) o con ayuda de otras personas.

- Utilizar los medios mecánicos de manipulación de cargas disponibles.

- Respetar las cargas máximas según sexo y edad.

POSTURAS FORZADAS Y MOVIMIENTOS REPETITIVOS:

- Seleccionar útiles de trabajo con diseño adecuado para evitar posturas forzadas y sobreesfuerzos.
- Posibilitar los cambios de postura y los descansos, alternando la tarea si es factible.
- Colocar los útiles y demás medios de trabajo al alcance de la mano.
- Realizar la vigilancia periódica de la salud.

POSTURA DE TRABAJO DE PIE:

- Evitar en lo posible los movimientos bruscos y forzados del cuerpo.
- Para reducir la tensión muscular mantener un pie apoyado sobre un objeto o reposapiés y alternar un pie tras otro.
- El plano de trabajo, con carácter general, debe estar a la altura aproximada de los codos.
- Debe mantenerse el cuerpo erguido con el tronco recto.
- No permanecer demasiado tiempo en la misma posición, cambiando de postura y efectuando movimientos suaves de estiramiento de los músculos.

RIESGO ELÉCTRICO:

- Realizar un control visual antes de comenzar a trabajar.
- Como norma general, la instalación deberá ejecutarse de acuerdo a la reglamentación vigente.
- El aislamiento de los cables eléctricos debe estar en perfecto estado.
- Utilizar sistemas de puesta a tierra en combinación con interruptores diferenciales y magneto térmicos.
- Evitar el uso de ladrones en enchufes de corriente.
- Exámenes periódicos de la instalación eléctrica por personal autorizado, así como las reparaciones.
- Comprobar diariamente el estado de cables, enchufes y aparatos eléctricos.

- En caso de avería, desconectar la tensión, sacar el enchufe y comunicar los daños para su reparación.

- En espacios confinados o en contenedores y en ambientes con presencia de agua, usar equipos de bajo voltaje.

- No utilizar aparatos eléctricos con manos húmedas y desconectar los equipos antes de limpiarlos.

- El interruptor principal debe estar accesible y libre de obstáculos, debiendo permanecer cerrado el cuadro eléctrico y señalizado el peligro eléctrico.

EXPOSICIÓN AL RUIDO:

- Comprar máquinas y equipos de trabajo con marcado CE, teniendo en cuenta el nivel de ruido que producen.

- Efectuar un mantenimiento adecuado de máquinas y herramientas.

- Aislar las fuentes de ruido, instalándolas lo más lejos posible de las zonas de trabajo.

- Reducir el tiempo de exposición mediante turnos de trabajo.

- Delimitar y señalizar las zonas de exposición al ruido.

- Utilizaremos los EPI adecuados al nivel de ruido ambiental, que tengan marcado CE.

- Informar a los trabajadores del riesgo que supone trabajar con ruido.

- Diseñar programas de reducción de ruido, así como la realización de controles médicos.

VIBRACIONES:

- Seleccionar vehículos y otros medios de transporte con baja intensidad de vibración.

- Utilizar vehículos cuyos asientos sean anti vibratorios.

- Seleccionar neumáticos anti vibratorios.

- Nivelar las vías de circulación y limitar la velocidad de circulación.

- Modificación del proceso, evitando herramientas vibratorias.

- Diseño ergonómico de herramientas y vehículos de trabajo.
- Mantenimiento preventivo de la maquinaria.

QUEMADURAS POR CONTACTO:

- Apantallar y/o separar las zonas de riesgo, señalizándolas adecuadamente.
- Aislar térmicamente los objetos y las herramientas (asas, mangos, etc.).
- Trabajar en espacios lo más amplios posible.
- Aislar térmicamente las superficies calientes.
- Instalar revestimiento termoaislante en las tuberías.
- Utilizar equipos de protección individual con marcado CE en caso de manipular objetos o superficies calientes.
- Disponer de medios de intervención en caso de accidente: duchas, lavaojos, manta ignífuga.

CONTACTO SUSTANCIAS QUÍMICAS:

- Utilizar sustancias con las mismas propiedades pero que sean menos peligrosa.
- Almacenar los productos químicos en lugares adecuados, bien ventilados, señalizando su ubicación y manteniéndolos en sus envases originales.
- Exigir al fabricante las fichas de datos de seguridad de los productos.
- Establecer un plan de acción para la utilización de los productos: métodos de trabajo, protecciones colectivas, individuales, almacenamiento, higiene y limpieza antes, durante y después de la utilización.
- Evitar el contacto con la piel utilizando mezcladores, paletas, sistemas cerrados, homogeneizadores.
- Disponer y utilizar los equipos de protección individual, con marcado CE, según las prescripciones de uso de éstos y la ficha de datos de seguridad de los productos.
- Disponer de métodos de neutralización, recogida de derrames, y de eliminación de residuos.

- Mantener los recipientes cerrados.
- Cubrir los cortes y heridas con vendajes impermeables.

EXPOSICIÓN A SUSTANCIAS TÓXICAS O IRRITANTES:

- Ventilación adecuada del local, ya sea natural o forzada.
- Utilizar sistemas cerrados para minimizar la liberación de contaminantes.
- Instalar sistemas de extracción localizada en el origen del foco.
- Realizar controles ambientales periódicos.
- Limpiar y reemplazar los filtros de ventiladores y extractores según las instrucciones del fabricante.
- Utilizar equipos respiratorios de protección individual, con marcado CE, si no fuese posible o fuese insuficiente la extracción localizada.
- Elaborar y seguir las instrucciones de llenado de los contenedores.

RIESGO DE INCENDIO:

- Disponer sólo de la cantidad necesaria de materiales inflamables y combustibles para el trabajo del día, el resto estará en almacén o locales independientes aislados y ventilados.
- Prohibir fumar y señalizar en todo el recinto.
- Señalizar y dejar libres las salidas de emergencia.
- Instalación eléctrica antideflagrantes en zonas donde exista riesgo de atmósferas inflamables.
- Revisar y mantener las instalaciones eléctricas, aisladas y protegidas.
- Eliminar la electricidad estática que se genera en máquinas, cilindros, bobinas, etc., poniendo a tierra y con conexiones equipotenciales los elementos.
- Instalar sistemas de detección y alarma.
- Colocar carteles con plano de localización.

- Colocar extintores y bocas de incendio adecuados a la clase de fuego, mantenimiento de los equipos contra incendios y periódicos ejercicios de evacuación simulada.

RIESGO DE EXPLOSIÓN:

- Controlar y evitar la concentración de polvos, resinas y fibras en suspensión mediante extracción localizada.

- Instalación de gases y productos inflamables de acuerdo con la reglamentación vigente.

EXPOSICIÓN A RADIACIONES:

- Aislar y/o apantallar convenientemente los equipos.

- Redactar y observar las instrucciones de trabajo.

- Designar y entrenar a trabajadores específicos.

- Señalizar las zonas de riesgo indicando clase y categoría.

- Comprobar la existencia de posibles fugas de microondas.

- Utilizar sistemas de enclavamiento en los equipos de rayos laser.

- Informar a los trabajadores sobre los riesgos de trabajar con equipos que emiten radiaciones.

- Utilizar equipos de protección individual, con el marcado CE (guantes, pantallas, etc.).

EXPOSICIÓN A AGENTES BIOLÓGICOS (HONGOS, INSECTOS):

- Establecer y realizar un programa de limpieza, desinfección, desratización y desinsectación.

- Ventilación natural o forzada de los locales.

- Utilizar pinturas anti-hongos en paredes y techos, realizando inspecciones periódicas para detectar el desarrollo de hongos.

- Adecuada eliminación de desechos.

- Instalar mosquiteros y trampas para insectos.

- Aislar las zonas de preparación y manipulación de alimentos.
- Cubrir los cortes y heridas con vendajes impermeables.
- No fumar, comer, estornudar o toser sobre los alimentos.
- No llevar objetos personales, como anillos, pulseras, relojes, que puedan entrar en contacto con los alimentos.
- Mantener un grado elevado de aseo personal.
- Llevar ropa limpia y calzado de uso exclusivo a la actividad y emplear, cuando proceda, gorros cubrecabezas.

CONDICIONES MEDIOMBIENTALES DESFAVORABLES:

- Determinar y llevar a cabo pausas adecuadas durante el trabajo de calor.
- Regular la temperatura de acuerdo con las exigencias climáticas (calefacción, aire acondicionado).
- Apantallar los focos de calor radiante.
- Adecuar la humedad del aire del local, evitando corrientes de aire.
- Instalar, en su caso, sistemas de ventilación forzada.

FACTORES PSICOSOCIALES:

- Se intentará que el trabajador tenga la máxima información sobre la totalidad del proceso en el que está trabajando.
- Distribuir claramente las tareas y competencias.
- Planificar los diferentes trabajos de la jornada, teniendo en cuenta una parte para imprevistos.
- Realizar pausas o alternancia de tareas para evitar la monotonía del trabajo.

6. BUENAS PRÁCTICAS

CÓDIGO DE BUENAS PRÁCTICAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA:

- Adoptar la modalidad de organización de la prevención que mejor se ajusta a las características de la empresa: empresario, trabajador designado, servicio de prevención propio, servicio de prevención mancomunado o servicio de prevención ajeno.
- Conocer los riegos que existen en la empresa y aplicar las medidas para eliminarlos o reducirlos.
- Conservar a disposición de la autoridad laboral la documentación preventiva y actualizarla cuando sea necesario.
- Fomentar políticas de concienciación y mejora de los niveles de seguridad y salud en la empresa.
- Implantar y aplicar un plan de prevención de riesgos laborales.
- Realizar la evaluación de riesgos de todos los centros de trabajo.
- Planificar la actividad preventiva según los resultados de la evaluación de riesgos.
- Informar a los trabajadores sobre los riesgos existentes en la empresa y formarlos en la manera de evitarlos.
- Facilitar los equipos de trabajo y de protección adecuados a los trabajadores.
- Recordar que la Prevención es un compromiso de TODOS: empresarios y trabajadores.

7. BIBLIOGRAFÍA:

- Manual Básico de Prevención de Riesgos laborales: Familia Profesional Industrias Alimentarias (ISSL).
- Código de Buenas prácticas de la Industria Alimentaria (FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE INDUSTRIAS DE ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS).