

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. 486/1997. Mediciones y elaboración de informes derivados.

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

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

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

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

Limitación de tiempo de estancia en cámaras frigoríficas y vestuario específico a emplear.



Ergonomía y Psicosociología

Estudio 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 del trabajo nocturno y a turnos, estudio de estrés laboral, etc.

Otras actividades

Formación de los trabajadores: autónomos y asalariados.

Vigilancia e investigación de accidentes de trabajo: sus causas y 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

AVDA. GENERAL AVILÉS, 32 BAJO
46015 - VALENCIA
TELÉFONO: 96 391 82 80
SPM@FEGREPPA.COM
WWW.FEGREPPA.ES

Objetivo

Cumplimiento de las exigencias establecidas en la ley 31/1995 de prevención de riesgos laborales de las empresas adheridas.

¿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 de Innovación,
Indústria, Comerç i
Turisme

¿Por qué elegir el Servicio de Prevención Mancomunado?

RAZONES DE ESPECIALIZACIÓN

Nuestro sector es muy específico, y nosotros, como Federación de panadería y pastelería, ofrecemos respuestas más concretas y eficaces ante cualquier incidencia.

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

Nuestros técnicos de prevención mantienen un contacto ágil y directo con el asociado/a. Además, no establecen un número de horas o visitas concreto a dedicar a cada empresa durante el año, sino que van a emplear el tiempo que sea necesario.

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

El abordar la prevención de forma conjunta, nos permite optimizar recursos, pudiendo ofrecer una tarifa muy competitiva.

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. 1215/1997.

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. 485/1997: 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.

