

APROBACIÓN

CONSIDERANDO:

Que el artículo 434 del Código de Trabajo establece: "En todo medio colectivo y permanente de trabajo que cuenta con más de diez trabajadores, los empleadores están obligados a elaborar y someter a aprobación del Ministerio del trabajo, por medio de la Dirección Regional del Trabajo, un reglamento de higiene y seguridad, el mismo que será renovado cada dos años".

Que el Proyecto de reglamento higiene y seguridad de la empresa EMPRESA PUBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO Y PRODUCTOS CARNICOS DE IBARRA , domiciliada en el cantón IBARRA provincia de IMBABURA, fue presentado con fecha 29/12/2017 para su aprobación por intermedio de su representante legal debidamente legitimado.

RESUELVE:

Art. 1.- Aprobar el reglamento higiene y seguridad de la empresa EMPRESA PUBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO Y PRODUCTOS CARNICOS DE IBARRA ; con domicilio en la Provincia de IMBABURA,

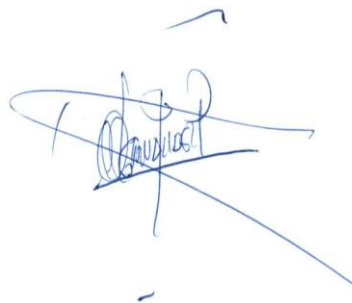
Art. 2.- Quedan incorporadas al reglamento higiene y seguridad de la empresa EMPRESA PUBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO Y PRODUCTOS CARNICOS DE IBARRA las disposiciones del Código del Trabajo, que prevalecerán en todo caso, así como lo convenido en el Contrato Colectivo, si lo hubiere;

Art. 3.- Todo lo que se contraponga con la Constitución de la República del Ecuador, a los Tratados Internacionales en materia laboral y al Código de Trabajo se entenderán como nulos.

Art. 4.- La presente Resolución junto al Reglamento Higiene y Seguridad deberán ser exhibidos permanentemente en lugares visibles del lugar del trabajo.

Art. 5.- Se deja constancia de la Dirección Regional de Trabajo y Servicio Público deslinda cualquier tipo de responsabilidad, respecto de la veracidad y autenticidad de la información y documentación anexa para la aprobación del presente reglamento.

Con sentimiento de distinguida consideración,



Mgs. Cesar Ernesto Hernández Pazmiño DIRECTOR REGIONAL
DE TRABAJO Y SERVICIO PUBLICO DE IBARRA MINISTERIO
DEL TRABAJO

REGLAMENTO DE HIGIENE Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO

**EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE
FAENAMIENTO Y PRODUCTOS CÁRNICOS
DE IBARRA**

EP - FYPROCAI

DICIEMBRE 2017



ÍNDICE

DATOS GENERALES	4
OBJETIVO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN	5
POLITICA DE HIGIENE Y SEGURIDAD	6

CAPÍTULO I DISPOSICIONES REGLAMENTARIAS

OBLIGACIONES GENERALES DEL EMPLEADOR	7
2. OBLIGACIONES GENERALES Y DERECHOS DE LOS TRABAJADORES	8
2.1. OBLIGACIONES DE LOS TRABAJADORES	8
2.2. DERECHOS DE LOS TRABAJADORES	9
3. PROHIBIONES DEL EMPLEADOR Y TRABAJADORES	10
3.1. PROHIBICIONES DEL EMPLEADOR:	10
3.2. PROHIBICIONES A LOS TRABAJADORES	10
4. RESPONSABILIDADES DE LOS GERENTES, JEFES Y SUPERVISORES	11
4.1. RESPONSABILIDADES DEL REPRESENTANTE LEGAL	11
4.2. RESPONSABILIDADES DE LOS JEFES Y SUPERVISORES	11
5. OBLIGACIONES Y RESPONSABILIDADES DE LOS TÉCNICOS, RESPONSABLES O ASESORES DE LOS SERVICIOS EN MATERIA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	12
5.1. OBLIGACIONES Y RESPONSABILIDADES DEL TÉCNICO DE HIGIENE Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO:	12
5.2. DEL SERVICIO MÉDICO DE EMPRESA	13
5.2.1. SON FUNCIONES DEL MÉDICO DE LA EMPRESA LAS SIGUIENTES:	14
6. OBLIGACIONES DE CONTRATISTAS, SUBCONTRATISTAS, FISCALIZADORES, OTROS.	15
7. RESPONSABILIDADES Y OBLIGACIONES EN ESPACIOS COMPARTIDOS ENTRE EMPRESAS O INSTITUCIONES	15
8. INCENTIVOS LABORALES	16

CAPÍTULO II: GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

1. ORGANISMOS PARITARIOS, FUNCIONES Y CONFORMACIÓN (COMITÉ, SUBCOMITÉ Y/O DELEGADOS)	16
1.1. DE LAS FUNCIONES DEL COMITÉ DE SEGURIDAD Y SALUD DEL TRABAJO	17
2. DE LA UNIDAD DE SEGURIDAD E HIGIENE DEL TRABAJO Y/O RESPONSABLE DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.	18
3. NORMAS DE GESTIÓN DE RIESGOS LABORALES PROPIOS DE LA EMPRESA	19
A. IDENTIFICACIÓN	19
B. MEDICIÓN	19
C. EVALUACIÓN	19
D. CONTROL	19
D.1. GESTION DE RIESGOS	29
D.1.1. PRIORIZACIÓN DE RIESGOS	19
D.1.2. CONTROL DE RIESGOS	20
D.2. PREVENCIÓN DE LOS RIESGOS PROPIOS DE LA EMPRESA.	20
D.2.1. RIESGOS FÍSICOS	20
D.2.2. RIESGOS MECÁNICOS	23
D.2.3. RIESGOS QUÍMICOS	30
D.2.4. DE LOS RIESGOS BIOLÓGICOS	31



D.2.5. RIESGOS ERGONÓMICOS	33
D.2.6. RIESGOS PSICOLÓGICOS	36
D.2.7. RIESGOS DE ACCIDENTES MAYORES	36
E. PLANIFICACIÓN	37
F. EJECUCIÓN	37
G. SEGUIMIENTO Y MEJORA CONTÍNUA	37
4. VIGILANCIA DE LA SALUD OCUPACIONAL	38
A. EXÁMENES MÉDICOS Y DE APTITUD	38
B. INSTRUMENTAL, EQUIPOS, MOBILIARIO E INSUMOS MÉDICOS	38
C. PROMOCIÓN Y EDUCACIÓN	38
D. REGISTROS INTERNOS DEL SERVICIO MÉDICO	39
E. PRESTACIÓN DE PRIMEROS AUXILIOS	39
F. RE-ADECUACIÓN, RE-UBICACIÓN Y REINSERCIÓN DE TRABAJADORES	39
5. PREVENCIÓN DE AMENAZAS NATURALES Y RIESGOS ANTRÓPICOS	39
A. PLAN DE EMERGENCIA	39
B. BRIGADAS Y SIMULACROS	42
C. PLANES DE CONTINGENCIA	43
6. PLANOS DEL CENTRO DE TRABAJO	43
A. RECINTO LABORAL EMPRESARIAL	43
B. ÁREAS DE PUESTOS DE TRABAJO	44
C. DETALLES DE LOS SERVICIOS	44
D. RUTAS DE EVACUACIÓN DE EMERGENCIA	44
E. SEÑALIZACIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD	44
7. PROGRAMAS DE PREVENCIÓN	47
A. USO Y CONSUMO DE DROGAS EN ESPACIOS LABORALES	47
B. PREVENCIÓN DEL RIESGO PSICOSOCIAL	48

**CAPÍTULO III: REGISTRO, INVESTIGACIÓN Y NOTIFICACIÓN DE ACCIDENTES DE TRABAJO,
ENFERMEDADES PROFESIONALES E INCIDENTES.**

A. REGISTRO Y ESTADÍSTICA	49
B. INVESTIGACIÓN	50
C. NOTIFICACIÓN	50

**CAPITULO IV: INFORMACIÓN, CAPACITACIÓN, CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIAS Y
ENTRENAMIENTO EN PREVENCIÓN DE RIESGOS**

1. INFORMACIÓN	50
2. CAPACITACIÓN	51
3. CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIAS LABORALES	52
4. ENTRENAMIENTO	53

CAPÍTULO V: INCUMPLIMIENTOS Y SANCIONES

1. INCUMPLIMIENTOS	53
2. SANCIONES	54
DEFINICIONES	55
DISPOSICIONES GENERALES	56
DISPOSICIONES FINALES	57



DATOS GENERALES DE EP-FYPROCAI

- | | |
|---|--|
| 1. Registro Único de Contribuyentes (RUC): | 1006003114001 |
| 2. Razón Social: | Empresa Pública Municipal
De Faenamiento Y Productos
Cárnicos De Ibarra |
| 3. Actividad Económica: | Servicios De Faenamiento |
| 4. Tamaño de la empresa / Institución: | Pequeña Empresa |
| 5. Centros de Trabajo: | 1 |
| 6. Dirección: | Provincia: Imbabura

Cantón: Ibarra

Obispo Jesús Yerovi y Luis
Ulpiano De La Torre |



OBJETIVOS Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

OBJETIVOS DEL REGLAMENTO

El presente Reglamento De Higiene Y Seguridad en el Trabajo tiene por objeto normar los procedimientos de las actividades de los trabajadores para: prevenir, controlar y/o minimizar los riesgos del trabajo, precautelando la salud e integridad física y mental de los trabajadores, de igual forma conservar las instalaciones y equipos de la EP-FYPROCAI.

- a. Garantizar las condiciones adecuadas de seguridad y salud ocupacional para salvaguardar la vida e integridad física y mental de los empleados, trabajadores y visitantes dentro del área laboral.
- b. Establecer deberes y derechos del empleador y colaboradores en materia de seguridad y salud ocupacional
- c. Disminuir posibles riesgos que puedan causar accidentes y enfermedades laborales.
- d. Apoyar a la mejora de la calidad de vida de todos los colaboradores de la empresa.
- e. Promover una cultura de prevención de riesgos ocupacionales, generando conciencia y cambio de actitud personal de la EP-FYPROCAI.
- f. Cumplir con las leyes, normas y reglamentos dispuestos por la ley ecuatoriana con respecto a Seguridad y Salud Ocupacional.

ÁMBITO DE APLICACIÓN

Las disposiciones de este Reglamento De Higiene Y Seguridad son de obligatorio cumplimiento para todas las personas que tengan vinculación con EMPRESA PUBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO Y PRODUCTOS CARNICOS DE IBARRA EP-FYPROCAI



**POLÍTICA DE HIGIENE Y SEGURIDAD DE LA EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE
FAENAMIENTO Y PRODUCTOS CÁRNICOS DE IBARRA**

La Empresa Pública Municipal de Faenamiento y Productos Cárnicos de Ibarra es una empresa dedicada al faenamiento de ganado mayor y menor.

La Empresa se compromete a mantener un ambiente de trabajo seguro y saludable, cumpliendo y haciendo cumplir la normativa nacional vigente en materia de seguridad y salud ocupacional, y sobre todo asignando los recursos económicos, materiales, tecnológicos y talento humano idóneo para el cumplimiento de todos los planes y programas inherentes a Seguridad y Salud de los Empleados y Trabajadores.

Para la EP-FYPROCAI, la Higiene Y Seguridad en el Trabajo y el Cuidado del Medio Ambiente son prioritarias para contribuir al bienestar de la Calidad de vida de sus colaboradores.

La Gerencia tiene la obligación de aportar los recursos requeridos para garantizar puestos de trabajo seguros y saludables, así como cumplir con la Legislación vigente y las políticas de Higiene Y Seguridad en el Trabajo de la EP- FYPROCAI.

El mejoramiento continuo de nuestro Sistema de Gestión de Higiene Y Seguridad en el Trabajo es un compromiso de toda la organización, para lo cual se socializara de manera permanente a todos sus colaboradores.


Ing. CARLA LÓPEZ PÉREZ

GERENTE GENERAL

**EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO Y PRODUCTOS CÁRNICOS
DE IBARRA
EP - FYPROCAI**



CAPÍTULO I DISPOSICIONES REGLAMENTARIAS

1. **OBLIGACIONES GENERALES DEL EMPLEADOR**
2.
 - a. Cumplir las disposiciones de este Reglamento de Higiene y Seguridad y demás normas vigentes en materia de prevención de riesgos.
 - b. Adoptar las medidas necesarias para la prevención de los riesgos que puedan afectar a la salud y al bienestar de los trabajadores en los lugares de trabajo de su responsabilidad.
 - c. Mantener en buen estado de servicio las instalaciones, máquinas, herramientas y materiales para un trabajo seguro.
 - d. Organizar y facilitar los Servicios Médicos, Comités y Departamentos de Seguridad, con sujeción a las normas legales vigentes.
 - e. Entregar gratuitamente a sus trabajadores vestido adecuado para el trabajo y los medios de protección personal y colectiva necesarios.
 - f. Efectuar reconocimientos médicos periódicos de los trabajadores en actividades peligrosas; y, especialmente, cuando sufran dolencias o defectos físicos o se encuentren en estados o situaciones que no respondan a las exigencias psicofísicas de los respectivos puestos de trabajo.
 - g. Cuando un trabajador, como consecuencia del trabajo, sufre lesiones o puede contraer enfermedad profesional, dentro de la práctica de su actividad laboral ordinaria, según dictamen de la Comisión de Evaluaciones de Incapacidad del IESS o del facultativo del Ministerio de Trabajo, para no afiliados, el patrono deberá ubicarlo en otra sección de la empresa, previo consentimiento del trabajador y sin mengua a su remuneración.
 - h. Especificar en el Reglamento de Higiene y seguridad, las facultades y deberes del personal directivo, técnicos y mandos medios, en orden a la prevención de los riesgos de trabajo.
 - i. Instruir sobre los riesgos de los diferentes puestos de trabajo y la forma y métodos para prevenirlos, al personal que ingresa a laborar en la empresa.
 - j. Dar formación en materia de prevención de riesgos, al personal de la empresa, con especial atención a los directivos técnicos y mandos medios, a través de cursos regulares y periódicos.
 - k. Adoptar las medidas necesarias para el cumplimiento de las recomendaciones dadas por el Comité de Seguridad e Higiene, Servicios Médicos o Servicios de Seguridad.
 - l. Proveer a los representantes de los trabajadores de un ejemplar del presente Reglamento de Higiene y Seguridad y de cuantas normas relativas a prevención de riesgos sean de aplicación en el ámbito de la empresa. Así mismo, entregar a



cada trabajador un ejemplar del Reglamento de Higiene y Seguridad de la empresa, dejando constancia de dicha entrega.

- m. Facilitar durante las horas de trabajo la realización de inspecciones, en esta materia, tanto a cargo de las autoridades administrativas como de los órganos internos de la empresa.
- n. Dar aviso inmediato a las autoridades de trabajo y al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social, de los accidentes y enfermedades profesionales ocurridas en sus centros de trabajo y entregar una copia al Comité de Seguridad e Higiene Industrial.
- o. Comunicar al Comité de Seguridad e Higiene, todos los informes que reciban respecto a la prevención de riesgos. Además de las que se señalen en los respectivos Reglamento de Higiene y Seguridad de cada empresa, son obligaciones generales del personal directivo de la empresa las siguientes:
 - o.1. Instruir al personal a su cargo sobre los riesgos específicos de los distintos puestos de trabajo y las medidas de prevención a adoptar.
 - o.2. Prohibir o paralizar los trabajos en los que se adviertan riesgos inminentes de accidentes, cuando no sea posible el empleo de los medios adecuados para evitarlos. Tomada tal iniciativa, la comunicarán de inmediato a su superior jerárquico, quien asumirá la responsabilidad de la decisión que en definitiva se adopte.

3. OBLIGACIONES GENERALES Y DERECHOS DE LOS TRABAJADORES

3.1. OBLIGACIONES DE LOS TRABAJADORES

- a. Participar en el control de desastres, prevención de riesgos y mantenimiento de la higiene en los locales de trabajo cumpliendo las normas vigentes.
- b. Asistir a los cursos sobre control de desastres, prevención de riesgos, salvamento y socorrismo programados por la empresa u organismos especializados del sector público.
- c. Usar correctamente los medios de protección personal y colectiva proporcionados por la empresa y cuidar de su conservación.
- d. Informar al empleador de las averías y riesgos que puedan ocasionar accidentes de trabajo. Si éste no adoptase las medidas pertinentes, comunicar a la Autoridad Laboral competente a fin de que adopte las medidas adecuadas y oportunas.
- e. Cuidar de su higiene personal, para prevenir al contagio de enfermedades y someterse a los reconocimientos médicos periódicos programados por la empresa.



- f. No introducir bebidas alcohólicas ni otras sustancias tóxicas a los centros de trabajo, ni presentarse o permanecer en los mismos en estado de embriaguez o bajo los efectos de dichas sustancias.
- g. Colaborar en la investigación de los accidentes que hayan presenciado o de los que tengan conocimiento.
- h. Acatar en concordancia con el Art. 11, numeral siete del Reglamento de Seguridad y salud de los trabajadores y mejoramiento del Medio Ambiente de Trabajo las indicaciones contenidas en los dictámenes emitidos por la Comisión de Evaluación de las Incapacidades del IESS, sobre cambio temporal o definitivo en las tareas o actividades que pueden agravar las lesiones o enfermedades adquiridas dentro de la propia empresa, o anteriormente.

3.2. DERECHOS DE LOS TRABAJADORES

- a. Todos los trabajadores tienen derecho a desarrollar sus labores en un ambiente de trabajo adecuado y propicio para el pleno ejercicio de sus facultades físicas y mentales, que garanticen su salud, seguridad y bienestar.
- b. Los derechos de consulta, participación, formación, vigilancia y control de la salud en materia de prevención, forman parte del derecho de los trabajadores a una adecuada protección en materia de seguridad y salud en el trabajo.
- c. Los trabajadores tienen derecho a estar informados sobre los riesgos laborales vinculados a las actividades que realizan.
- d. Complementariamente, los empleadores comunicarán las informaciones necesarias a los trabajadores y sus representantes sobre las medidas que se ponen en práctica para salvaguardar la seguridad y salud de los mismos.
- e. Los trabajadores o sus representantes tienen derecho a solicitar a la autoridad competente la realización de una inspección al centro de trabajo, cuando consideren que no existen condiciones adecuadas de seguridad y salud en el mismo. Este derecho comprende el de estar presentes durante la realización de la respectiva diligencia y, en caso de considerarlo conveniente, dejar constancia de sus observaciones en el acta de inspección.
- f. Sin perjuicio de cumplir con sus obligaciones laborales, los trabajadores tienen derecho a interrumpir su actividad cuando, por motivos razonables, consideren que existe un peligro inminente que ponga en riesgo su seguridad o la de otros trabajadores. En tal supuesto, no podrán sufrir perjuicio alguno, a menos que hubieran obrado de mala fe o cometido negligencia grave.
- g. Los trabajadores tienen derecho a cambiar de puesto de trabajo o de tarea por razones de salud, rehabilitación, reinserción y recapacitación.
- h. Los trabajadores tienen derecho a conocer los resultados de los exámenes médicos, de laboratorio o estudios especiales practicados con ocasión de la relación laboral. Asimismo, tienen derecho a la confidencialidad de dichos



resultados, limitándose el conocimiento de los mismos al personal médico, sin que puedan ser usados con fines discriminatorios ni en su perjuicio. Sólo podrá facilitarse al empleador información relativa a su estado de salud, cuando el trabajador preste su consentimiento.

- i. Los trabajadores tienen derecho a la información y formación continua en materia de prevención y protección de la salud en el trabajo.

4. PROHIBIONES DEL EMPLEADOR Y TRABAJADORES

4.1. PROHIBICIONES DEL EMPLEADOR:

- a. Obligar a sus trabajadores a laborar en ambientes insalubres por efecto de polvo, gases o sustancias tóxicas; salvo que previamente se adopten las medidas preventivas necesarias para la defensa de la salud.
- b. Permitir a los trabajadores que realicen sus actividades en estado de embriaguez o bajo la acción de cualquier tóxico.
- c. Facultar al trabajador el desempeño de sus labores sin el uso de la ropa y equipo de protección personal.
- d. Permitir el trabajo en máquinas, equipos, herramientas o locales que no cuenten con las defensas o guardas de protección u otras seguridades que garanticen la integridad física de los trabajadores.
- e. Transportar a los trabajadores en vehículos inadecuados para este efecto.
- f. Dejar de cumplir las disposiciones que sobre prevención de riesgos emanen de la Ley, Reglamentos y las disposiciones de la División de Riesgos del Trabajo, del IESS.
- g. Dejar de acatar las indicaciones contenidas en los certificados emitidos por la Comisión de Valuación de las Incapacidades del IESS sobre cambio temporal o definitivo de los trabajadores, en las actividades o tareas que puedan agravar sus lesiones o enfermedades adquiridas dentro de la propia empresa.
- h. Permitir que el trabajador realice una labor riesgosa para la cual no fue entrenado previamente.

4.2. PROHIBICIONES A LOS TRABAJADORES

- a. Efectuar trabajos sin el debido entrenamiento previo para la labor que van a realizar.
- b. Ingresar al trabajo en estado de embriaguez o habiendo ingerido cualquier tóxico.
- c. Fumar o prender fuego en sitios señalados como peligrosos para no causar incendios, explosiones o daños en las instalaciones de las empresas.
- d. Distraer la atención en sus labores, con juegos, riñas, discusiones, que puedan ocasionar accidentes.



- e. Alterar, cambiar, reparar o accionar máquinas, instalaciones, sistemas eléctricos, etc., sin conocimientos técnicos o sin previa autorización superior.
- f. Modificar o dejar inoperantes mecanismos de protección en maquinarias o instalaciones.
- g. Dejar de observar las reglamentaciones colocadas para la promoción de las medidas de prevención de riesgos.

5. RESPONSABILIDADES DE LOS GERENTES, JEFES Y SUPERVISORES

5. 1. RESPONSABILIDADES DEL REPRESENTANTE LEGAL

El representante legal será el encargado de velar por la salud e integridad física de los trabajadores, sus funciones serán las siguientes:

- a. Liderar todas las actividades y funciones administrativas y de control de personal de la empresa.
- b. Evaluar anualmente todas las actividades realizadas en prevención de riesgos por el Responsable de Higiene Y Seguridad del Trabajo.
- c. Ser el responsable del cumplimiento de todas las políticas y programas en prevención de riesgos.
- d. Destinar recursos económicos para financiar actividades tendientes a preservar la salud de los trabajadores y optimizar las condiciones de trabajo.
- e. Participar en actos recreativos organizados por el Responsable de Higiene Y Seguridad del Trabajo o por los trabajadores.
- f. Cumplir y hacer cumplir todas las normas de Higiene Y Seguridad del Trabajo contempladas en el presente Reglamento.
- g. Fomentar cursos de capacitación en prevención de riesgos del trabajo, o en su lugar mandar a capacitar a los encargados de la seguridad en casas especializadas sean éstas públicas o privadas.

5.2. RESPONSABILIDADES DE LOS JEFES Y SUPERVISORES

Los jefes y supervisores serán los responsables y encargados del cumplimiento de las normas contempladas en el Reglamento de Higiene y Seguridad del Trabajo, para lo cual deberán cumplir las siguientes actividades:

- a. Cumplir y hacer cumplir todas las normas de Seguridad y Salud del Trabajo del presente Reglamento de Higiene y Seguridad.
- b. Coordinar acciones con la Gerencia, Responsable de Seguridad e Higiene del Trabajo en la prevención de riesgos laborales dirigidos al bienestar físico psicológico y social de todos los trabajadores.



- c. Capacitar a los trabajadores nuevos sobre la labor a desarrollar, como de los equipos, máquinas, herramientas a utilizar.
- d. Verificar que todos los trabajadores utilicen los elementos y equipos de protección personal, así como su ropa de trabajo.
- e. Impedir trabajar en malas condiciones o desfavorables para la salud de los trabajadores.
- f. Reportar de forma urgente cualquier violación de los procedimientos de seguridad o eventualidades que se presenten en perjuicio para la salud de los trabajadores al Gerente, Comité de Higiene Y Seguridad del Trabajo e inmediatamente proceder con la aplicación de medidas de seguridad.
- g. Estar seguro que sus indicaciones y recomendaciones han sido comprendidas por los trabajadores, sobre todo que sean aplicadas en las diferentes sitios y procesos del trabajo.
- h. Vigilar que todos los sitios de trabajo respondan a principios de orden, limpieza, buena iluminación, ventilación, etc.
- i. Verificar que al terminar la jornada de trabajo no queden condiciones inseguras, como herramientas manuales en el suelo, pisos resbaladizos, máquinas, encendidas, residuos, basura, etc.
- j. Poner en práctica las medidas de Higiene Y Seguridad del Trabajo para reducir o eliminar los riesgos del trabajo.
- k. Verificar que se encuentren en buen estado todos los elementos de protección personal utilizados por los trabajadores como guantes, cascos, gafas, respiradores, calzado de seguridad, etc.
- l. Mantener en buenas condiciones, máquinas, equipos, como las instalaciones de la empresa EP-FYPROCAI de tal forma que no ocasionen riesgos que puedan afectar el normal desenvolvimiento de los trabajadores.
- m. Sugerir al Gerente, o Responsable de Seguridad e Higiene del Trabajo sobre las posibles mejoras del medio de trabajo para erradicar los riesgos y peligros.
- n. Otras actividades relacionadas con el mantenimiento de un lugar libre de riesgos del trabajo.

6. OBLIGACIONES Y RESPONSABILIDADES DE LOS TÉCNICOS, RESPONSABLES O ASESORES DE LOS SERVICIOS EN MATERIA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

6.1. OBLIGACIONES Y RESPONSABILIDADES DEL TÉCNICO DE HIGIENE Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO:

- a. Cumplir y hacer cumplir los preceptos del presente Reglamento de Higiene y Seguridad.



- b. Detectar, evaluar y controlar los riesgos del medio de trabajo que puedan perjudicar la salud de los trabajadores a través de instrumentos homologadas por el Ministerio de Trabajo, el IESS o la misma empresa.
- c. Realizar inspecciones, auditorias, listas de verificación, mapas de riesgos y determinar las medidas de seguridad para evitar la presencia de riesgos en el trabajo.
- d. Seleccionar el Equipo de Protección Personal (EPP) que van a utilizar los trabajadores.
- e. Enviar a la división de riesgos del trabajo del IESS los avisos de accidentes del trabajo, cuadros estadísticos de accidentabilidad de forma oportuna.
- f. Diseñar y elaborar programas de prevención de accidentes y enfermedades profesionales como de control y extinción de incendios, adecuado almacenamiento de materiales, protección de máquinas, orden, limpieza, levantamiento manual, mecánico, etc.
- g. Instruir y capacitar al personal sobre posibles eventualidades que puedan producirse en el trabajo (incendios, accidentes, de sastres naturales, etc.).
- h. Instruir al personal sobre prevención y control de incendios, riesgos eléctricos, riesgos mecánicos, entre otros y las medidas de seguridad a adoptarse.
- i. Mantener actualizado un archivo con documentos técnicos de Higiene y Seguridad que sea presentado a los Organismos de control cada vez que ello sea requerido.
- j. Asesoramiento técnico, en materias de control de incendios, almacenamientos adecuados, protección de maquinaria, instalaciones eléctricas, primeros auxilios, control y educación sanitaria, ventilación, protección personal y demás materias contenidas en el presente Reglamento.
- k. Demás actividades que EP-FYPROCAI requiera a fin de prevenir accidentes o enfermedades ocupacionales.
- l. Otras que contemple el Reglamento de Seguridad y Salud de los trabajadores y Mejoramiento del Medio Ambiente de Trabajo, Decreto Ejecutivo 2393.

6.2. DEL SERVICIO MÉDICO DE EMPRESA

La empresa contará con un Servicio Médico externo, liderado por un Profesional, especializado en la materia y debidamente registrado en el Ministerio de Trabajo.



6.2.1. SON FUNCIONES DEL MÉDICO DE LA EMPRESA LAS SIGUIENTES:

- a. Fomentar la salud de todos los trabajadores dentro de los locales de trabajo.
- b. Trabajar mancomunadamente con el responsable de Seguridad y Salud o con el Comité Paritario en actividades tendientes a la prevención de riesgos.
- c. Diseñar y ejecutar programas de Salud Ocupacional y Medicina Preventiva dirigido a los trabajadores en general
- d. Analizar y vigilar las condiciones ambientales en los sitios de trabajo.
- e. Obtener y conservar los valores óptimos posibles de ventilación, iluminación, temperatura y humedad de los locales de trabajo.
- f. Analizar y evaluar los riesgos y compararlos con los límites permisibles para una prevención efectiva.
- g. Mantener y vigilar el adecuado mantenimiento de los servicios sanitarios generales, tales como: comedores, servicios higiénicos, suministros de agua potable y otros en los sitios de trabajo.
- h. Colaborar en el control de la contaminación ambiental en concordancia con la Ley respectiva.
- i. Abrir fichas médicas ocupacionales al momento de ingreso de los trabajadores a la empresa, mediante el formulario que al efecto proporciona el IESS.
- j. Realizar exámenes médicos preventivos de seguimiento y vigilancia de la salud de todos los trabajadores.
- k. Realizar un examen especial en los casos de trabajadores cuyas labores involucren alto riesgo para la salud, el que se realizará semestralmente o a intervalos más cortos según la necesidad.
- l. Transferir pacientes a Unidades Médicas del IESS, cuando se requiera atención médica especializada o exámenes auxiliares de diagnóstico.
- m. Conceder permisos de enfermedad o calamidad doméstica.
- n. Mantener equipado el Botiquín de Primeros Auxilios, para lo cual el gerente será el responsable de dotar de todas las medicinas de forma gratuita para los trabajadores.
- o. Realizar diagnóstico y prescribir los respectivos tratamientos médicos correspondientes.
- p. Solicitar, custodiar y controlar el suministro de medicinas, equipos y materiales, entregados por el empresario.
- q. Otras actividades acordes a su profesión y a los requerimientos médicos de los trabajadores.



7. OBLIGACIONES DE CONTRATISTAS, SUBCONTRATISTAS, FISCALIZADORES, OTROS.

- a. Las obligaciones y prohibiciones que se señalan en el presente Reglamento para los empleadores, son también aplicables a los subcontratistas, fiscalizadores, intermediarios y en general a todas las personas que den o encarguen trabajos para otra persona natural o jurídica, con respecto a sus trabajadores.
- b. EP-FYPROCAI determinará las necesidades específicas y las tareas a ser realizadas por contratistas y/o por empresas prestadoras de servicios complementarios, siendo su responsabilidad:
- c. El verificar que la empresa contratista se encuentre debidamente constituida, organizada y de cumplimiento a las normas legales que deben observarse para la prestación de servicios complementarios.
- d. Todo trabajador del contratista deberá observar las siguientes normas:
 - d.1. Haber tenido una inducción en Seguridad y Salud Ocupacional, impartida por el contratista sobre los riesgos específicos de los distintos puestos de trabajo y las medidas de prevención a adoptar.
 - d.2. Prohibir o paralizar los trabajos en los que se adviertan riesgos inminentes de accidentes, cuando no sea posible el empleo de los medios adecuados para evitarlo
 - d.3. Participar en el control de desastres, prevención de riesgos y mantenimiento de la higiene en los locales de trabajo cumpliendo las normas o programas establecidos por EP-FYPROCAI.

8. RESPONSABILIDADES Y OBLIGACIONES EN ESPACIOS COMPARTIDOS ENTRE EMPRESAS O INSTITUCIONES

De acuerdo al Artículo 2 de la RESOLUCION 957: Reglamento del Instrumento Andino de Seguridad y Salud en el Trabajo, siempre que dos o más empresas o cooperativas desarrollen simultáneamente actividades en un mismo lugar de trabajo, los empleadores serán solidariamente responsables por la aplicación de las medidas de prevención y protección frente a los riesgos del trabajo. Dichas medidas serán equitativa y complementariamente asignadas y coordinadas entre las empresas, de acuerdo a los factores de riesgo a que se encuentren expuestos los trabajadores y las trabajadoras. Igual procedimiento se seguirá con contratistas, subcontratistas,



enganchadores y demás modalidades de intermediación laboral existentes en los Países Miembros.

9. INCENTIVOS LABORALES

- a. Las empresas que realicen una eficiente labor de prevención de riesgos se harán acreedoras a menciones honoríficas y a la reducción de las primas que se pagan al IESS por concepto del seguro de riesgos del trabajo en los porcentajes que fije la Dirección de Asesoría Matemático Actuarial.
- b. La organización y actividades efectuadas por las empresas en materia de prevención de riesgos del trabajo, serán tomadas en cuenta por las autoridades para la imposición de sanciones posteriores.
- c. Los trabajadores que se hayan destacado por actos de defensa de la vida o de la salud de sus compañeros o de las pertenencias de la empresa, serán galardonados por la empresa en actos de compañerismo en el mes de diciembre de cada año, esto comprenderá distinciones honoríficas y premios.

CAPÍTULO II: GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

1. ORGANISMOS PARITARIOS, FUNCIONES Y CONFORMACIÓN (COMITÉ, SUBCOMITÉ Y/O DELEGADOS)

De conformidad con el Art. 14. Del Reglamento de Seguridad y Salud de los Trabajadores y Mejoramiento del Medio Ambiente de Trabajo Decreto Ejecutivo No. 2393, se conformará el Comité de Seguridad y Salud del Trabajador; el mismo que estará conformado por representantes del empleador y de los trabajadores, y cuyas decisiones serán de cumplimiento obligatorio para la Empresa Pública Municipal de Faenamiento y Productos Cárnicos de Ibarra, en calidad de empleador y de sus empleados y trabajadores.

El Comité de Seguridad y Salud estará conformado por tres (3) representantes designados por la primera autoridad de la EP- FYPROCAI y tres (3) representantes elegidos de sus empleados y trabajadores; por cada miembro se designara a otro con carácter de suplente quienes duraran un año en sus funciones pudiendo ser reelegidos y con voz y voto.

El Comité de Seguridad y Salud del Trabajador designará de entre sus miembros al Presidente y al Secretario del Comité, en caso de que el Presidente sea un representante del empleador, ejercerá la secretaria un representante de los empleados o trabajadores, o viceversa.



El Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo se sesionará ordinariamente con la presencia de todos sus miembros cada mes. Previa convocatoria del Comité con 48 horas de anticipo debiendo señalarse el orden del día; y extraordinariamente cuando ocurriere un accidente grave, o a criterio del presidente o a pedido de la mayoría de sus miembros.

Para ser miembro del Comité de Seguridad y Salud del Trabajo se requiere trabajar en la Empresa Pública Municipal de Faenamiento y Productos Cárnicos de Ibarra, ser mayor de edad, saber leer y escribir y tener conocimientos básicos de Seguridad y Salud Ocupacional.

1.1. DE LAS FUNCIONES DEL COMITÉ DE SEGURIDAD Y SALUD DEL TRABAJO Art.

52.- Son funciones de Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo las siguientes:

- a. Velar por el cumplimiento de todas las normas técnico – legales, vigentes en el país sobre Seguridad y Salud en el Trabajo.
- b. Asesorar e instruir a los empleados y trabajadores para la correcta utilización de los equipos de protección personal
- c. Concientizar a los empleados y trabajadores de la Empresa Pública Municipal de Faenamiento y Productos Cárnicos de Ibarra, sobre una actitud positiva y permanente por Seguridad y Salud en el Trabajo promoviendo la realización de cursos, conferencias, talleres destinados a la capacitación y adiestramiento en dicha área.
- d. Indicar la adopción de todas las medidas de Salud y Seguridad que sirvan para la prevención de los riesgos laborales.
- e. Examinar los informes emitidos por los organismos especializados, respecto a los accidentes de trabajo ocurridos al personal, enfermedades profesionales y daños a los bienes de la Empresa Pública Municipal de Faenamiento y Productos Cárnicos de Ibarra y proponer a la Gerencia los correctivos necesarios.
- f. Analizar las condiciones de trabajo y solicitar a la gerencia la adopción de medidas preventivas y correctivas acorde a las normas de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- g. Promover el cumplimiento del Reglamento Interno de Seguridad y Salud del Trabajo y el Reglamento de Seguridad y Salud de los Trabajadores y Mejoramiento del Ambiente Laboral (Decreto Ejecutivo 2393).
- h. Realizar periódicamente la inspección general de instalaciones y equipos de los centros de trabajo, y recomendar la adopción de las medidas preventivas y /o correctivas.
- i. Recomendar la adopción de medidas de seguridad, en casos específicos sometidos a su conocimiento, para lo que se podrá recibir asesoramiento de personal técnico especializado dentro o fuera de la Institución.



- j. Revisar la política de Seguridad y Salud en el Trabajo y recomendar su implementación a la Gerencia.
- k. Sugerir planes de motivación e incendios para los empleados y trabajadores que se destacan por acciones relevantes en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo.

Son funciones del Presidente del Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo las siguientes:

- l. Presidir las sesiones del Comité.
- m. Disponer la convocatoria a sesiones, previa la elaboración del orden del día.
- n. Velar por el cumplimiento de todas las normas técnico vigentes, sobre seguridad y salud en el trabajo, así como de que se cumplan las resoluciones emitidas.
- o. Legalizar conjuntamente con el secretario las actas de las sesiones.

Son funciones del secretario del Comité de Seguridad y Salud del Trabajo

- p. Elaborar de acuerdo con el Presidente del Comité o a pedido de sus miembros el orden del Día y convocar a reuniones ordinarias y extraordinarias.
- q. Preparar la documentación e informes que precise el Comité.
- r. Disponer la convocatoria a sesiones, previa la elaboración del orden del día.
- s. Redactar y conservar las Actas de las Sesiones las mismas que deberán suscribirlas conjuntamente con el Presidente.
- t. Salvaguardar y Organizar los archivos y las resoluciones del Comité de Seguridad y Salud.
- u. Certificar los documentos del Comité de Seguridad y Salud, conferir copias certificadas y dar fe de las resoluciones y / o actuaciones del Comité.

2. DE LA UNIDAD DE SEGURIDAD E HIGIENE DEL TRABAJO Y/O RESPONSABLE DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.

EP-FYPROCAI, por el número de trabajadores que tiene, no conformara la unidad de seguridad y salud, pero si contará con un profesional con formación en Higiene Y Seguridad, el cual deberá reportar directamente a la máxima autoridad de la empresa EP-FYPROCAI o a la que ésta delegue en forma escrita, la cual contará con la suficiente autoridad para la toma de decisiones en aspectos relacionados a la Seguridad y Salud Ocupacional del personal.



3. NORMAS DE GESTIÓN DE RIESGOS LABORALES PROPIOS DE LA EMPRESA

A. IDENTIFICACIÓN

Se procederá a identificar cada peligro por puesto de trabajo de cada actividad, rutinaria o no rutinaria. La identificación será realizada con metodologías reconocidas en el ámbito de la seguridad.

Para realizar estas identificaciones se partirá de una matriz de riesgos la misma que será diseñada por personal especializado de la empresa.

B. MEDICIÓN

La medición se lo realizará a través de personal con la competencia necesaria y con equipos calibrados y certificados. Se lo realizará en las áreas que de acuerdo a la matriz de riesgo presentan riesgos potenciales para los trabajadores. Se realizarán mediciones de factores de riesgos como físicos, ergonómicos y biológicos.

C. EVALUACIÓN

La evaluación de los riesgos se realiza de acuerdo a la normativa NTP 330, Matriz de evaluación de riesgos laborales. Esta evaluación es realizada por personal calificado y con el conocimiento adecuado.

D. CONTROL

Los controles de cada uno de los riesgos se los realizará en la Fuente donde se origina el riesgo, en el medio de transmisión entre el riesgo y el trabajador y en el receptor es decir la entrega de equipos de protección personal.

D.1. GESTION DE RIESGOS

Es responsabilidad de la Empresa Pública Municipal de Faenamiento y Productos Cárnicos de Ibarra, atenuar los efectos de los diferentes factores de riesgo según estas prioridades:

- a) Identificación de riesgos
- b) Evaluación de riesgos
- c) Medición de contaminantes
- d) Control de riesgos

D.1.1. PRIORIZACIÓN DE RIESGOS

El responsable de prevención de riesgos priorizará los riesgos de acuerdo a la probabilidad y a la consecuencia que puedan producir estos, dando prioridad a



aquellos clasificados como intolerables e importantes a los que tengan mayor repercusión en los trabajadores y en la empresa de acuerdo a la metodología utilizada.

D.1.2. CONTROL DE RIESGOS

a) Se establecerá los controles en los riesgos o considerar cambios en los controles existentes, el responsable de prevención de riesgos considerará la reducción de acuerdo a la siguiente jerarquía:

- Eliminación
- Sustitución
- Controles de ingeniería
- Señalización / Advertencias y/o controles administrativos
- Equipos de protección personal

D.2. PREVENCIÓN DE LOS RIESGOS PROPIOS DE LA EMPRESA.

D.2.1. RIESGOS FÍSICOS

D.2.1.1. RUIDO

- a. Los trabajadores, que se exponen a ruido especialmente las personas que manejan, maquinaria para noqueo, maquinaria para el corte de canaletas como sierra que se encuentran cercanos a los lugares de generación de ruido como: cuarto fríos y a los generadores de emergencia cuando están prendidos, harán uso de los equipos de protección auditiva necesarios, además de acatar las medidas preventivas como: recesos o descansos durante la jornada y rotación del personal para evitar que su exposición al ruido cause daños posteriores.
- b. El nivel de ruido no excederá los 85 decibeles en la escala A del sonómetro. En los puestos de trabajo, en una jornada laboral de 8 horas de trabajo continuo.
- c. En las áreas de trabajo donde los niveles de presión sonora sobrepasan los 85 decibeles en la escala A del Sonómetro, considerado que la causa es por contacto directo de metales, se impone el uso obligatorio de protectores auditivos y el personal sometido a tales condiciones, deben ser anualmente objeto de estudio y control audiométrico.
- d. En los puestos de trabajo que demanden fundamentalmente actividad intelectual o de concentración, no deberán exceder los 70 decibeles de la escala A del sonómetro. En caso de sobrepasar dichos valores debido a la cercanía de sitios de trabajo operativo, deberá utilizarse obligatoriamente protección auditiva.



D.2.1.2. ILUMINACIÓN

- a. Todos los lugares de trabajo dispondrán de la suficiente luz natural o artificial, según su necesidad, para lo cual se realizarán mediciones de iluminancia de las áreas y puestos de trabajo, para que se alcancen los niveles recomendados, así: 200 luxes, para una distinción moderada de detalles en los talleres de mantenimiento.
- b. Iluminar con 20 luxes pasillos, patios y lugares de paseo; 300 luxes, para las áreas de faenamiento, para una distinción media de detalles.
- c. Las áreas de trabajo deberán estar dotadas de un sistema de iluminación de emergencia, especialmente en las zonas de circulación de personal, que permita su evacuación en caso de necesidad.
- d. Se realizará una limpieza periódica de luminarias y renovación cuando sea necesario, a fin de garantizar una adecuada iluminación de los puestos de trabajo.

D.2.1.3. VIBRACIONES

- a. Las maquinarias, herramientas que originan vibraciones como, sierra noqueadora, elevadores, compresores, deberán estar provistos de dispositivos de amortiguación y el personal sometido a tales condiciones, deben ser anualmente objeto de estudio y control audiométrico.

D.2.1.4. VENTILACIÓN

- a. En lugares cerrados como bodegas, oficina de la Empresa Pública Municipal de Faenamiento y Productos Cárnicos de Ibarra, asegurará la ventilación necesaria, así como el recambio de aire suficiente.
- b. Disponer de un adecuado sistema de ventilación para eliminar o reducir olores, vapores y bioaerosoles.

D.2.1.5. RADIACIONES NO IONIZADAS

- a. En las operaciones de soldadura eléctrica, oxiacetilénica (autógena), deberá utilizarse la ropa o equipos apropiados de protección personal.

D.2.1.6. TEMPERATURA

- a. La Empresa Pública Municipal de Faenamiento y Productos Cárnicos de Ibarra procurara que sus trabajadores laboren en un ambiente con un confort térmico comprendido entre 17 y 24 °C, caso contrario se adoptarán medidas de control.
- b. En la línea de frío, el cuerpo estará protegido térmicamente con ropas adecuadas y se controlará el tiempo de permanencia de los trabajadores dentro de las cámaras.



- c. Cuando el calor ambiental sea excesivo, deberán emplearse dispositivos adecuados para el aislamiento del calor, a fin de evitar radiaciones dañinas para el individuo o áreas de labor.
- d. En los lugares de labor donde el proceso de trabajo produzcan excesivo calor y consecuentemente intensas sudoraciones en los trabajadores, la Empresa Pública Municipal de Faenamiento y Productos Cárnicos de Ibarra suministrará la hidratación adecuada.

D.2.1.7. RIESGOS ELÉCRICOS

- a. Disponer de aislamientos adecuados en instalaciones eléctricas fijas, en conductores flexibles y en lámparas portátiles. En las instalaciones de iluminación y máquinas herramientas, combinar toma de tierra con interruptor diferencial de alta sensibilidad.
- b. Respetar las capacidades de diseño de los circuitos eléctricos y realizar un mantenimiento que garanticen seguridad contra accidentes.
- c. Las instalaciones eléctricas provisionales deberán ser realizadas cumpliendo normas básicas de seguridad.
- d. Todo tablero eléctrico contará con la respectiva señalización de advertencia y serán operados solo por personal calificado.
- e. Las instalaciones eléctricas, cables, conexiones de equipos deben ser revisados periódicamente y ser reemplazados inmediatamente si se encuentran en mal estado.
- f. Ningún trabajador sin entrenamiento debe realizar conexiones provisionales con cables de alta tensión y baja tensión.
- g. Las extensiones eléctricas serán con cable de seguridad, deben estar identificados con el voltaje y amperaje de trabajo.
- h. Al finalizar la jornada en las oficinas, se deberán apagar computadoras y otros equipos eléctricos. Cada persona es responsable de controlar el correcto funcionamiento de los equipos asignados y gestionar los correctivos necesarios en caso de necesidad.
- i. Para realizar los trabajos eléctricos se deberá cumplir con las siguientes medidas de seguridad:



	8 REGLAS DE ORO PARA TRABAJAR EN INSTALACIONES ELÉCTRICAS	BAJA TENSIÓN Menor a 1000V	ALTA TENSIÓN Mayor a 1000V
1	Abrir todas las fuentes de tensión	Obligatorio	Obligatorio
2	Enclavamiento o bloqueo, si es posible de los aparatos de corte	Obligatorio si es posible	Obligatorio si es posible
3	Reconocimiento de la ausencia de tensión	Obligatorio	Obligatorio
4	Poner a tierra y en cortocircuito todas las posibles fuentes de tensión	Recomendable	Obligatorio
5	Delimitar la zona de trabajo mediante señalización o pantallas aislantes	recomendable	Obligatorio

D.2.2. RIESGOS MECÁNICOS

D.2.2.1. CORTES Y GOLPES CON MÁQUINAS Y HERRAMIENTAS

- a. Disponer de herramientas seguras que eviten o minimicen la posibilidad de cortes o pinchazos. Cuchillos protegidos y con mangos antideslizantes, sierras con sistemas de protección, etc.
- b. El mango de los cuchillos será antideslizante y con protecciones en los extremos. Los cuchillos estarán en buen estado y afilados, serán transportados en el cinturón para cuchillos. No se moverá la res con el cuchillo en la mano.
- c. Durante las operaciones de corte con varios operarios se mantendrá una distancia de seguridad, una posición cómoda y con un equilibrio estable, manteniendo las piezas a cortar separadas del abdomen, para evitar cortes.
- d. La mano que no porta el cuchillo se protegerá con un guante de malla metálica doblada, con correas de sujeción de nylon.

D.2.2.2. HERRAMIENTAS

- a. Utilice adecuadamente las herramientas para el trabajo al que están destinadas.
- b. No utilice herramientas en mal estado, de ser el caso hágalo reparar o solicite el cambio.
- c. No lance as herramientas, entréguelas al compañero en la mano, o usando el cabo de servicio.
- d. Mantenga en sitios seguros las herramientas puntiagudas, cortantes o que estén calientes por su utilización.
- e. No utilice herramientas con las manos engrasadas.
- f. No utilice cinceles, puntas y otras herramientas que tengan relieves en la cabeza.



- g. Controle que las herramientas que tengan cabo, el mismo se encuentre en buenas condiciones.
- h. Las herramientas que se utilizan en redes, instalaciones o equipos energizados de baja tensión deben ser debidamente aislados para este voltaje.
- i. Ninguna herramienta o equipo de protección, devuelto a la bodega, debe ser reutilizada.
- j. No utilizar una llave partida o en mal estado
- k. Utilice siempre la llave tipo y calibre apropiados para el trabajo que va a realizar.
- l. No emplee aditamentos para ajustar una llave que no alcanza bien.

D.2.2.3. CONSIDERACIONES DE LA SEGURIDAD EN EL MANEJO DEL CUCHILLO (9 Y/O 12 PULG.)



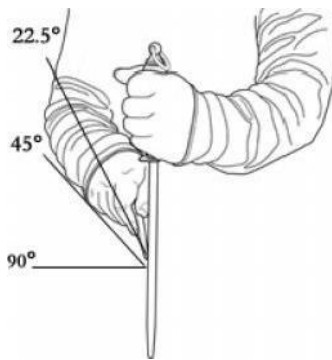
- a. Utilice el cuchillo correcto para la tarea que se va a desempeñar.
- b. Corte alejado del cuerpo.
- c. Nunca corra los dedos sobre la hoja del cuchillo para verificar si tiene filo.
- d. Mantenga los cuchillos afilados, un cuchillo sin filo es más peligroso que uno que está propiamente afilado.
- e. Cuando se camina cargando un cuchillo, éste se toma del mango con la punta hacia abajo, paralelo y cerca de la pierna mientras se avanza.
- f. Nunca intente atrapar un cuchillo en el aire, muévase hacia atrás y déjalo caer.

D.2.2.4. CONSIDERACIONES PARA AFILAR UN CUCHILLO

Es más seguro trabajar con un cuchillo bien afilado, que con uno que no lo está. Así mismo los cortes se realizarán de manera precisa, nítida y pareja. Es por esta razón que se debe mantener el filo de los cuchillos constantemente, nunca permitiendo que este se deteriore. Existen varios instrumentos para afilar como es la chaira.



- a. Tomar la chaira por el mango con una mano, con la otra tomar el cuchillo por el mango y deslice la hoja del cuchillo contra la chaira en un ángulo de 45° desde la punta hasta el talón, repitiendo la operación de ambos lados. Deslice el cuchillo de abajo hacia arriba, siempre en dirección contraria a la mano que sujeta el mango de la chaira.
- b. Se deben afilar los dos lados de la hoja por igual. Es decir, afilar un lado de la hoja con la misma intensidad y posteriormente el otro lado, repitiendo la operación sucesivamente para que obtenga un filo uniforme.
- c. No permitir que otra persona afile sus cuchillos porque no se maneja exactamente el mismo ángulo y podría deteriorarlo.



D.2.2.5. CONSIDERACIONES DE SEGURIDAD DE LA SIERRA ELÉCTRICA

- a. Toda sierra eléctrica debe tener su EPI completo (casco, protector visual y auditivo, guantes, botas de seguridad).
- b. Debe percatarse del buen funcionamiento de la sierra eléctrica.
- c. Es indispensable que se realice el mantenimiento diario (ajuste y filo de la sierra, limpieza general).
- d. La sierra eléctrica debe estar nivelado y firme antes de prender.
- e. Para dividir o cortar la canal, el operador de la sierra eléctrica debe sostener la máquina con firmeza, y en forma vertical, deslizando de arriba hacia abajo.
- f. Cuando se realice actividades con la sierra eléctrica, no apoyarse en la máquina, ni tampoco ejercer fuerza extrema para realizar el corte.
- g. Encender y apagar la máquina solo cuando se haga uso de la misma.

D.2.2.6. CONSIDERACIONES DE SEGURIDAD PARA LA PISTOLA CASH KNOCKER

- a. Nunca arrojar una pistola con cartuchos (balas de noqueo) a otra persona.
- b. Inspeccionar los cajones de noqueo, para asegurarse de que funcionen con seguridad.
- c. Mantener en su lugar las cubiertas protectoras de las puntas expuestas de los mecanismos de sujeción, para evitar que los empleados sufran pellizcos durante el funcionamiento normal del equipo inmovilizador.



- d. Si un operario debe meterse dentro de la línea de transporte e inmovilización para destrabarla, primero hay que desactivarla para impedir que alguien la pueda poner en marcha.
- e. Las pistolas de noqueo deberán estar siempre descargada cuando se la saque de la zona donde se practica la insensibilización.
- f. Es esencial que las pistolas de noqueo tengan un mantenimiento adecuado para evitar un excesivo retroceso al dispararlas, que puede causar tensión y lesiones en las manos, el brazo o la espalda del operador.



D.2.2.7. ESCALERAS.

- a. Para evitar caídas desde el puesto de desarrollo se utilizarán escaleras limpias y sin obstáculos con escalones antideslizantes y pasamanos a ambos lados.
- b. Ningún trabajador debe ubicarse innecesariamente bajo una escalera.
- c. No poner las herramientas sobre escaleras. Utilice la bolsa o cinturón de herramientas.
- d. Verifique que los parantes, escalones y uniones se hallen en buen estado. Igualmente que los escalones y soportes están limpios y sin astillas.
- e. No apoye escaleras sobre equipos móviles, puertas, ventana o postes.
- f. Coloque las patas de las escaleras paralelamente a la superficie de apoyo, sobre un sitio resistente, uniforme y no deslizante.
- g. Cuide que la escalera tenga la inclinación correcta; la distancia horizontal entre las patas de la escalera y la vertical del sitio donde se apoya, será un tercio (1/3) o un cuarto (1/4) de la longitud de la escalera.
- h. No baje la escalera dando la espalda, ni se sujete a ella; no se incline hacia atrás o hacia un lado en forma excesiva; no mueva la escalera estando usted sobre ella.
- i. No suba ni baje de la escalera con herramientas o materiales en la mano. Use el cabo de servicio o la bolsa porta herramientas.
- j. Salvo en caso de emergencia, a una escalera debe subir o bajar un solo hombre a la vez. Cuando el primero esté en posición de trabajo, podrá subir su compañero. Así mismo, para que baje el siguiente trabajador, debe verificar



que su compañero haya descendido y que se encuentre a un lado de la escalera, fuera de peligro.

- k. El transporte manual de escalera se puede hacer en posición vertical para distancias cortas y en posición horizontal para distancias largas; y se debe observar que el lugar por donde se transporta, este libre de obstáculos.

D.2.2.8. SOLDADURA

- a. Se tomarán todas las precauciones necesarias para evitar incendios, mientras se realizan estas operaciones. Siempre se mantendrá un extintor de polvo químico seco o dióxido de carbono en el área de soldeo.
- b. No se soldará ni cortará en presencia de mezclas de vapores, gases o líquidos inflamables o explosivos. Se mantendrá la llama o líquidos inflamables o explosivos. Se mantendrá la llama, sólidos candentes y escorias, lejos de los cilindros y mangueras.
- c. Cuando sea necesario soldar o cortar cerca de tanques o líneas de combustible, éstas se protegerán adecuadamente con pantallas de asbesto.
- d. Todos los soldadores utilizaran guantes de cuero de manga larga, delantal de cuero y ropa de trabajo adecuada.
- e. El área de trabajo debe tener ventilación adecuada cuando se suelde o se corte con acero eléctrico o con proceso oxiacetilénico.
- f. Recipientes usados para almacenar combustibles, no se soldaran ni se cortaran hasta cuando se hayan purgado debidamente. Se usará vapor o bióxido de carbono para limpiar el recipiente. Además, si es posible se llenara con agua el recipiente, mientras se esté trabajando sobre el mismo. Sin embargo, se dejara una abertura para que se escapen los gases que puedan acumularse en el interior del recipiente.
- g. Todas las operaciones que implique soldadura o corte, llevada a cabo en espacios reducidos o sitios encerrados, se ventilará adecuadamente extrayendo los vapores por succión o mediante una corriente de aire, para evitar la acumulación de gases tóxicos o deficiencia de oxígeno.
- h. Se deberá tener precaución cuando los vapores que se formen de cadmio, plomo, etc., para lo cual deberá utilizarse mascarilla con filtros.
- i. Los soldadores usaran las máscaras apropiadas para protegerse el rostro y los ojos de los rayos ultravioletas e infrarrojos.
- j. Quienes ayuden a estas operaciones, también usaran gafas con cristales debidamente coloreados, para proteger los ojos del calor y del resplandor.

D.2.2.9. CAÍDAS A DIFERENTE NIVEL, OBJETOS EN MANIPULACIÓN O DESPRENDIMIENTO.

- a. Para evitar caídas de diferente nivel el personal responsable de los puestos de trabajo, de limpieza y de mantenimiento deben evitar: suelos sucios o



resbaladizos, objetos espaciosos por el suelo, mala iluminación, suelos irregulares o con aberturas, calzado inapropiado.

- b. Nunca hay que subirse en elementos que sean inestables como sillas giratorias, cajas, etc., deberán emplearse escaleras convenientemente apoyadas y alejadas de lugares de paso.
- c. Los objetos se deberán manipular con las manos limpias y secas, asiéndolos con firmeza. En las zonas de almacenamiento se deberá evitar sobrecarga los estantes y procurar apilar los materiales más pesados en los estantes inferiores. Las estanterías deberán estar bien sujetas.
- d. No permitir que se supere la capacidad de carga de las estanterías.
- e. Usar medios apropiados (escaleras) para colocar o bajar objetos pesados de las estanterías.

D.2.2.10. SUPERFICIES DE TRABAJO

- a. El suelo será impermeable, antideslizante, de fácil limpieza y desinfección, con suficiente inclinación y desagües que eviten el retroceso de materias orgánicas y olores. Se realizará un programa de limpieza periódico.
- b. Todo el personal que transita por las instalaciones de la Empresa Pública Municipal de Faenamiento y Productos Cárnicos de Ibarra deberá hacerlo caminando normalmente, no corriendo pues puede causar accidentes.
- c. Las áreas de transito dentro de las instalaciones deberán estar libres de obstáculos para evitar tropiezos y caídas.
- d. Utilizar los escalones y agarraderas para subir y bajar de las plataformas, los cuales deberán de estar en buen estado, así como elementos antideslizantes.
- e. Utilizar calzado de seguridad adecuado a las condiciones del suelo y de la actividad a realizar. Evitar los zapatos de tacón alto si vas a estar mucho tiempo de pie o caminando. Un zapato completamente plano, sin ningún tacón, tampoco es bueno, especialmente si existen problemas de rodilla.

D.2.2.11. RESGUARDOS Y DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD EN LAS MÁQUINAS

- a. Las sierras eléctricas de desollado deberán tener toma de tierra con interruptor diferencial, hoja de corte adecuado y en perfectas condiciones de uso, así como carcasa protectora en la parte posterior del disco. Los operarios que las utilicen irán equipados con botas de P.V.C con suelas aislantes y gafas protectoras.
- b. Todas las partes fijas o móviles de motores, órganos de transmisión y máquinas, que pudieran ocasionar entre otras lesiones, atrapamientos, corte, laceraciones, punciones, presiones abrasiones y proyecciones, estarán protegidas mediante resguardos u otros dispositivos de seguridad.
- c. Los resguardos o dispositivos de seguridad de las máquinas, solamente podrán retirarse para realizar actividades de mantenimiento o reparación de tal



manera que una vez finalizadas dichas actividades sean nuevamente colocadas en su lugar.

- d. Las máquinas fijas deberán disponer de los mecanismos de mando necesarios para su puesta en marcha o parada, las máquinas accionadas por un motor principal, deberán disponer de un mando de paro que permita detener cada una de ellas por separado.
- e. Los dispositivos de parada deberán estar perfectamente señalizados, fácilmente accesibles y concebidos de forma tal que resulte difícil su accionamiento involuntario. Los de parada de emergencia estarán situados en un lugar visible y seguro.

D.2.2.12. ORDEN Y LIMPIEZA, SE APLICARÁ LOS SIGUIENTES PRINCIPIOS.

- a. Mantener los lugares de trabajo limpios y ordenados con el fin de conseguir un mejor aprovechamiento del espacio, una mejora en la eficacia y seguridad del trabajo y en general un entorno más cómodo y agradable.
- b. Realizar revisiones de orden y limpieza periódicas y llevar registros de los resultados y las medidas correctivas aplicadas.
- c. Este principio se aplicará a todos los trabajadores y áreas de la Empresa Pública Municipal de Faenamiento y Productos Cárnicos de Ibarra.

D.2.2.13. DESPLAZAMIENTO DE VEHÍCULOS.

- a. Los conductores de los vehículos de la Empresa Pública Municipal de Faenamiento y Productos Cárnicos de Ibarra deben hacer una revisión diaria de los elementos de seguridad para garantizar una conducción segura: nivel de líquido de frenos, de aceite, gasolina, estado de las llantas, luces, limpia parabrisas.
- b. Todos los vehículos tendrán las herramientas básicas que les permita atender posibles emergencias que se puedan presentar.
- c. Los conductores respetaran la Ley Orgánica de Transporte Tránsito Terrestre y Seguridad Vial y las normas propias de la Empresa Pública Municipal de Faenamiento y Productos Cárnicos de Ibarra.
- d. Los furgones que trasladan la carne deberán acatar las condiciones exigidas por la Dirección de la Empresa Pública Municipal de Faenamiento y Productos Cárnicos de Ibarra.

D.2.2.14. MANTENIMIENTO

- a. Las operaciones de mantenimiento se realizaran siempre con las maquinas o equipos apagados. Serán revisadas por personal autorizado y capacitado en estas actividades.



- b. Luego de realizar el mantenimiento y reparación a las máquinas, equipos y herramientas, se colocaran los resguardos antes de ponerlas suavemente en funcionamiento.
- c. Se señalizaran los riesgos existentes durante el mantenimiento de las máquinas de manera que se adviertan sobre ellas a los operadores y personal que realiza el mantenimiento.

D.2.2.15. TRABAJOS EN LAS ALTURAS

- a. Para todo trabajo que se realice sobre 1,8 metros, los trabajadores deberán contar con plataformas con pasamanos o protecciones que eviten caídas o en su defecto utilizaran arnés y líneas de vida.

D.2.2.16. SEGURIDAD EN OFICINAS

- a. Mantener perfectamente cerrados cajones o puertas de cualquier mueble de oficina, es decir, archivadores, escritorios, anaqueles, entre otros.
- b. Se deberán mantener los cables eléctricos de la computadora y de teléfono, debidamente sujetos o protegidos y evitando que crucen por áreas de transito de personal.

D.2.3. RIESGOS QUÍMICOS

El responsable de prevención de riesgos establecerá controles generales de manejo de sustancias y productos químicos de acuerdo a la Norma INEN 117 NTE 2266:2000. Transporte, almacenamiento y manejo de productos químicos peligrosos.

Toda sustancia o producto químico a ser usado dentro de la Empresa Pública Municipal de Faenamiento y Productos Cárnicos de Ibarra deberán cumplir con la siguiente normativa general:

- Hojas de seguridad de materiales (MSDS)
- Guía de marcación
- Etiquetas y carteles para materiales peligrosos
- Guía de Respuestas en caso de Emergencia.

En los talleres de mecánica, donde existe riesgo derivado de la manipulación de solventes y derivados del petróleo tales como: gasolina, diésel, pinturas, lacas, thiñer, etc. Los recipientes que contengan los mismos, deberán estar debidamente rotulados y con la ventilación correspondiente.

- a. Solo el personal debidamente calificado, deberá ser entrenado y autorizado por el jefe inmediato para el manejo de dichas sustancias.
- b. En los lugares donde se manipulan estas sustancias está prohibida la introducción, preparación o consumo de alimentos, bebidas o tabaco.



- c. Para el aseo personal. Está prohibido la utilización de líquidos combustibles o solventes como: thiñer, gasolina o aceite. Para el efecto deberá utilizarse únicamente agua y jabón.
- d. Durante la utilización o aplicación de pintura a soplete, la actividad deberá ser realizada con la utilización de mascarilla de protección y gafas de seguridad.
- e. Los trapos y estopas aceitosas, se colocaran en recipientes provistos de tapas que se vaciaran diariamente para evitar riesgos de incendios. Estos recipientes no se emplearan con ningún otro fin.
- f. En los procesos laborales donde se liberan cantidades excesivas de contaminación tales como gases, polvos, etc., deberán instalarse sistemas de ventilación por extracción local, construidas de tal manera que protejan efectivamente la salud de los trabajadores que permitan expulsar las sustancias toxicas hacia el exterior, además de prevenir el peligro de la contaminación ambiental.
- g. Se deberá procurar una ventilación eficiente ya sea esta natural o artificial, especialmente en lugares cerrados a fin de evitar la concentración de gases o vapores que puedan producir intoxicación, peligro de incendio o explosión.

D.2.4. DE LOS RIESGOS BIOLÓGICOS

Los agentes biológicos, a diferencia de los contaminantes químicos y físicos, son seres vivos, organismos con un determinado ciclo de vida que al penetrar en el hombre, ocasionan enfermedades de tipo infeccioso o parasitario. Estos organismos pueden causar distintos tipos de enfermedades. En muchos casos, se transmiten de los animales al hombre y viceversa, recibiendo el nombre de “zoonosis”. El tétanos, el carbunco o la brucelosis son algunos ejemplos de enfermedades debidas a agentes biológicos.

D.2.4.1. AGENTES BIOLÓGICOS

- a. Debe extremarse la higiene personal teniendo el trabajador a su alcance lavabos y duchas provistas de jabones desinfectantes tanto para él como para las herramientas que maneja. Se deben lavar las manos varias veces durante la jornada laboral, antes y después de cada pausa, así como antes de entrar y salir de los lavabos. Hay que evitar llevarse las manos a la boca.
- b. La colocación de suelos de rejilla sobre canalizaciones por las que circule continuamente el agua es una buena solución para evitar que se acumule agua y suciedad en los suelos o superficies de trabajo y la utilización en áreas y superficies de trabajo de materiales impermeables al agua y de fácil limpieza, así como resistentes a ácidos álcalis, disolventes, desinfectantes, etc., también es otra buena solución.
- c. Hay que utilizar procedimientos de barrera como son: mascarillas, guantes resistentes, protección ocular y ropa.



- d. La vestimenta estará compuesta de botas y guantes de PVC, prenda de cabeza y boca que sean de fácil limpieza y desinfección. Los ojos se pueden proteger con gafas de protección.
- e. Los equipos de protección individual deben disponer del marcado CE que garantiza la eficiencia del producto según las normas técnicas vigentes.
- f. Las heridas se han de proteger con un apósito impermeable o con un guante cuando se trate de la mano.
- g. En caso de sufrir un pinchazo o un corte, hay que limpiar inmediatamente la herida con jabón y desinfectante según las recomendaciones del método de trabajo; después hay que protegerse.
- h. Se deberán realizarse reconocimientos médicos periódicos específicos y administrar al personal de riesgo vacunas cuando éstas existan, como por ejemplo: en el caso de tétanos.

D.2.4.2. DOTACIÓN DE AGUA POTABLE

Se dispondrá de agua fresca potable o tratada para los distintos procesos en planta como también para el consumo de los trabajadores.

D.2.4.3. BATERÍAS SANITARIAS

- a. Los excusados y urinarios se mantendrán en condiciones higiénicas, desinfectadas y desodorizadas, mediante limpieza diaria y estarán en perfecto estado de funcionamiento, aptos para su uso.
- b. Los vestidores, duchas y lavabos no deberán ser utilizados para ningún otro fin.
- c. Los lavabos estarán provistos de jabón, gel desinfectante y agua corriente.

D.2.4.4. CONTROL DE VECTORES Y ROEDORES

- a. Disponer la basura y alimentos en recipientes tapados.
- b. Implantar un programa periódico de control de vectores, desratización y desinsectación.
- c. No arrojar basuras en lugares no autorizados.
- d. Proteger los sifones, bajantes de canales y pozos de revisión de aguas servidas.

D.2.4.5. PROCEDIMIENTOS DE BIOSEGURIDAD, APLICAR CORRECTAMENTE LAS SIGUIENTES PRECAUCIONES:

- a. No comer, beber o fumar, evitar llevarse las manos a la boca, cara o nariz.
- b. Lavarse las manos antes, después y frecuentemente durante el trabajo, para evitar contaminaciones del producto (carne), la contaminación de trabajador y la dispersión de agentes biológicos.
- c. Correcta limpieza de superficies de trabajo después de la jornada.



D.2.5. RIESGOS ERGONÓMICOS

D.2.5.1. LEVANTAMIENTO MANUAL DE CARGAS

- a. La Empresa Pública Municipal de Faenamiento y Productos Cárnicos de Ibarra pondrá especial cuidado en el peso de las cargas manipuladas manualmente para evitar enfermedades ocupacionales.
- b. Deberá entregarse al trabajador en levantamiento de cargas, debiendo observarse en forma estricta el siguiente método:

TÉCNICA	IMAGEN
<p>Aproximarse a la carga lo máximo posible y agacharse flexionando las rodillas manteniendo la espalda recta, asegurándose de un buen apoyo de los pies manteniéndolos ligeramente separados</p>	
<p>Levantar la carga utilizando los músculos de las piernas y no con la espalda.</p>	
<p>Mantener la carga próxima al cuerpo todo el trayecto.</p>	



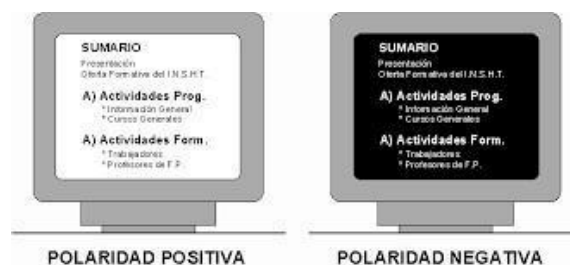
- c. En cuanto al manejo de los carros o carretillas manuales, no cargarlos excesivamente y almacenaran en la zona destinada a ello.
- d. Toda carga de gran volumen deberá ser transportada mediante un sistema mecánico o entre dos o más personas evitando obstaculizar el campo visual del trabajador.
- e. El peso máximo recomendado de manipulación de carga es de 25 Kg para varones y de 15 Kg para mujeres.
- f. Asegurar que el trabajador pueda estar de pie con naturalidad, apoyando sobre ambos pies y realizando el trabajo cercas y delante del cuerpo.

D.2.5.2. POSTURAS FORZADAS Y MOVIMIENTOS REPETITIVOS

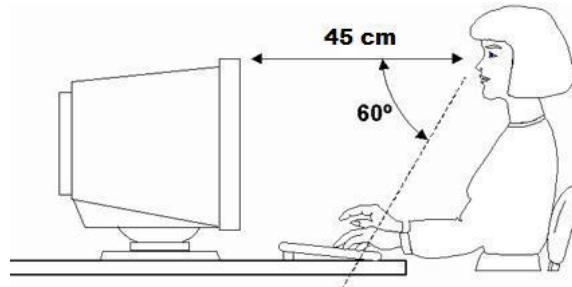
- a. Realizar tareas evitando posturas incómodas del cuerpo y de la mano procurando, en lo posible tener alineada la mano con el antebrazo, la espalda recta y la posición de reposo.
- b. Que los trabajadores hagan pausas en su trabajo, en aquellas tareas que necesariamente por su naturaleza (ubicación o posición) obligan adoptar una postura forzada al trabajador.
- c. Favorecer la alternancia o cambio de tareas para conseguir que se utilicen los diferentes grupos musculares y al mismo tiempo disminuya la monotonía o movimiento repetitivos.

D.2.5.3. TRABAJO EN PANTALLAS DE VISUALIZACIÓN DE DATOS (PDV)

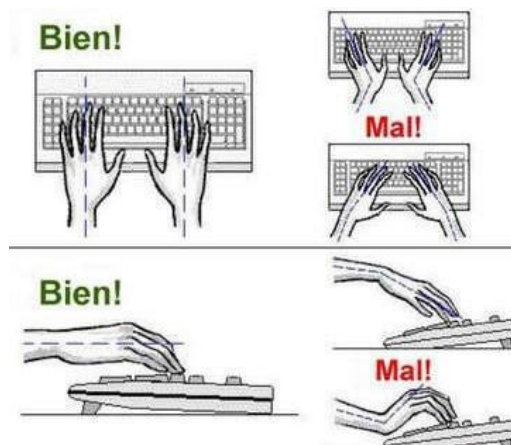
- a. En los puestos de trabajo en donde se requiere que el trabajador realice su trabajo sentado se contará con asiento adecuado de acuerdo al estándar, se verificará que el personal se siente adecuadamente.
- b. La pantalla deberá ser orientable e inclinable a voluntad del usuario, que podrá moverla en tres direcciones: rotación horizontal, altura e inclinación vertical.
- c. Las pantallas deberán permitir la regulación de la luminosidad, en la medida de lo posible las pantallas se colocaran de forma perpendicular a las fuentes de luz diurna, recurriendo al uso de cortinas o persianas, para evitar los reflejos molestos.
- d. La pantalla debe permitir ajustar fácilmente la luminosidad, el contraste y el fondo. Por ejemplo, se debe ajustar el contraste entre los caracteres y el fondo de la pantalla, en una relación 3:1. Se recomienda utilizar la polaridad positiva (caracteres de los documentos y además los reflejos son menos perceptibles).



- e. Cuando sea necesario mantener una atención permanente sobre la pantalla es aconsejable realizar breves pausas, cambiar de posición y alterar otro tipo de tareas para contrarrestar los efectos de fatiga.
- f. La imagen del computador deberá ser estable, sin parpadeos ni reflejos molestos.
- g. La pantalla del computador deberá estar levemente más baja la línea de los ojos, a una distancia de 45 cm de la línea de visión.



- h. No se debe copiar documentos introducidos en fundas de plástico.
- i. El teclado debe ser móvil e inclinable a una altura de 65 a 75 cm con respecto al suelo. El teclado debe ser independiente de la pantalla con el fin de que el trabajador pueda ubicarlo dónde prefiera para una mayor comodidad.
- j. Es mejor que posea un soporte para manos, si no existe deberá habilitarse un espacio suficiente de al menos 10 cm en la mesa, delante del teclado, con el fin de reducir la tensión estática de los brazos y la espalda del trabajador.



- k. El asiento de trabajo estará provisto de cinco pies con ruedas para desplazarse y deberá ser estable y confortable flexible y regulable en altura mínima será de 40cm y el respaldo regulable en la región lumbar, y deberá ser el espaldar hasta la región cervical.



D.2.6. RIESGOS PSICOLÓGICOS

- a. Los planes de prevención de riesgos psicosociales contendrán así como de su contexto social (estrés, acoso en el trabajo, depresión, ansiedad), ambiente que tienen la potencialidad de causar daños físicos, sociales o psicológicos en los trabajadores y los riesgos asociados a la dependencia de alcohol, drogas o los medicamentos.
- b. La prevención de riesgos psicosociales tendrá como objetivo, alcanzar el bienestar personal y social de los trabajadores y calidad en el trabajo.
- c. Los jefes inmediatos y el personal de supervisión controlaran la exposición de los trabajadores y empleados a las exigencias o demandas laborales. Para el efecto, las exigencias laborales serán establecidas en el detalle y/o descripción de las funciones y actividades para cada cargo, a fin de evitar la posibilidad de causar daños físicos sociales y psicológicos.
- d. Los jefes inmediatos y el personal de supervisión, deberán controlar y evitar el estrés en los trabajadores y empleados, mediante un adecuado proceso de interacción entre el servidor y su entorno laboral.
- e. La Dirección motivaran a los mandos medios y personal de supervisión, el promover un verdadero bienestar en ausencia de accidentes o enfermedades.
- f. La Empresa Pública Municipal de Faenamiento y Productos Cárnicos de Ibarra deberá adaptar el actual marco normativo para la integración en el mismo de algunos factores de riesgo psicosocial como el acoso psicológico o la violencia en el trabajo.

D.2.7. RIESGOS DE ACCIDENTES MAYORES

- a. Prevención en la Empresa Pública Municipal de Faenamiento y Productos Cárnicos de Ibarra desarrollará actividades tendientes a la prevención de accidentes mayores mediante un plan de capacitación cumpliendo con las medidas de prevención y un acuerdo de mantenimiento de equipos considerados como posibles generadores de accidentes. Se implementara las siguientes medidas:
- b. Realizar inspecciones planeadas de seguridad, orden y limpieza a todas las instalaciones de La Empresa Pública Municipal de Faenamiento y Productos Cárnicos de Ibarra.
- c. Almacenar los productos químicos peligroso considerando los riesgos sobre todo de incendios que estos materiales tienen.
- d. las instalaciones, estarán dotadas según las posibilidades, al menos de los siguientes medios:



d.1. EQUIPOS DE CONTROL Y SEÑALIZACIÓN

Deberá estar provisto de señales de aviso y control en relación a las áreas de la Empresa Pública Municipal de Faenamiento y Productos Cárnicos de Ibarra, su ubicación será de fácil acceso y sus señales lo suficientemente audibles y visibles.

d.2. MEDIOS DE LUCHA CONTRA INCENDIOS

d.2.1. La Empresa Pública Municipal de Faenamiento y Productos Cárnicos de Ibarra contara con equipos extintores portátiles en las áreas, que están distribuidas en lugares apropiados de la misma. El Responsable de Seguridad y Salud realizará una inspección mensual de su operatividad y administrará lo referente al mantenimiento y recarga de los equipos.

d.2.2. Se contará con un sistema de tuberías para agua en caso de incendio, cuyos grifos para el abastecimiento están convenientemente distribuidos, de tal manera que cubren a todos los sectores de la Empresa Pública Municipal de Faenamiento y Productos Cárnicos de Ibarra.

E. PLANIFICACIÓN

EP-FYPROCAI dispondrá de una planificación anual en lo relacionado a Higiene Y Seguridad, la misma que será renovada o actualizada cada año conforme a los cambios de la Empresa Pública Municipal de Faenamiento y Productos Cárnicos de Ibarra o la legislación ecuatoriana de prevención de riesgos. Esta planificación mostrará los avances y los índices de eficiencia de cada programa a ser realizado con sus respectivas replanificaciones en caso de suscitarse inconvenientes, responsables y presupuesto asignado.

F. EJECUCIÓN

La Empresa Pública Municipal de Faenamiento y Productos Cárnicos de Ibarra ejecutará cada una de las actividades planificadas mes a mes, en el caso de existir alguna actividad que no se haya realizado se reprogramara en los próximos meses de tal manera que sea cumplida de acuerdo a la programación.

La ejecución se realizará también previa evaluaciones de riesgos en los puestos de trabajo y estudios realizados en los mismos.

G. SEGUIMIENTO Y MEJORA CONTÍNUA

El seguimiento a las actividades planificadas de higiene y seguridad será realizado por inspecciones y auditorías internas para medir el porcentaje de cumplimiento del sistema de gestión. De existir alguna anomalía en lo correspondiente a la gestión, la Empresa Pública Municipal de Faenamiento y Productos Cárnicos de Ibarra realizara una mejora continua basándose en la metodología PLANEAR, HACER, EJECUTAR Y ACTUAR.



Se perfeccionará continuamente la planificación de higiene y seguridad, a través del mejoramiento cualitativo y cuantitativo de los estándares administrativos, técnicos y del talento humano.

La alta dirección revisara y aprobara al menos:

- El plan anual de seguridad y salud incluido su presupuesto
- Los indicadores de gestión
- Los reportes de accidentabilidad y morbilidad
- Los cambios internos y externos presentes y que se prevean se presenten

4. VIGILANCIA DE LA SALUD OCUPACIONAL

A. EXÁMENES MÉDICOS Y DE APTITUD

La empresa EP-FYPROCAI mantendrá exámenes médicos de acuerdo a la planificación, y se compromete a realizar estos exámenes anualmente para obtener los certificados de aptitud de acuerdo a las actividades que realizan. Para esto se cuenta con la contratación de un médico ocupacional legalmente registrado en el ministerio de Trabajo.

B. INSTRUMENTAL, EQUIPOS, MOBILIARIO E INSUMOS MÉDICOS

La Empresa Pública Municipal de Faenamiento y Productos Cárnicos de Ibarra contará con un convenio con una empresa de salud ocupacional externa la cual dispondrá de toda la instrumentación, equipos, mobiliarios e insumos para la correcta atención de los trabajadores de la Empresa Pública Municipal de Faenamiento y Productos Cárnicos de Ibarra. Los mismos que garantizan la calibración y ejecución por parte de los profesionales en la rama.

C. PROMOCIÓN Y EDUCACIÓN

La Empresa Pública Municipal de Faenamiento y Productos Cárnicos de Ibarra mantendrá charlas de promoción de un buen estilo de vida para sus trabajadores, para esto EP-FYPROCAI se compromete a:

- Difundir y promocionar las normas de salud y Salud personal para prevenir el contagio por VIH a través de cursos, seminarios, charlas, etc., cuyos responsables directos serán: el Gerente de la empresa, el Médico y el jefe de la Unidad de Seguridad.
- Acatar las normas emanadas por la Empresa Pública Municipal de Faenamiento y Productos Cárnicos de Ibarra y por todas las autoridades provinciales y nacionales respecto a la prevención del VIH / SIDA.



- Promocionar la prevención de la infección del VIH / SIDA. El gerente de la Empresa Pública Municipal de Faenamiento y Productos Cárnicos de Ibarra es el encargado de financiar cualquier actividad en cualquier labor de prevención.
- Impedir la discriminación a cualquier trabajador portador de SIDA ya sea parte del empleador o de los trabajadores.
- Implementar en el programa de capacitación general de la Empresa Pública Municipal de Faenamiento y Productos Cárnicos de Ibarra, cursos, seminarios y charlas referentes a prevenir el acoso moral, psicológico o sexual.
- Proceder de acuerdo a lo que determina el código del trabajo, en caso de existir acoso comprobado.
- Proteger a las personas víctimas de acoso y brindar el apoyo necesario para su reintegración normal en el trabajo.

D. REGISTROS INTERNOS DEL SERVICIO MÉDICO

La Empresa Pública Municipal de Faenamiento y Productos Cárnicos de Ibarra mantendrá los registros médicos como son fichas médicas y exámenes generales dentro de sus archivos para casos de auditorías o inspecciones. Estos registros los mantendrá por 15 años.

E. PRESTACIÓN DE PRIMEROS AUXILIOS

La Empresa Pública Municipal de Faenamiento y Productos Cárnicos de Ibarra contara con una brigada de primera respuesta completamente capacitada y adiestrada para solventar cualquier emergencia, también mantendrá un convenio con una clínica particular cercana a las instalaciones si el caso lo amerita.

F. RE-ADECUACIÓN, RE-UBICACIÓN Y REINSERCIÓN DE TRABAJADORES

En el caso del trabajador que hubiere sufrido accidente de trabajo y/o enfermedad profesional u ocupacional, la empresa empleadora en donde sufrió el siniestro deberá reintegrarlo a su puesto de trabajo original o reubicarlo en otro puesto acorde a su nueva capacidad laboral, si fuere necesario.

5. PREVENCIÓN DE AMENAZAS NATURALES Y RIESGOS ANTRÓPICOS

A. PLAN DE EMERGENCIA

- a. Se dispondrá de un plan que responda de manera eficiente a cualquier emergencia que pudiera presentarse.
- b. Para implantar el plan de emergencia se deberá capacitar y entrenar a todo el personal, a través de clases teóricas y simulacros periódicos.



- c. El plan de emergencia se orientar a enfrentar y mitigar las consecuencias de los accidentes que se pudieran presentar, la adopción de medidas de protección más idóneas, los recursos humanos y materiales necesarios para su aplicación y el esquema de coordinación de personas, organismos y servicios que deben de intervenir.
- d. La Empresa Pública Municipal de Faenamiento y Productos Cárnicos de Ibarra a través de la Brigada de Emergencias contara con los diferentes equipos: Primera Intervención, Segunda intervención, Apoyo, y de Alarma y evacuación que se encarga de guiar a sus compañeros de trabajo, desde la salida de su área hasta una zona de seguridad más próxima y también contara con una Brigada de Primeros Auxilios debidamente capacitada.
- e. La organización y el entrenamiento de las brigadas de emergencia estarán a cargo del personal de Seguridad y Salud, para lo que requerirá el apoyo de los responsables de área, para facilitar la participación de los trabajadores de su área.
- f. A través de los simulacros se podrá detectar deficiencias en el plan de emergencias o en su implementación, lo cual permitirá realizar los cambios necesarios de manera inmediata.

A.1. INCENDIO

- a. Una vez producida la alarma contra incendios el personal de brigada se constituirá inmediatamente, colocándose correctamente el equipo de protección personal y poniéndose a órdenes del encargado de Seguridad y Salud.
- b. Todos los trabajadores deberán conocer las medidas de actuación en caso de incendio, para lo cual:
- c. Serán instruidos de forma teórica y práctica la forma de combatir un incendio.
- d. Dispondrán de los medios y elementos de protección personal necesarios.
- e. El material destinado al control de incendios deberá ser conocidos por todas las personas que intervienen en la emergencia, debiendo existir una señalización adecuada de todos los elementos, con la indicación clara de operación a realizarse.
- f. El personal en caso de incendio deberá actuar según las instrucciones que reciba y dar aviso inmediato al ECU 911
- g. Evacuar la zona de fugo.
- h. En caso de incendios, explosivos o sismo de magnitud, el personal deberá evacuar las instalaciones de la Empresa Pública Municipal de Faenamiento y Productos Cárnicos de Ibarra acatando las disposiciones de los monitores de evacuación.



A.2. DURANTE UN DERRAME

- a. Delimitar el área del derrame.
- b. Usar el equipo de protección personal adecuado.
- c. Se comunica a los organismos encargados y entrenados para esta labor.

A.3. ESCAPE DE GAS

- a. Si percibe olor a gas, cualquier persona informara inmediatamente al Responsable de Seguridad y Salud, para que tomen las medidas de prevención necesarias.
- b. No accionar ningún interruptor eléctrico o maquinarias con ignición eléctrica.
- c. Eliminar toda fuente de ignición cercana.
- d. Evacuar a todo el personal que se encuentre próximo al sector y si fuere el caso adoptar las mismas medidas preventivas en caso de incendio.

A.4. DURANTE UN DESASTRE

En caso de desastre, las disposiciones que se adopten emanaran directamente de la Gerencia y durante su ausencia, se encargará el empleado de mayor jerarquía presente en la empresa, hasta lograr la comunicación con la Gerencia.

A.5. EMERGENCIA ELECTRICA

- a. Retirarse del lugar en emergencia
- b. No tocar nada de los equipos o líneas que estén en contacto con la línea del corto circuito o alta tensión.
- c. Llamar inmediatamente al personal de mantenimiento y se amerita cumplir el mismo procedimiento previsto en caso de incendio.
- d. No permitir que alguna persona que no forma parte de la brigada de emergencia se acerque al sector en conflicto.
- e. Cumplir las normas de seguridad aplicable a una emergencia de este tipo especialmente si hay personas afectadas, de conformidad con lo previsto en el Reglamento de Seguridad del Trabajo contra Riesgos en Instalaciones de Emergencia Eléctrica, de tal manera que quien atienda a los afectados debe estar formado en la aplicación correcta de primeros auxilios y especialmente en la técnica de respiración artificial y masaje cardíaco externo.

A.6. TEMPLOR FUERTE, TERREMOTO

- a. Evacuar siguiendo las indicaciones de los diferentes grupos de atención de crisis.
- b. Alejarse de ventanas o estanterías
- c. Salir de una manera ordenada, evitando pánico.



- d. Si no se puede evacuar, el personal será previamente entrenado por el Responsable de Seguridad, sobre mejores modalidades de protección como el triángulo de vida y de los procedimientos de atención a heridas, rescate, cierre de fugas de combustibles, etc.
- e. En caso de terremoto, el personal de la Empresa Pública Municipal de Faenamiento y Productos Cárnicos de Ibarra, permanecerá en su área de trabajo hasta que pase el evento telúrico, tomando las siguientes precauciones:
 - e.1. No correrá hacia las puertas o intentará escapar por ventanas.
 - e.2. No se ubique bajo escritorios o umbrales de puertas.
 - e.3. Buscará el triángulo de vida, es decir, sitios donde puedan formarse ángulos que protejan su integridad como se indica a continuación:
 - e.4. Se alejara de vidrios y objetos sueltos que puedan caerse.
 - e.5. Se alejara de líneas eléctricas y postes.
 - e.6. Una vez terminado el hecho telúrico se evacuará oficinas, bodegas al punto de encuentro, localizado a la entrada de la Empresa.
 - e.7. Se cortara la energía eléctrica y suministro de diesel de toda la empresa.
 - e.8. Se verificará la presencia de todo el personal.
 - e.9. Se atenderá a los heridos.

A.7. ERUPCIÓN VOLCÁNICA

- a. En caso de erupción volcánica, el personal, seguirá las instrucciones dadas por la Dirección de Gestión de Riesgos Provincial.
- b. Se realizará simulacros de evacuación siguiendo las flechas de rutas de evacuación, hasta llegar al punto de reunión.
- c. En caso de presencia de ceniza, se proveerán de mascarillas de fieltro a todo el personal.

B. BRIGADAS Y SIMULACROS

EP-FYPROCAI, conformará las brigadas para casos de emergencias de acuerdo al Plan De Emergencias que establezca; las brigadas serán capacitadas y entrenadas anualmente en temas de: lucha contra incendios, prevención de incendios, manejo de extintores, evacuación del personal, primeros auxilios.

EP-FYPROCAI, deberá realizar el simulacro para casos de emergencias por lo menos una vez al año, en donde la evacuación del personal tendrá una real importancia y



constituirá como un indicador del nivel de preparación de la organización para casos de emergencias.

C. PLANES DE CONTINGENCIA

- a. Una vez solucionada la emergencia se procederá al retorno de los trabajadores a los respectivos puestos de trabajo.
- b. Se reunirán los diferentes equipos de la brigada para darse los correctivos pertinentes y se procederá a la investigación del suceso para capacitar e impedir que nuevamente se presente el hecho.
- c. Identificar y evaluar el desarrollo de las actividades que se tenían planificadas en el registro de contingencia y realizar un informe de todas las actividades aplicadas.
- d. Investigar sus posibles causas y evaluar los daños humanos y materiales y la búsqueda de soluciones a fin de que la Empresa Pública Municipal de Faenamiento y Productos Cárnicos de Ibarra entre en funcionamiento de nuevo.
- e. Establecer posibles deficiencias que se presentaron durante la emergencia y determinar los nuevos cambios para implementar en el siguiente plan de contingencias.
- f. La Empresa Pública Municipal de Faenamiento y Productos Cárnicos de Ibarra contará con los respectivos procedimientos de Emergencia, Contingencia y Prevención de Accidentes Mayores.

6. PLANOS DEL CENTRO DE TRABAJO

A. RECINTO LABORAL EMPRESARIAL

De acuerdo al artículo 15 del Decreto Ejecutivo 2393, se deberá determinarse las funciones en los siguientes puntos: confeccionar y mantener actualizado un archivo con documentos técnicos de Higiene y Seguridad que, firmado por el Técnico de Seguridad y salud, sea presentado a los Organismos de control cada vez que ello sea requerido. Este archivo debe tener:

- a. Planos generales del recinto laboral empresarial, en escala 1:100, con señalización de todos los puestos de trabajo e indicación de las instalaciones que definen los objetivos y funcionalidad de cada uno de estos puestos laborales, lo mismo que la secuencia del procesamiento fabril con su correspondiente diagrama de flujo.
- b. Los planos de las áreas de puestos de trabajo, que en el recinto laboral evidencien riesgos que se relacionen con higiene y seguridad industrial



incluyendo además, la memoria pertinente de las medidas preventivas para la puesta bajo control de los riesgos detectados.

- c. Planos completos con los detalles de los servicios de: Prevención y de lo concerniente a campañas contra incendios del establecimiento, además de todo sistema de seguridad con que se cuenta para tal fin.
- d. Planos de clara visualización de los espacios funcionales con la señalización que oriente la fácil evacuación del recinto laboral en caso de emergencia.

B. ÁREAS DE PUESTOS DE TRABAJO

Los planos de las áreas de puestos de trabajo, que en el recinto laboral evidencien riesgos que se relacionen con higiene y seguridad industrial incluyendo además, la memoria pertinente de las medidas preventivas para la puesta bajo control de los riesgos detectados.

C. DETALLES DE LOS SERVICIOS

- a. Los planos completos con los detalles de los servicios de: Prevención y de lo concerniente a campañas contra incendios del establecimiento, además de todo sistema de seguridad con que se cuenta para tal fin.
- b. Los servicios médicos de la empresa que corresponde a los empleadores deberán dar estricto cumplimiento a la obligación establecida en el Art. 425 del Código del Trabajo y su Reglamento. Los servicios médicos de la empresa propenderán a la mutua colaboración con los servicios de Seguridad e Higiene del Trabajo.

D. RUTAS DE EVACUACIÓN DE EMERGENCIA

Dentro de los planos de la Empresa Pública Municipal de Faenamiento y Productos Cárnicos de Ibarra se encontraran marcadas las rutas por donde el personal debe transitar hasta llegar al punto de encuentro, dichas rutas también estarán dotadas de lamparas de emergencia para evitar cualquier accidente en el turno de la noche.

E. SEÑALIZACIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD

- a. La señalización de seguridad y salud establece los colores, señales y símbolos de seguridad, con el propósito de prevenir accidentes y peligros para la integridad física y la salud, así como hacer frente a ciertas emergencias.
- b. La señalización de seguridad, no sustituirá en ningún caso la adopción obligatoria de medidas preventivas, colectivas e individuales, necesarias para la eliminación o mitigación de los riesgos existentes; esta, será complementaria y se basará en los siguientes criterios:



b.1. Se usarán preferentemente pictogramas, evitando en lo posible, la utilización de palabras escritas;

b.2. Las pinturas utilizadas en la señalización de seguridad serán resistentes al desgaste y lavables; dichas señales, deberán mantenerse en buen estado, limpias, y renovarse cuando estén deterioradas.

A continuación se detalla el tipo de colores de señalización:

COLOR DE SEGURIDAD	SIGNIFICADO	INDICACIONES Y PRECAUCIONES
ROJO	PARO	Alto y dispositivos de desconexión para emergencia
	PROHIBICIÓN	Señalización para prohibir acciones específicas
	MATERIAL EQUIPO Y SISTEMA PARA COMBATE DE INCENDIOS	Identificación y localización
AMARILLO	ADVERTENCIA DE PELIGRO	Atención, precaución, verificación, identificación de fluidos peligrosos
	DELIMITACIÓN DE ÁREAS	Límites de áreas restringidas o de usos específicos
	ADVERTENCIA DE PELIGRO POR RADIACIONES	Señalamiento para indicar la presencia de material peligroso
VERDE	CONDICIÓN SEGURA	Indicación de tubería. Señalamiento para indicar salidas de emergencia, zonas de seguridad y primeros auxilios, lugares de reunión, entre otros.
AZUL	OBLIGACIÓN	Señalamientos para realizar acciones específicas, ejemplo: uso de elementos de protección personal.

Los símbolos, formas y colores se sujetarán a las disposiciones del Instituto Ecuatoriano de Normalización (INEN) 439 establecidas en materia de Seguridad y Salud.

c. Los tipos de señales que se usaran son los siguientes:

c.1. Señales de prohibición: Prohíben un comportamiento susceptible de provocar un peligro. Pictograma negro sobre fondo blanco, bordes y banda rojos (transversal descendente de izquierda a derecha atravesando el pictograma a 45º respecto a la horizontal, el rojo deberá cubrir como mínimo el 35% de la superficie de la señal).





c.2. Señales de obligación: Obligan a un comportamiento determinado. Forma redonda. Pictograma blanco sobre fondo azul (el azul deberá cubrir como mínimo el 50% de la superficie de la señal).



c.3. Señales de Advertencia: Advierten de un peligro. Forma triangular. Pictograma negro sobre fondo amarillo (el amarillo deberá cubrir como mínimo el 50% de la superficie de la señal), bordes negros.



c.4. Señales relativas a los equipos de lucha contra incendios: Forma rectangular o cuadrada. Pictograma blanco sobre fondo rojo.



c.5. Señales de información: Proporcionan una indicación de seguridad o de salvamento. En base a ello podemos diferenciar entre:

- ✓ **Señal de salvamento:** Aquella que en caso de peligro indica la salida de emergencia, la situación del puesto de socorro o el emplazamiento. Forma rectangular o cuadrada. Pictograma blanco sobre fondo verde.
- ✓ **Vía / Salida de socorro:** Dirección que debe seguirse. (Señal indicativa adicional a las siguientes).



7. PROGRAMAS DE PREVENCIÓN

A. USO Y CONSUMO DE DROGAS EN ESPACIOS LABORALES

- a. La empresa EP-FYPROCAI contará con un programa de prevención integral al uso y consumo de drogas en el ámbito laboral, en base al artículo 2 del Acuerdo Interinstitucional No. 1 del Ministerio Del Trabajo, Ministerio De Salud Pública y Secretaría Técnica De Drogas que establece:

“El presente acuerdo regula las acciones que las empresas, instituciones públicas y privadas con más de diez trabajadores y/o servidores públicos, deben cumplir para el desarrollo de programas de prevención integral al uso y consumo de drogas en el ámbito laboral”

- b. Las acciones orientadas al desarrollo de actividades preventivas de consumo de alcohol, de drogas e implementación de prácticas saludables en EP-FYPROCAI, se desarrollará en el ámbito laboral en virtud del Acuerdo Interinstitucional No.



- 1 del Ministerio Del Trabajo, Ministerio De Salud Pública y Secretaría Técnica De Drogas, y se regirán por la Constitución, la Ley Orgánica De Prevención Integral del Fenómeno Socio Económico de la Drogas y de la Regulación y Control del Uso de Sustancias Catalogadas Sujetas a Fiscalización, su Reglamento General, Código de Trabajo, Ley Orgánica de Salud y la ley de Seguridad Social.
- c. EP-FYPROCAI, en base al número de trabajadores que mantiene y en concordancia con el artículo 9 del Acuerdo Interinstitucional No. 1 del Ministerio Del Trabajo, será responsable de la socialización e implementación del programa con la participación activa del representante legal de EP-FYPROCAI y los trabajadores que integran el Comité Paritario de Higiene Y Seguridad.
 - d. Para la implementación del Programa de Prevención Integral al Uso y Consumo de Drogas en la empresa EP-FYPROCAI, se empleará el instructivo del mismo el cual está publicado en la página web del Ministerio De Trabajo SUT, de igual manera se llevarán a cabo las actualizaciones que sean requeridas por las carteras de estado competentes de conformidad con la evaluación de los resultados alcanzados.

B. PREVENCIÓN DEL RIESGO PSICOSOCIAL

- a. La empresa EP-FYPROCAI, en base al número de trabajadores que mantiene, contará con un Programa De Prevención De Riesgos Psicosociales, en base al artículo 9 del Acuerdo Ministerial No. MDT-2017-0082 del Ministerio De Trabajo que establece:

“En todas las empresas e instituciones públicas y privadas, que cuenten con más de diez trabajadores, se deberá implementar el programa de prevención de riesgos psicosociales, en base a los parámetros y formatos establecidos por la autoridad laboral, mismo que deberá contener acciones para fomentar una cultura de no discriminación y de igualdad de oportunidades en el ámbito laboral. El programa deberá ser implementado y reportado cada año al Ministerio Rector del Trabajo, por medio del sistema que se determine para el efecto”



CAPÍTULO III: REGISTRO, INVESTIGACIÓN Y NOTIFICACIÓN DE ACCIDENTES DE TRABAJO, ENFERMEDADES PROFESIONALES E INCIDENTES.

A. REGISTRO Y ESTADÍSTICA

El registro e investigación de accidentes tendrá los siguientes objetivos fundamentales:

- A.1.** Establecer las causas inmediatas que determinaron el accidente-incidente.
- A.2.** Emitir los correctivos necesarios para evitar su repetición.
- A.3.** Establecer las consecuencias del accidente; lesiones, daño a propiedad, daño ambiental; y, Establecer responsabilidades.
- A.4.** Llevar de forma adecuada el registro y estadística de accidentabilidad como de incidentabilidad e informar semestralmente al IESS y reportar al Ministerio De Trabajo. En cada investigación de accidente se pondrán énfasis en las medidas de seguridad a adoptarse en cada accidente ocurrido.

B. INVESTIGACIÓN

- B.1.** Todos los accidentes e incidentes tienen la obligatoriedad de ser notificados e investigados, con el objetivo de identificar las causas que los originaron y adoptar acciones correctivas y preventivas tendientes a evitar la ocurrencia de hechos similares, además de servir como fuente de insumo para desarrollar y difundir la investigación y la creación de nueva tecnología, tendiente a salvaguardar la salud de los trabajadores.
- B.2.** Un equipo multidisciplinario liderado por el Jefe del Área donde se suscitare el accidente asesorado por el Comité Paritario de Higiene y Seguridad en el Trabajo será quien lleve a cabo la investigación del accidente y/o incidente.
- B.3.** Todos los accidentes e incidentes tienen la obligatoriedad de ser registrados y notificados en la División de Riesgos del Trabajo en un plazo de 10 días a partir de la fecha del accidente de trabajo en el formulario proporcionado por el Seguro General de Riesgos del Trabajo, Aviso de Accidente de Trabajo.
- B.4.** El comité de Higiene y Seguridad en el Trabajo será notificado inmediatamente de cualquier accidente y/o incidente y llevará un registro y estadística de la investigación, actualizado, de lesiones y enfermedades.



C. NOTIFICACIÓN

C.1. EP-FYPROCAI dará el aviso de accidentes de trabajo o enfermedad profesional u ocupacional mediante los formularios disponibles en el portal web del IESS, los cuales se enviarán mediante el sistema informático

C.2. El empleador presentará al Seguro General De Riesgos el formulario de aviso del accidente de trabajo en el término de diez días contados desde la fecha del siniestro.

C.3. Conjuntamente con el formulario de aviso se presentará los documentos habilitantes para la calificación del siniestro dentro de los diez días laborables siguientes a la presentación del aviso.

C.4. En los casos en que se advierta indicios de una enfermedad profesional u ocupacional, el empleador comunicará al Seguro General de Riesgos del Trabajo, mediante el aviso de enfermedad profesional u ocupacional, en el término de diez días, contados desde la fecha de realizado el Diagnóstico Médico Presuntivo Inicial por parte del médico de la empresa EP-FYPROCAI o de las unidades de salud.

CAPITULO IV: INFORMACIÓN, CAPACITACIÓN, CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIAS Y ENTRENAMIENTO EN PREVENCIÓN DE RIESGOS

1. INFORMACIÓN

Objetivo Específico en Seguridad y Salud,. La información deberá centrarse en temas como:

- a. Los riesgos en la empresa, tanto en el puesto de trabajo, como a nivel general.
- b. Las medidas preventivas adoptadas para eliminar o minimizar los riesgos.
- c. Las medidas preventivas adoptadas para situaciones de emergencias, tales como: Primeros Auxilios, Prevención y Manejo de incendios, Evacuaciones.
- d. Educación para la Salud.
- e. Temas de Seguridad como: estadísticas de accidentabilidad, planes de entrenamiento y capacitación, planes de emergencia, proyectos de investigación, entrenamiento y capacitación, planes de emergencia, proyectos de investigación, manejo adecuado de maquinaria existente en la Empresa Pública Municipal de Faenamiento y Productos Cárnicos de Ibarra.



2. CAPACITACIÓN

- a. Es política de la Empresa Pública Municipal de Faenamiento y Productos Cárnicos de Ibarra manejar sus actividades de tal manera que se proteja la salud y bienestar de sus trabajadores, terceros que prestan servicios. Para lograr este objetivo la Empresa Pública Municipal de Faenamiento y Productos Cárnicos de Ibarra proporcionara la capacitación necesaria a quienes estén laborando bajo cualquier tipo de contrato o modalidad de servicios dentro de sus instalaciones.
- b. Es así que la capacitación se centrará en:
- c. Inducción general de Seguridad: Política de Seguridad y concienciación a la Seguridad. Reglamento Interno de Seguridad y Salud, Plan de Emergencia.
- d. Inducción específica de Seguridad del puesto de trabajo: Riesgos inherentes al puesto de trabajo, prohibiciones. Reporte de accidentes, incidentes, acciones y condiciones inseguras.
- e. Otras capacitaciones: Programa anual de capacitación de Seguridad en general: (Según panorama de riesgos sin limitaciones a Salud Ocupacional)
- f. Todo trabajador que ingresa a la Empresa Pública Municipal de Faenamiento y Productos Cárnicos de Ibarra, recibirá información y capacitación sobre Seguridad y Salud, instrucción práctica específica sobre el trabajo que va a desempeñar, métodos seguros, riesgos y normas de seguridad de acuerdo a los planes y programas de la Empresa Pública Municipal de Faenamiento y Productos Cárnicos de Ibarra, capacitación teórica y practica suficiente y adecuada en prevención.
- g. El Responsable de Seguridad Industrial y Salud, será encargado de la capacitación en Seguridad y Salud.
- h. Todo trabajador de la Empresa Pública Municipal de Faenamiento y Productos Cárnicos de Ibarra tendrá la responsabilidad de velar por su seguridad y la de sus compañeros, mediante el cumplimiento de las normas de Seguridad y Salud establecidas, cooperar y participar activamente en los programas de prevención y formular sugerencias.
- i. En los meses de Enero y Julio, el Responsable de Seguridad elaborara un cronograma para la capacitación de todo el personal de la empresa, en materia de Seguridad y Salud, el mismo que se orientará a cubrir las necesidades básicas para la prevención de accidentes y enfermedades de trabajo. Además se encargara de presentar el informe respectivo a Riesgos del Trabajo.



3. CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIAS LABORALES

En base al Acuerdo Ministerial 174, Reglamento de la construcción y obras públicas:

Art. 146.- Todo personal del sector de la construcción, incluidos aquellos que ejerzan cargos de REGLAMENTO DE SEGURIDAD PARA LA CONSTRUCCION Y OBRAS PUBLICAS - responsabilidad tales como: gerente de obra, superintendente de obra, residente de obra, supervisores, fiscalizadores maestros mayores, contratistas, deben recibir información e instrucción específica en materia de prevención de riesgos laborales. Se exigirá la obtención de una certificación de competencias laborales en prevención de riesgos laborales ante los organismos evaluadores de la conformidad (OEC) para la certificación de personas, reconocidos y acreditados por la autoridad competente.

La certificación de competencias laborales en prevención de riesgos laborales tendrá una duración de cuatro años. Las empresas están obligadas a exigir y garantizar este requisito.

Art. 147.- Deben también obtener certificación de competencias laborales en prevención de riesgos laborales los trabajadores que realizan las siguientes actividades consideradas como peligrosas: actividades mineras, equipo caminero, construcciones y operadores de aparatos elevadores, operadores de vehículos de transporte de carga y de manipulación de movimiento de tierras, los trabajadores que se ocupan de la construcción, montaje y desmontaje de andamios, aquellos ocupados del montacargas, los trabajadores que realizan excavaciones profundas, obras subterráneas, galerías y túneles o terraplenes, los trabajadores que manipulan explosivos, los que ejecutan montaje y desmontaje de estructuras metálicas o prefabricadas de gran altura, además los operadores de vehículos a motor mencionados en este artículo tendrán como requisito indispensable la licencia profesional tipo G, emitida por la autoridad competente en materia de transporte terrestre, tránsito y seguridad vial.

Art. 148.- Para obtener una certificación de competencias laborales en prevención de riesgos laborales, los interesados deberán certificarse ante un organismo evaluador de la conformidad (OEC), que deberá encontrarse acreditado ante la Secretaría Técnica del Sistema Nacional de Cualificaciones y Capacitación Profesional (SETEC).

Los Organismos Evaluadores de la Conformidad, establecerán los requisitos y los mecanismos de evaluación que deberán cumplir las personas que desempeñan actividades vinculadas con obras de la construcción y obras públicas, para obtener la certificación de competencias en prevención de riesgos laborales.

La certificación de competencias laborales en prevención de riesgos laborales tendrá una vigencia de cuatro años a partir de su emisión. Las empresas están obligadas a exigir y garantizar este requisito para el ingreso del trabajador.



En base al Acuerdo Ministerial 013, Reglamento de riesgos de trabajo en instalaciones eléctricas:

Art. 29.- Todos los trabajadores que ejecuten labores concernientes a las instalaciones eléctricas, deberán obtener la certificación de competencias laborales en prevención de riesgos laborales, ante los Organismos Evaluadores de la Conformidad para la Certificación de Personas (OEC), mismos que deberán encontrarse acreditados ante la Secretaría Técnica del Sistema Nacional de Cualificaciones y Capacitación Profesional (SETEC).

Los Organismos Evaluadores de la Conformidad para la Certificación de Personas (OEC), establecerán los requisitos y los mecanismos de evaluación que deberán cumplir las personas que desempeñan actividades vinculadas con las instalaciones eléctricas, para obtener la certificación de competencias laborales en prevención de riesgos laborales.

Art. 30.- La certificación de competencias laborales en prevención de riesgos laborales tendrá una vigencia de cuatro años a partir de su emisión. Las empresas están obligadas a exigir y garantizar este requisito para el ingreso del trabajador; en caso de que se cuente con trabajadores que ya desempeñen estas funciones, el empleador deberá garantizar la obtención de la certificación ante los Organismos Evaluadores de la Conformidad para la Certificación de Personas (OEC).

4. ENTRENAMIENTO

Previo el análisis de las necesidades de capacitación se procederá también con las necesidades de entrenamiento para las personas que forman parte de las brigadas de emergencia, comité paritario, trabajos eléctricos, alturas.

CAPÍTULO V: INCUMPLIMIENTOS Y SANCIONES

1. INCUMPLIMIENTOS

El incumplimiento a las normas establecidas en el presente Reglamento de Higiene y Seguridad será sancionado de acuerdo con las faltas cometidas o la gravedad de sus consecuencias.



2. SANCIONES

2.1. DE LAS SANCIONES A LA EMPRESA

De no cumplir la Empresa Pública Municipal de Faenamiento y Productos Cárnicos de Ibarra con las disposiciones del presente Reglamento y demás disposiciones existentes para el efecto, y luego de las inspecciones que realicen las Autoridades del Ministerio de Relaciones Labores o del IESS y si venciendo el plazo de notificación, la empresa no ha satisfecho las disposiciones legales o reglamentos sus directivos serán sancionados de conformidad con la norma aplicable sin perjuicio de lo que establezca el Código de Trabajo y de la Salud.

2.2. DE LAS SANCIONES A LOS TRABAJADORES

Cualquier infracción a las disposiciones del presente Reglamento podrá ser aplicada según su gravedad y trascendencia de las faltas cometidas por los empleados y/o trabajadores se sancionará de la siguiente manera:

- a. Llamado de atención verbal,
- b. Llamado de atención escrito.
- c. Multa de hasta el diez por ciento (10%) del sueldo básico mensual que percibe el trabajador:
- d. Terminación de la relación laboral, mediante visto bueno, que se tramitara conforme lo dispuesto en la Codificación del Código del Trabajado Art. 410, Art. 412, numeral 2 y 7 del Art. 172, del Código de trabajo y Reglamento Interno de Trabajo.

Los incumplimientos en las disposiciones de Seguridad y Salud del Trabajo se clasifican en:

1. Llamado de atención verbal: Pretende corregir desvíos menores se aplica cuando la falta es leve (ej. No usar algún implemento de protección personal, falta de orden y limpieza en el lugar de trabajo) y puede ser aplicado más de una vez a una misma persona antes de aplicar una sanción más severa. Serán faltas leves las que contravienen al presente Reglamento, pero ponen en peligro la seguridad física del trabajador, ni de otras personas.
2. Llamado de atención escrito: Se aplica cuando la falta es grave (ej. Trabajar en altura sin utilizar arnés de seguridad) o cuando hay una reiteración en las violaciones consideradas menores o cuando por negligencia, inobservancia, el trabajador pusiere en peligro la integridad física de sí mismo o la de los otros y pusiera en peligro las instalaciones de la institución.
3. Amonestación pecuniaria: La amonestación pecuniaria se aplica cuando un empleador o trabajador reincide en las faltas leves y graves, y pretende hacer ver al trabajador que su permanencia en la EP-FYPROCAI comienza a ser



cuestionada, por lo que se castiga económicamente con una multa que no será mayor al diez por ciento de la remuneración mensual unificada que percibe el empleado y/o trabajador.

4. Despido al detectarse los incumplimientos que generen un riesgo inminente de lesiones graves así mismo y/o a otras personas o daños a bienes y/o servicios, así también introducir e ingerir bebidas alcohólicas o sustancias estupefacientes y/o psicotrópicas a la EP-FYPROCAI, o presentarse al trabajo en estado de embriaguez, o bajo la influencia de cualquier sustancia alcohólica, estupefaciente y/o psicotrópica.

En todos los casos en que se aplica una sanción disciplinaria, se hará conocer al empleador las razones que justifican la misma reiterándole la forma en que se debe realizar la tarea para evitar accidentes.

DEFINICIONES

Accidente De Trabajo.- Es un suceso repentino que sobreviene por causa o con ocasión del trabajo y que produce en el trabajador daños a la salud (una lesión orgánica, una perturbación funcional, una invalidez o la muerte). Ejemplo herida, fractura, quemadura.

Enfermedad Profesional.- Es el daño a la salud que se adquiere por la exposición a uno o varios factores de riesgo presentes en el ambiente de trabajo.

Ergonomía.- Su propósito fundamental es procurar que el diseño del puesto de trabajo, la organización de la tarea, la disposición de los elementos de trabajo y la capacitación del trabajador estén de acuerdo con este concepto de bienestar.

Factor de riesgo.- Es un elemento, fenómeno o acción humana que puede provocar daño en la salud de los trabajadores, en los equipos o en las instalaciones. Ejemplo, sobre esfuerzo físico, ruido, monotonía.

Higiene.- Es el conjunto de procedimientos destinados a controlar los factores ambientales que pueden afectar la salud en el ámbito de trabajo.

Incidentes.- Son los sucesos que bajo circunstancias levemente diferentes, podrían haber dado por resultado una lesión, un daño a la propiedad o una pérdida en el proceso.

Peligro.- Posibilidad de que un agente, una actividad o un equipamiento causen daño.



Protección Colectiva.- La protección colectiva tiene por objetivo la protección simultánea de varios trabajadores expuestos a un determinado riesgo.

Protección Personal.- Son dispositivos, materiales, e indumentaria específicos, personales, destinados a cada trabajador, para protegerlo de uno o varios riesgos presentes en el trabajo que puedan amenazar su seguridad y salud.

Riesgo.- Es la probabilidad de ocurrencia de un evento.

DISPOSICIONES GENERALES

- a) El presente reglamento de Higiene y Seguridad será de cumplimiento obligatorio por parte de EP-FYPROCAI y de aquellos que presten actividades complementarias de conformidad con la ley.
- b) Quedan incorporadas al presente Reglamento De Higiene Y Seguridad de EP-FYPROCAI, las disposiciones establecidas en el Código del Trabajo, Reglamento De Higiene Y Seguridad De Los Trabajadores Y Mejoramiento Del Medio Ambiente De Trabajo y demás leyes y reglamentos vigentes aplicables en ésta materia.
- c) Todo el personal o visitante que ingresen a las instalaciones de la Empresa Pública Municipal de Faenamiento y Productos Cárnicos de Ibarra tendrán la obligación de acatar las medidas de seguridad que se implanten, sin perjuicio del incumplimiento de las disposiciones pertinentes en este reglamento.
- d) Cualquier cambio en los procedimientos, normas, designación de tareas y demás; serán con previa autorización del Gerente de EP-FYPROCAI, y previa la creación del manual respectivo
- e) El incumplimiento de este Reglamento de Higiene y Seguridad será observado por el comité paritario de la Empresa Pública Municipal de Faenamiento y Productos Cárnicos de Ibarra de acuerdo a lo estipulado en el presente reglamento.



DISPOSICIONES FINALES

El presente Reglamento de Higiene y Seguridad entrara en vigencia a partir de la aprobación por parte del Director Regional del Trabajo. Dado en la ciudad de Ibarra, el día 27 del mes de Diciembre del año 2017

FIRMAS DE ELABORACIÓN, REVISIÓN Y APROBACIÓN

	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaborado por:	Ing. Eliane Vallejos TEC. CONTROL DE CALIDAD RESPONSABLE SEGURIDAD INDUSTRIAL	27-12-2017	
Aprobado por:	Ing. Carla Cristina López P. GERENTE GENERAL EP-FYPROCAI	27-12-2017	