



Nombre de alumnos: DIEGO IGNACIO CRISTIANI RAMOS

Nombre del profesor: ALDO IRECTA

Nombre del trabajo: CUADRO SINOPTICO

Materia: CAPACITACION Y SEGURIDAD

Grado: 3

PASIÓN POR EDUCAR

Comitán de Domínguez Chiapas a 23 de mayo del 2020.

UNIDAD 2

“Las Normas internacionales y las Normas de la Unión Europea de prevención de riesgos laborales”,

Unión Europea

Directiva 89/391/CEE del Consejo, del 12 de junio de 1989, relativa a la aplicación de medidas para promover la mejora de la seguridad y de la salud de los trabajadores en el trabajo (Directiva Marco).

Directiva 90/679/CEE del Consejo, de 26 de noviembre de 1990, sobre la protección de los trabajadores contra los riesgos relacionados con la exposición a agentes biológicos durante el trabajo.

Directiva 94/33/CE del Consejo, del 22 de junio de 1994, relativa a la protección de los jóvenes en el trabajo.

Directiva 92/85/CEE del Consejo, de 19 de octubre de 1992, relativa a la aplicación de medidas para promover la mejora de la seguridad y de la salud en el trabajo de la trabajadora embarazada, que haya dado a luz o en período de lactancia.

Directiva 94/33/CE del Consejo, del 22 de junio de 1994, relativa a la protección de los jóvenes en el trabajo.

LAS NORMAS INTERNACIONALES

Según el Decreto Ejecutivo 3253 (2002) se establece que: Las Buenas Prácticas de Manufactura (B.P.M.) son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado y almacenamiento de alimentos

Este reglamento establece los lineamientos higiénicos generales para la producción, manejo, envasado, empaclado, almacenamiento y distribución de los alimentos, y tienen como finalidad asegurar que los mismos sean inocuos para la salud del consumidor”

:Alimentos que, en razón a sus características de composición especialmente en sus contenidos de nutrientes, actividad de agua y pH de acuerdo a normas internacionalmente reconocidas, favorecen el crecimiento microbiano

“Ambiente: Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte de establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos” (Decreto Ejecutivo 3253, 2002).