

SEGURIDAD EN EL TRABAJO

PREVENCION

La seguridad en el trabajo es el conjunto de medidas técnicas, educativas, médicas y psicológicas empleadas para prevenir accidentes y eliminar las condiciones inseguras del ambiente, y para instruir o convencer a las personas acerca de la necesidad de implantar prácticas preventivas. Su empleo es indispensable para el desarrollo satisfactorio del trabajo. Los servicios de seguridad tienen la finalidad de establecer normas y procedimientos que aprovechen los recursos disponibles para prevenir accidentes y controlar los resultados obtenidos.



CAUSAS

La Organización Internacional del Trabajo reconoce 4 grandes grupos de causas de accidentes:

1. Acto inseguro.
2. Condición insegura.
3. Causas personales.
4. Medio ambiente.



PREVENCIÓN DE ROBO

El servicio de vigilancia de cada empresa tiene características propias. Además, las medidas preventivas, debe revisarse con frecuencia, para evitar la rutina, que vuelve obsoleto los planes.

En general, un plan de prevención de robos (vigilancia) incluye:

- a. Control de entrada y salida de personal.
- b. Control de entrada y salida de vehículos.
- c. Estacionamiento fuera del área de la fábrica.
- d. Ronda por los terrenos de la fábrica y por el interior de la misma.
- e. Registro de máquinas, equipos y herramientas.
- f. Controles contables.



PREVENCIÓN DE INCENDIO

La prevención y el combate de incendios, sobre todo cuando hay mercaderías, equipos e instalaciones valiosas que deben protegerse, exigen planeación cuidadosa. Disponer de un conjunto de extintores adecuados, conocer el volumen de los depósitos de agua,



TIPOS DE INCENDIO

- ▮ Clase A: fuegos que implican madera, tejidos, goma, papel y algunos tipos de plástico o sintéticos.
- ▮ Clase B: fuegos que implican gasolina, aceites, pintura, gases y líquidos inflamables y lubricantes.
- ▮ Clase C: son aquellos fuegos que comprometen la parte eléctrica.
- ▮ Clase D: fuegos que implican metales combustibles, como el sodio, el magnesio o el potasio, u otros que pueden entrar en ignición cuando se reducen a limaduras muy finas.
- ▮ Clase K: La clase K (kitchen) es indicada principalmente para fuegos en cocinas; se refiere a los incendios que implican grandes cantidades de lubricantes o aceites.

