

- No retirar los elementos de seguridad y resguardos de las zonas móviles de los equipos de trabajo. Las tareas de mantenimiento y reparación quedan reservadas para el personal de mantenimiento.
- Manipular las cargas manteniendo la espalda recta y flexionando las piernas.
- Movilizar las cargas más pesadas con ayuda mecánica o entre dos personas. No levantar más de 25 kg.
- En las operaciones de limpieza utilizar los equipos de protección adecuados: guantes, botas, vestimenta impermeable, etc.
- No dirigir la lanza de limpieza a presión hacia otra persona o cuadros eléctricos.
- Seguir las instrucciones establecidas en los procesos de limpiezas químicas.
- Manipular los productos químicos conforme a la información de la etiqueta y/o la ficha de datos de seguridad.
- No entrar en los espacios confinados sin estar autorizado y formado.

Éstas son algunas de las recomendaciones a seguir

De ti también depende

Prevención

Riesgos en la bodega

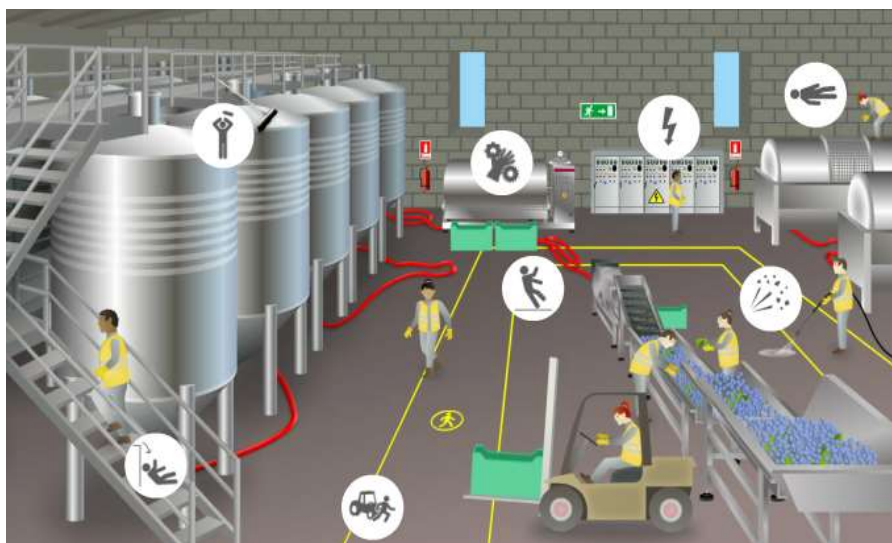


¿Sabías que?

El trabajo en las bodegas de cava y vino comporta que estemos expuestos a ciertos riesgos laborales que debemos conocer para poder aplicar las medidas de prevención adecuadas y trabajar de forma segura.

El proceso de elaboración se inicia con la recepción de la uva, su pesaje, control de acidez y abocado a la tolva, procesos que normalmente se realizan en el exterior. El proceso continua en el interior de la bodega con el desgranado, estrujado y toda una serie de procesos físicos y químicos que permiten obtener el producto deseado.

Los riesgos más frecuentes son los de atrapamiento, caídas, atropellos, e incluso los de exposición a agentes químicos, ya que se usa el dióxido de azufre y el hidróxido sódico y en la fermentación se genera dióxido de carbono.



Por ello debes

- Hacer uso de la ropa de alta visibilidad o chaleco reflectante.
- Usar el calzado de seguridad y antideslizante.
- Mantener la calma, no gritar y moverse lentamente, ante la presencia de insectos.
- Estar atentos a las maniobras de los vehículos que circulan alrededor de los puestos de trabajo y al cruzar vías de paso de vehículos.
- No acceder a las zonas limitadas y señalizadas como la zona del punzón de medición del grado de acidez o la zona de la tolva de recepción de la uva.
- Conocer la disposición de los paros de emergencia, y accionarlos en casos de necesidad.
- Mantener limpias, ordenadas y libres de obstáculos las superficies de trabajo y accesos, retirando los materiales, equipos, mangueras, etc, que no se utilizan.
- No correr y andar con cuidado, especialmente al subir y bajar escaleras.
- Mantener los desagües y bocas de registro, tapados y en buen estado de conservación.
- No usar la carretilla para el transporte de personas o el trabajo en altura.
- Sujetar bien las herramientas durante su manipulación, especialmente cuando se trabaje en lugares con altura.

