

INTRODUCCIÓN

La distribución del espacio para áreas de trabajo, constituye un aspecto relevante en el estudio de las condiciones de seguridad y salud ocupacional de nuestra empresa. La estrecha relación que existe entre las condiciones físicas que conforman el medio ambiente laboral en donde un trabajador desempeña sus tareas, permite afirmar que para lograr un alto grado de eficiencia; no basta con armónicas estructuras organizacionales; ni con idóneos sistemas y procedimientos de trabajo, ni elevadas aptitudes del personal; es necesario integrar los elementos materiales para crear un ambiente favorable a la naturaleza del trabajo convirtiéndolo así en un factor de productividad. Con este documento se pretende orientar a los integrantes de la Comisión de Seguridad e Higiene (CS&H) y/o los responsables de los Servicios Preventivos de Seguridad y Salud en el Trabajo (SPSST) para aprovechar racionalmente el espacio con que se cuenta y mejorar las condiciones del ambiente laboral.

1. CONCEPTO:

La expresión "distribución del espacio" se refiere a la disposición física de las personas con relación a los componentes propios del proceso que requiere cada puesto; es decir una cocinera requiere de un espacio físico y de equipo, mobiliario y herramientas de trabajo para desempeñar adecuadamente su puesto, cuando uno de estos elementos no cumple con la funcionalidad del espacio, se altera el tiempo y se incrementan los costos de operación.



2. OBJETIVO:

- Contribuir al incremento de la eficiencia de las actividades que se realizan en las áreas de trabajo
- Proporcionar a los trabajadores un espacio que facilite la circulación de personas, permita los movimientos corporales y flujo de materiales, así como admita la operación de maquinaria y equipo sin representar riesgos para el trabajador.
- Proporcionar Instalaciones adecuadas para el trabajo específico de cada área.

- Informar adecuadamente sobre el uso y conservación de éstas áreas y la importancia que representa en la productividad del país.
- Informar sobre el uso y conservación de las áreas las destinadas para el servicio de los trabajadores.



3. LINEAMIENTOS:

Los SPSST¹ y la CS&H² supervisarán que se protejan y conserven las áreas de trabajo y que las instalaciones en general se encuentren en buenas condiciones de operación. En caso de presentar daño, se solicitará su pronta restauración.

Los SPSST y la CS&H emitirán los lineamientos para el buen uso de las áreas de trabajo así como de aquellas que se encuentran dispuestas para el servicio.

Los SPSST y la CS&H supervisarán la subdivisión de espacios y la delimitación provisional o permanente de áreas de trabajo.

Los SPSST y la CS&H Emitir las normas para el uso de las áreas de visita pública y el acceso máximo de personas a las áreas de trabajo.

- Los equipos y maquinaria instalada en la empresa no podrán trasladarse sin la autorización correspondiente.
- Tratándose de Materiales y Residuos Peligrosos requerirán de una autorización específica para ser manejados, además estarán protegidos por una reja o malla que evite el acceso al personal no autorizado. En el caso del almacén las sustancias químicas peligrosas tales como pinturas y solventes estarán debidamente vigiladas por un responsable y el espacio contara con detectores y sistemas de alertamiento adecuados a los materiales almacenados.

- Para todo traslado (cambio de ubicación) del mobiliario se deberán tomar las medidas de seguridad que garanticen la integridad de los mismos, debiendo en todo caso adquirirse el seguro de riesgos que garantice la

recuperación total o los costos de la restauración en caso de algún siniestro

Todas las áreas de trabajo de esta empresa deberán conservar orden y limpieza para evitar actos inseguros o condiciones peligrosas que generen accidentes.



EL COMEDOR de la empresa será

usado exclusivamente para el servicio de comidas de los trabajadores.

Los usuarios se comprometen al resguardo y conservación de mobiliario y equipos instalados.

Los usuarios se comprometen a mantener orden y limpieza en esta área, lavar sus trastes y limpiar la mesa que utilizó así como a evitar dejar alimentos por más de 8 horas. en la sección de fregadero y refrigerador.

La basura y desperdicios de alimentos deben estar en el bote adecuado y debidamente tapado.

LOS SERVICIOS SANITARIOS, REGADERAS Y VESTIDORES



- Serán auditados dos veces al día para observar que se cumpla con los requisitos de salud para el trabajador.
- Evite dejar toallas, jabón y objetos personales en las zonas públicas.
- Al terminar de utilizar los sanitarios deberá correr agua para dejarlo limpio. Use adecuadamente los servicios sanitarios y haga uso responsable del papel higiénico y toallas desechables.
- Reporte fugas de agua. Al terminar de utilizar la regadera verifique que la zona queda limpia nuevamente para ser utilizada por otro compañero
- no olvide objetos de aseo en esta zona.
- No desperdicie el agua

EL USO ADECUADO DE LAS ÁREAS GARANTIZA TU SEGURIDAD Y COMODIDAD PARA REALIZAR TU TRABAJO



¹ SPSST - SERVICIOS PREVENTIVOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

² CS&H - COMISION DE SEGURIDAD E HIGIENE

PASILLOS DE TRANSITO

No dejes materiales u objetos en las zonas de paso de trabajadores. Estas vías deben estar siempre libres ya que si sucede alguna emergencia pueden bloquear el paso y retrasar la evacuación del edificio.

En una emergencia el tiempo es vital así que cada bloqueo de rutas de escape o salidas de emergencia representa un Grave Riesgo



**RESPETA LAS
REGLAS DE SEGURIDAD**

RESIDUOS:

Evita colocar la basura fuera del contenedor.

Ten conciencia ecológica y si puedes **RECICLA** o **SEPARA** los residuos

Los porrones vacios deben colocarse directamente en el lugar que tiene asignado. Son materiales que pueden reciclarse.

Reporta si descubres que en los contenedores de basura se están colocando materiales peligrosos ya que éstos deben colocarse en lugares que no generen más riesgo tales como **RESIDUOS** y **MATERIALES PELIGROSOS**



ENERGIA

La energía debe utilizarse con responsabilidad - evitando desperdicios.

Utiliza el aire comprimido como lo indican los procedimientos evitando soplear tu ropa, tu cuerpo o barrer con él.

ES PELIGROSO.



Usa responsablemente la electricidad y apaga los equipos y luminarias que no estés utilizando.

No solo aectas al patrón con el despilfarro de electricidad sino que tus utilidades también son afectadas.

HERRAMIENTAS

Las herramientas deben utilizarse para las tareas que fueron hechas. No expongas tu integridad al usar herramientas en mal estado.

- Conserva las herramientas en buenas condiciones de uso.
- Utiliza las herramientas adecuadas a cada tipo de trabajo que se vaya a realizar.
- Busca el entrenamiento apropiado para el manejo de estos elementos de trabajo.
- Transporta adecuadamente protegiéndote de los filos y puntas que pudieran dañarte mientras trabajas.
- Mantén las herramientas ordenadas, limpias y en buen estado, en el lugar destinado a tal fin. y seguro



SUSTANCIAS QUÍMICAS PELIGROSAS

Las sustancias químicas deben estar almacenadas en las áreas específicas para ello

Los contenedores deben ser adecuados a la sustancia que contienen y estar debidamente instalados o almacenados. Siga siempre las instrucciones de las etiquetas para evitar accidentes.

Establezca Medidas Preventivas y de Control:

Verifique que las personas que se encuentren en las áreas de almacenamiento de sustancias químicas cuenten con Autorización de Actividades Riesgosas

Conserve en buen estado las Instalaciones y Aéreas de Trabajo

Siga al pie de la letra los Procedimientos para Operación, Mantenimiento, transporte, trasvase, almacenamiento y uso de Sustancia

Químicas.

Cuente con un Plan de emergencia y vea que le

proporcionen capacitación sobre Primeros Auxilios

Tenga a la mano los teléfonos de

Emergencia



Elabora: lic. Isabel Ibarra – GRUPO SEIN LORE, S.C.

Última actualización: julio 2010

USO Y CONSERVACIÓN DE LAS ÁREAS DE TRABAJO, ASÍ COMO LAS DESTINADAS PARA EL SERVICIO DE LOS TRABAJADORES