

NORMAS DE SEGURIDAD

Para Tiendas Minoristas



United Food & Commercial Workers Local 342
Safety Department



NORMAS DE SEGURIDAD

- Todos los miembros debe poner en vigor todas las normas de precaución con en el esfuerzo de mejorar las condiciones de seguridad. Con el cumplimiento de estas normas, podremos eliminar condiciones de trabajo que no sean seguras.
- Se requerirá que todos los Shop Stewards completen y envíen doce (12) Reportes de Inspección de Seguridad.
ESTA PETICIÓN ES MANDATORIA.

Un Representante de la Compañía deberá hacer con usted todas las Inspecciones de Seguridad y así poder lograr una cooperación total del Patrón.

NORMAS PARA EL PATRON

Su patrón también tiene ciertas responsabilidades bajo el Acta de Seguridad Ocupacional de 1970, el Acta OSH. La Cláusula de Tareas Generales, sección 5 (a)(1) del Acta OSH requiere que “Cada patrón proporcione trabajo y un área de trabajo a cada uno de los empleados, los cuales deberán estar libres de peligros que pudieran causar la muerte o daños físicos serios a sus empleados.”

EL SHOP STEWARD TIENE RESPONSABILIDADES DE SEGURIDAD

- Inspecciones de Seguridad Mensuales Mandatorias.
- Reportes Mandatorios de Inspecciones y Accidentes a la Unión.

- Inspecciones Mensuales de los Registros de OSHA.
- Ayudar a los miembros de la Local 342 con los Formularios C-3 de Compensación de los Trabajadores.
- Promover el Conocimiento de los Peligros en el Trabajo.
- Reportes Mandatorios de Todos los accidentes, enfermedades y lesiones en la Hoja de Análisis Estadísticos Mensuales.
- Mantener todas las etiquetas sobre Aviso de Seguridad y dejar los carteles en el tablero de avisos.
- Requieren copias de procedimiento de evacuacion de emergencia para colgar en cada departamento junto con instrucciones para cada miembro.
- EPP Equipo Protector Personal. Shop Steward **DEBE** conducir una Encuesta de los departamentos para las necesidades personales del equipo de proteccion y ser miembros seguros reciben lo que se necesita.
- Si el Shop Steward tiene una emergencia, (escape de gas, incendio, algún miembro ha sido seriamente lesionado, etc.), debe inmediatamente llamar al 911, repórtese al Gerente de la Tienda así como también llame a su represante de seguro de la Union.

UNA NOTA IMPORTANTE SOBRE LOS REPORTES DE LA SEGURIDAD

INFORME MENSUAL DE INSPECCIÓN SEGURIDAD

El Shop Steward **NUNCA** debe marque una casilla del Reporte de Inspección a menos que lo haya revisado por sí mismo.

LOCAL 342 MONTHLY SAFETY INSPECTION REPORT

MONTH: _____ DATE: _____ PHONE NUMBER: _____
COMPANY: _____ SHOP STEWARD: _____
STORE NUMBER: _____ AREA: _____ STORE MANAGER: _____

IMPORTANT - YOUR SAFETY IS OUR #1 PRIORITY!

Please return only the white copy to safety department. Regardless of hazard or no hazard status Store manager must receive pink copy. Shop steward should post yellow copy for your records.

PRIORITY I (24 to 72 HOURS)		PRIORITY II (7 DAYS)	
GENERAL CONDITIONS:	POWER EQUIPMENT:	GENERAL CONDITIONS:	SAFE UNSAFE
1) Slippery/Clean	Q	1) Slippery/Clean	Q
2) General Cleaning	Q	2) Slippery/Clean	Q
3) Block / Fire Block	Q	3) Slippery/Clean	Q
4) General Surface	Q	4) Slippery/Clean	Q
5) General Lighting	Q	5) Slippery/Clean	Q
6) Heat / Air	Q	6) Slippery/Clean	Q
7) Heat / Air	Q	7) Slippery/Clean	Q
8) Heat / Air	Q	8) Slippery/Clean	Q
9) Heat / Air	Q	9) Slippery/Clean	Q
10) Heat / Air	Q	10) Slippery/Clean	Q
11) Heat / Air	Q	11) Slippery/Clean	Q
12) Heat / Air	Q	12) Slippery/Clean	Q
13) Heat / Air	Q	13) Slippery/Clean	Q
14) Heat / Air	Q	14) Slippery/Clean	Q
15) Heat / Air	Q	15) Slippery/Clean	Q
16) Heat / Air	Q	16) Slippery/Clean	Q
17) Heat / Air	Q	17) Slippery/Clean	Q
18) Heat / Air	Q	18) Slippery/Clean	Q
19) Heat / Air	Q	19) Slippery/Clean	Q
20) Heat / Air	Q	20) Slippery/Clean	Q
21) Heat / Air	Q	21) Slippery/Clean	Q
22) Heat / Air	Q	22) Slippery/Clean	Q
23) Heat / Air	Q	23) Slippery/Clean	Q
24) Heat / Air	Q	24) Slippery/Clean	Q
25) Heat / Air	Q	25) Slippery/Clean	Q
26) Heat / Air	Q	26) Slippery/Clean	Q
27) Heat / Air	Q	27) Slippery/Clean	Q
28) Heat / Air	Q	28) Slippery/Clean	Q
29) Heat / Air	Q	29) Slippery/Clean	Q
30) Heat / Air	Q	30) Slippery/Clean	Q
31) Heat / Air	Q	31) Slippery/Clean	Q
32) Heat / Air	Q	32) Slippery/Clean	Q
33) Heat / Air	Q	33) Slippery/Clean	Q
34) Heat / Air	Q	34) Slippery/Clean	Q
35) Heat / Air	Q	35) Slippery/Clean	Q
36) Heat / Air	Q	36) Slippery/Clean	Q
37) Heat / Air	Q	37) Slippery/Clean	Q
38) Heat / Air	Q	38) Slippery/Clean	Q
39) Heat / Air	Q	39) Slippery/Clean	Q
40) Heat / Air	Q	40) Slippery/Clean	Q
41) Heat / Air	Q	41) Slippery/Clean	Q
42) Heat / Air	Q	42) Slippery/Clean	Q
43) Heat / Air	Q	43) Slippery/Clean	Q
44) Heat / Air	Q	44) Slippery/Clean	Q
45) Heat / Air	Q	45) Slippery/Clean	Q
46) Heat / Air	Q	46) Slippery/Clean	Q
47) Heat / Air	Q	47) Slippery/Clean	Q
48) Heat / Air	Q	48) Slippery/Clean	Q
49) Heat / Air	Q	49) Slippery/Clean	Q
50) Heat / Air	Q	50) Slippery/Clean	Q
51) Heat / Air	Q	51) Slippery/Clean	Q
52) Heat / Air	Q	52) Slippery/Clean	Q
53) Heat / Air	Q	53) Slippery/Clean	Q
54) Heat / Air	Q	54) Slippery/Clean	Q
55) Heat / Air	Q	55) Slippery/Clean	Q
56) Heat / Air	Q	56) Slippery/Clean	Q
57) Heat / Air	Q	57) Slippery/Clean	Q
58) Heat / Air	Q	58) Slippery/Clean	Q
59) Heat / Air	Q	59) Slippery/Clean	Q
60) Heat / Air	Q	60) Slippery/Clean	Q
61) Heat / Air	Q	61) Slippery/Clean	Q
62) Heat / Air	Q	62) Slippery/Clean	Q
63) Heat / Air	Q	63) Slippery/Clean	Q
64) Heat / Air	Q	64) Slippery/Clean	Q
65) Heat / Air	Q	65) Slippery/Clean	Q
66) Heat / Air	Q	66) Slippery/Clean	Q
67) Heat / Air	Q	67) Slippery/Clean	Q
68) Heat / Air	Q	68) Slippery/Clean	Q
69) Heat / Air	Q	69) Slippery/Clean	Q
70) Heat / Air	Q	70) Slippery/Clean	Q
71) Heat / Air	Q	71) Slippery/Clean	Q
72) Heat / Air	Q	72) Slippery/Clean	Q
73) Heat / Air	Q	73) Slippery/Clean	Q
74) Heat / Air	Q	74) Slippery/Clean	Q
75) Heat / Air	Q	75) Slippery/Clean	Q
76) Heat / Air	Q	76) Slippery/Clean	Q
77) Heat / Air	Q	77) Slippery/Clean	Q
78) Heat / Air	Q	78) Slippery/Clean	Q
79) Heat / Air	Q	79) Slippery/Clean	Q
80) Heat / Air	Q	80) Slippery/Clean	Q
81) Heat / Air	Q	81) Slippery/Clean	Q
82) Heat / Air	Q	82) Slippery/Clean	Q
83) Heat / Air	Q	83) Slippery/Clean	Q
84) Heat / Air	Q	84) Slippery/Clean	Q
85) Heat / Air	Q	85) Slippery/Clean	Q
86) Heat / Air	Q	86) Slippery/Clean	Q
87) Heat / Air	Q	87) Slippery/Clean	Q
88) Heat / Air	Q	88) Slippery/Clean	Q
89) Heat / Air	Q	89) Slippery/Clean	Q
90) Heat / Air	Q	90) Slippery/Clean	Q
91) Heat / Air	Q	91) Slippery/Clean	Q
92) Heat / Air	Q	92) Slippery/Clean	Q
93) Heat / Air	Q	93) Slippery/Clean	Q
94) Heat / Air	Q	94) Slippery/Clean	Q
95) Heat / Air	Q	95) Slippery/Clean	Q
96) Heat / Air	Q	96) Slippery/Clean	Q
97) Heat / Air	Q	97) Slippery/Clean	Q
98) Heat / Air	Q	98) Slippery/Clean	Q
99) Heat / Air	Q	99) Slippery/Clean	Q
100) Heat / Air	Q	100) Slippery/Clean	Q

HOJA DE RESUMEN ESTADISTICAS DE ACCIDENTES MENSUALES

UFCW LOCAL 342 Monthly Accident Statistics Summary Sheet

Shop Steward	# of Local 342 Members Employed	# of Hours in Individual Work Week Including Overtime
Company:	FT: PT:	FT: PT:
Score # Date:		

TYPE OF INJURY	# OF PEOPLE INJURED	# OF DAYS LOST
I. CUTS		
Hand Tool		
Machine		
Sub Wound		
Cuts by Other Objects (nails, paper, etc., second edges, etc.)		
II. STRAINS & SPRAINS		
Back Strain Caused by Lifting or Unloading		
Other Strain Caused by Lifting or Unloading		
Hernia		
Non-Lifting Back Injuries		
Miscellaneous		
III. INJURIES CAUSED BY SLIPS & FALLS		
Falls Caused by Wet, Greasy or Icy Floors		
Other Falls to the Same Level		
Falls to Different Levels		
IV. INJURIES CAUSED BY STRIKING		
Struck by Falling		
Struck by Other Moving Objects		
Struck Against		
Struck, Rough or Hard Objects		
Caught in, on or Between Objects		
V. OCCUPATIONAL DISEASES		
Respiratory		
Reproductive		
Skin Diseases (warts, dermatitis, etc.)		
Respiratory Illness		

Este formulario de análisis será parte de la inspección de seguridad y deberá ser enviado de la misma manera al Departamento de Seguridad. Con este formulario podremos inmediatamente identificar las lesiones en el trabajo y ayudará cuando revisemos los Registros de OSHA.



Aún las 3 principales lesiones registradas en los registros de OSHA en su clasificación:

- Cortes
- Cepas y Torceduras
- Resbalones y Caidas

Aún las 3 principales enfermedades registradas en los registros de OSHA en su clasificación:

- Ciática
- Síndrome del túnel carpiano
- Tendinitis

PELIGRO DE LOS EXTINGUIDORES DE FUEGO

Cada extinguidor de fuego **DEBE** ser inspeccionado por lo menos una vez al mes para asegurarse de que la pieza de seguridad esté en su lugar, tenga la presión adecuada, y esté colgado en el lugar apropiado. Su patrón debe hacer que éstos sean inspeccionados cada año.

Usted **DEBE** asegurarse de que el Extinguidor de Fuego ha sido





colocado en la pared con el señalamiento apropiado. Reporte cualquier almacenamiento inapropiado a la Gerencia de la Tienda inmediatamente.

HORNOS CON EXTRACTORES DE AIRE / UNIDADES ANSELL

Los hornos con extractores de aire deben limpiarse a fondo para evitar incendios de grasa. La compañía debe inspeccionar las unidades de Ansell regularmente.

SALIDAS

El empleador debe proporcionar una salida segura del trabajo y sin obstrucciones.

Todos los miembros están obligados a revisar las salidas de la tienda y del edificio diariamente. Cuando están bloqueado, asegúrese de que la Compañía las aclare. Si la puerta tiene un candado, use su Equipo de Seguridad para abrirla.

EVACUACION

El Shop Steward y los miembros deben ver el Plan de Organización de Emergencia de su tienda para los procedimientos de evacuación.

Usted también tiene el derecho a practicar ese plan... **Es la LEY.** Usted obtendrá el plan de evacuación de la Compañía para revisarlo con otros miembros de la Local 342 para así poder ser evacuados del edificio en caso de emergencia. OSHA standard 1910.38(b)

PLANES DE ACCIÓN ESCRITOS Y ORALES EN CASO DE EMERGENCIA

Un plan de acción de emergencia debe existir por escrito y permanecer en el trabajo a la disposición de los empleados para poder ser revisado.

TABLEROS DE MESA

Mantenga **TODAS** las tablas de cortar propiamente ajustadas, de lo contrario las tablas se resbalarán y causarán situaciones peligrosas.

ELECTRICIDAD

El equipo que se encuentre gastado, tenga alambres rotos o que carezca de insulación y cubiertas en los conductores eléctricos, nunca debe ser usado.

Cordones de extensión **COMERCIAL** son los **UNICOS** que deben ser utilizados pero nunca para uso permanente.



CUCHILLOS

Los cuchillos deben limpiarse y guardarse correctamente. Los cuchillos gastados nunca deben usarse.

CARRETILLAS Y CARRETAS DE ALMACENAMIENTO (U-BOATS)

Asegúrese siempre de revisar que las ruedas de las carretillas no tengan hilos y/o alambres alrededor. Use taburetes con hule antideslizante. **Nunca use carretas para la leche.**

EQUIPO PROTECTOR PERSONAL (EPP)

Es como se indica, algo Personal, lo cual significa que usted obtendrá y usará su equipo propio.

SI UN MIEMBRO NECESITA EPP DEBEN INFORMADO AL ADMINISTRADOR DE LA TIENDA INMEDIATAMENTE Y EL SHOP STEWARD TENDRÁ LA ORDEN DE LA COMPAÑÍA EL EPP PARA LOS MIEMBROS.

Como protección adicional, guantes resistentes a cortadas en la mano opuesta a la del cuchillo. Asegúrese de seguir **SIEMPRE** las **NORMAS DEL ¡USO DE GUANTES!** cuando esté limpiando.



DEBE usar guantes largos hasta los codos cuando esté trabajando en las freidoras y otros hornos potencialmente peligrosos.



MAQUINARIA

No ponga productos congelados o mojados en las freidoras profundas que causarán salpicaduras de aceite. Todo los miembros **DEBEN** seguir la regla de los guantes para evitar que marse.

Asegúrese de utilizar los **PROTECTORES DE SEGURIDAD** en el rebanador de embutidos.

Asegúrese de utilizar los **PROTECTORES DE SEGURIDAD** de la sierra de banda y de que los otros mecanismos estén en su lugar para la seguridad del miembro.

- Siga todas las **ADVERTENCIAS DE MANUFACTURA** de la maquinaria.
- Nunca intente arreglar la maquinaria por sí mismo.
- Cada pieza de maquinaria tiene persona de mantenimiento con licencia para arreglos y aprobación de cualquier reparo. Asegúrese de que la Gerencia de la Tienda haga los arreglos de reparación que sean necesarios.

CIERRE DE LA MAQUINARIA SIGNIFICA SUSPENSION DE LA ELECTRICIDAD

Todos los miembros deben estar conscientes a todo momento de cualquier maquinaria que no esté siendo utilizada de forma correcta, que no se estén tomando las precauciones debidas, que pudieran causar lesiones serias, quemaduras, choques eléctricos, y hasta la muerte. Siempre utilice el interruptor en todas las máquinas que

no sean usadas durante el día, si que se encuentren en servicio, o las están limpiando.

¡PARE LA ELECTRICIDAD!

Si la maquinaria en la cual usted estuviera trabajando no funcionara correctamente; si tuviera alambres defectuosos que puedan causar choque eléctrico, si el seguro no funcionara correctamente, o en general representara un riesgo, el Shop Steward debe inmediatamente llamar a la Unión antes de tomar cualquier acción o antes de cerrar la maquinaria.

Todas estas máquinas serán cerradas, **LO CUAL SIGNIFICA LA SUSPENSION DE LA ELECTRICIDAD. ¡LA ELECTRICIDAD NO CORRERA POR LA MAQUINARIA!**

Maquinaria que debe incluirse en los Procedimientos de Cierre: Freidoras, Sierras Cortadoras, Máquinas de Pastelillos, Trituradoras de Carne, Hornos para Rostizar, Hornos para la Panadería.

- desconecte el Rallador de Queso
- cierre las Enfardadoras de Cartón
- desconecte la Máquina Rebanadora de Embutidos
- cierre la Evaporadora de Mariscos
- desconecte la Mezcladora de Masa de Pan

SEGURIDAD DE LOS PISOS

- Proteja a nuestros miembros, si algo estuviera bloqueando el camino, ¡muévelo o pida que lo muevan!
- Si usted ve algún derrame o ve agua en el piso, séquelo asegurándose de colocar los Conos de Precaución, hasta que el área se encuentre limpia y seca.
- Debe usar alfombras para el piso en todos los Departamentos para prevenir Resbalones y Caídas.

BOTIQUIN DE PRIMEROS AUXILIOS

Es **MANDATORIO** que todos los Departamentos de la Local 342 mantengan un **BOTIQUIN DE PRIMEROS AUXILIOS** completamente equipado.

Y su patrón debe permitir que usted lo mantenga equipado.

- Tiras Adhesivas
- Gasa
- Antisépticos
- Crema para Quemaduras de Primeros Auxilios
- Botella de Enjuague para los Ojos
- Gasa para Heridas
- Bolsas Frías
- Un Rollo de Cinta Adhesiva
- Tijeras
- Vendas Triangulares
- Un Par de Guantes de Látex
- Vendas para los Ojos
- Vendas Elásticas
- Tenazas
- Vendas de Gasa

