ANALISIS DE RIESGOS Y CONTROL DE PUNTOS CRITICOS HACCP: HAZARD ANALISIS AND CRITICAL CONTROL POINT PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS NORMALIZADOS DE SANIDAD SSOP: SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURE

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA GMP: GOOD MANUFACTURING PRACTICE SQF: SAFE QUALITY FOOD



# Frigolab "San Mateo"

EXPORTADORES DE MARISCOS FRESCOS Y CONGELADOS FRESH AND FROZEN SHELLFISH EXPORTATIONS Adress: Km. 5½ Via a Rocafuerte - Parque del Atun Fono: 593-5-3701161 Email: frigolab@frigolab.com.ec

# REGLAMENTO DE HIGIENE Y SEGURIDAD DE LA COMPAÑÍA FRIGORIFICOS Y LABORATORIOS FRIGOLAB SAN MATEO CIA LTDA

FRIGOLAB SAN MATEO CIA LTDA
JUNIO 2022

SSOP: SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA GMP: GOOD MANUFACTURING PRACTICE SQF: SAFE QUALITY FOOD



# Frigolab "San Mateo"

EXPORTADORES DE MARISCOS FRESCOS Y CONGELADOS FRESH AND FROZEN SHELLFISH EXPORTATIONS

Adress: Km. 5½ Via a Rocafuerte - Parque del Atun Fono: 593-5-3701161 Email: frigolab/@frigolab.com.ec

### REGLAMENTO DE HIGIENE Y SEGURIDAD

# 1. Registro Único de Contribuyentes

1390140319001

### 2. Razón Social

FRIGORIFICOS Y LABORATORIOS FRIGOLABSAN MATEO CIA LTDA.

#### 3. Actividad Económica

Pesca Marítima y Continental de peces, crustáceos y moluscos

# 4. Tamaño de la Empresa / Institución

Grande

# 5. Centros de Trabajo

01

#### 6. Dirección

FRIGOLAB SAN MATEO CIAL LTDA., se encuentra ubicada en MANABI, CANTON JARAMIJO. PARROQUIA JARAMIJO. KM 5 ½ VIA MANTA – ROCAFUERTE

# **OBJETIVO Y AMBITO DE APLICACION:**

### 1. Objetivo

Cumplir con toda la legislación vigente aplicable a la seguridad y salud ocupacional. Identificar, evaluar y controlar los riesgos de las actividades que afecten a la salud y seguridad de las personas, o a la realización normal de sus procesos de servicios técnicos portuarios, implementando acciones preventivas y correctivas.

Fomentarla personal, una actitud responsable en materia de seguridad y salud ocupacional, a través de la sensibilización y capacitación adecuada y continua.

Es un compromiso permanente de todo el personal de FRIGOLAB SAN MATEO CIA. LTDA. dar cumplimiento con la política establecida.

# 2. Ámbito de aplicación Objeto

Las disposiciones del presente Reglamento son aplicables en las relaciones trabajador patrono en los diferentes sitios y centros de trabajo, teniendo como objetivo la prevención, disminución o eliminación de los riesgos del trabajo y el mejoramiento del medio ambiente en que este se desarrolla.

#### Ámbito de aplicación

Todos los trabajadores, llámense obreros o empleados están obligados a acatar las disposiciones emanadas del presente Reglamento, la Ley o de las Resoluciones que adopte el Comité de Seguridad e Higiene de Trabajo conformado para el efecto.

En ningún caso el desconocimiento de las normas reglamentarias podrá ser alegado por un trabajador como excusa.

Para la aplicación del presente Reglamento la empleadora a través de su representante, instruirá sobre las políticas a implementarse y de las resoluciones del Comité de Seguridad e Higiene.

SSOP: SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA GMP: GOOD MANUFACTURING PRACTICE SQF: SAFE QUALITY FOOD



Frigolab "San Mateo"

EXPORTADORES DE MARISCOS FRESCOS Y CONGELADOS FRESH AND FROZEN SHELLFISH EXPORTATIONS

Adress: Km. 5½ Via a Rocafuerte - Parque del Atun Fono: 593-5-3701161 Email: frigolab@frigolab.com.ec

#### POLITICA DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL

FRIGOLAB SAN MATEO CIA. LTDA. Industria procesadora de productos del mar, comprometida con la mejora continua en los procesos de: CALIDAD, INOCUIDAD ALIMENTARIA, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD INTEGRAL, INTEGRIDAD EN LOS PROCESO, asume el compromiso de destinar recursos necesarios y el cumplimiento técnico legal vigente aplicable, con el fin de:

- Elaborar los mejores productos para satisfacer las expectativas de los clientes, con calidad, legalidad, e inocuidad de nuestros productos.
- Fortalecer una cultura de inocuidad alimentaria basada en la comunicación, participación y el compromiso de nuestros colaboradores.
- Prevenir y controlar los riesgos de actividades ilícitas, corrupción, soborno, en todos los procesos de la empresa.
- Minimizar el impacto al medio ambiente.
- Prevenir lesiones, incidentes, accidentes y problemas de salud relacionados en los puestos de trabajo.
- Ser una empresa socialmente responsable y cumplir con su código de ética.

FRIGOLAB SAN MATEO CIA. LTDA. Actualizará, socializará esta Política a todas las partes interesadas.

Estos sistemas son auditables tanto internamente como por un organismo de certificación acreditado mediante una auditoria de tercera parte (Auditoría Externa).

BARTOLOME R FERNANDEZ A.

GERENTE GENERAL

**VIGENTE DESDE:** 

**JUNIO-2022** 

SSOP: SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA GMP: GOOD MANUFACTURING PRACTICE SQF: SAFE QUALITY FOOD



# Frigolab "San Mateo"

EXPORTADORES DE MARISCOS FRESCOS Y CONGELADOS FRESH AND FROZEN SHELLFISH EXPORTATIONS

Adress: Km. 5½ Via a Rocafuerte - Parque del Atun Fono: 593-5-3701161 Email: frigolab/@frigolab.com.ec

# **CAPÍTULO I:**

### **DISPOSICIONES REGLAMENTARIAS**

# 1. Obligaciones generales del empleador

- a) Formular la Política de Seguridad y Salud y hacerla conocer a todo el personal de la Empresa. Prever los objetivos, recursos, responsables y programas en materia de seguridad y salud en el trabajo;
- b) Identificar y evaluar los riesgos, en forma inicial y periódicamente, con la finalidad de planificar adecuadamente las acciones preventivas, mediante sistemas de vigilancia epidemiológica ocupacional específicos u otros sistemas similares, basados en mapa de riesgos;
- c) Combatir y controlar los riesgos en su origen, en el medio de transmisión y en el trabajador, privilegiando el control colectivo al individual. En caso de que las medidas de prevención colectivas resulten insuficientes, el empleador deberá proporcionar, sin costo alguno para el trabajador, las ropas y los equipos de protección individual adecuados:
- d) Programar la sustitución progresiva y con la brevedad posible de los procedimientos, técnicas, medios, sustancias y productos peligrosos por aquellos que produzcan un menor o ningún riesgo para el trabajador;
- e) Diseñar una estrategia para la elaboración y puesta en marcha de medidas de prevención, incluidas las relacionadas con los métodos de trabajo y de producción, que garanticen un mayor nivel de protección de la seguridad y salud de los trabajadores;
- f) Mantener un sistema de registro y notificación de los accidentes de trabajo, incidentes y enfermedades profesionales y de los resultados de las evaluaciones de riesgos realizadas y las medidas de control propuestas, registro al cual tendrán acceso las autoridades correspondientes, empleadores y trabajadores;
- g) Investigar y analizar los accidentes, incidentes y enfermedades de trabajo, con el propósito de identificar las causas que los originaron y adoptar acciones correctivas y preventivas tendientes a evitar la ocurrencia de hechos similares, además de servir como fuente de insumo para desarrollar y difundir la investigación y la creación de nueva tecnología;
- h) Informar a los trabajadores por escrito y por cualquier otro medio sobre los riesgos laborales a los que están expuestos y capacitarlos a fin de prevenirlos, minimizarlos y eliminarlos. Los horarios y el lugar en donde se llevará a cabo la referida capacitación se establecerán previo acuerdo de las partes interesadas;
- i) Establecer los mecanismos necesarios para garantizar que sólo aquellos trabajadores que hayan recibido la capacitación adecuada, puedan acceder a las áreas de alto riesgo;
- j) Designar, según el número de trabajadores y la naturaleza de sus actividades, un trabajador delegado de seguridad y/o establecer un servicio de salud en el trabajo;
- k) Fomentar la adaptación del trabajo y de los puestos de trabajo a las capacidades de los trabajadores, habida cuenta de su estado de salud física y mental, teniendo en cuenta la ergonomía y las demás disciplinas relacionadas con los diferentes tipos de

SSOP: SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA GMP: GOOD MANUFACTURING PRACTICE SQF: SAFE QUALITY FOOD



Frigolab "San Mateo"

EXPORTADORES DE MARISCOS FRESCOS Y CONGELADOS FRESH AND FROZEN SHELLFISH EXPORTATIONS

Adress: Km. 5½ Via a Rocafuerte - Parque del Atun Fono: 593-5-3701161 Email: frigolab@frigolab.com.ec

riesgos psicosociales en el trabajo. El Reglamento Higiene y Seguridad, deberá ser revisado y actualizado según la normativa técnica legal vigente;

- I) Cumplir las disposiciones de este Reglamento y demos normas vigentes en materia de prevención de riesgos;
- m) Adoptar las medidas necesarias para la prevención de los riesgos que puedan afectar a la salud y al bienestar de los trabajadores en los lugares de trabajo de su responsabilidad.
- n) Mantener en buen estado de servicio las instalaciones, máquinas, herramientas y materiales para un trabaio seguro:
- o) Organizar y facilitar los Servicios Médicos, Comités y Departamentos de Seguridad, con sujeción a las normas legales vigentes;
- p) Entregar gratuitamente a sus trabajadores vestido adecuado para el trabajo y los medios de protección personal y colectiva necesarios;
- q) Efectuar reconocimientos médicos periódicos de los trabajadores en actividades peligrosas; y, especialmente, cuando sufran dolencias o defectos físicos o se encuentren en estados o situaciones que no respondan a las exigencias psicofísicas de los respectivos puestos de trabajo;
- r) Cuando un trabajador, como consecuencia del trabajo, sufre lesiones o puede contraer enfermedad profesional, dentro de la práctica de su actividad laboral ordinaria, según dictamen de la Comisión de Evaluaciones de incapacidad del IESS o del facultativo del Ministerio del Trabajo, para no afiliados, el patrono deberá ubicarlo en otra sección de la Empresa, previo consentimiento del trabajador y sin mengua a su remuneración;
- s) La renuncia para la reubicación se considerará como omisión a acatar las medidas de prevención y seguridad de riesgos;
- t) Especificar en el Reglamento de Higiene y Seguridad, las facultades y deberes del personal directivo, técnicos y mandos medios, en orden a la prevención de los riesgos de trabajo;
- u) Instruir sobre los riesgos de los diferentes puestos de trabajo y la forma y métodos para prevenirlos, al personal que ingresa a laborar en la Empresa;
- v) Dar formación en materia de prevención de riesgos, al personal de la Empresa, con especial atención a los directivos técnicos y mandos medios, a través de cursos regulares y periódicos.
- w) Adoptar las medidas necesarias para el cumplimiento de las recomendaciones dadas por el Comité de Seguridad y Salud de la Empresa, Servicios Médicos o Servidos de Seguridad y Salud;
- x) Proveer a los representantes de los trabajadores de un ejemplar del presente Reglamento y de cuantas normas relativas a prevención de riesgos sean de aplicación en el ámbito de la Empresa. Así mismo, entregar a cada trabajador un ejemplar del

SSOP: SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA GMP: GOOD MANUFACTURING PRACTICE SQF: SAFE QUALITY FOOD



Frigolab "San Mateo"

EXPORTADORES DE MARISCOS FRESCOS Y CONGELADOS FRESH AND FROZEN SHELLFISH EXPORTATIONS

Adress: Km. 5½ Via a Rocafuerte - Parque del Atun Fono: 593-5-3701161 Email: frigolab@frigolab.com.ec

Reglamento de Higiene y Seguridad de la Empresa, dejando constancia de dicha entrega;

- y) Facilitar durante las horas de trabajo la realización de inspecciones, en esta materia, tanto a cargo de las autoridades administrativas como de los órganos internos de la Empresa;
- z) Dar aviso inmediato a las autoridades de trabajo y al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social, de los accidentes y enfermedades profesionales ocurridas en sus centros de trabajo y entregar una copia al Comité de Seguridad y Salud de la Empresa:
- aa) Comunicar al Comité de Seguridad e Higiene, todos los informes que reciban respecto a la prevención de riesgos.

# 2. Obligaciones generales y derechos de los trabajadores

Todos los trabajadores tendrán derecho a:

- a) Desarrollar sus labores en un ambiente de trabajo adecuado y propio para el pleno ejercicio de sus facultades físicas y mentales, que garanticen su salud, seguridad y bienestar. Los derechos de consulta, participación, formación, vigilancia y control de la salud en materia de prevención, forman parte del derecho de los trabajadores a una adecuada protección en materia de seguridad y salud en el trabajo.
- b) Los trabajadores tendrán derecho a estar informados sobre los riesgos laborales vinculados a las actividades que realizan. Complementariamente, los empleadores comunicarán las informaciones necesarias a los trabajadores y sus representantes sobre las medidas que se ponen en práctica para salvaguardar la seguridad y salud de los mismos.
- c) Los trabajadores o sus representantes tienen derecho a solicitar a la autoridad competente la realización de una inspección al centro de trabajo, cuando consideren que no existen condiciones adecuadas de seguridad y salud en el mismo. Este derecho comprende el de estar presentes durante la realización de la respectiva diligencia y, en caso de considerarlo conveniente, dejar constancia de sus observaciones en el acta de inspección.
- d) Sin perjuicio de cumplir con sus obligaciones laborales, los trabajadores tienen derecho a interrumpir su actividad cuando, por motivos razonables, consideren que existe un peligro inminente que ponga en riesgo su seguridad o la de otros trabajadores. En tal supuesto, no podrán sufrir perjuicio alguno, a menos que hubieran obrado de mala fe o cometido negligencia grave.
- e) Los trabajadores tienen derecho a cambiar de puesto de trabajo o de tarea por razones de salud, rehabilitación, reinserción y recapacitación.
- f) Los trabajadores tienen derecho a la información y formación continua en materia de prevención y protección de la salud en el trabajo.

Los trabajadores tendrán las siguientes obligaciones en materia de prevención de riesgos laborales:

a) Cumplir con las normas, reglamentos e instrucciones de los programas de seguridad y salud en el trabajo que se apliquen en el lugar de trabajo, así como con las instrucciones que les importan sus superiores jerárquicos directos;

SSOP: SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA GMP: GOOD MANUFACTURING PRACTICE SQF: SAFE QUALITY FOOD



# Frigolab "San Mateo"

EXPORTADORES DE MARISCOS FRESCOS Y CONGELADOS FRESH AND FROZEN SHELLFISH EXPORTATIONS

Adress: Km. 5½ Via a Rocafuerte - Parque del Atun Fono: 593-5-3701161 Email: frigolab@frigolab.com.ec

- b) Cooperar en el cumplimiento de las obligaciones que competen al empleador;
- c) Usar adecuadamente los instrumentos y materiales de trabajo, así como los equipos de protección individual y colectiva;
- d) No operar o manipular equipos, maquinarias, herramientas u otros elementos para los cuales no hayan sido autorizados y, en caso de ser necesario, capacitados;
- e) Informar a sus superiores jerárquicos directos acerca de cualquier situación de trabajo que a su juicio entrañe, por motivos razonables, un peligro para la vida o la salud de los trabajadores;
- f) Cooperar y participar en el proceso de investigación de los accidentes de trabajo y las enfermedades profesionales cuando la autoridad competente lo requiera o cuando a su parecer los datos que conocen ayuden al esclarecimiento de las causas que los originaron;
- g) Velar por el cuidado integral de su salud física y mental, así como por el de los demás trabajadores que dependan de ellos, durante el desarrollo de sus labores;
- h) Informar oportunamente sobre cualquier dolencia que sufran y que se haya originado como consecuencia de las labores que realizan o de las condiciones y ambiente de trabajo. El trabajador debe informar al médico contratado por la Empresa las características detalladas de su trabajo, con el fin de inducir la identificación de la relación causal o su sospecha;
- i) Someterse a los exámenes médicos o que estén obligados por norma expresa así como a los procesos de rehabilitación integral;
- j) Participar en los organismos paritarios, en los programas de capacitación y otras actividades destinadas a prevenir los riesgos laborales que organice su empleador o la autoridad competente.
- k) Participar en el control de desastres, prevención de riesgos y mantenimiento de la higiene en los locales de trabajo cumpliendo las normas vigentes;
- I) Asistir a los cursos sobre control de desastres, prevención de riesgos, salvamento y socorrismo programados por la Empresa u organismos especializados del sector público;
- m) Usar correctamente los medios de protección personal y colectiva proporcionados por la Empresa y cuidar de su conservación;
- n) Informar al empleador de las averías y riesgos que puedan ocasionar accidentes de trabajo. Si éste no adoptase las medidas pertinentes, comunicar a la Autoridad Laboral competente a fin de que adopte las medidas adecuadas y oportunas;
- o) Cuidar de su higiene personal, para prevenir al contagio de enfermedades y someterse a /os reconocimientos médicos periódicos programados por la Empresa;
- p) No introducir bebidas alcohólicas ni otras substancias tóxicas a los centros de trabajo, ni presentarse o permanecer en los mismos en estado de embriaguez o bajo los efectos de dichas substancias.
- q) Colaborar en la investigación de los accidentes que hayan presenciado o de los que tengan conocimiento.

SSOP: SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA GMP: GOOD MANUFACTURING PRACTICE SQF: SAFE QUALITY FOOD



# Frigolab "San Mateo"

EXPORTADORES DE MARISCOS FRESCOS Y CONGELADOS FRESH AND FROZEN SHELLFISH EXPORTATIONS

Adress: Km. 5½ Via a Rocafuerte - Parque del Atun Fono: 593-5-3701161 Email: frigolab@frigolab.com.ec

# 3. Prohibiciones del empleador y trabajadores

- I) El empleador deberá considerar las siguientes prohibiciones:
- a) Obligar a sus trabajadores a laborar en ambientes insalubres por efecto de polvo, gases o sustancias tóxicas; salvo que previamente se adopten las medidas preventivas necesarias para la defensa de la salud.
- b) Permitir a los trabajadores que realicen sus actividades en estado de embriaguez o bajo la acción de cualquier tóxico.
- c) Facultar al trabajador el desempeño de sus labores sin el uso de la ropa y equipo de protección personal.
- d) Permitir el trabajo en máquinas, equipos, herramientas o locales que no cuenten con las defensas o guardas de protección u otras seguridades que garanticen la integridad física de los trabajadores.
- e) Transportar a los trabajadores en vehículos inadecuados para este efecto.
- f) Dejar de cumplir las disposiciones que sobre prevención de riesgos emanen de la Ley, Reglamentos y las disposiciones de la Dirección de Seguridad y Salud del Ministerio del trabajo o de Riesgos del Trabajo del IESS.
- g) Dejar de acatar las indicaciones contenidas en los certificados emitidos por la omisión de Valuación de las Incapacidades del IESS sobre cambio temporal o definitivo de los trabajadores, en las actividades o tareas que puedan agravar sus lesiones o enfermedades adquiridas dentro de la propia Empresa.
- h) Permitir que el trabajador realice una labor riesgosa para la cual no fue entrenado previamente.

### II) Los trabajadores deberán considerar las siguientes prohibiciones:

- a) Efectuar trabajos sin el debido entrenamiento previo para la labor que van a realizar.
- b) Ingresar al trabajo en estado de embriaguez o habiendo ingerido cualquier tipo de sustancia tóxica.
- c) Fumar o prender fuego en sitios señalados como peligrosos para no causar incendios, explosiones o daños en las instalaciones de la Empresa.
- d) Distraer la atención en sus labores, con juegos, riñas, discusiones, que puedan ocasionar accidentes.
- e) Alterar, cambiar, reparar o accionar máquinas, instalaciones, sistemas eléctricos, etc., sin conocimientos técnicos o sin previa autorización superior.
- f) Modificar o dejar inoperantes mecanismos de protección en maquinarias o instalaciones.
- g) Dejar de observar las reglamentaciones colocadas para la promoción de las medidas de prevención de riesgos.

SSOP: SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA GMP: GOOD MANUFACTURING PRACTICE SQF: SAFE QUALITY FOOD



Manta-Ecuador

# Frigolab "San Mateo"

EXPORTADORES DE MARISCOS FRESCOS Y CONGELADOS FRESH AND FROZEN SHELLFISH EXPORTATIONS

Adress: Km. 5½ Via a Rocafuerte - Parque del Atun Fono: 593-5-3701161 Email: frigolab@frigolab.com.ec

# 4. Responsabilidades de los gerentes, jefes y supervisores

El Representante Legal asume la plena responsabilidad de la Seguridad y la Salud Ocupacional de los trabajadores de la Empresa determinando en la Política de Seguridad, el financiamiento de los programas de Seguridad y Salud Ocupacional; y la evaluación periódica de su cumplimiento.

Los distintos niveles Gerentes, jefes y supervisores, además de las responsabilidades asignadas por el Representante Legal, tienen la responsabilidad de:

- a) Velar por el cumplimiento de todos los procedimientos relativos a la Seguridad y Salud Ocupacional del personal a su cargo corrigiendo cualquier condición y/o acción insegura que hayan sido identificadas o informados por los trabajadores.
- b) Controlar que las personas a su cargo utilicen los equipos de protección individual designados en cada área.
- c) Determinar las condiciones de riesgo y coordinar las mejoras de estas condiciones con la Unidad de Seguridad y Salud Ocupacional o con su responsable.
- d) Instruir al personal a su cargo sobre los riesgos específicos de los distintos puestos de trabajo y las medidas de prevención a adoptar.
- e) Prohibir o paralizar los trabajos en los que se adviertan riesgos inminentes de accidentes, cuando no sea posible el empleo de los medios adecuados para evitarlos. Tomada tal iniciativa, la comunicarán de inmediato a su superior jerárquico, quien asumirá la responsabilidad de ya decisión que en definitiva se adopte.
- 5. Obligaciones y responsabilidades de los técnicos, responsables en materia de prevención de riesgos laborales.

### DEL RESPONSABLE DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO:

Serán funciones del Responsable de Seguridad y Salud las siguientes:

- a. La Organización, Planificación y Control de las actividades relacionadas con la Seguridad y Salud en el Trabajo en las instalaciones de la Organización.
- b. Reconocimiento y evaluación de riesgos laborales.
- c. Control de los riesgos profesionales.
- d. Promoción y adiestramiento de los trabajadores.
- e. Elaboración de Planes y Programas preventivos.
- f. Dictar correctivos en caso necesario; vigilar que se cumplan.
- g. Llevar registros de accidentalidad, y evaluación estadística de los resultados, y presentarlos a los Organismos de Control cuando los requieran.
- h. Recomendar la adquisición de equipos de protección e indicar el que técnicamente es más adecuado: tipo, características, ergonómico, entre otros.
- i. Cuando la naturaleza del trabajo requiera el uso de equipos de protección personal, recomendar el tiempo de vida útil de los mismos, así como verificar su estado, mantenimiento y utilización correcta mientras dure la actividad laboral.

SSOP: SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA GMP: GOOD MANUFACTURING PRACTICE SQF: SAFE QUALITY FOOD



# Frigolab "San Mateo"

EXPORTADORES DE MARISCOS FRESCOS Y CONGELADOS FRESH AND FROZEN SHELLFISH EXPORTATIONS

Adress: Km. 5½ Via a Rocafuerte - Parque del Atun Fono: 593-5-3701161 Email: frigolab@frigolab.com.ec

j. Asesoramiento técnico en materia de control de incendios, almacenamientos adecuados, protección de maquinaria, instalaciones eléctricas, ventilación y protección de personal.

- k. Enviar a Riesgos del Trabajo del IESS y al Ministerio de Relaciones Laborales, cada seis meses, los avisos de accidentes de trabajo y los cuadros estadísticos evaluativos de la Seguridad y Salud.
- I. Investigar las causas de accidentes que se produjeren en la Organización y adoptar las medidas correctivas y preventivas necesarias.
- m. Recomendar la contratación de Asesoría en materia de Seguridad y Salud ocupacional para el cumplimiento técnico y legal que requiera la Empresa.

# **DEL MÉDICO DE EMPRESA:**

Se dispondrá de un Servicio Médico, de acuerdo a lo estipulado en la ley, normas técnicas y disposiciones emitidas por los organismos de control.

La Empresa, gestionará la Vigilancia de la Salud de todos sus trabajadores, contratando los servicios Médicos de un profesional con conocimientos en materia de Seguridad Industrial y Salud Ocupacional, acordando los horarios para su visita, en función de las necesidades de la empresa.

### El Servicio Médico ocupacional contratado cumplirá las siguientes:

□ Estudiará y vigilará las condiciones ambientales en los sitios de trabajo, con el fin de obtener y conservar los valores óptimos posibles de ventilación, iluminación, temperatura y humedad;
□ Estudiará la fijación de los límites para una prevención efectiva de los riesgos de intoxicaciones y enfermedades producidas por contaminantes al área laboral.
□ Realizará la apertura de la ficha médica ocupacional al momento de su ingreso, así como los exámenes médicos preventivos periódicos de seguimiento y vigilancia de la salud de todos los trabajadores;
□ Ejecutará exámenes especiales a trabajadores, cuyas labores involucren alto riesgo para la salud, de manera periódica;
□ Mantendrá el nivel de inmunidad por medio de la vacunación a los trabajadores y sus familiares, con mayor razón tratándose de epidemias y/o pandemias.
$\hfill \square$ Investigará las enfermedades ocupacionales que se puedan presentar en la organización.
□ Divulgará los conocimientos indispensables para la prevención de enfermedades profesionales y accidentes de trabajo;
□ Organizará programas de educación para la salud en base a conferencias, charlas, concursos, eventos recreacionales y actividades deportivas destinadas a mantener la formación preventiva de la salud y seguridad mediante cualquier recurso educativo y publicitario;
□ Llevará el registro y estadística semestral de morbilidad laboral por grupo de riesgos el mismo que será entregado al Viceministerio de Trabajo y Empleo.

SSOP: SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA GMP: GOOD MANUFACTURING PRACTICE SQF: SAFE QUALITY FOOD



# Frigolab "San Mateo"

EXPORTADORES DE MARISCOS FRESCOS Y CONGELADOS FRESH AND FROZEN SHELLFISH EXPORTATIONS

Adress: Km. 5½ Via a Rocafuerte - Parque del Atun Fono: 593-5-3701161 Email: frigolab@frigolab.com.ec

# 6. Obligaciones de contratistas, subcontratistas, fiscalizadores, otros.

- a) Se exigirá el cumplimiento laboral, afiliación al IESS y la presentación del Reglamento de Higiene y Seguridad debidamente aprobado ante el Ministerio del Trabajo o, en su caso, (10 o menos trabajadores) el plan mínimo de prevención de riesgos para la obra o servicio a prestar.
- b) Se asegurará en los contratos civiles o mercantiles al menos dos aspectos a saber: el cumplimiento por parte del contratista del Reglamento o el plan mínimo de prevención de riesgos y la supervisión que la Empresa usuaria hará al respecto. Se establecerán además las sanciones específicas por incumplimiento.
- c) La Empresa usuaria garantizará para estos trabajadores, el mismo nivel de prevención y protección que para sus trabajadores de planta. Los requerimientos para prestadores de actividades complementarias y contratistas se extenderán también para Servicios Técnicos Especializados permitidos por la legislación.

# 7. Responsabilidades y obligaciones en espacios compartidos entre empresas o instituciones.

Siempre que dos o más Instituciones o empresas desarrollen simultáneamente actividades en un mismo lugar de trabajo, los empleadores serán solidariamente responsables por la aplicación de las medidas de prevención y protección frente a los riesgos del trabajo. Dichas medidas serán equitativa y complementariamente asignadas y coordinadas entre las empresas, de acuerdo a los factores de riesgo a que se encuentren expuestos los trabajadores.

#### 8. Incentivos laborales

El empleador incentivará y motivará a los colaboradores a que cumplan con las normas de seguridad y salud establecidas por la Empresa a través de mecanismos acordados previamente con los trabajadores.

### **CAPITULO II:**

#### GESTIÓN DE PREVENCION DE RIESGOS EN EL TRABAJO

# 1. Organismos paritarios, conformación y funciones (comité, subcomité y/o delegados)

Con el propósito de que el presente Reglamento entre en vigencia, la empresa FRIGOLAB SAN MATEO CIA. LTDA. conformará un Comité de Seguridad e Higiene, teniendo como objetivo principal cumplir con las normas legales establecidas en la prevención de riesgos y enfermedades profesionales.

Se elegirá de entre todos los colaboradores, por votación y mayoría simple los Organismos Paritarios de Seguridad y Salud del Trabajo, según la normativa legal vigente; y estará registrado ante el Ministerio del Trabajo o se cumplirá con la siguiente normativa legal vigente:

SSOP: SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA GMP: GOOD MANUFACTURING PRACTICE SQF: SAFE QUALITY FOOD



# Frigolab "San Mateo"

EXPORTADORES DE MARISCOS FRESCOS Y CONGELADOS FRESH AND FROZEN SHELLFISH EXPORTATIONS

Adress: Km. 5½ Via a Rocafuerte - Parque del Atun Fono: 593-5-3701161 Email: frigolab@frigolab.com.ec

a) En todo centro de trabajo en que laboren más de quince trabajadores deberá organizarse un Comité de Segundad e Higiene del Trabajo integrado en forma paritaria por tres representantes de los trabajadores y tres representantes de los empleadores, quienes de entre sus miembros designarán un Presidente y Secretario que durarán un año en sus funciones pudiendo ser reelegidos indefinidamente. Si el Presidente representa al empleador, el Secretario representará a los trabajadores y viceversa.

Cada representante tendrá un suplente elegido de la misma forma que el titular y que será principalizado en caso de falta o impedimento de éste. Concluido el período para el que fueron elegidos deberá designarse al Presidente y Secretario.

- b) Cuando la Empresa disponga de más de un centro de trabajo, conformarán subcomités de Seguridad y Salud a más del Comité, en cada uno de los centros que superen la cifra de diez trabajadores, sin perjuicio de nominar un comité central o coordinador.
- c) Para ser miembro del Comité o Subcomité se requiere trabajar en la Empresa, ser mayor de edad, saber leer y escribir y tener conocimientos básicos de seguridad y salud.
- d) Los representantes de los trabajadores serán elegidos por el Comité de Empresa, donde lo hubiere; o, por las organizaciones laborales legalmente reconocidas, existentes en la Empresa, en proporción al número de afiliados. Cuando no exista organización laboral en la Empresa, la elección se realizará por mayoría simple de los trabajadores, la misma que será registrada mediante un acta en la cual deberán constar las firmas de los asistentes, quienes en número deberán ser al menos la mitad más uno.
- e) Los titulares del Servicio Médico de Empresa y del Departamento de Seguridad, serán componentes del Comité, actuando con voz y sin voto.
- f) Todos los acuerdos del Comité se adoptarán por mayoría simple y en caso de igualdad de las votaciones, se repetirá la misma hasta por dos veces más, en un plazo no mayor de ocho días. De subsistir el empate se recurrirá a la dirimencia de los Jefes de Riesgos del Trabajo de las jurisdicciones respectivas del IESS.
- g) Las actas de constitución del Comité serán comunicadas por escrito al Ministerio del Trabajo y al IESS, así como al empleador y a los representantes de los trabajadores. Igualmente se remitirá durante el mes de enero, un informe anual sobre los principales asuntos tratados en las sesiones del año anterior.
- h) El Comité sesionará ordinariamente cada mes y extraordinariamente cuando ocurriere algún accidente grave o al criterio de/ Presidente o a petición de la mayoría de sus miembros.
- i) Las sesiones deberán efectuarse en horas laborables.
- j) Cuando existan Subcomités en los distintos centros de trabajo, éstos sesionarán mensualmente.
- k) Los miembros del Comité durarán en sus funciones un año, pudiendo ser reelegidos indefinidamente.

En aquellas empresas que no cuenten con un Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo, por no alcanzar el número mínimo de trabajadores establecido para este fin en la legislación nacional correspondiente, se designará un Delegado de Seguridad y Salud en el Trabajo. Dicho Delegado será elegido democráticamente por los trabajadores, de entre ellos mismos.

SSOP: SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA GMP: GOOD MANUFACTURING PRACTICE SQF: SAFE QUALITY FOOD



Frigolab "San Mateo"

EXPORTADORES DE MARISCOS FRESCOS Y CONGELADOS FRESH AND FROZEN SHELLFISH EXPORTATIONS

Adress: Km. 5½ Via a Rocafuerte - Parque del Atun Fono: 593-5-3701161 Email: frigolab@frigolab.com.ec

El Delegado de Seguridad y Salud en el Trabajo, como representante de los trabajadores, colaborará al interior de la empresa en materia de Prevención de Riesgos Laborales.

Manta-Ecuador

### Funciones de los organismos paritarios:

- a) Promover la observancia de las disposiciones sobre prevención de riesgos profesionales.
- b) Analizar y opinar sobre el Reglamento de Higiene y Seguridad de la Empresa, que se registra en el Ministerio del Trabajo. Así mismo, tendrá facultad para, de oficio o a petición de parte, sugerir o proponer reformas al Reglamento de Higiene y Seguridad de la Empresa.
- c) Realizar la inspección general de edificios, instalaciones y equipos de los centros de trabajo, recomendando la adopción de las medidas preventivas necesarias.
- d) Conocer los resultados de las investigaciones que realicen organismos especializados, sobre los accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, que se produzcan en la Empresa.
- e) Realizar sesiones mensuales.
- f) Cooperar y realizar campañas de prevención de riesgos y procurar que todos los trabajadores reciban una formación adecuada en dicha materia.
- g) Analizar las condiciones de trabajo en la Empresa y solicitar a sus directivos la adopción de medidas de Salud y Seguridad en el Trabajo.
- h) Vigilar el cumplimiento del presente Reglamento de Higiene y Seguridad.

Se deberán registrar los organismos paritarios en el Sistema informático del Ministerio de Trabajo según las disposiciones técnico legal vigente. (Acuerdo Ministerial No. MDT-2017-135)

### 2. Gestión de riesgos laborales propios de la empresa:

La Empresa se compromete en la aplicación de normas y metodologías técnicas y legales en base a metodologías nacionales y a falta de estas se tomarán del Instituto Nacional de Seguridad de Higiene en el Trabajo (INSHT) de España, para la prevención, identificación, medición, evaluación y control de riesgos laborales: NTP 330, método Rula para riesgos ergonómicos, Cuestionario de evaluación para riesgos Psicosociales, entre otros.

#### a. Identificación

La Identificación de riesgos laborales deberá hacerse en todos y cada uno de los puestos de trabajo de la empresa, identificando el proceso y teniendo en cuenta:

- a) Las condiciones de trabajo existentes o previstas
- b) La posibilidad de que el trabajador que lo ocupe sea especialmente sensible, por sus características personales o estado biológico conocido, a alguna de dichas condiciones.

La Identificación de riesgos laborales deberá volver a evaluarse en los puestos de trabajo que puedan verse afectados por:

SSOP: SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA GMP: GOOD MANUFACTURING PRACTICE SQF: SAFE QUALITY FOOD



# Frigolab "San Mateo"

EXPORTADORES DE MARISCOS FRESCOS Y CONGELADOS FRESH AND FROZEN SHELLFISH EXPORTATIONS

Adress: Km. 5½ Via a Rocafuerte - Parque del Atun Fono: 593-5-3701161 Email: frigolab@frigolab.com.ec

a) La elección de equipos de trabajo, sustancias o preparados químicos, la introducción de nuevas tecnologías a la modificación en el acondicionamiento de los lugares de trabajo.

- b) El cambio en las condiciones de trabajo
- c) La incorporación de un trabajador cuyas características personales o estado biológico conocido los hagan especialmente sensible a las condiciones del puesto.

La Identificación de riesgos laborales debe ser un proceso dinámico, debe revisarse cuando así lo establezca una disposición específica y cuando se hayan detectado daños a la salud de los trabajadores o bien cuando las actividades de prevención puedan ser inadecuadas o insuficientes.

#### Para ello se deberá considerar los resultados de:

- a) Investigación sobre las causas de los daños para la salud de los trabajadores
- b) Las actividades para la reducción y el control de los riesgos
- c) El análisis de la situación epidemiológica

La Identificación de riesgos laborales deberá quedar documentada, debiendo reflejarse, para cada puesto de trabajo cuya evaluación ponga de manifiesto la necesidad de tomar una medida preventiva, los siguientes datos:

- a) Identificación de puesto de trabajo
- b) El riesgo o riesgos existentes
- c) La relación de trabajadores afectados
- d) Resultado de la evaluación y las medidas preventivas procedentes.
- e) Referencia a los criterios y procedimientos de evaluación y de los métodos de medición, análisis o ensayo utilizados, si procede.

#### b. Medición

En base a la Matriz de Identificación y Estimación de riesgos realizada inicialmente se deberá realizar las mediciones con metodologías y normas técnico legales vigentes.

De acuerdo al tipo de factor de riesgo encontrado como preocupante o prioritario, determinará qué tipo de medición se debe realizar (Cuantitativa o Cualitativa), qué Técnica o Método de medición se debe aplicar, estrategias de muestreo, la frecuencia, etc.

Para determinar la metodología a seguir en la realización de Mediciones de los factores de Riesgos se realizará con métodos y procedimientos reconocidos en el ámbito nacional o internacional a falta de los primeros; adicionalmente se deberá elaborar un procedimiento por cada tipo de medición de los factores de Riesgo.

La medición de los factores de riesgos laborales deberá cumplir con Criterios Técnicos reconocidos en el ámbito Nacional e Internacional, también se deberán solicitar los certificados de calibración de los equipos vigentes utilizados en las mediciones realizadas, y estos deberán adjuntarse al informe de medición.

El Médico Ocupacional y Técnico o Responsable de Seguridad e Higiene, de igual manera identificarán cuales son los factores de riesgo que resultaron con la estimación

SSOP: SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA GMP: GOOD MANUFACTURING PRACTICE SQF: SAFE QUALITY FOOD



# Frigolab "San Mateo"

EXPORTADORES DE MARISCOS FRESCOS Y CONGELADOS FRESH AND FROZEN SHELLFISH EXPORTATIONS

Adress: Km. 5½ Via a Rocafuerte - Parque del Atun Fono: 593-5-3701161 Email: frigolab@frigolab.com.ec

SQF: SAFE QUALITY FOOD Manta-Ecuador Email: frigolab@frigolab.com.ex
de Prioritaria o Importante e Intolerable, y en base a la morbilidad, a los cuales hay que
realizarles las diferentes mediciones de Higiene Industrial.

El Médico Ocupacional de acuerdo al tipo de factor de riesgo encontrado como preocupante, determinara que tipo de control biológico se debe realizar a los colaboradores, cual es el Protocolo indicado para cada control bilógico, la frecuencia, etc.

#### c. Evaluación

Las evaluaciones de riesgos podrán ser:

- Evaluación de riesgos determinadas por la legislación específica en Seguridad y Salud ocupacional.
- Evaluación de riesgos para los que no existe legislación específica pero están establecidas en normas internacionales, europeas, nacionales o en guías de Organismos Oficiales u otras entidades de reconocido prestigio.
- Evaluación de riesgos que precisa métodos especializados de análisis.
- Evaluación general de riesgos.

# d. Control (Fuente, medio, receptor, ingenieril, administrativo)

El resultado de una evaluación de riesgos deberá servir para hacer un inventario de acciones, con el fin de diseñar, mantener o mejorar los controles de riesgos. Es necesario contar con un buen procedimiento para planificar la implantación de las medidas de control que sean precisas después de la evaluación de riesgos.

Los métodos de control deben escogerse teniendo en cuenta los siguientes principios:

- a) Combatir los riesgos en su origen
- b) Adaptar el trabajo a la persona, en particular en lo que respecta a la concepción de los puestos de trabajo, así como a la elección de los equipos y métodos de trabajo y de producción, con miras, en particular a atenuar el trabajo monótono y repetitivo y a reducir los efectos del mismo en la salud.
- c) Tener en cuenta la evolución de la técnica.
- d) Sustituir lo peligroso por lo que entrañe poco o ningún peligro.
- e) Adoptar las medidas que antepongan la protección colectiva a la individual.
- f) Dar las debidas instrucciones a los trabajadores.

El Control de los riesgos laborales identificados se los deberá gestionar en la Fuente, medio, receptor, de ser el caso gestión de ingeniería y/o administrativo.

# e. Planificación

La Planificación se realizará de acuerdo a la normativa legal vigente legal, tomando de partida el diagnóstico inicial sobre la gestión en Seguridad y Salud y la identificación de los factores de riesgo.

La elaboración de la Planificación considerará:

SSOP: SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA GMP: GOOD MANUFACTURING PRACTICE SQF: SAFE QUALITY FOOD



# Frigolab "San Mateo"

EXPORTADORES DE MARISCOS FRESCOS Y CONGELADOS FRESH AND FROZEN SHELLFISH EXPORTATIONS

Adress: Km. 5½ Via a Rocafuerte - Parque del Atun Fono: 593-5-3701161 Email: frigolab@frigolab.com.ec

□ Todo el sistema de gestión priorizando y temporizando, las NO Conformidades respecto de la gestión en Seguridad y Salud ocupacional desde el punto de vista técnico.

respecto de la gestion en Seguridad y Salud ocupacional desde el punto de vista tecnico.
□ La planificación incluirá objetivos, metas, actividades rutinarias y no rutinarias
□ Incluirá a todas las personas que tienen acceso al sitio de trabajo: visitas, contratistas, proveedores, entre otros;
□ La Planificación incluirá procedimientos mínimos para el cumplimiento de los objetivos y acordes a las No conformidades priorizadas.
$\sqcap$ Comprometerá los recursos humanos, económicos, tecnológicos suficientes para garantizar los resultados.
$\sqcap$ La Planificación deberá definir los estándares o índices de eficacia, cualitativos y/o cuantitativos.
□ Permitirá establecer las desviaciones programáticas.
□ La Planificación definirá los cronogramas de actividades con responsables, fechas de inicio y de finalización de cada actividad.
□ La Planificación considerará los cambios internos y externos que afecten a la Empresa.

# f. Ejecución

El Representante Legal será el responsable de supervisar periódicamente el cumplimiento de la Planificación de la gestión en Seguridad y Salud Ocupacional, en base a la aprobación de la Matriz de Planificación en la que se destinarán los recursos necesarios para su cumplimiento, ejecución e implementación.

# g. Seguimiento y Mejora Continua

La Mejora Continua se realizará de acuerdo a la normativa legal vigente o normativas técnicas nacionales o internacionales a falta de las primeras; se tomará de partida un diagnóstico inicial de la gestión en Seguridad y Salud ocupacional y/o a través de las inspecciones técnicas y/o legales que se la realicen en la Empresa.

Para dar seguimiento a la Mejora Continua de la gestión en Seguridad y Salud ocupacional de la Empresa, se elaborará una Matriz de Indicadores de Gestión que considere el cumplimiento legal y técnico requerido en la gestión; periódicamente se realizará un seguimiento para la mejora de los mismos.

El Técnico o Responsable en Seguridad y Salud ocupacional de la Empresa deberá realizar el análisis y la investigación de las No conformidades y la determinación de las acciones correctivas y/o preventivas, así como la justificación del mejoramiento en la gestión, entre otros.

Cada vez que se planifiquen las actividades de Seguridad y Salud en el trabajo, se incorporará criterios de mejoramiento continuo; con mejora cualitativa y cuantitativa de los índices y estándares en la Empresa.

SSOP: SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA GMP: GOOD MANUFACTURING PRACTICE SQF: SAFE QUALITY FOOD



Frigolab "San Mateo"

EXPORTADORES DE MARISCOS FRESCOS Y CONGELADOS FRESH AND FROZEN SHELLFISH EXPORTATIONS

Adress: Km. 5½ Via a Rocafuerte - Parque del Atun Fono: 593-5-3701161 Email: frigolab@frigolab.com.ec

# 3. De los trabajos de alto riesgo y/o especiales

En todo lugar de trabajo se deberán tomar medidas tendientes a disminuir los riesgos laborales. Estas medidas deberán basarse, para el logro de este objetivo, en directrices sobre sistemas de gestión de la seguridad y salud en el trabajo y su entorno como responsabilidad social y empresarial.

Para tal fin, las empresas elaborarán planes integrales de prevención de riesgos que comprenderán al menos las siguientes acciones

- a) Gestión Administrativa
- b) Gestión Técnica
- c) Gestión de Talento Humano
- d) Procedimientos Operativos Básicos

Diseñar una estrategia para la elaboración y puesta en marcha de medidas de prevención, incluidas las relacionadas con los métodos de trabajo y de producción, que garanticen un mayor nivel de protección de la seguridad y salud de los trabajadores; b) Entregar a los trabajadores herramientas, equipos, capacitación y entrenamiento certificado, sobre los trabajos de alto riesgo y/o especiales, los mismos que serán supervisados y deberán realizar el Análisis de Trabajo Seguro previo antes de aprobar su ejecución.

### 4. Señalización de Seguridad

La empresa colocará señalización de advertencia según lo indicado en la Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN - ISO 3864-1 "Símbolos gráficos. Colores de seguridad y señales de seguridad", en los lugares donde exista peligro, por la presencia de materiales inflamables, circulación peatonal y vehicular, y otros riesgos que alteren la seguridad personal o colectiva, con el objeto de informar a sus trabajadores. Estos avisos son de obligatoria aceptación por parte de los trabajadores.

La empresa señalizará las diferentes tuberías existentes acorde a los colores indicados en la Norma Técnica Ecuatoriana NTE-INEN 0440:84.

La señalización de seguridad, no sustituirá en ningún caso la adopción obligatoria de medidas preventivas, colectivas e individuales, necesarias para la eliminación o mitigación de los riesgos existentes; esta, será complementaria y se basará en los siguientes criterios:

- 1. Se usarán preferentemente pictogramas, evitando en lo posible, la utilización de palabras escritas.
- 2. Las pinturas utilizadas en la señalización de seguridad serán resistentes al desgaste y lavables; dichas señales, deberán mantenerse en buen estado, limpias, y renovarse cuando estén deterioradas.

### 5. Prevención de amenazas naturales y riesgos antrópicos:

# a. Plan de Prevención y emergencias de amenazas naturales y riesgos antrópicos

El plan de prevención y emergencia se establecerá mediante el análisis de riesgos, de amenazas y la determinación de medidas preventivas y de emergencia en caso de suscitarse, diagramas de flujo de actuaciones de los proceso de emergencia, etc.

a) Para el desarrollo del plan de emergencias adecuado, el personal estará capacitado para reaccionar ante un suceso, minimizando sus efectos y o consecuencias. Después

SSOP: SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA GMP: GOOD MANUFACTURING PRACTICE SQF: SAFE QUALITY FOOD



# Frigolab "San Mateo"

EXPORTADORES DE MARISCOS FRESCOS Y CONGELADOS FRESH AND FROZEN SHELLFISH EXPORTATIONS

Adress: Km. 5½ Via a Rocafuerte - Parque del Atun Fono: 593-5-3701161 Email: frigolab@frigolab.com.ec

de esto se tendrá un plan alterno para reactivar cualquier proceso productivo y/o administrativo después de la ocurrencia de cualquier acontecimiento; y,

b) En el caso de presentarse desastres naturales como terremotos inundaciones, erupciones volcánicas, los trabajadores actuarán de acuerdo a los instructivos correspondientes.

### b. Brigadas y Simulacros

Las empresa conformará sus brigadas de emergencias según la normativa técnica legal vigente, sus miembros serán voluntarios y deberán ser trabajadores aptos física y psicológicamente y deberán ser capacitados y entrenados según sus competencias.

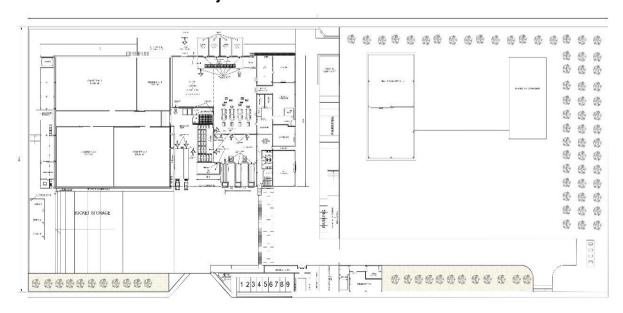
La Empresa deberá realizar por lo menos un simulacro al año en cada uno de sus establecimientos, siguiendo los protocolos de emergencias pre establecidos y en coordinación con los organismos de emergencias.

# c. Planes de contingencia

El plan de contingencia se establecerá mediante el análisis de riesgos determinado en base al Plan de Emergencias, contemplando acciones con las entidades externas tales como la Policía, Bomberos, Cruz Roja, Defensa Civil y otros destinados a tal efecto, en el restablecimiento a sus actividades luego de haber pasado por una situación de emergencia; y que estas se puedan reiniciar sin poner en peligro la Seguridad y Salud de los trabajadores, los bienes muebles e inmuebles así como el medio ambiente.

# 6. Documentos técnicos de Higiene y Seguridad:

### a. Planos del centro de trabajo



SSOP: SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA GMP: GOOD MANUFACTURING PRACTICE SQF: SAFE QUALITY FOOD



# Frigolab "San Mateo"

EXPORTADORES DE MARISCOS FRESCOS Y CONGELADOS FRESH AND FROZEN SHELLFISH EXPORTATIONS

Adress: Km. 5½ Via a Rocafuerte - Parque del Atun Fono: 593-5-3701161 Email: frigolab@frigolab.com.ec

El Técnico o Responsable de Seguridad y Salud en la Empresa deberá tener: Planos generales del recinto laboral empresarial, en escala 1:100, de clara visualización de los espacios funcionales.

### b. Recinto laboral empresarial

El Recinto laboral empresarial deberá tener planos con señalización de todos los puestos de trabajo e indicación de las instalaciones que definen los objetivos y funcionalidad de cada uno de estos puestos laborales, lo mismo que la secuencia del procesamiento fabril con su correspondiente diagrama de flujo.

# c. Áreas de puestos de trabajo

El Responsable de Seguridad y Salud en la Empresa deberá tener: Los planos de las áreas de puestos de trabajo, que en el recinto laboral evidencien riesgos que se relacionen con higiene y seguridad industrial incluyendo además, la memoria pertinente de las medidas preventivas para la puesta bajo control de los riesgos detectados.

#### d. Detalles de los recursos

El Responsable de Seguridad y Salud en la Empresa deberá tener: Planos completos con los detalles de los servicios de: Prevención y de lo concerniente a campañas contra incendios del establecimiento, además de todo sistema de seguridad con que se cuenta para tal fin.

#### d. Rutas de evacuación de emergencia

El Responsable de Seguridad y Salud en la Empresa deberá tener: Planos de clara visualización de los espacios funcionales con la señalización que oriente la fácil evacuación del recinto laboral en caso de emergencia.

# 7. Gestión de Salud en el Trabajo:

### a. Controles y exámenes médicos ocupacionales

Los empleadores serán responsables de que los trabajadores se sometan a los exámenes médicos de pre empleo, periódicos y de retiro, acorde con los riesgos a que están expuestos en sus labores. Tales exámenes serán practicados, preferentemente, por médicos especialistas en salud ocupacional y no implicarán ningún costo para los trabajadores y, en la medida de lo posible, se realizarán durante la jornada de trabajo.

Se requerirá lo siguiente:

- a) Apertura de la ficha médica ocupacional al momento de ingreso de los trabajadores a la empresa, mediante el formulario que al efecto proporcionará el organismo de control pertinente:
- b) Examen médico preventivo anual de seguimiento y vigilancia de la salud de todos los trabajadores:
- c) Examen especial en los casos de trabajadores cuyas labores involucren alto riesgo para la salud, el que se realizará semestralmente o a intervalos más cortos según la necesidad:
- d) Mantenimiento del nivel de inmunidad por medio de la vacunación a los trabajadores.

SSOP: SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA GMP: GOOD MANUFACTURING PRACTICE SQF: SAFE QUALITY FOOD



# Frigolab "San Mateo"

EXPORTADORES DE MARISCOS FRESCOS Y CONGELADOS FRESH AND FROZEN SHELLFISH EXPORTATIONS

Adress: Km. 5½ Via a Rocafuerte - Parque del Atun Fono: 593-5-3701161 Email: frigolab@frigolab.com.ec

### b. Aptitud médica laboral

La empresa estará obligada a exigir un reconocimiento médico previo que pruebe la aptitud médica de sus trabajadores, así como reconocimientos médicos periódicos.

Los trabajadores tienen derecho a conocer los resultados de los exámenes médicos, de laboratorio o estudios especiales practicados con ocasión de la relación laboral.

Asimismo, tienen derecho a la confidencialidad de dichos resultados, limitándose el conocimiento de los mismos al personal médico, sin que puedan ser usados con fines discriminatorios ni en su perjuicio. Sólo podrá facilitarse al empleador información relativa a su estado de salud, cuando el trabajador preste su consentimiento expreso.

### c. Prestación de primeros auxilios

Todo trabajador tendrá acceso y se le garantizará el derecho a la atención de primeros auxilios en casos de emergencia derivados de accidentes de trabajo o de enfermedad común repentina.

En los lugares de trabajo donde se desarrollen actividades de alto riesgo o en donde lo determine la legislación nacional, deberá garantizarse la atención por servicios médicos, de servicios de salud en el trabajo o mediante mecanismos similares.

Todo empleador conservará en el lugar de trabajo un botiquín con los medicamentos indispensables para la atención de sus trabajadores, en los casos de emergencia, por accidentes de trabajo o de enfermedad común repentina. Si el empleador tuviera veinticinco o más trabajadores, dispondrá, además de un local destinado a enfermería.

### d. Protección de grupos de atención prioritaria y en condición de vulnerabilidad.

La Empresa deberá fomentar la adaptación del trabajo y de los puestos de trabajo a las capacidades de los trabajadores, habida cuenta de su estado de salud física y mental, teniendo en cuenta la ergonomía y las demás disciplinas relacionadas con los diferentes tipos de riesgos psicosociales en el trabajo.

El empleador deberá garantizar la protección de los trabajadores que por su situación de discapacidad sean especialmente sensibles a los riesgos derivados del trabajo. A tal fin, deberán tener en cuenta dichos aspectos en las evaluaciones de los riesgos, en la adopción de medidas preventivas y de protección necesarias.

La empresa para facilitar la inclusión de las personas con discapacidad al empleo, hará las adaptaciones a los puestos de trabajo de conformidad con las disposiciones de la Ley de Discapacidades, normas INEN sobre accesibilidad al medio físico y los convenios, acuerdos, declaraciones internacionales legalmente suscritos por el país.

Se propenderá a la reinserción laboral de los trabajadores con incapacidades derivadas de accidentes de trabajo o enfermedades profesionales.

SSOP: SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA GMP: GOOD MANUFACTURING PRACTICE SQF: SAFE QUALITY FOOD



# Frigolab "San Mateo"

EXPORTADORES DE MARISCOS FRESCOS Y CONGELADOS FRESH AND FROZEN SHELLFISH EXPORTATIONS

Adress: Km. 5½ Via a Rocafuerte - Parque del Atun Fono: 593-5-3701161 Email: frigolab@frigolab.com.ec

# SALA DE APOYO A LACTANCIA MATERNA

El empleador adecuará en sus instalaciones o lugar de trabajo, sitios que sean aptos, cómodos, higiénicos y accesibles para que las mujeres en período de lactancia puedan dar de lactar, extraer, almacenar y conservar la leche materna; asegurando su adecuada conservación durante la jornada laboral, considerando los criterios establecidos en las leyes e instructivos emitidos para tal efecto.

# e. Protección y vigilancia para el adecuado mantenimiento de servicios sanitarios generales.

El empleador hará promoción y vigilancia para el adecuado mantenimiento de los servicios sanitarios generales, tales como: comedores, servicios higiénicos, suministros de agua potable y otros en los sitios de trabajo;

### El Servicio de Salud en el Trabajo deberá cumplir con las siguientes funciones:

- a) Elaborar, con la participación efectiva de los trabajadores y empleadores, la propuesta de los programas de seguridad y salud en el trabajo enmarcados en la política empresarial de seguridad y salud en el trabajo;
- b) Proponer el método para la identificación, evaluación y control de los factores de riesgos que puedan afectar a la salud en el lugar de trabajo;
- c) Observar los factores del medio ambiente de trabajo y de las prácticas de trabajo que puedan afectar a la salud de los trabajadores, incluidos los comedores, alojamientos y las instalaciones sanitarias, cuando estas facilidades sean proporcionadas por el empleador;
- d) Asesorar sobre la planificación y la organización del trabajo, incluido el diseño de los lugares de trabajo, sobre la selección, el mantenimiento y el estado de la maquinaria y de los equipos, y sobre las substancias utilizadas en el trabajo:
- e) Verificar las condiciones de las nuevas instalaciones, maquinarias y equipos antes de dar inicio a su funcionamiento:
- f) Participar en el desarrollo de programas para el mejoramiento de las prácticas de trabajo, así como en las pruebas y la evaluación de nuevos equipos, en relación con la salud;
- g) Asesorar en materia de salud y seguridad en el trabajo y de ergonomía, así como en materia de equipos de protección individual y colectiva;
- h) Vigilar la salud de los trabajadores en relación con el trabajo que desempeñan;
- i) Fomentar la adaptación al puesto de trabajo y equipos y herramientas, a los trabajadores, según los principios ergonómicos y de bioseguridad, de ser necesario;
- j) Cooperar en pro de la adopción de medidas de rehabilitación profesional y de reinserción laboral:
- k) Colaborar en difundir la información, formación y educación de trabajadores y empleadores en materia de salud y seguridad en el trabajo, y de ergonomía, de acuerdo a los procesos de trabajo;

SSOP: SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA GMP: GOOD MANUFACTURING PRACTICE SQF: SAFE QUALITY FOOD



Frigolab "San Mateo"

EXPORTADORES DE MARISCOS FRESCOS Y CONGELADOS FRESH AND FROZEN SHELLFISH EXPORTATIONS

Adress: Km. 5½ Via a Rocafuerte - Parque del Atun Fono: 593-5-3701161 Email: frigolab@frigolab.com.ec

- I) Organizar las áreas de primeros auxilios y atención de emergencias;
- m) Participar en el análisis de los accidentes de trabajo y de las enfermedades profesionales, así como de las enfermedades producidas por el desempeño del trabajo;
- n) Mantener los registros y estadísticas relativos a enfermedades profesionales y accidentes de trabajo;
- o) Elaborar la Memoria Anual del Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo.

### f. Registros internos de la salud en el trabajo.

El servicio médico deberá presentar los registros y la información periódica de las actividades realizadas, solicitados por los organismos de supervisión y control.

El servicio médico deberá llevar los registros de la morbilidad laboral por cada uno de los grupos de riesgos presentes en el trabajo, será responsable de realizar las Historias Clínicas del personal, emitir los respectivos certificados de Aptitud ocupacional, manteniendo la confidencialidad sobre los mismos.

### Adicional se registran:

Las Historias Clínicas, exámenes médicos y documentación médica del trabajador deberán ser guardados durante el tiempo que determine la ley.

- a) Apertura de la ficha médica ocupacional al momento de ingreso de los trabajadores a la empresa, mediante el formulario que al efecto proporcionará el IESS:
- b) Examen médico preventivo anual de seguimiento y vigilancia de la salud de todos los trabajadores;
- c) Examen especial en los casos de trabajadores cuyas labores involucren alto riesgo para la salud, el que se realizará semestralmente o a intervalos más cortos según la necesidad;
- d) Atención médico-quirúrgica de nivel primario y de urgencia:
- e) Transferencia de pacientes a Unidades Médicas del IESS, cuando se requiera atención médica especializada o exámenes auxiliares de diagnóstico;
- f) Mantenimiento del nivel de inmunidad por medio de la vacunación a los trabajadores y sus familiares, con mayor razón en tratándose de epidemias
- g) Estudio de la fijación de los límites para una prevención efectiva de los riesgos de intoxicaciones y enfermedades ocasionadas por: ruido, vibraciones, trepidaciones, radiación, exposición a solventes y materiales líquidos, sólidos o vapores, humos, polvos, y nieblas tóxicas o peligrosas producidas o utilizadas en el trabajo;
- h) Análisis y clasificación de puestos de trabajo, para seleccionar el personal, en base a la valoración de los requerimientos psicofisiológicos de las tareas a desempeñarse, y en relación con los riesgos de accidentes del trabajo y enfermedades profesionales;
- i) Promoción y vigilancia para el adecuado mantenimiento de los servicios sanitarios generales, tales como: comedores, servicios higiénicos, suministros de agua potable y otros en los sitios de trabajo;
- j) Colaboración en el control de la contaminación ambiental en concordancia con la Ley respectiva;
- k) g) Presentación de la información periódica de las actividades realizadas, a los organismos de supervisión y control.

SSOP: SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA GMP: GOOD MANUFACTURING PRACTICE SQF: SAFE QUALITY FOOD



# Frigolab "San Mateo"

EXPORTADORES DE MARISCOS FRESCOS Y CONGELADOS FRESH AND FROZEN SHELLFISH EXPORTATIONS

Adress: Km. 5½ Via a Rocafuerte - Parque del Atun Fono: 593-5-3701161 Email: frigolab@frigolab.com.ec

#### CAPITULO III:

# PROGRAMAS DE PREVENCION Y ESPACIO LIBRE DE ACOSO Y DISCRIMINACION

# 1. Programa de Prevención al uso y consumo de drogas en espacios laborales.

Las acciones orientadas al desarrollo de actividades preventivas de consumo de alcohol, de drogas e implementación de prácticas saludables en las empresas, instituciones públicas y privadas, se deberán desarrollar en el ámbito laboral en virtud de esta norma, y se regirán por la Constitución, la Ley Orgánica de Prevención Integral del Fenómeno Socio Económico de las Drogas y de Regulación y Control del Uso de Sustancias

Catalogadas Sujetas a Fiscalización (Acuerdo Interinstitucional No.MDT-MSP-2019-038, su Reglamento General, el Código de Trabajo (Acuerdo Ministerial No.135, Art. 10, Literal f), la Ley Orgánica de Salud, la Ley de Seguridad Social, Ley Orgánica de Empresas Públicas y la Ley Orgánica del Servicio Público.

Las empresas, que cuenten con más de diez trabajadores serán responsables de la información, socialización, e implementación de un programa con la participación activa de los representantes de los empleadores y los trabajadores que integran los Organismos Paritarios y registro en el Sistema Informático vigente de los organismos de control.

Las personas consumidoras de drogas no serán criminalizadas por su uso o consumo, en los términos estable ácidos en la Ley.

Las personas no podrán ser discriminadas ni estigmatizadas, por su condición de usuarias o consumidoras de cualquier tipo de drogas.

# 2. Programa de Prevención de Riesgos Psicosociales.

En todas las empresas e instituciones públicas y privadas, que cuenten con más de 10 trabajadores, se deberá implementar el programa de prevención de riesgos psicosociales, en base a los parámetros y formatos establecidos por la Autoridad Laboral, mismo que deberá contener acciones para fomentar una cultura de no discriminación y de igualdad de oportunidades en el ámbito laboral.

El programa deberá ser implementado y reportado cada año al Ministerio Rector del Trabajo, por medio del sistema que se determine para el efecto.

### En los espacios laborales, tanto públicos como privados, se prohíbe:

- a) La desvalorización de habilidades, aptitudes, estigmatización y estereotipos negativos.
- b) La divulgación de la intimidad corporal y orientación sexual diversa con fines peyorativos.
- c) La intimidación y hostigamiento.
- d) La segregación ocupacional y abuso en actividades operativas.

SSOP: SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA GMP: GOOD MANUFACTURING PRACTICE SQF: SAFE QUALITY FOOD



# Frigolab "San Mateo"

EXPORTADORES DE MARISCOS FRESCOS Y CONGELADOS FRESH AND FROZEN SHELLFISH EXPORTATIONS

Adress: Km. 5½ Via a Rocafuerte - Parque del Atun Fono: 593-5-3701161 Email: frigolab@frigolab.com.ec

- e) Asignar tareas no acordes a la discapacidad, formación y/o conocimiento con el fin de obligar al trabajador a terminar con la relación laboral.
- f) Cualquier tipo de discriminación en procesos de ascensos laborales.
- g) La limitación o coerción a la libertad de expresión cultural.
- h) Cualquier tipo de agresiones verbales y/o físicas basadas en género, edad, costumbres, ideología, idioma, orientación sexual, identidad, de género, vivir con VIH o cualquier otra distinción personal o colectiva.
- i) Determinar dentro del área laboral, espacios exclusivos que señalen evidente diferenciación injustificada y discriminatoria en el uso de servicios higiénicos, comedores, salas recreacionales, espacios de reunión, ascensores, etc.

Las empresas, que cuenten con más de diez trabajadores serán responsables de la información, socialización, e implementación de un programa con la participación activa de los representantes de los empleadores y los trabajadores que integran los Organismos Paritarios y registro en el Sistema Informático vigente de los organismos de control. (Acuerdo Ministerial No. 082; Acuerdo Ministerial No.135, Art. 10, Literal f; Acuerdo Ministerial No.398)

#### 3.-LUGAR LIBRE DE ACOSO Y DISCRIMINACION

3.1 Lugar De Trabajo Libre De Acoso.- La empresa se compromete en proveer un lugar de trabajo libre de discriminación y acoso. Quien cometa alguno de estos hechos será sancionado de acuerdo al presente reglamento.

Discriminación incluye uso de una conducta tanto verbal como física que muestre insulto o desprecio hacia un individuo sea por su raza, color, religión, sexo, nacionalidad, edad, discapacidad, con el propósito de:

- a) Crear un lugar de trabajo ofensivo;
- b) Interferir con las funciones de trabajo de uno o varios individuos;
- c) Afectar el desempeño laboral; y,
- d) Afectar las oportunidades de crecimiento del trabajador.
- 3.2 La Empresa estrictamente prohíbe cualquier tipo de acoso sexual en el lugar de trabajo, en el caso de llevarse a cabo se constituirá causal de Visto Bueno. Se entenderá acoso sexual lo siguiente:
  - a) Comportamiento sexual inadecuado.
  - **b)** Pedido de favores sexuales cuando se intenta conseguir una decisión de cualquier tipo.
  - c) Interferir en el desempeño de labores de un individuo.

SSOP: SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA GMP: GOOD MANUFACTURING PRACTICE SQF: SAFE QUALITY FOOD



# Frigolab "San Mateo"

EXPORTADORES DE MARISCOS FRESCOS Y CONGELADOS FRESH AND FROZEN SHELLFISH EXPORTATIONS

Adress: Km. 5½ Via a Rocafuerte - Parque del Atun Fono: 593-5-3701161 Email: frigolab@frigolab.com.ec

**d)** Acoso verbal donde se usa un vocabulario de doble sentido que ofende a una persona.

- 3.3 Si alguien tiene conocimiento de la existencia de los tipos de acoso ya mencionados tiene la responsabilidad de dar aviso a la Gerencia de Recursos Humanos para que se inicie las investigaciones pertinentes y tomar una acción disciplinaria.
- 3.4 Todo reclamo será investigado, tratado confidencialmente y se llevará un reporte del mismo.
- 3.5 Durante la Jornada de Trabajo diaria o cumpliendo funciones asignadas por la empresa, dentro o fuera del país, se establece como particular obligación de los trabajadores, observar disciplina. En consecuencia queda expresamente prohibido, en general, todo cuanto altere el orden y la disciplina interna.

#### **CAPITULO IV:**

# REGISTRO, INVESTIGACIÓN Y NOTIFICACIÓN DE ACCIDENTES DE TRABAJO, ENFERMEDADES PROFESIONALES E INCIDENTES.

### 1. Registro y estadística

- a) Será obligatorio llevar el registro de los accidentes de trabajo e incidentes laborales ocurridos, así como las estadísticas de accidentabilidad respectiva.
- b) En el caso de Empresa, contrastar el déficit de gestión existente en la prevención de riesgos laborales, que ocasionaron el accidente; o las medidas de seguridad aplicadas durante el trabajo, en el caso de los afiliados sin relación de dependencia o autónomos;
- c) Definir y motivar los correctivos específicos y necesarios para prevenir la ocurrencia y repetición de los accidentes de trabajo;
- d) Establecer las consecuencias derivadas del accidente del trabajo;
- e) Apoyar y controlar a las organizaciones laborales para que estas provean ambientes saludables y seguros a los trabajadores afiliados al IESS; a la aplicación de procedimientos de trabajo seguros en el caso de los afiliados sin relación de dependencia o autónomos y,
- f) Puntualizar la responsabilidad de la organización laboral y del afiliado sin relación de dependencia o autónomo en relación al accidente de trabajo.
- g) Se enviará una copia del concentrado de la accidentabilidad y la morbilidad laboral al Ministerio del Trabajo e IESS en los términos y plazos previstos por la ley.

SSOP: SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA GMP: GOOD MANUFACTURING PRACTICE SQF: SAFE QUALITY FOOD



# Frigolab "San Mateo"

EXPORTADORES DE MARISCOS FRESCOS Y CONGELADOS FRESH AND FROZEN SHELLFISH EXPORTATIONS Adress: Km. 5½ Via a Rocafuerte - Parque del Atun Fono: 593-5-3701161

Adress: Km. 5½ Via a Rocafuerte - Parque del Atun Fono: 593-5-3701161 Email: frigolab@frigolab.com.ec

### 2. Procedimiento en caso de accidente de trabajo y enfermedades profesionales.

Se investigarán y registrarán todos los accidentes que hayan causado un daño material y para los trabajadores así como las enfermedades profesionales, y otros que a juicio técnico sea conveniente investigar.

#### En el procedimiento se deberá:

Revisar los antecedentes y documentos.
□ Inspeccionar el sitio o puesto de trabajo.
□ Receptar las declaraciones y conocimiento del estado de opinión
Determinar las causas las causas inmediatas (acciones y condiciones su estándar) y las causas básicas (factores personales y factores del trabajo) para establecer el déficit de gestión, mediante una metodología técnica.
Determinar medidas correctivas.
□ Registrar los indicadores de gestión de accidentes y enfermedades profesionales - control estadístico.

Reportar a Riesgos del Trabajo en los términos establecidos en la Ley (CD.513), en el sistema informático y adjuntar la documentación pertinente al momento de la calificación.

#### 3. Investigación

- a) Es obligatoria la investigación y análisis de los accidentes, incidentes y enfermedades de trabajo, con el propósito de identificar las causas que los originaron y adoptar acciones correctivas y preventivas tendientes a evitar la ocurrencia de hechos similares, además de servir como fuente de insumo para desarrollar y difundir la investigación y la creación de nueva tecnología.
- b) Todo accidente deberá ser notificado, investigado y reportado de acuerdo con el procedimiento de notificación, investigación y reporte de accidentes e incidentes de la Empresa.
- c) Se deberá elaborar y entregar el reporte de notificación de todo accidente con baja, es decir, que causaré la pérdida de más de una jornada laboral. Dicho reporte, deberá ser enviado a la Dirección de Riesgos del Trabajo, en el término de diez (10) días, contados desde la fecha del siniestro. En caso de que sea un accidente que involucre a un tercero, bajo la modalidad de Actividades Complementarias, Servicios Técnicos Especializados o empresas Contratistas, los representantes de dichas empresas, deberán proceder con la notificación de acuerdo con lo indicado anteriormente.

### 4. Notificación

Formularios de Aviso.- Los formularios de aviso de accidente de trabajo, o de enfermedad profesional u ocupacional, disponibles en el portal web del IESS, deberán enviarse a través del sistema informático.

SSOP: SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA GMP: GOOD MANUFACTURING PRACTICE SQF: SAFE QUALITY FOOD



# Frigolab "San Mateo"

EXPORTADORES DE MARISCOS FRESCOS Y CONGELADOS FRESH AND FROZEN SHELLFISH EXPORTATIONS

Adress: Km. 5½ Via a Rocafuerte - Parque del Atun Fono: 593-5-3701161 Email: frigolab@frigolab.com.ec

Conjuntamente con el formulario de aviso se podrá presentar los documentos habilitantes para la calificación del siniestro, o se los puede incorporar al proceso dentro de los diez días laborables siguientes a la presentación del aviso.

Cuando el empleador no presentare el aviso del accidente de trabajo o enfermedad profesional u ocupacional dentro del término, podrá hacerlo el trabajador, los familiares o terceras personas a través del portal web y tendrá suficiente validez para efectos del trámite.

La falta de presentación de los documentos habilitantes dentro del término señalado en el presente Reglamento, así como la presentación del aviso de accidente de trabajo o de enfermedad profesional u ocupacional por parte de familiares o terceras personas, no exime al empleador de la responsabilidad patronal a que hubiere lugar.

Término para la Presentación del Aviso del Accidente de Trabajo.- El empleador está obligado a presentar al Seguro General de Riesgos el formulario de aviso del accidente de trabajo, de conformidad con el artículo inmediato anterior, en el término de diez (10) días contados desde la fecha del siniestro.

# Término para la Presentación del Aviso de Enfermedad Profesional u Ocupacional.-

En los casos en que se advierta indicios de una enfermedad profesional u ocupacional, el empleador comunicará al Seguro General de Riesgos del Trabajo, mediante el aviso de enfermedad profesional u ocupacional, en el término de diez (10) días, contados desde la fecha de realizado el Diagnóstico Médico Presuntivo Inicial por parte del médico de la empresa o de las unidades de salud.

Cuando el diagnóstico lo realice el médico tratante del afiliado, el trabajador entregará dicho diagnóstico al empleador, fecha a partir de la cual se contará el término señalado en el inciso anterior.

### 5. Re-adecuación, re-ubicación y re-inserción de trabajadores.

Cuando un trabajador, como consecuencia del trabajo, sufre lesiones o puede contraer enfermedad profesional, dentro de la práctica de su actividad laboral ordinaria, según dictamen de la Comisión de Evaluaciones de Incapacidad del IESS o del facultativo del Ministerio de Trabajo, para no afiliados, el patrono deberá ubicarlo en otra sección de la empresa, previo consentimiento del trabajador y sin mengua a su remuneración. La renuncia para la reubicación se considerará como omisión a acatar las medidas de prevención y seguridad de riesgos.

# **CAPITULO V:**

# INFORMACIÓN, CAPACITACIÓN, CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIAS Y ENTRENAMIENTO EN PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

#### 1. Información

Los trabajadores tienen derecho a estar informados sobre los riesgos laborales vinculados a las actividades que realizan. Complementariamente, los empleadores comunicarán las informaciones necesarias a los trabajadores y sus representantes

SSOP: SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA GMP: GOOD MANUFACTURING PRACTICE SQF: SAFE QUALITY FOOD



# Frigolab "San Mateo"

XPORTADORES DE MARISCOS FRESCOS Y CONGELADOS FRESH AND FROZEN SHELLFISH EXPORTATIONS

Adress: Km. 5½ Via a Rocafuerte - Parque del Atun Fono: 593-5-3701161 Email: frigolab@frigolab.com.ec

sobre las medidas que se ponen en práctica para salvaguardar la seguridad y salud de los mismos

Todo trabajador nuevo, antes de iniciar su actividad laboral, deberá realizar el proceso de inducción específica al puesto de trabajo.

Se deberá implementar canales de información para:

- a) Establecer un sistema de vigilancia epidemiológica.
- b) Propiciar la creación de un sistema de aseguramiento de la prevención de los riesgos profesionales que cubra la población trabajadora y partes interesadas.
- c) Propiciar programas para la promoción de la salud y seguridad en el trabajo, con el propósito de contribuir a la creación de una cultura de prevención de los riesgos laborales.

# 2. Capacitación

Anualmente se elaborará el plan de capacitación para todo el personal de la FRIGOLAB SAN MATEO CIA LTDA de acuerdo a la identificación de necesidades técnicas y legales, para la mejora de competencias en Seguridad y Salud ocupacional, con la respectiva aprobación del Representante Legal de la EMPRESA, así mismo de ser el caso se registrará el plan de capacitación en el sistema informático de los organismos de control que lo requieran.

### La capacitación en prevención de riesgos, deberá centrarse principalmente en:

- 1. Los factores de riesgos significativos presentes en el lugar de trabajo y relacionados con las actividades a desarrollarse, en especial las de alto riesgo.
- 2. Las lecciones aprendidas generadas a partir de la ocurrencia de accidentes y/o incidentes ocurridos en la operación.
- 3. Las recomendaciones sugeridas después de la realización y análisis de simulacros.
- 4. Educación para la Salud.

#### 3. Certificación de competencias laborales

La Empresa por su actividad económica, Pesca Marítima y Continental de peses, crustáceos y moluscos, el Representante Legal deberá supervisar y certificar la formación que en materia de prevención de la Seguridad y Salud en el Trabajo que deberán recibir sus trabajadores, profesionales y técnicos para mejorar sus competencias.

Supervisar y certificar la formación que, en materia de prevención y formación de la seguridad y salud en el trabajo, recibirán los trabajadores, profesionales y técnicos de carreras afines para mejorar sus competencias.

Definir y vigilar una política en materia de formación del recurso humano adecuada para asumir las acciones de promoción de la salud y la prevención de los riesgos en el trabajo, de acuerdo con sus reales necesidades, sin disminución de la calidad de la formación

SSOP: SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA GMP: GOOD MANUFACTURING PRACTICE SQF: SAFE QUALITY FOOD



Frigolab "San Mateo"

EXPORTADORES DE MARISCOS FRESCOS Y CONGELADOS FRESH AND FROZEN SHELLFISH EXPORTATIONS

Adress: Km. 5½ Via a Rocafuerte - Parque del Atun Fono: 593-5-3701161 Email: frigolab@frigolab.com.ec

ni de la prestación de los servicios. Impulsar la certificación de calidad de los profesionales en la materia conforme a las normativas técnicas legales vigentes.

La empresa proveerá capacitación al personal de la empresa que realiza trabajos en áreas de riesgos eléctricos para que obtenga a certificaciones que permitan su desempeño y para obtener **una credencial de manejo de riesgo eléctrico** que acredite su conocimiento técnico y de seguridad industrial conforme a su especialización y a la actividad que va a realizar.

No aplica credencial para riegos de la construcción por el giro del negocio.

#### 4. Entrenamiento

El empleador estará obligado a: Instruir a sus trabajadores sobre el correcto uso y conservación de los medios de protección personal, sometiéndose al entrenamiento preciso y dándole a conocer sus aplicaciones y limitaciones; Asegurar el cumplimiento de programas de formación y entrenamiento para los trabajadores, acordes con los riesgos prioritarios a los cuales potencialmente se expondrán, en materia de promoción y prevención de la seguridad y salud en el trabajo.

### **CAPÍTULO VI:**

#### **INCUMPLIMIENTOS Y SANCIONES**

# 1. Incumplimientos

El trabajador que no cumpliera correcta y eficazmente sus obligaciones, o contraviniere a las disposiciones legales o reglamentarias vigentes será sancionado de conformidad a lo prescrito en este Capítulo, sin perjuicio de la acción o responsabilidad civil o penal que pudiere originar el mismo hecho.

Para la imposición de las sanciones se tendrá en cuenta las siguientes circunstancias modificativas de responsabilidad y estarán a criterio del Representante Legal o a quien delegase imponga la sanción respectiva:

#### a) Atenuantes:

- 1. Por primera vez
- 2. Por ligereza
- 3. Por ignorancia
- 4. Sin perjuicio grave para la EMPRESA o su personal

#### b) Agravantes:

- 1. Reincidencia
- 2. Con advertencia plena
- 3. Con malicia notoria
- 4. Con daño para la EMPRESA o su personal

### 2. Sanciones

Las sanciones a los trabajadores de la EMPRESA se aplicarán en función de la gravedad de la falta y de la reincidencia de la misma, de acuerdo al siguiente orden:

#### **Faltas Leves:**

Se podrán aplicar las siguientes sanciones por faltas leves a criterio del Representante Legal o a quien delegase imponga la sanción respectiva:

SSOP: SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA GMP: GOOD MANUFACTURING PRACTICE SQF: SAFE QUALITY FOOD



# Frigolab "San Mateo"

EXPORTADORES DE MARISCOS FRESCOS Y CONGELADOS FRESH AND FROZEN SHELLFISH EXPORTATIONS

Adress: Km. 5½ Via a Rocafuerte - Parque del Atun Fono: 593-5-3701161 Email: frigolab@frigolab.com.ec

a) Primera ocasión: Amonestación verbal.

b) Segunda ocasión: Amonestación escrita.

Serán causas de sanción por faltas leves los incumplimientos o contravenciones en Seguridad y Salud ocupacional que no ocasionen perjuicio grave para la FRIGOLAB SAN MATEO CIA LTDA. o su personal.

#### Faltas Graves:

Se podrán aplicar las siguientes sanciones por faltas graves a criterio del Representante Legal o a quien delegase imponga la sanción respectiva:

- a) Amonestación escrita.
- b) Amonestación escrita con sanción de hasta el 10% de la remuneración mensual del trabajador.
- c) Terminación de la relación laboral previo trámite de Visto Bueno. Serán causas de sanción por faltas graves los siguientes incumplimientos o contravenciones en seguridad y salud ocupacional: que ocasionen perjuicio grave para la FRIGOLAB SAN MATEO CIA LTDA o su personal:
- 1) Reincidir en dos faltas leves dentro de un período mensual de labores.
- 2) No observar las disposiciones del Reglamento de Higiene y Seguridad, procedimientos y otros establecido en FRIGOLAB SAN MATEO CIA LTDA.
- 3) Incumplir el CAPITULO I: DISPOSICIONES REGLAMENTARIAS NUMERAL 3 LITERAL II) del presente Reglamento
- 4) No acatar las órdenes y disposiciones legales impartidas por un superior jerárquico en materia de Seguridad y Salud ocupacional.
- 5) No vestir la ropa de trabajo y uniformes entregados por la EMPRESA, de acuerdo a las disposiciones impartidas para el efecto.
- 6) No utilizar los Equipos de protección personal y/o dar mal uso a los mismos.
- 7) Operar máquinas o herramientas bajo efecto de cualquier tipo de drogas, estupefacientes o alcohol.

La Empresa podrá ejercer el derecho a solicitar el Visto Bueno según lo enunciado en el Art. 172 del Código de Trabajo, Causas por las que el empleador puede dar por terminado el contrato, numeral 7. "Por no acatar las medidas de seguridad, prevención e higiene exigidas por la ley, por sus reglamentos o por la autoridad competente; o por contrariar, sin debida justificación, las prescripciones y dictámenes médicos"; el mismo que podrá ser solicitado ante la autoridad competente.

### **DEFINICIONES**

a) Peligro: "Un peligro es cualquier cosa que pueda ocasionar un daño potencial, ya sea en detrimento de la salud o la seguridad de una persona, o un daño a una propiedad, equipo o entorno. El daño potencial es inherente a la sustancia o máquina o mala práctica profesional, etc.

SSOP: SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA GMP: GOOD MANUFACTURING PRACTICE SQF: SAFE QUALITY FOOD



# Frigolab "San Mateo"

EXPORTADORES DE MARISCOS FRESCOS Y CONGELADOS FRESH AND FROZEN SHELLFISH EXPORTATIONS

Adress: Km. 5½ Via a Rocafuerte - Parque del Atun Fono: 593-5-3701161 Email: frigolab@frigolab.com.ec

SQF: SAFE QUALITY FOOD Manta-Ecuador Emil: figologífigologomes Un peligro puede, por tanto, ser cualquier cosa: materiales de trabajo, equipo (por ej., maquinaria, herramientas, etc.), sustancias peligrosas (polvo, microorganismos que causen enfermedades, productos químicos, plaguicidas, ruidos, etc.), transportes, subproductos, un diseño deficiente del lugar de trabajo, una mala organización del mismo, métodos, prácticas o actitudes; cualquier cosa que pueda ocasionar un daño, herir a las personas y/o perjudicar su salud. En casi todos los lugares de trabajo existe un número ilimitado de peligros" (OIT, 2013).

- b) Riesgo: "Se trata de una combinación de la probabilidad de que ocurra un suceso peligroso y la gravedad de la lesión o perjuicio ocasionado por el mismo (OIT, 2013). Si bien los peligros son intrínsecos a una sustancia o proceso dados, los riesgos no lo son, y variarán en función del nivel de las medidas de reducción de riesgos aplicadas" (OIT, 2013).
- c) Factor de Riesgo: Es el elemento o contaminante sujeto a valoración, que actuando sobre el trabajador o los medios de producción hace posible la presencia del riesgo. Sobre estos elementos es que debemos incidir para prevenir los riesgos (Reglamento de Seguridad y Salud para la construcción y obras públicas, Acuerdo Ministerial 174)
- d) Evaluación de riesgos: "Considera la identificación de los peligros presentes en una empresa, la posterior valoración del alcance de los riesgos existentes teniendo en cuenta las medidas de control ya adoptadas para reducirlos y la decisión de si es preciso hacer más para asegurar que nadie sufra daño" (OIT, 2013).
- e) Accidente de Trabajo: "Todo suceso imprevisto y repentino que sobrevenga por causa, consecuencia o con ocasión del trabajo originado por la actividad laboral relacionada con el puesto de trabajo, que ocasione en el afiliado lesión corporal o perturbación funcional, una incapacidad, o la muerte inmediata o posterior". (Resolución 513,2017)
- f) Incidente laboral: "Suceso acaecido en el curso del trabajo o en relación con el trabajo, en el que la persona afectada no sufre lesiones corporales, o en el que éstas sólo requieren cuidados de primeros auxilios". (Decisión 584,2004).
- g) Enfermedad profesional: "Una enfermedad contraída como resultado de la exposición a factores de riesgo inherentes a la actividad laboral". (Decisión 584,2004)
- h) Investigación de Accidente de Trabajo: "Conjunto de acciones tendientes a establecer las causas reales y fundamentales que originaron el suceso para plantar las soluciones que eviten su repetición". (Acuerdo Ministerial 174, Reforma 2017)
- i) Planes de Emergencia: "Son las acciones documentadas, resultado de la organización de las empresas, instituciones, centros educativos, lugares de recreación y la comunidad, para poder enfrentar situaciones especiales de riesgo como incendios, explosiones, derrames, terremotos, erupciones, inundaciones, deslaves, huracanes y violencia". (Acuerdo Ministerial 174, Reforma 2017)
- j) Delegado de Seguridad y Salud Trabajador: "Trabajador nominado por sus compañeros para apoyar las acciones de seguridad y salud en el trabajo, en aquellas empresas en que la legislación no exige la conformación del comité paritario Equipos de protección personal". (Acuerdo Ministerial 174, Reforma 2017)
- k) Empleador: "Toda persona física o jurídica que emplea a uno o varios trabajadores". (Acuerdo Ministerial 174, Reforma 2017)

SSOP: SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA GMP: GOOD MANUFACTURING PRACTICE SQF: SAFE QUALITY FOOD



# Frigolab "San Mateo"

EXPORTADORES DE MARISCOS FRESCOS Y CONGELADOS FRESH AND FROZEN SHELLFISH EXPORTATIONS

Adress: Km. 5½ Via a Rocafuerte - Parque del Atun Fono: 593-5-3701161 Email: frigolab@frigolab.com.ec

### **DISPOSICIONES GENERALES**

Quedan incorporadas al presente Reglamento de Higiene y Seguridad, todas las disposiciones contenidas en el Código de Trabajo, sus Reglamentos, los Reglamentos sobre Seguridad y Salud ocupacional en general, las Normas y Disposiciones emitidas por el Ministerio del Trabajo, IESS y las Normas Internacionales de obligatorio cumplimiento en el País, las mismas que prevalecerán en todo caso. Se realizará la entrega de un ejemplar de bolsillo a todo trabajador del presente Reglamento de Higiene y Seguridad así como deberá ser exhibido un folleto para conocimiento de las partes interesadas.

La empresa se reserva el derecho de presentar a la aprobación de la Dirección Regional del Trabajo las reformas o adiciones que estimare convenientes, al presente reglamento de Seguridad y Salud del Trabajo, una vez aprobadas las reformas o adiciones, la empresa las dará a conocer a los trabajadores con las exhibiciones de las mismas conforme lo prescrito en el presente instrumento.

### **DISPOSICIONES FINALES**

El presente Reglamento de Higiene y Seguridad entrará en vigencia a partir de la aprobación por parte del Director Regional del Trabajo y Servicio Público.

Dado en la ciudad de Manta, el día 16 del mes de junio del año 2022.

Elaborado por: Aprobado por:

El presente Reglamento de Higiene y Seguridad entrará en vigencia a partir de la aprobación por parte del Director Regional del Trabajo y Servicio Público.

Dado en la ciudad de Manta, el día 16 del mes de Junio del año 2022

Firma	Firma
Sr. Bartolomé Fernández Gerente General	Kerly Romone
Empleador/ Representante Legal	Responsable/ Técnico de SST
Nombre: Bartolomé R Fernandez A	Nombre: Kerly Zamora
Cédula / Pasaporte: 1301953145	Cédula / Pasaporte: 1350078786