



CARTILLA PREVENTIVA

Accidentes en Trabajadores/as Menores de 18 años

ALIMENTACIÓN

IMPLEMENTACIÓN DE ACCIONES EN MATERIAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO EN RUBRO DE LA ALIMENTACIÓN (Aspectos General)

1. Definición y Alcance

Definiciones

- **Adolescente con edad para trabajar:** toda persona que ha cumplido quince años y que sea menor de dieciocho años. Estas personas pueden ser contratadas para la prestación de sus servicios, previo cumplimiento de los requisitos y condiciones establecidos en este Código.
- **Adolescente sin edad para trabajar:** toda persona que ha cumplido catorce años y que sea menor de quince años.

Alcance

Todas las organizaciones privadas e independientemente del número de trabajadores/as; que cuenten con personal contratado por el Código del Trabajo (DFL1) como trabajadores/as menores de edad.

2. Normativa Legal Aplicable

- **DFL 1**, del Código del Trabajo.
- **Decreto N° 2**, Actualiza Reglamento para la Aplicación del Artículo 13 del Código del Trabajo.
- **Decreto Supremo N° 594**, Aprueba el Reglamento Sobre Condiciones Sanitarias y Ambientales Básicas en los Lugares de Trabajo.
- **Ley N° 21.271**, Adecua el Código del Trabajo en Materia de Protección de los Niños, Niñas y Adolescentes en el Mundo del Trabajo.

3. Aspectos a considerar

3.1 Para efectos legales, por contrato, los mayores de 15 y menores de 18 años sólo podrán ejecutar trabajos ligeros que no perjudiquen su salud y desarrollo. Además deben tener la expresa autorización de padres y/o tutores/as responsables, en el caso de faltar los primeros.

En virtud de ello, se deberá acreditar la culminación de la Educación Media o demostrar que se encuentra cursando estos estudios, lo cual implica que no se podrá impedir la asistencia para que el o la menor pueda cumplir con sus responsabilidades académicas. Sin embargo, no podrán desarrollar labores por más de treinta horas semanales durante el período escolar.

3.2 Los empleadores/as deberán adoptar todas las medidas necesarias para proteger eficazmente la vida y salud de los menores de edad. Para ello, están obligados/as a gestionar los riesgos presentes en los recintos, identificándolos y evaluándolos, para adoptar las medidas preventivas y correctivas necesarias. Éstas deben ser revisadas periódicamente para analizar el cumplimiento de las medidas adoptadas y promover la mejora continua de las condiciones de trabajo.

3.3 El empleador o empleadora que contrate a un o una adolescente deberá cumplir con la obligación de informar los riesgos laborales, contenida el Título VI del D.S. N° 40, de 1969, del Ministerio del Trabajo y Previsión Social. Esto también debe incluir el adiestramiento necesario, y adecuado a su edad, para que pueda desarrollar las labores de forma segura.

3.4 Antes de la incorporación de un o una adolescente y/o cada vez que cambien las condiciones de trabajo para éste, el empleador o empleadora deberá efectuar una evaluación del puesto de trabajo en el que se desempeñará. Esto servirá para determinar y evaluar los riesgos a los que estará expuesto/a, y así tomar las medidas correctivas y preventivas que procedan.

3.5 El empleador o empleadora deberá llevar un control estricto del cumplimiento, por parte de el o la adolescente, del procedimiento de trabajo seguro, según haya sido entrenado/a.

3.6 La empresa deberá informar las circunstancias del término de la relación laboral a la Inspección del Trabajo respectiva, adjuntando una copia del finiquito. Esto se deberá hacer dentro de los primeros 15 días desde la cesación de servicios por parte del menor.

3.7 En base a lo dispuesto por la Circular N° 2.898 publicada en 2013 por la Superintendencia de Seguridad Social, los organismos administradores del Seguro de la Ley 16.744 tienen la obligación de informar a dicho organismo la ocurrencia de accidentes que afecten a menores de 18 años, cuando éstos sean producto del trabajo que realizan. Esta notificación debe ser dentro de las 24 horas siguientes, tras haber tomado conocimiento del hecho.



4. Etapas para la Implementación del Empleador

Acciones que debe adoptar la empresa para prevenir, conocer y advertir con anticipación los peligros que puedan afectar la Seguridad y Salud de los trabajadores y trabajadoras

PRINCIPALES RIESGOS

RIESGOS DE LESION CAUSADOS POR:

- Manejo de herramientas manuales (en especial, cuchillos en el sector cárnico o pesquero).
- Utilización de maquinaria (cintas transportadoras, amasadoras, picadoras, peladoras, envasadoras, empaquetadoras, etc.).
- Caídas y resbalones por mal estado del suelo, canales de drenaje al descubierto, etc.
- Quemaduras y escaldaduras debidas a la acción de líquidos calientes y equipos de cocción.
- Debido a las instalaciones eléctricas, ya que en general, muchos procesos son húmedos y se realiza limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones de forma constante.
- Por incendios o explosiones en hornos de gas o de fueloil, o incluso en procesos de cocción.

ENFERMEDADES POR TRAUMAS ACUMULADOS DEBIDO A:

- Realización de muchas tareas enérgicas o muy repetitivas.
- Adopción de posturas extremas.
- Movimientos mal realizados.
- Fuerzas de gran intensidad.
- Movimientos repetitivos.

Esto se puede ver agravado por la exposición al frío durante la manipulación y almacenamiento de materias primas en salas de elaboración y/o almacenes refrigerados. Por otro lado, el calor combinado con una elevada humedad, por las operaciones de cocción y esterilización, a menudo puede producir golpes de calor y agotamiento.

RIESGOS POR SUSTANCIAS NOCIVAS

(Infección, intoxicación y/o quemaduras químicas), presentes en:

- Procesos de congelación y en cámaras frigoríficas
- Plaguicidas y/o productos fumigantes
- Animales, parásitos y/o bacterias
- Desechos.

Acá, también, son habituales las dermatitis por contacto y las alergias en la piel o sistema respiratorio, las cuales pueden ser provocadas por productos orgánicos, animales o vegetales.

MEDIDAS PREVENTIVAS

- **Choques, cortes y golpes con herramientas manuales:** Los elementos móviles de los equipos de trabajo, como hojas de sierra y/o cuchillos, son los principales causantes de lesiones durante la manipulación de carnes y pescados. Esto **puede reducirse, mediante el adecuado mantenimiento de los mismos y la disposición de áreas de trabajo acondicionadas** para ello.
- **Selección de instrumentos:** Es fundamental usar la herramienta apropiada para cada tarea, junto con los Elementos de Protección Personal (EPP) necesarios, y contar con las capacitaciones y/o conocimientos para su uso. En este sentido, los dispositivos de corte mecánico constituyen una gran fuente de riesgo, para evitar posibles lesiones es importante realizar mantenimientos periódicos y que los trabajadores y trabajadoras tengan las capacitaciones óptimas para su uso.
- **Atrapamientos:** Se debe proteger o resguardar las partes peligrosas de las máquinas y herramientas. Para ello, se pueden utilizar resguardos móviles o retráctiles, barreras inmateriales como tarimas sensibles y/o células fotoeléctricas. En los equipos de manipulación mecánica, y en particular los transportadores, que son muy utilizados en la industria alimentaria, se debe prestar atención a los salientes que se desplazan con su movimiento.
- **Máquinas de llenado y sellado:** Deben aislarse totalmente, a excepción de las tomas de carga y descarga. Las entradas de cintas transportadoras, tambores, poleas y engranajes deben ser protegidas adecuadamente.
- **Quemaduras por contactos térmicos:** Se deben mantener aislados los focos de calor que se encuentran cerca de los materiales y hornos a altas temperaturas, disponiendo de señalización y buena iluminación.
- **Contactos eléctricos directos e indirectos:** Las instalaciones eléctricas requieren una toma de tierra adecuada y un buen mantenimiento para controlar el riesgo habitual de descarga eléctrica. En especial, en lugares donde la presencia del agua y la humedad pueden funcionar como conductores, constituyendo un factor agravante de este riesgo.

Cartilla Preventiva Accidentes en trabajadores/as menores de 18 años.

No pueden desempeñarse en trabajos expresamente prohibidos por el Decreto N°2.

- No podrán realizar trabajos que requieran fuerzas excesivas.
- No podrán realizar actividades que puedan resultar peligrosas para su salud, seguridad o moralidad.
- Evitar riesgos músculo esqueléticos por los sobreesfuerzos que se realizan por la actividad laboral:
 - Evaluando los factores de riesgo asociados al trabajo con movimientos repetitivos.
 - Reduciendo el riesgo por sobreesfuerzos de extremidades superiores e inferiores, con medios mecánicos (cintas o correas transportadoras).
 - Haciendo pausas de los trabajos y/o rotación de puestos.

Trabajos en equipos

4.1 Establecer regulaciones claras: Verificar que haya claridad entre el equipo de trabajo y supervisores/as sobre el tipo de tareas y tiempo en que podrá desempeñarse el o la adolescente (entre los 15 y 17 años de edad).

4.2 Proveer elementos de protección personal: Proporcionar el equipamiento según la talla y tarea para lo cual fue contratado el o la adolescente. Además de la entrega, también, es necesario explicar cómo y dónde usarlos, idealmente, en terreno. Finalmente, detalle con claridad las áreas o máquinas en las que no debe intervenir.

5. Control de Cumplimiento

Deberán ser capacitados por el empleador o empleadora, a través de una metodología que garantice un adecuado aprendizaje. Si es necesario, esto podrá repetirse cada vez que se requiera.

El empleador podrá requerir la asistencia técnica del organismo administrador del Seguro de la ley N°16.744, al cuál esté adherido, en conformidad a las instrucciones que imparta la Superintendencia de Seguridad Social (SUSES) para tales efectos.

Cursos teóricos disponibles en: <https://campusprevencionisl.cl/>

6. Fiscalización y Sanciones

6.1 La Dirección del Trabajo y la Seremi de Salud podrán fiscalizar el debido cumplimiento de la Normativa Laboral, como también lo referente a Seguridad y Salud en el Trabajo.

6.2 Las sanciones serán efectuadas por los organismos fiscalizadores, sin perjuicio de las facultades conferidas a la Superintendencia de Seguridad Social y a otros servicios del Estado, en virtud de las leyes que los rijan.