



## **PRL Covid-19. Industria alimentaria.**

**Sku:** PM5543

**Horas:** 30

### **OBJETIVOS**

- Concienciación en el uso de medidas preventivas con respecto a la exposición de riesgos biológicos.
- Implantar en el trabajo medidas preventivas con respecto a la exposición de riesgos biológicos.
- Proteger a los trabajadores con respecto a los riesgos biológicos.

### **CONTENIDOS**

Unidad 1: Prevención de riesgos frente a la exposición al COVID-19 en el entorno laboral de 26. • Marco normativo: Real decreto 664/1997, de 12 de mayo, sobre la protección de los trabajadores contra los riesgos relacionados con la exposición a agentes biológicos durante el trabajo. o Ámbito de aplicación del real decreto. o Definiciones. o Clasificación de los agentes biológicos. • Obligaciones del empresario. o Reducción de los riesgos. o Medidas higiénicas. o Información y formación de los trabajadores. • Equipos de protección individual contra agentes biológicos. • Vacunación en el ámbito laboral. o Precauciones para el control de las infecciones: Precauciones estándar y precauciones basadas en el mecanismo de transmisión. o Procedimientos de descontaminación y desinfección. o Descontaminación de priones. o Riesgo biológico en distintos sectores de actividad. • ¿Qué son los coronavirus? o Procedimiento de actuación frente a la exposición al nuevo coronavirus. o Naturaleza de las actividades y evaluación del riesgo de exposición. o Equipo de protección individual. o Si eres una persona trabajadora especialmente sensible a los efectos del COVID-19. Qué puedes hacer. • Procedimiento de actuación en 26. o 26. • Plan de limpieza. o Métodos de limpieza y desinfección. o Desinfección en industria alimentaria. o Procedimientos y métodos de limpieza en industria alimentaria. o Protocolos de actuación contra el COVID en la actividad de 26.