



REGLAMENTO ESPECIAL
PARA EMPRESAS CONTRATISTAS Y SUBCONTRATISTAS

ÍNDICE

POLÍTICA DE SUSTENTABILIDAD

TITULO I. INTRODUCCION

CAPITULO I. AMBITO DE APLICACION

CAPITULO II. OBJETIVOS

CAPITULO III. ALCANCE Y DEFINICIONES

TITULO II.- RESPONSABILIDAD Y ASIGNACION DE FUNCIONES

TITULO III: SISTEMA DE GESTION DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SGSST)

TITULO IV.- EL COMITÉ PARITARIO DE FAENA Y EL DEPARTAMENTO DE PREVENCION DE RIESGOS DE FAENA.-

CAPITULO I. EL COMITÉ PARITARIO DE FAENA

CAPITULO II. EL DEPARTAMENTO DE PREVENCION DE RIESGOS DE FAENA

TITULO V. DESCRIPCION DE LAS ACCIONES DE COORDINACION ENTRE LOS DISTINTOS EMPLEADORES.-

TITULO VI. INSTRUCCIÓN BASICA DE PREVENCION

TITULO VII. PROCEDIMIENTO EN CASO DE ACCIDENTES

TITULO VIII. ATENCION MÉDICA

TITULO IX. OBLIGACIONES DE LAS EMPRESAS CONTRATISTAS Y SUBCONTRATISTAS

TITULO X. PROHIBICIONES A LOS TRABAJADORES DE LAS EMPRESAS CONTRATISTAS Y SUBCONTRATISTAS

TITULO XI. MECANISMOS PARA VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LO ESTABLECIDO EN ESTE REGLAMENTO

TITULO XII. INFORMACIONES, PETICIONES Y RECLAMOS.-

TITULO XIII. INFRACCIONES Y SANCIONES.-

TITULO XIV. DISPOSICIONES GENERALES.-

TITULO XV. NORMATIVA DE SEGURIDAD Y DEFENSA DE LOS ALIMENTOS.-

TITULO XVI. VIGENCIA DEL REGLAMENTO.-

ANEXOS

POLITICA INTEGRADA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SALUD Y SEGURIDAD OCUPACIONAL, SUSTENTABILIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

MULTIEXPORT FOODS S.A a través de sus filiales, define que los procesos de producción, procesamiento y comercialización del salmón, alimento considerado como un bien superior, deben enmarcarse dentro de conductas sustentables y éticas, íntimamente relacionadas con la Inocuidad, la Calidad y la Responsabilidad Social de la empresa, la cual se expresa a través del cuidado y preservación del Medioambiente, la Biodiversidad y de las Prácticas Laborales Seguras.

Además considera que avanza en su camino a la Excelencia en la medida que supera y aumenta el nivel de satisfacción y las expectativas de sus Clientes, mantiene la máxima rigurosidad en materias de Inocuidad Alimentaria y en las especificaciones técnicas del producto, mejora los índices de productividad y persigue la eficiencia en el uso de recursos implementando nuevas estrategias de cultivo y procesamiento, toma conciencia y aplica en todos sus procesos la prevención de la contaminación y el respeto al Medioambiente y su Biodiversidad y reconoce que sus metas productivas se deben alcanzar con especial acento en la Seguridad y Salud Ocupacional de sus trabajadores.

Por ello, asume el compromiso de implementar un Proceso Sustentable de mejora continua participativo y multidisciplinario, en que cada uno de los miembros de la organización, a través de una actitud preventiva, se constituya como principal promotor de la Inocuidad, de la Calidad, de la preservación del Medioambiente y de la Seguridad y Salud Ocupacional individual y colectiva.

Junto con ello, asume el compromiso de cumplir con la Legislación aplicable en aspectos de Inocuidad Alimentaria, de Calidad, Ambientales, Food Defense, Seguridad y Salud Ocupacional, y con los siguientes compromisos voluntariamente adquiridos: ISO 9001, BRC, IFS, ISO 14001, OHSAS 18001, GLOBALG.A.P., BAP-GAA y ASC Salmon Standard


ANDRES LYON L.
GERENTE GENERAL

Puerto Montt. 01 enero 2014

POLÍTICA DE SUSTENTABILIDAD

Alimentos Multiexport S. A. declara su compromiso permanente con todas las personas al interior de su organización, con la convicción de que la Seguridad y Salud Ocupacional es un valor, incorporando en su desempeño el mejoramiento continuo, como pilar fundamental. Para dar cumplimiento a este compromiso la gestión debe dirigirse a:

El compromiso de protección de todos los trabajadores que laboren en nuestras instalaciones, administrando los peligros y riesgos que tienen relación con las actividades de Alimentos Multiexport, mediante el Liderazgo Visible de Ejecutivos y Jefaturas de cada área de trabajo, orientando a inducir conductas preventivas en todos los trabajadores.

Asegurar que ninguna meta de producción o contingencia durante las actividades de trabajo justifique que un trabajador se exponga a riesgos que no cuenten con las medidas de control correspondientes.

Dar cumplimiento a la legislación vigente en ámbito de la Seguridad y Salud Ocupacional.

Establecer canales de comunicación con todas las partes interesadas que permitan que los trabajadores estén debidamente informados, para dar cumplimiento a los procedimientos y normas de Seguridad y Salud Ocupacional.

Incentivar y reconocer la participación responsable de los trabajadores en las actividades preventivas favoreciendo un clima laboral constructivo.

Desarrollar los procesos, las tareas y actividades de acuerdo con un sistema que permita la Mejora Continua.

Mantener siempre una comunicación e información oportuna, veraz y clara con los trabajadores, contratistas, clientes, proveedores, visitas, autoridades y comunidad.

TITULO I. INTRODUCCION

CAPITULO I. AMBITO DE APLICACION

ARTICULO 1: El presente Reglamento aplicará a todos los contratos que la empresa Alimentos Multiexport S. A. celebre con empresas contratistas y subcontratistas, para el desarrollo de faenas o actividades, en todas las dependencias de la Compañía.

CAPITULO II. OBJETIVOS

ARTICULO 2: Alimentos Multiexport S. A., en cumplimiento a las disposiciones del artículo 11 del Decreto Supremo N° 76 del Ministerio del Trabajo y Previsión Social, artículo 66 Bis de la Ley N° 16.744 sobre accidentes del trabajo y enfermedades profesionales y el artículo 183 E del Código del Trabajo, ha confeccionado el siguiente Reglamento Especial para Contratistas y Subcontratistas.

El propósito de este Reglamento es establecer las normas y acciones de coordinación de actividades preventivas con los trabajadores de las empresas contratistas y subcontratistas de Alimentos Multiexport S. A., que permitan su desempeño seguro en las faenas respectivas; definir los mecanismos de verificación del cumplimiento de estos estándares; y establecer el régimen de sanciones aplicables en caso de contravención. Lo anterior, dentro del marco de implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo que establecen las normas antes citadas.

En este sentido, cabe señalar que el artículo 66 Bis de la Ley 16.744, establece que: “Los empleadores que contraten o subcontraten con otros la realización, obra, faena o servicios propios de su giro, deberán vigilar el cumplimiento por parte de dichos contratistas o subcontratistas de la normativa relativa a higiene y seguridad, debiendo para ello implementar un sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo para todos los trabajadores involucrados cualquiera que sea su dependencia, cuando en su conjunto agrupen a más de 50 trabajadores. Para la implementación de este sistema de gestión, la empresa principal deberá confeccionar un reglamento especial para empresas contratistas y subcontratistas, en el que se establezca, como mínimo las acciones de coordinación entre los distintos empleadores de las actividades preventivas, a fin de garantizar a todos los trabajadores condiciones de higiene y seguridad adecuadas. Asimismo, se contemplarán en dicho reglamento los mecanismos para verificar su cumplimiento por parte de la empresa mandante y las sanciones aplicables.”

Conforme a la misma normativa citada, este Reglamento Especial se considerará parte integrante de cada contrato de prestación de servicios celebrado entre Alimentos Multiexport S. A. y las empresas contratistas y subcontratistas reguladas por las normas de subcontratación y será obligatorio para los empleadores y trabajadores de las empresas contratistas o subcontratistas, dar fiel y estricto cumplimiento a sus disposiciones. Desde la fecha de su ingreso, tanto el contratista o subcontratista como sus trabajadores, no podrán alegar ignorancia de sus normas.

CAPITULO III. ALCANCE Y DEFINICIONES

ARTICULO 3: Las normas contenidas en este Reglamento Especial son obligatorias para todo el personal que preste servicios en las faenas de Alimentos Multiexport S. A. en virtud de un contrato sujeto al régimen de subcontratación, sin perjuicio de las demás disposiciones legales y reglamentarias que sean pertinentes. Con todo, la normativa contenida en este Reglamento se entenderá complementaria de las obligaciones contractuales acordadas en contratos suscritos entre Alimentos Multiexport S. A. y las empresas contratistas y/o subcontratistas.

Para los efectos del presente Reglamento, se define como:

- a) **ACCIDENTE:** acontecimiento no deseado que interrumpe un proceso normal de trabajo causando daños a las personas y/o daño material a la empresa.
- b) **ACCIDENTE DEL TRABAJO:** toda lesión que una persona sufre a causa o con ocasión del trabajo y que le produzca incapacidad o muerte.
- c) **ACCIDENTE DEL TRABAJO GRAVE:** cualquier accidente del trabajo que obligue a realizar maniobras de reanimación; de rescate; que ocurra por caída de altura de más de dos metros o provoque en forma inmediata la amputación o pérdida de cualquier parte del cuerpo o involucre un número tal de trabajadores que afecte el desarrollo normal de la faena afectada.
- d) **ACCIDENTE DEL TRABAJO FATAL:** aquel que provoca la muerte del trabajador en forma inmediata o durante el traslado a un centro asistencial.
- e) **INCIDENTE:** acontecimiento no deseado que interrumpe un proceso normal de trabajo y que puede significar daños a las personas y/o daño a la propiedad.
- f) **NO CONFORMIDAD:** situación o condición subestándar que ha sido detectada y tiene el potencial de transformarse en un incidente, en la medida en que no exista control sobre ella. Estas pueden provenir desde auditores internos o externos; reclamos de la comunidad; organismos fiscalizadores de la ley; trabajadores propios o de los contratistas y subcontratistas; asesores internos y externos; u otros.
- g) **ACCION SUBESTANDAR:** es la trasgresión a una norma de trabajo a una instrucción considerada insegura.
- h) **CONDICION SUBESTANDAR:** es la condición física o mecánica que hace posible el accidente personal y/o el accidente material. Es susceptible de protegerse o corregirse.
- i) **EMERGENCIA LOCAL:** aquellos eventos que revisten características tales que pueden poner en riesgo la seguridad o salud de los trabajadores y que deben ser controlados en la forma más adecuada e inmediata posible. Para el cumplimiento de lo anterior, el contratista o subcontratista tiene la obligación de conocer sus roles y responsabilidades
- j) **DEFECTO DE PROCESO:** suceso no deseado que deteriora o altera, sin daño físico, el normal desarrollo de un proceso, afectando negativamente su resultado.
- k) **FAENAS AFECTADAS:** aquella área o puesto de trabajo en que ocurrió el accidente, pudiendo incluso abarcar la faena en su conjunto, dependiendo de las características y origen del accidente y en la cual, de no adoptar la empresa medidas correctivas inmediatas, se pone en peligro la vida o salud de los trabajadores.
- l) **NORMAS DE SEGURIDAD:** el conjunto de reglas obligatorias emanadas de este Reglamento, del Comité Paritario y/u organismo administrador, que señala la forma de ejecutar sus trabajos sin riesgo para el Trabajador.
- ll) **TRABAJO EN REGIMEN DE SUBCONTRATACION:** es aquel realizado en virtud de un contrato de trabajo por un trabajador para un empleador, cuando éste, en razón de un acuerdo contractual, se encarga de ejecutar obras o servicios, por su cuenta y riesgo, y con trabajadores bajo su dependencia, para una tercera persona natural o jurídica dueña de la obra, empresa o faena, denominada empresa principal en la que se desarrollan los servicios o ejecutan las obras contratadas.
- m) **EMPRESA PRINCIPAL:** persona natural o jurídica dueña de la obra, empresa o faena para la cual se desarrolla el servicio o ejecuta las obras contratadas o subcontratadas. Para este Reglamento, Alimentos Multiexport S. A. corresponde a la Empresa Principal.

REGLAMENTO ESPECIAL PARA CONTRATISTAS Y SUBCONTRATISTAS

n) **CONTRATISTA:** persona natural o jurídica que, en virtud de un acuerdo contractual, se encarga de ejecutar obras o servicios, por su cuenta y riesgo y con trabajadores de su dependencia.

o) **SUBCONTRATISTA:** persona natural o jurídica que, en virtud de un acuerdo contractual, se encarga de ejecutar obras o servicios, por su cuenta y riesgo, y con trabajadores de su dependencia, para un contratista.

p) **NORMAS DE LA EMPRESA:** conjunto de políticas, protocolos, reglamentos, procedimientos estándares, pautas, guías, instrucciones, señalizaciones y, en general, normas de seguridad y salud ocupacional, en adelante también "SSO", dictadas por Alimentos Multiexport S. A. y de carácter obligatorio, que tienen por fin regular todas y cada una de las actividades del contratista y subcontratista que mantengan relación contractual con éstas.

q) **SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SGSST):** conjunto de elementos que integran la prevención de riesgos a fin de garantizar la protección de la salud y la seguridad de todos los trabajadores, en régimen de subcontratación. Alimentos Multiexport S.A., al tener certificación OSHAS 18001, define éste estándar como su SGSST.

r) **ENCARGADO DE CONTRATISTAS ALIMENTOS MULTIEXPORTE S.A.:** persona designada por Alimentos Multiexport S. A. que, en su representación, actúa y se relaciona administrativamente con el contratista o subcontratista, siendo el responsable del cumplimiento de las exigencias emanadas en este Reglamento y aquellas de índole laboral y previsional, por parte de las empresas contratistas y subcontratistas.

s) **ENCARGADO DE FAENA DEL CONTRATISTA/SUBCONTRATISTA:** persona natural propuesta por el contratista o subcontratista y aceptada por Alimentos Multiexport S. A. que actúa en calidad de administrador del contrato, con plenas atribuciones en el desempeño de sus funciones y que se relaciona con el administrador de contrato de la empresa en las materias técnicas y administrativas del contrato.

t) **DEPARTAMENTO DE PREVENCION DE RIESGOS EN FAENA:** para efectos de este Reglamento, se entenderá por aquella dependencia a cargo de asesorar al ENCARGADO DE FAENA DE LA(S) EMPRESA(S) CONTRATISTA(S) O SUBCONTRATISTA(S) en la planificación, organización, ejecución y supervisión de acciones permanentes para evitar accidentes del trabajo y enfermedades profesionales. Este Departamento será el encargado de ejecutar las siguientes acciones mínimas: reconocimiento y evaluación de riesgos de accidentes o enfermedades profesionales; control de riesgos en el ambiente o medios de trabajo; acción educativa de Prevención de Riesgos y de promoción de entrenamiento de los Trabajadores; registro de evaluación y estadísticas de resultados; asesoramientos técnicos a los Comités Paritarios, supervisores y línea de administración técnica.

u) **ENCARGADO DE FAENA AMSA:** la persona designada por Alimentos Multiexport S. A., como empresa principal y que está a cargo del contrato suscrito con el respectivo contratista y/o subcontratista. Esta persona puede ser: Jefe de Departamento y Supervisor del área que solicita el servicio. En cualquier caso, para los efectos de gestión y administración del contrato en particular, dicho administrador tendrá la total autoridad y facultades respecto del desarrollo del mismo.

v) **ORGANISMO DE SEGURIDAD:** es la institución a cargo de las obligaciones del Seguro contra accidentes del trabajo y enfermedades profesionales, que establece la Ley N° 16.744, para con el personal de trabajadores de Alimentos Multiexport S. A., la empresa Contratista y la empresa Subcontratista, en virtud del convenio establecido conforme a la facilidad que da la ley en sus artículos 8° y 11°.

w) **REGISTRO:** antecedentes en papel y soporte digital que contenga el cronograma de las actividades o trabajo a ejecutar, indicando el nombre o razón social de la empresa contratista o subcontratista que participará en su ejecución; copia de los contratos que mantiene con los contratistas y de éstos con los subcontratistas, así como también los que mantenga con empresas de servicios transitorios; informe de las evaluaciones de los riesgos que podrían afectar a los trabajadores en la obra, faena o servicios; visitas y medidas prescritas por los organismos administradores de la Ley N° 16.744; e inspecciones de entidades fiscalizadoras, copias de informes o actas cuando se hayan elaborado.

x) **OBRA, FAENA O SERVICIOS PROPIOS DEL GIRO:** todo proyecto, trabajo o actividad destinada a que Alimentos Multiexport S. A. desarrolle sus operaciones o negocios, en un área o lugar determinada, edificada o no, con trabajadores sujetos al régimen de subcontratación.

y) **EQUIPO DE PROTECCION PERSONAL:** elemento o conjunto de elementos que permite al Trabajador actuar en contacto directo con una sustancia o medio hostil, sin deterioro para su integridad física.

TITULO II.- RESPONSABILIDAD Y ASIGNACION DE FUNCIONES

ARTICULO 4:

	PERSONAS U ORGANICACIONES INVOLUCRADAS CON EL PROGRAMA DE SGSST	ÁREA DE RESPONSABILIDAD	FUNCIONES
Alimentos Multiexport S.A.	Gerente General	Aprobación y puesta en vigencia oficial del Programa de Gestión en Seguridad y Salud Ocupacional (PG-SSO).	Ejercer de modo visible su continuo liderazgo, lograr el compromiso de los gerentes de las empresas contratistas y subcontratistas.
	Subgerencias	Implementación efectiva del PG-SSO.	Asegurar contractualmente que se entienda y cumpla el presente reglamento.
	Departamento de Prevención de Riesgos	Asesoría a los mandos directivos y ejecutivos responsables de aprobar, implementar y aplicar el Sistema de Gestión. Asistencia técnica a las Empresas Contratistas y Subcontratistas para el debido cumplimiento de la normativa de SSO, así como de las disposiciones de este Reglamento. Coordinación y control de la gestión preventiva de los Departamentos de Prevención de Riesgos de Empresa que existan en la faena.	Garantizar que el Programa de Gestión de la SSO en las faenas sea correcta y oportunamente inducido en las Empresas Contratistas y Subcontratistas, e integrado por éstas a sus respectivos Sistemas de Gestión. Asesorar al Comité Paritario de Faena cuando éste lo requiera; formar parte y asesorar a los equipos de investigación de los accidentes que ocurran en la faena. Registrar los resultados de las actividades de control de cumplimiento de las medidas correctivas que hayan sido prescritas. Mantener actualizada una estadística de los siniestros laborales ocurridos en la faena. Armonizar y potenciar la implementación y ejecución de actividades preventivas sistemáticas, a partir de la Identificación de Peligros.
	Comité Paritario de Faena	Vigilancia y coordinación de las acciones de Seguridad y Salud Ocupacional en las faenas de Alimentos Multiexport S.A.	Tomar conocimiento de las actividades preventivas que se programen y realicen. Indicar al Departamento de Prevención de Riesgos la necesidad de modificar y/o mejorar las acciones de control sistemático del PG-SSO. En conjunto con el Departamento de Prevención de Riesgos, formar parte de los equipos de investigación de accidentes. Adoptar resoluciones ejecutivas sobre medidas de control obligatorias para las empresas y/o todos los trabajadores existentes en la faena.
Contratistas y Subcontratistas	Gerente de Empresas	Adopción y cumplimiento del PG-SSO.	Liderazgo e impulso visible del cumplimiento del PG-SSO. Rendición de cuentas sobre las actividades preventivas sistemáticas.

	PERSONAS U ORGANIZACIONES INVOLUCRADAS CON EL PROGRAMA DE SGSST	ÁREA DE RESPONSABILIDAD	FUNCIONES
Contratistas y Subcontratistas	Departamento de Prevención de Riesgos	Asesoría y asistencia técnica a la Gerencia y Supervisión, para que cumplan sus responsabilidades. Actualización continua de la Identificación de Peligros de la Faena.	Correlacionar con el Departamento de Prevención de Riesgos de AMSA las actividades preventivas programadas en su empresa. Entrenar a la Supervisión en métodos y técnicas preventivas. Efectuar frecuentes auditorias operativas para verificar la efectividad de los controles aplicados sobre riesgos específicos.
	Supervisión	Control sistemático sobre los riesgos consignados en el correspondiente matriz de peligros.	Ejecutar las actividades estandarizadas de control de riesgos del PG-SSO y registrar sus resultados. Comprobar el grado de aprendizaje logrado por los trabajadores acerca del control de los riesgos a los cuales se encuentran expuestos.
	Comités Paritarios de Higiene y Seguridad	Vigilancia y Coordinación de las acciones de Seguridad y Salud Ocupacional que deben realizarse en las faenas de cada Empresa.	Mantener informado al Comité Paritario de Faena sobre el cumplimiento del programa de actividades preventivas por parte de la empresa. Cumplir sus funciones según D.S. N° 54.
	Trabajadores	Cumplimiento de los parámetros de SSO y los Estándares Operacionales Críticos establecidos por el Protocolo para la Prevención de Accidentes Graves y Fatales.	Informar toda anomalía o cambio no planeado que detecten antes y durante la ejecución de sus tareas. Entender y aplicar los distintos controles establecidos sobre los riesgos inherentes asociados a sus labores, manteniéndolos continuamente activos y efectivos.

NOTA: Tanto la Estructura de Relaciones como la descripción de Responsabilidades y Funciones enunciadas más arriba, constituyen requisitos mínimos y son, en esencia, dinámicas; por lo mismo, podrán cambiar o ser complementadas conforme a las necesidades de las obras o servicios.

TITULO III: SISTEMA DE GESTION DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SGSST)

ARTICULO 5: según el artículo 7° del DS N° 76/2006, “La empresa principal deberá implementar en la obra, faena o servicios propios de su giro un Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo o Sistema de Gestión de la SST, para todos los trabajadores involucrados, cualquiera que sea su dependencia, cuando en su conjunto agrupen a más de 50 trabajadores, pudiendo incorporar a la respectiva obra, faena o servicios al Sistema de Gestión que tenga implementado para toda la empresa”.

El Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo consiste en el conjunto de elementos que integran la prevención de riesgos, a fin de garantizar la protección de la salud y la seguridad de todos los trabajadores. Dicho Sistema constituye uno de los pilares fundamentales del deber de protección que impone la ley a la empresa principal.

En base a lo expuesto, Alimentos Multiexport S. A. cumple con dicha obligación, incorporando a las empresas contratistas, que desempeñan faenas que cumplen con el requisito de número mínimo de trabajadores propios o contratados, en las

actividades de su Sistema de Gestión en Seguridad y Salud Ocupacional, OSHAS 18001.

TITULO IV.- EL COMITÉ PARITARIO DE FAENA Y EL DEPARTAMENTO DE PREVENCION DE RIESGOS DE FAENA.-

CAPITULO I. EL COMITÉ PARITARIO DE FAENA

ARTICULO 6: De acuerdo a lo dispuesto en el artículo 14 del DS 76/2006 (MINTRAB): La empresa principal deberá adoptar las medidas necesarias para la constitución y funcionamiento de un Comité Paritario de Faena, cuando el total de trabajadores que prestan servicios en la obra, faena o servicios propios de su giro, cualquiera sea su dependencia, sean más de 25, entendiéndose que los hay cuando dicho número se mantenga por más de treinta días corridos. Dicho comité deberá ejercer funciones de vigilancia y coordinación de las acciones de seguridad y salud en el trabajo, en la respectiva obra, faena o servicio. Para tal efecto, deberá realizar las siguientes acciones:

- a) Tomar conocimiento de las medidas de seguridad y salud en el trabajo que se programen y realicen. Para estos efectos, Alimentos Multiexport S. A. deberá proporcionarle el programa de trabajo, los informes de evaluación y seguimiento de éste, los antecedentes en que conste el cumplimiento por parte de todas las empresas Contratistas y Subcontratistas que tengan dependientes asignados a la obra, faena, o servicios donde está constituido el Comité Paritario de Faena, así como todos aquellos antecedentes que sean necesarios para dar cumplimiento a esta función.
- b) Observar y efectuar recomendaciones a las actividades de prevención programadas y en ejecución, por parte de Alimentos Multiexport S. A., las que deberán estar disponibles para los distintos comités paritarios existentes.
- c) Realizar las investigaciones de los accidentes del trabajo que ocurran, cuando la empresa a que pertenece el trabajador accidentado no cuente con comité paritario en esa faena, debiendo actuar con la asesoría del departamento de prevención de riesgos de faena o del departamento de prevención de riesgos profesionales de dicha empresa.

ARTICULO 7: El Comité Paritario de Faena estará integrado por tres representantes de los empleadores y tres de los trabajadores. El miembro que deje de serlo, por las causales del artículo 21 de DS Nº 54 del Ministerio del Trabajo y Previsión Social o porque la empresa haya terminado su relación contractual con Alimentos Multiexport S. A., deberá ser reemplazado siguiendo el procedimiento indicado en los artículos siguientes.

ARTICULO 8: Alimentos Multiexport S. A. podrá designar dos representantes y dos de sus trabajadores. Además, el Comité se integrará por un representante del Contratista o Subcontratista y uno de los trabajadores del Contratista o Subcontratista seleccionado por Alimentos Multiexport S. A. Éste seleccionará a la empresa Contratista o Subcontratista que tenga el mayor número de trabajadores en la faena, obra o servicios, cuya permanencia sea igual o superior a 30 días. En el caso que existan empresas Contratistas o Subcontratistas que tengan igual número de trabajadores en la faena, obra o servicios, Alimentos Multiexport S. A. seleccionará de acuerdo al riesgo inherente a sus labores y a la permanencia que tendrá en la faena obra o servicio.

ARTICULO 9: El representante de los trabajadores del Contratista o Subcontratista, seleccionado por Alimentos Multiexport S. A., ante el Comité Paritario de Faena, se elegirán conforme a las reglas siguientes:

- a) Cuando la empresa Contratista o Subcontratista seleccionada tenga o deba tener constituido el Comité Paritario de Higiene y Seguridad de acuerdo al DS Nº 54 del Ministerio del Trabajo y Previsión Social, lo integrará el representante que goza de fuero;
- b) Cuando el Comité Paritario de la empresa Contratista o Subcontratista seleccionada no tenga un representante prestando servicio en la faena con fuero, se definirá la participación por sorteo de uno de los tres participantes del Comité de Paritario de la empresa Contratista o Subcontratista; y
- c) Cuando la empresa Contratista o Subcontratista no debe constituir Comité Paritario de Higiene y Seguridad de acuerdo al DS Nº 54 del Ministerio del Trabajo y Previsión Social, se elegirá un representante especial.

ARTICULO 10: El representante especial señalado precedentemente, será elegido en una asamblea de trabajadores a celebrarse en la empresa Contratista o Subcontratista seleccionada para integrar el Comité Paritario de Faena. La convocatoria a la asamblea deba efectuarla la empresa Contratista o Subcontratista seleccionada a instancia de Alimentos Multiexport S. A. Para este efecto, Alimentos Multiexport S. A. deberá informar al Contratista o Subcontratista seleccionado indicándole que dentro del plazo máximo de 3 días deberá convocar y realizar la respectiva asamblea. Del resultado de esta asamblea, el Contratista o Subcontratista seleccionado deberá informar a Alimentos

Multiexport S. A., a más tardar al día siguiente de que ésta se haya realizado. El trabajador elegido deberá contar con el curso a que se refiere el artículo 10 del DS N° 54 del Ministerio del Trabajo y Previsión Social. En caso que no contare con este requisito, su empleador deberá adoptar las medidas necesarias para que sea capacitado en materias de seguridad y salud en el trabajo.

ARTICULO 11: Uno de los dos representantes de Alimentos Multiexport S. A. ante el Comité Paritario de Faena será el encargado de la obra, faena o servicio, o quién lo subrogue, y el otro será designado considerando sus capacidades técnicas conforme lo establecido en el artículo 9 del DS N° 54 del Ministerio del Trabajo y Previsión. El representante de la empresa Contratista o Subcontratista seleccionada será el encargado de la tarea o trabajo específico, o quien lo subrogue.

ARTICULO 12: Los acuerdos adoptados por el Comité Paritario de Faena, deberán ser notificados a Alimentos Multiexport S. A. y a las empresas Contratistas y Subcontratistas, cuando corresponda y serán obligatorios para todas las empresas y trabajadores de la respectiva obra, faena o servicio, sin perjuicio del derecho apelar de las mismas ante el organismo administrador al que se encuentra adherida o afiliada la empresa que apela, de conformidad a lo establecido en el inciso 5 del artículo 66 de la Ley N° 16.744.

ARTICULO 13: Cuando Alimentos Multiexport S. A. tenga constituido en la respectiva obra, faena o servicios, el Comité Paritario de Higiene y Seguridad, de acuerdo a lo establecido en el DS N° 54 del Ministerio del Trabajo y Previsión Social, éste asumirá las funciones del Comité Paritario de Faena.

CAPITULO II. EL DEPARTAMENTO DE PREVENCION DE RIESGOS DE FAENA

ARTICULO 14: De acuerdo a lo dispuesto en el artículo 28 del Decreto Supremo N° 76 del Ministerio del Trabajo y Previsión Social, **“La empresa principal deberá adoptar las medidas necesarias para constituir y mantener en funcionamiento un Departamento de Prevención de Riesgos de Faena, cuando el total de trabajadores que prestan servicios en la obra, faena o servicios propios de su giro, sean más de 100, cualquiera sea su dependencia, él que se deberá constituir desde el día en que se empleen más de 100 trabajadores, cuando dicho número se mantenga por más de treinta días corridos.** Además, si la empresa principal contare con su propio Departamento de Prevención de Riesgos Profesionales, de acuerdo a lo establecido en el D.S. N° 40 del mismo Ministerio, éste deberá asumir las funciones indicadas para el Departamento de Prevención de Riesgos de Faena. **Por lo tanto, el Departamento de Prevención de Riesgos Profesionales de Alimentos Multiexport S. A. asumirá como Departamento de Prevención de Riesgos de Faena, asumiendo, además de las propias, las funciones que se indican más adelante.**

ARTÍCULO 15: Serán funciones del Departamento de Prevención de Riesgos Profesionales de Alimentos Multiexport S.A. en su calidad de Departamento de Prevención de Riesgos en Faena:

1. Participar en la implementación y aplicación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SGSST), cuando y donde corresponda.
2. Otorgar la asistencia técnica a las empresas contratistas y subcontratistas para el debido cumplimiento de la normativa de higiene y seguridad, respecto de las empresas que no cuenten con Departamento de Prevención de Riesgos.
3. Coordinar y controlar la gestión preventiva de los Departamentos de Prevención de Riesgos existentes en la obra, faena o servicios.
4. Asesorar al Comité Paritario de Faena cuando éste lo requiera.
5. Prestar asesoría a los Comités en la investigación de los accidentes del trabajo que ocurran en la obra, faena o servicios, manteniendo un registro de los resultados de las investigaciones y del control de cumplimiento de las medidas correctivas prescritas.
6. Mantener un registro actualizado de las estadísticas de accidentes del trabajo y enfermedades profesionales ocurridas en la obra, faena o servicios, debiendo determinar, a lo menos, las tasas de accidentalidad, frecuencia, gravedad y de siniestralidad total.
7. Coordinar la armónica implementación de las actividades preventivas y las medidas prescritas por los respectivos organismos administradores de la Ley N° 16.744 o las acciones que en la materia hayan sido solicitadas por las empresas contratistas o subcontratistas.

ARTICULO 16: según el DS N° 40/1969, las empresas Contratista o Subcontratista, en caso de tener más de 100 trabajadores (considerando todas las faenas en donde mantiene actividades), deberán contar con la asesoría de un Experto en Prevención de Riesgos, en la categoría y tiempo de atención indicado en el art. 114 de dicho Reglamento. Alimentos Multiexport S. A. solicitará a estas empresas contratistas, entregar un programa de visitas de su Experto Asesor a la o las faenas que mantengan con ésta, con el objetivo que se realizar inspecciones de riesgos y observaciones de seguridad, tendientes a prevenir accidentes de trabajo y enfermedades profesionales. Además, en caso de ocurrir un accidente de la empresa contratista, su Experto en Prevención deberá confeccionar la investigación que proceda. Las visitas del Prevencionista de empresas contratistas, deberá ser coordinada por el Depto. de Prevención de Riesgos de Alimentos Multiexport S. A. Los informes y otros documentos que deriven del desarrollo de las actividades del Prevencionista de Empresas Contratistas, serán de distribución entre estas empresas, no pudiendo la E. Contratista difundir esta información, sin previa autorización de Alimentos Multiexport S. A.

ARTICULO 17: El Experto en Prevención de Riesgos señalado anteriormente, deberá ser autorizado por la autoridad competente, debiendo contar, además, con la autorización previa del Departamento de Prevención de Riesgos Profesionales de Alimentos Multiexport S. A.

ARTICULO 18: El Experto en Prevención de Riesgos del Contratista o Subcontratista deberá contar con los medios y personal necesario para cumplir las funciones que establece el presente reglamento, acorde con lo previsto en el artículo 8° del D.S. N° 40, de 1969.

TITULO V. DESCRIPCION DE LAS ACCIONES DE COORDINACION ENTRE LOS DISTINTOS EMPLEADORES.-

ARTICULO 19: Todos los Contratista y Subcontratistas que realicen trabajos en las dependencias de Alimentos Multiexport S.A., deberán cumplir, antes del inicio de dichos trabajos, las siguientes reglas:

- Deberá indicar, en el listado de presentación de su personal, la Institución a la cual tiene afiliados a sus trabajadores para los efectos del seguro de accidentes del trabajo y enfermedades profesionales, Ley N° 16.744.
- Procedimiento en caso de accidentes de trabajo y enfermedades profesionales.
- Copia de los contratos de trabajo del personal que se desempeñará en la faena y fotocopia de las cédulas de identidad de éstos.
- Presentar el Reglamento Interno de Higiene y Seguridad (para todas las empresas) y si tiene más de 10 trabajadores, el Reglamento Interno de Orden, Higiene y Seguridad y el registro de entrega de éste a sus trabajadores.
- Presentar la constitución del Comité Paritario, si la empresa cuenta con más de 25 trabajadores, en la respectiva obra o faena.
- Presentar registro firmado por cada trabajador de la instrucción y capacitación sobre el "Derecho a Saber", en cumplimiento al Decreto N° 40, que Aprueba Reglamento sobre Prevención de Riesgos Profesionales.
- Aquellas empresas que cuenten con más de 100 trabajadores, deberán presentar copia contrato de trabajo de un Prevencionista de Riesgos, de la calidad y la cantidad de jornadas que requiera, según lo indicado en DS 40/1969.
- Deberá presentar un Procedimiento de Trabajo Seguro sobre la faena a realizar. Luego, este deberá ser complementado con la confección de una matriz de riesgo de la faena.
- Presentar copia de registro firmado por cada trabajador, que conste la entrega de los implementos de protección personal correspondientes.
- Mantener en el lugar de trabajo un botiquín de primeros auxilios, para dar la primera atención, y posterior traslado cuando sea necesario al centro médico de la Mutualidad, a la cual la empresa contratista o subcontratista se encuentre adherida.
- Presentar certificado de capacitación en prevención de riesgos, de los cursos en que el personal contratista ha participado de acuerdo a los riesgos de la actividad de la empresa contratista o subcontratista.

ARTICULO 20: PLAN DE EMERGENCIA.

ALIMENTOS MULTIEXPORT S.A. cuenta en sus instalaciones , con procedimientos para establecer la metodología necesaria para controlar situaciones de emergencia que puedan afectar a las personas, a la propiedad y/o el medio ambiente, estableciendo los pasos necesarios para coordinar la respuesta y mitigar los impactos que se pueda ocasionar. Los Contratistas y Subcontratistas y sus respectivos trabajadores, deberán cumplir con este Plan, participando activamente en su debida implementación

Sin perjuicio de lo anterior, se seguirán las siguientes instrucciones:

- En caso de originarse una emergencia como incendio, explosión, choques, volcaduras de móviles, accidentes a personas, o cualquier otra emergencia; corresponderá a la empresa Contratista o Subcontratista poner a disposición de Alimentos Multiexport S. A. sus equipos medios y su personal si le fuesen solicitados.
- Sólo pueden concurrir al lugar o área en emergencia aquellas personas que sean solicitadas y autorizadas para hacerlo por el coordinador o jefe de la emergencia.
- La empresa Contratista o Subcontratista debe mantener instruidos a su personal para actuar en emergencia y está obligado a tener el conocimiento, uso y práctica de extintores.
- En caso que un trabajador de la empresa Contratista o Subcontratista detecte un amago de incendio u otro siniestro, y la magnitud lo aconseja, deberá dar aviso a la persona de Alimentos Multiexport S. A. más cercana que tenga, sin perjuicio de su acción personal, o llamar al teléfono de Encargado del Centro o Área responsable, para lo cual deberá seguir los siguientes pasos:
 - Informar en forma calmada y brevemente la situación, explicando en forma precisa el lugar o área del accidente.
 - Señalar la magnitud y clase de accidente y la gravedad de lo sucedido.
 - Indicar si existen riesgos especiales.
 - Si se solicita ayuda, indicar el lugar exacto donde se espera.
 - El personal de la empresa Contratista o Subcontratista no debe obstruir con equipos y materiales las zonas donde se encuentran ubicados los sistemas de emergencia de la centro o lugar como: grifos, extintores, cajas de mangueras, salidas de escape, vías para equipos de emergencia y otros.

ARTICULO 21: INSPECCIONES PLANEADAS.

Son aquellas que permiten identificar condiciones inseguras existentes, a objeto de tomar medidas preventivas, cuando se detectan deficiencias y peligros en la faena. Para ello, las inspecciones serán ejecutadas por los Jefes directos de la faena tanto de Alimentos Multiexport S. A. como del Contratista o Subcontratista y/o personas que éstos designen, utilizando para ello el formulario, adjunto en ANEXO 1.

Mensualmente, el Encargado de Faena de la empresa contratista o el Prevencionista de Riesgo de la contratista o el Comité Paritario de la empresa contratista, deberá efectuar una inspección de seguridad a la faena y enviar registro al Dpto. de Prevención de Faena AMSA.

ARTICULO 22: OBSERVACIONES DE SEGURIDAD.

Tiene por objetivo identificar y corregir actos inseguros del personal de la faena y los posibles riesgos existentes para tomar medidas preventivas, para evitar la ocurrencia de incidentes o accidentes.

Las Observaciones de Seguridad constituyen una actividad que deberá previamente programarse.

En ella, deberán observarse los comportamientos del o los trabajadores para modificar actos inseguros y destacar actos seguros, con indicación de las acciones inmediatas tomadas para corregir el acto inseguro y/o para reforzar el comportamiento seguro. Para el registro se utilizará formato ANEXO 1

ARTICULO 23: REUNIONES DE SEGURIDAD.

Son una herramienta para reforzar una conducta segura del personal de la faena e instrucción permanente de los riesgos asociados a la actividad.

Estas reuniones serán efectuadas mensualmente o, en su defecto cuando se requiera y serán entre el Encargado de Faena AMSA y del Contratista o Subcontratista a cargo de la faena. En estas reuniones se deberá analizar los factores de riesgo detectadas en las inspecciones u observaciones de seguridad, investigaciones de accidentes o pesquisadas por otros medios (comunicaciones personales con trabajadores, observación en supervisión de rutina, etc.) y entregar medidas de control de riesgo tendientes a prevenir accidentes y enfermedades profesionales. Además, se coordinarán actividades de capacitación que permitan reforzar una conducta segura de los trabajadores.

Las reuniones se registrarán por escrito, utilizando para ello el formulario Reunión de Seguridad, adjunto en Anexo 2. Cada trabajador participante debe indicar su nombre, cédula de identidad y firma en este formulario. Las personas que por razones muy justificadas no puedan asistir, deberán informarse posteriormente de lo tratado y acordado en ellas.

ARTICULO 24: EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL (E.P.P.).

El Contratista y Subcontratista deberá entregar a su costo y responsabilidad los elementos de seguridad que protejan al trabajador de daños físicos y riesgos a la salud.

Los Elementos de Protección Personal requeridos para las empresas Contratistas y Subcontratistas, serán definidos por Encargado de Faena AMSA, que requieran del servicio del contratista. Esta labor será asesorada por el Prevencionista de Riesgos de Alimentos Multiexport S. A.

Las jefaturas del Contratista y Subcontratista deben liderar con el ejemplo en forma permanente, tanto en el uso de estos elementos, como en corregir el no uso de ellos en el momento oportuno. Además, el supervisor de la empresa contratista deberá controlar, permanentemente, el uso de los E.P.P. por parte de sus trabajadores a su cargo.

El Contratista y Subcontratista informará por escrito al Jefe directo de Alimentos Multiexport S. A. del área de la faena, cada vez que proporcione E.P.P., identificando a los trabajadores y los EPP entregados. Para ello, el Contratista y Subcontratista deberá entregar un registro de entrega de EPP.

Todo trabajador deberá usar solamente el equipo de protección que le proporcione su empleador cuando el desempeño de sus labores así lo exijan. Será obligación del trabajador dar cuenta en el acto a su jefe inmediato, cuando no sepa usar el equipo o elemento de protección o si éste no le acomoda o le molesta para efectuar el trabajo.

Todo trabajador deberá conservar y guardar los elementos de protección personal que reciba, en el lugar y en la oportunidad que indique el jefe inmediato o lo que disponga las normas.

Por razones de higiene, los respiradores, máscaras, guantes, zapatos y otros elementos de protección personal, en los cuales en virtud de su uso haya riesgo de contraer enfermedades o infecciones del usuario anterior, serán de uso estrictamente personal y estará estrictamente prohibido su préstamo.

La falta de Equipo de Protección Personal o su estado deficiente, podrá ser causal para que el Encargado de Faena Alimentos Multiexport S. A. o el Departamento de Prevención de Riesgos de Alimentos Multiexport S. A. pueda determinar la exclusión del personal en dichas condiciones, o bien proporcionar el equipo necesario con cargo al Contratista o Subcontratista, con los recargos correspondientes. Además, el Encargado de la Faena AMSA y/o el Departamento de Prevención de Riesgos Alimentos Multiexport S. A. se reservan el derecho de paralizar una faena que considere riesgosa para la integridad física del trabajador y/o las instalaciones de la empresa, no pudiendo el Contratista o Subcontratista reclamar indemnizaciones por detención de actividades. Lo anterior es sin perjuicio de lo señalado en el Título XIII sobre Infracciones y Sanciones del presente Reglamento.

ARTICULO 25:

INVESTIGACIÓN DE INCIDENTES-ACCIDENTES.

Tiene por objeto determinar las causas, medidas de control y el desarrollo de acciones correctivas para evitar la ocurrencia de un incidente o accidente. Todos los incidentes y accidentes deben ser investigados por el Supervisor de la Faena o el Prevencionista de la Empresa Contratista, si procede, en el formulario Informe de Investigación de Accidentes, adjunto en Anexo 3, de acuerdo al procedimiento establecido en este reglamento, salvo que se trate de aquellos casos regulados en el artículo 31 y que den lugar a la conformación de una comisión investigadora, en cuyo caso se estará a lo preceptuado en el artículo 33.

TITULO VI. INSTRUCCIÓN BASICA DE PREVENCION

ARTICULO 26: Todo Contratista y Subcontratista deberá asegurarse que los trabajadores de su dependencia que ingresen a las faenas de Alimentos Multiexport S. A. a cumplir funciones en las que vaya a operar máquinas y herramientas, reciba una instrucción básica de prevención, la que deberá estar orientada hacia el conocimiento específico de los riesgos del trabajo que ejecutará y la manera correcta para desempeñarlo, aprendizaje del manejo de los equipos, dispositivos y sistema de seguridad y uso correcto de los elementos de protección personal.

TITULO VII. PROCEDIMIENTO EN CASO DE ACCIDENTES

ARTICULO 27: Será obligación de cada trabajador dar cuenta inmediata a su jefe directo o a quien lo reemplace, de cualquier accidente ocurrido o daño ocasionado durante las horas de trabajo a personas o equipos y en el cual haya tenido participación o conocimiento.

ARTICULO 28: Todo accidente del trabajo por leve que este parezca, deberá ser informado en forma inmediata al Supervisor del Contratista y al Encargado de Faena Alimentos Multiexport S. A., o a quién lo reemplace.

ARTICULO 29: El Supervisor del accidentado tendrá la obligación de gestionar, en la forma más inmediata posible, las acciones que permitan una pronta atención médica. Asimismo, realizará en el lugar mismo del accidente, existan o no daños físicos o materiales, una acuciosa investigación de lo ocurrido e informará por escrito al Departamento de Prevención de Riesgos Alimentos Multiexport S. A., en el plazo de 24 horas a contar del momento en que sucedió, de la acción y/o condición insegura que la ocasionó, y las medidas recomendables para evitar hechos similares. El cumplimiento de esta disposición se efectuará sin perjuicio de las demás investigaciones.

ARTICULO 30: Todo trabajador está obligado a colaborar en la investigación de los accidentes que ocurran en Alimentos Multiexport S. A. Estas investigaciones tienen por objetivo detectar condiciones y/o acciones inseguras a fin de corregirlas y, en ningún caso, determinar culpables. Por tanto, las entrevistas a las personas tendrán carácter meramente informativo.

ARTICULO 31: En conformidad con lo dispuesto en la Ley N° 16.744, de ocurrir un accidente del trabajo de carácter **grave o fatal**, se deberá cumplir con las siguientes obligaciones.

- a) Suspender en forma inmediata la faena afectada y permitir a todos los trabajadores evacuar el lugar de trabajo cuando existe posibilidad que ocurra un nuevo accidente.
- b) Informar inmediatamente de lo ocurrido por teléfono, fax, correo electrónico o personalmente a la Inspección del Trabajo y a la Secretaría Regional Ministerial de Salud que corresponda según el domicilio en que éste ocurrió. Cuando en la faena no se cuente con teléfono o fax, se deberá efectuar la denuncia del accidente de trabajo fatal o grave a la entidad fiscalizadora que sea competente en relación con la actividad que desarrolla cuando dicha entidad cuente con algún otro medio de comunicación.

Alimentos Multiexport S. A. deberá entregar, al menos, la siguiente información acerca del accidente: Razón social completa de la empresa, RUT, dirección de la ocurrencia del accidente, tipo de accidente y descripción de lo ocurrido. Cuando se informe por correo electrónico o fax se deberá utilizar el formulario indicado por la Circular N°

2.345, de fecha 10 de enero de 2007, de la Superintendencia de Seguridad Social, adjunto en Anexo 4. Deberá informarse en formularios separados los accidentes del trabajo graves de los accidentes del trabajo fatales.

En caso que se haya subsanado las causas que originaron el accidente, se podrá requerir el levantamiento de la suspensión de la faena informando a la Inspección del Trabajo y a la Secretaría Regional Ministerial de Salud.

El reporte de la ocurrencia del accidente no modifica ni reemplaza la obligación del empleador directo del trabajador afectado de denunciar el accidente en el formulario de denuncia individual de accidente del trabajo (DIAT) ante el organismo administrador de la Ley N° 16.744 que el empleador directo está afiliado o adherido; así como tampoco lo exime de la obligación de adoptar todas las medidas que sean necesarias para proteger eficazmente la vida y salud de todos los trabajadores.

ARTICULO 32: Se aplicarán las mismas normas y obligaciones indicadas en el artículo precedente para los trabajadores que sufran un accidente de trabajo fatal o grave cuando éstos estén en la faenas bajo la modalidad de servicios transitorios o EST.

ARTICULO 33: COMISIÓN INVESTIGADORA: En caso de accidente del trabajo fatal o grave se conformará una comisión investigadora, la cual estará integrada por el Supervisor directo del trabajador accidentado; el Encargado de Faena de Alimentos Multiexport S. A.; el Comité Paritario de Higiene y Seguridad o de Faena, cuando corresponda y el Departamento de Prevención de Alimentos Multiexport S. A. y de la E. Contratista, si lo hubiere.

El Encargado de Faena Alimentos Multiexport S. A., convocará a una reunión de "Revisión de Accidente" de todohecho no deseado que involucre una pérdida mayor, con el fin de revisar las causas y evidencias detectadas en la investigación, verificando su realización, establecer prioridades para las acciones correctivas y determinar cuáles fueron los elementos débiles del sistema de administración que permitió la ocurrencia del accidente. En dicha reunión participarán todas las personas involucradas en la investigación.

ARTICULO 34: Será obligación de los jefes inmediatos, tramitar y poner en práctica las medidas de prevención que se desprendan de las investigaciones de los accidentes.

TITULO VIII. ATENCION MÉDICA

ARTICULO 35:

LOS PRIMEROS AUXILIOS. Es la atención inmediata dada a un lesionado en el lugar en que ocurrió un accidente, mientras se procura la atención necesaria. Esta atención será otorgada en el Policlínico, ubicado dentro de las dependencias de Alimentos Multiexport S. A.

ARTICULO 36: El Contratista y Subcontratista debe disponer de personal entrenado para otorgar los primeros auxilios en la faena y contar con un botiquín equipado para tal efecto. El trabajador accidentado deberá ser traslado al servicio asistencial de la Mutualidad respectiva para su evaluación y derivación al centro asistencial que corresponda. En caso de lesiones graves se debe solicitar la concurrencia al lugar de la ambulancia mediante la activación del Plan de Emergencia respectivo.

ARTICULO 37: Desde el momento de ocurrido el accidente, los gastos de atención de los accidentados serán de cargo del organismo de seguridad de la empresa que tenga la calidad de empleador directo del trabajador accidentado.

ARTICULO 38: En caso de accidentes graves en que se requiera atención médica urgente, se deberán agotar todos los medios para obtenerla, aunque para ello sea necesario desestimar los servicios asistenciales del organismo administrador de la Ley N° 16.744; todo esto, sin perjuicio de informar posteriormente la medida adoptada para que el organismo de seguridad tome las providencias del caso. Asimismo, en el caso de accidentes del trabajo de carácter grave o fatal, se aplicarán las normas y procedimientos establecidos en la Circular N° 2.345, de fecha 10 de enero de 2007, dictada por la Superintendencia de Seguridad Social.

ARTICULO 39: El trabajador que hubiere tenido licencia por accidente del trabajo, no podrá reintegrarse a trabajar sin el correspondiente certificado de alta, el cual debe ser recibido y visado por el jefe directo, él que deberá informar al Encargado Alimentos Multiexport S. A. de la Faena, del reintegro del trabajador accidentado.

TITULO IX. OBLIGACIONES DE LAS EMPRESAS CONTRATISTAS Y SUBCONTRATISTAS

ARTICULO 40: Los Contratistas y Subcontratistas de Alimentos Multiexport S. A. están obligados a cumplir fielmente las estipulaciones del contrato de prestación de servicios o de obra; los procedimientos, instructivos y directrices de seguridad de Alimentos Multiexport S. A.; la normativa vigente; y, en particular, estarán obligados a tomar cabal conocimiento de este Reglamento Especial y a poner en práctica las normas y medidas contenidas en él y realizar todas las acciones para que sus trabajadores acaten las obligaciones que a continuación se señalan:

1. Mantener a todos sus trabajadores cubiertos por el seguro de accidentes y enfermedades profesionales, establecido por la Ley N° 16.744, para lo cual debe optar por algunas de las administraciones del seguro que la misma Ley contempla.

2. El personal de la empresa Contratista o Subcontratista debe contar con personal técnico calificado y con las condiciones físicas y psíquicas para desarrollar los trabajos asignados.

3. La empresa Contratista y Subcontratista tienen la obligación de informar oportuna y adecuadamente a todos los trabajadores que realizan actividades en la obra, faena o servicio, acerca de los riesgos que entrañan sus labores, de las medidas preventivas y de los métodos de trabajo correctos. Los riesgos considerados son los inherentes a la actividad de Alimentos Multiexport S. A.

En especial, deben informar a los trabajadores acerca de los elementos, productos y sustancias que deben utilizar en los procesos de producción o en su trabajo, sobre la identificación de los mismos (fórmulas, sinónimos, aspecto, olor, color, etc.), sobre los límites de exposición permisibles de esos productos, acerca de los peligros para la salud y sobre las medidas de control y de prevención que deben adoptar para evitar tales riesgos.

El Contratista y Subcontratista deberá mantener los equipos y dispositivos técnicamente necesarios para reducir a niveles mínimos los riesgos que puedan presentarse en los sitios de trabajo.

La instrucción básica de prevención de riesgos comprenderá fundamentalmente los siguientes aspectos:

- **Instrucción de seguridad sobre el área en que le corresponderá desempeñarse al nuevo trabajador contratado o trasladado del Contratista o Subcontratista.**
- **Interés de Alimentos Multiexport S. A. en evitar todo tipo de accidentes.**
- **Importancia de los resguardos y avisos de seguridad destinados a prevenir accidentes instalados en maquinarias o equipos y la obligación de informar inmediatamente a los jefes supervisores cuando éstos hayan sido sacados de su lugar.**
- **La obligación de todo trabajador de informar a sus superiores de las condiciones peligrosas que encuentre en su trabajo. Si estas condiciones no fueren corregidas oportunamente, informar al Depto. de Prevención de Riesgos Alimentos Multiexport S. A. y al Comité Paritario de Faena, si lo hubiere.**
- **Obligatoriedad de informar inmediatamente al jefe directo de toda lesión que sufra en el desempeño de su trabajo, aún las más leves.**
- **Uso y mantención de los elementos de protección personal que le haya sido entregado a su cargo.**
- **Observancia del presente Reglamento Especial y fiel cumplimiento de las normas de seguridad allí establecidas.**

4. Todo trabajador deberá conocer y cumplir fielmente las normas de seguridad para efectos de evitar accidentes del trabajo y enfermedades profesionales a que se refiere la Ley N° 16.744 y sus decretos complementarios.

5. Cumplir las normas de higiene y seguridad que establezca Alimentos Multiexport S. A. y hacer que los demás trabajadores también las cumplan.

6. Acatar todas las normas internas de Alimentos Multiexport S. A. sobre métodos de trabajo u operaciones o medidas de higiene y seguridad.

7. Prestar cooperación en la investigación de todo accidente que ocurra en Alimentos Multiexport S. A.

REGLAMENTO ESPECIAL PARA CONTRATISTAS Y SUBCONTRATISTAS

8. El trabajador está obligado a declarar en forma completa y veraz en relación a los hechos constitutivos del accidente cada vez que se requiera.

9. Observar fielmente las instrucciones que reciba respecto de la Prevención de Riesgos, debiendo denunciar las imprudencias temerarias cometidas por terceros que hagan peligrar la integridad personal de los trabajadores o de sus bienes o los de Alimentos Multiexport S. A.

10. Cumplir, en la oportunidad que corresponda, con las medidas preventivas de resguardo y control indicadas en el presente Reglamento.

Las medidas preventivas de resguardo y control son aquellas que Alimentos Multiexport S. A. podrá disponer, tales como:

- Sistemas de circuitos cerrados de televisión instalados con fines de seguridad;
- Revisión de bolsos y paquetes de todos los trabajadores de la empresa a través de un sistema electrónico o magnético, tales como: máquina detectora de metales; arco detector de metales o un sistema de similar naturaleza;
- Sistema de control de portería de los trabajadores, mediante la selección aleatoria y despersonalizada de algunos de éstos, a efectos de proceder a su revisión exclusivamente mediante sistemas electrónicos o magnéticos que no impliquen contacto físico con el trabajador seleccionado, tales como: máquina detectora de metales; arco detector de metales o un sistema de similar naturaleza. En el evento de resultar seleccionado un trabajador, la revisión deberá efectuarse en un lugar cerrado anexo a portería, y si se trata de una mujer trabajadora, en presencia de otra trabajadora de Alimentos Multiexport S. A. o de la Empresa Contratista o Subcontratista a la que pertenece dicha trabajadora.

11. Informar al Jefe directo de toda situación irregular y que signifique riesgo para el trabajador, los compañeros de trabajo o clientes de Alimentos Multiexport S. A.

12. Informar sobre las irregularidades o anomalías que se observen dentro de la faena, obra o servicio.

13. Dar cuenta de toda acción sospechosa o anormal de las personas, que puedan provocar destrucción de instrumentos, equipos, materiales o productos de trabajo de Alimentos Multiexport S. A. o que afecten o puedan afectar la continuidad del proceso productivo.

14. En el evento de constatarse algún hecho constitutivo de delito, ya sea en contra de los bienes de Alimentos Multiexport S. A. o de sus trabajadores, se dará cuenta inmediata a la autoridad respectiva, al empleador del trabajador que cometió el hecho constitutivo de delito y a Alimentos Multiexport S. A., quien ejercerá las acciones legales pertinentes, de acuerdo a la ley.

15. Prestar toda su colaboración, auxilio o ayuda en caso de siniestro, emergencias o riesgos que se presente dentro de Alimentos Multiexport S. A.

16. Todo trabajador debe cumplir en todo momento con las acciones necesarias para minimizar el impacto ambiental en las actividades que desarrolle, como así también informar a su superior de situaciones que puedan generar daño ambiental, para tomar las acciones de control correspondiente. El encargado de la empresa Contratista o Subcontratista será responsable de informar al representante de Alimentos Multiexport S. A. de estas situaciones.

17. Ejecutar correctamente sus funciones y labores que le han sido encomendadas, cuidando los útiles, muebles, máquinas, vehículos, herramientas y materiales que se le entregan para su cometido, debiendo evitar accidentes y daños a terceros en su integridad personal o en sus bienes.

18. Utilizar en la forma correcta la ropa de trabajo, o el uniforme respectivo, en especial, utilizar credenciales e identificación que permitan vincularlo con su empleador directo.

19. Utilizar los instrumentos de trabajo proporcionados por su empleador para la ejecución de sus tareas profesionales.

REGLAMENTO ESPECIAL PARA CONTRATISTAS Y SUBCONTRATISTAS

20. Acatar estrictamente las normas establecidas o que se establezcan con relación al uso de distintivos de identificaciones del personal, ingreso y salida destinadas a conservar el orden y la seguridad de las personas o bienes dentro de Alimentos Multiexport S. A.

21. Usar los Elementos de Protección Personal, que han sido proporcionados por su empleador para protegerse contra accidentes, acatando las instrucciones recibidas y dar cuenta inmediata de todo accidente que se produzca o de que tenga conocimiento a su jefe directo. En caso de que el trabajador no sepa usar o disponer del elemento de protección o higiénico, deberá solicitar a su jefe más inmediato que se le instruya en tal sentido, absteniéndose de ejecutar labores al interior de la faena hasta que ello ocurra.

22. Los guantes, respiradores, máscaras u otros elementos personales de protección serán de uso estrictamente personal, prohibiéndose su préstamo o intercambio. Los trabajadores que se expongan a humos metálicos, solventes, gases, polvo en suspensión o sustancias de naturaleza tóxica en general, deberán usar mascarilla de protección con filtros de protección para estos agentes.

23. Abstenerse de trabajar cuando no cuente con Elementos de Protección Personal y solicitar de inmediato, nuevos en caso que así lo requiera, lo que calificará su empleador.

24. Mantener el orden y limpieza del área de trabajo en el que se desenvuelve.

25. Velar porque los servicios higiénicos y casilleros, se mantengan en condiciones convenientes de limpieza y conservación, y comunicar cualquier anomalía detectada.

26. Dar cuenta a su jefe inmediato de cualquier enfermedad infecciosa o epidemia que afecte al trabajador o a cualquier miembro de su grupo familiar. La persona encargada de la empresa contratista o subcontratista a la que pertenece dicho trabajador, deberá dar cuenta inmediata de lo anterior al Encargado de Faena de Alimentos Multiexport S. A. o a algún representante de la misma.

27. Las zonas o áreas de trabajo del Contratista o Subcontratista que impliquen riesgo a terceros, deberán ser señalizados por éste mediante letreros, logos, personas con banderolas y otros sistemas igualmente seguros, tales como luces o barreras de color amarillo-negro.

28. Leer y obedecer los avisos, afiches y letreros de seguridad que advierten sobre los riesgos existentes. Los trabajadores que operen vehículos, deberán cumplir estrictamente las señalizaciones de tránsito y revisar el vehículo a su cargo al inicio y término de su jornada de trabajo.

29. Dichos avisos, letreros y afiches deberán ser protegidos por todos los trabajadores que trabajen en la obra o faena evitando su destrucción y avisando a su empleador directo en caso que así hubiere ocurrido. El encargado de la empresa Contratista o Subcontratista tomará las medidas necesarias para informar la ocurrencia de estos hechos a Alimentos Multiexport S. A.

30. Mantener en perfectas condiciones de uso todos los vehículos, equipos, herramientas o maquinarias empleadas por el Contratista o Subcontratista en la obra, y disponer de todos los dispositivos de seguridad y resguardos necesarios. Adicionalmente se debe presentar certificación de todos los equipos de levante o de izaje con sus respectivos accesorios. Se deberá entregar, asimismo, un listado del personal autorizado para conducir con la respectiva fotocopia de licencia municipal vigente. Las condiciones mecánicas deben calificarse como buenas, en especial la dirección, luces, frenos y neumáticos.

31. El transporte de personas deberá hacerse en vehículos ad-hoc de acuerdo a las normas contempladas en la Ley de Tránsito N° 18.290 y de las disposiciones internas de Alimentos Multiexport S. A. referidas a los siguientes aspectos:

- Todos los vehículos que transportan personal deben estar acondicionados para tal efecto, en buenas condiciones mecánicas y de funcionamiento.
- Queda prohibido transportar personas y materiales a la vez, en la carrocería de vehículo.
- La cantidad de personas a transportar debe guardar relación con la capacidad de carga y asientos que posee el

vehículo.

- Todas las personas deben ir sentadas.
- Todo conductor (y acompañante en la cabina), deberá usar cinturón de seguridad. En los casos de transporte de materiales de grandes dimensiones o cuando Alimentos Multiexport S. A. lo requiera, estos vehículos deberán movilizarse con el apoyo de escolta.

32. Respetar los pasillos de circulación, de evacuación, estaciones de almacenamiento y otras establecidas por Alimentos Multiexport S. A. Las vías de circulación interna y/o de evacuación deberán estar permanentemente señaladas y despejadas, prohibiéndose depositar en ella elementos que puedan producir accidentes, especialmente en caso de siniestros.

33. Los lugares de trabajo deberán mantenerse limpios y ordenados evitando los derrames de aceite, grasa u otra sustancia que pueda producir resbalones o caídas.

34. Al término de cada etapa de trabajo o al proceder al cambio de operación, el trabajador a cargo de un área deberá despejarla de excedentes de materias primas, desechos u otros.

35. Todo trabajador que deba destapar aberturas y/o fosos tiene la obligación de proteger el sector a fin de que nadie sufra accidentes y terminada la faena deberá colocar la tapa respectiva.

36. El o los trabajadores que usen escalas deberán cerciorarse que estén en buenas condiciones. No deberán colocarse en ángulos peligrosos, ni afirmarse en suelos resbaladizos, cajones o tabloncillos sueltos. Si no es posible afirmar la escala de forma segura, deberá colaborar otro trabajador en sujetar la base. Las escalas no deben pintarse, sólo barnizarse en color natural y deberán mantenerse libres de grasas o aceites para evitar accidentes.

37. Los trabajadores que trabajen en una altura superior a 1,8 metros deberán emplear andamios adecuados, arnés de seguridad y señalizar la zona de trabajo. Deberán tener un especial cuidado, además, al trabajar o desplazarse sobre techos o tabloncillos.

38. Los trabajadores deberán preocuparse y cooperar con el mantenimiento y buen estado de funcionamiento y uso de maquinarias, herramientas e instalaciones. Deberán asimismo preocuparse de que su área de trabajo se mantenga limpia, en orden y despejada de obstáculos para así evitar accidentes o que se lesione cualquiera que transite a su alrededor. Antes de limpiar, reparar o lubricar una máquina, esta deberá detenerse y se colocará un letrero o aviso de seguridad.

39. Todo operador de una máquina, herramienta, equipos dispositivos de trabajo, etc. deberá preocuparse permanentemente del funcionamiento de la máquina a su cargo para prevenir cualquier anomalía que pueda causar algún accidente del trabajo. De igual manera, los trabajadores deberán revisar con la periodicidad fijada por el empleador, las máquinas a su cargo, limpiándolas y lubricándolas para la seguridad del trabajo.

40. Ante cualquier duda por el funcionamiento de una máquina o equipo, se deberá consultar al jefe directo o supervisor. Especial cuidado se deberá tener al operar prensas, guillotinas, tornos, equipos de levante (Brazos Hidráulicos y Grúas Horquillas).

41. Al término de cada jornada de trabajo, cuando corresponda, el encargado de una máquina deberá desconectar el sistema eléctrico que lo impulsa.

42. El o los trabajadores que efectúen reparaciones, revisiones o cualquier otra faena que exija retirar las defensas o protecciones de los equipos, deberán reponerlas inmediatamente después de haber terminado su labor. Mientras se trabaja en estas actividades se tomarán las precauciones necesarias, señalizando el lugar y bloqueando los sistemas, de manera de que terceras personas no puedan poner en marcha el equipo de reparación.

43. Velar porque los elementos destinados a la protección contra riesgos y, especialmente, contra incendios se mantengan en lugares accesibles y en buen estado. Comunicar cualquier anomalía detectada.

REGLAMENTO ESPECIAL PARA CONTRATISTAS Y SUBCONTRATISTAS

44. Conocer exactamente la ubicación de los extintores de incendio del sector en el cual desarrolle sus actividades, como asimismo conocer la forma de operarlos, siendo obligación de todo jefe velar por la debida instrucción del personal al respecto.

45. Todo trabajador que observe un amago, inicio o peligro de fuego, deberá dar la alarma inmediata y se incorporará al procedimiento establecido por Alimentos Multiexport S. A. para estos casos.

46. Deberá darse cuenta al jefe inmediato y al Comité Paritario o al Comité Paritario de Faena, cuando corresponda, después de haber ocupado un extintor de incendio para proceder a su recarga.

47. No podrán encenderse fuegos cerca de elementos combustibles o inflamables, tales como pinturas, diluyentes, elementos químicos, botellas de oxígeno aunque se encuentren vacías, parafina, bencina u otros y donde la señalización de seguridad lo prohíba.

48. Si el trabajo que realiza una empresa Contratista o Subcontratista requiere imperiosamente el encender fuego, debe solicitar la autorización a su Supervisor. Este analizará el trabajo en el terreno y resolverá en conjunto con el Encargado Alimentos Multiexport S. A. del Área.

49. Los trabajadores que no pertenezcan a la brigada de incendios, equipos de evacuación o de emergencia del empleador respectivo, deberán colaborar con éstos, uniéndose al plan elaborado para enfrentar estas situaciones con rapidez y orden.

50. Los trabajadores de los contratistas y subcontratistas que tengan acceso al uso de los correos electrónicos y de las demás tecnologías disponibles en Alimentos Multiexport S. A., deberán observar las obligaciones, que tienen por objeto regular, limitar y restringir las condiciones, frecuencia y oportunidad en que podrán usar dichos correos.

TITULO X. PROHIBICIONES A LOS TRABAJADORES DE LAS EMPRESAS CONTRATISTAS Y SUBCONTRATISTAS

ARTICULO 41: La seguridad y salud son esenciales para la ejecución eficiente y ordenada de cualquier trabajo. Es obligación primordial del Contratista y Subcontratista dar a conocer a sus dependientes y hacerles cumplir las normas establecidas en la ley y en este Reglamento en materia de seguridad y salud.

En este sentido, los Contratistas y Subcontratistas establecerán a sus trabajadores las prohibiciones que a continuación se señalan:

1. No acatar o desatender las normas, procedimientos o instrucciones de ejecución o de higiene y seguridad impartidas para el trabajo dado y atender contra cualquier disposición sobre aseo, higiene o seguridad que haya impartido su empleador o los organismos encargados de vigilar por la seguridad y salud en el trabajo.
2. Agredir de hecho o palabra a Jefes superiores, compañeros de labores, o a cualquier persona dentro de la empresa.
3. Simular un accidente del trabajo o lesión con el propósito de engañar al organismo administrador o ser testigo falso para que un trabajador pueda pasar una lesión o enfermedad común, por accidente del trabajo.
4. Tratarse por cuenta propia las lesiones que haya sufrido en algún accidente motivado en el trabajo.
5. Obligar a un trabajador a efectuar un trabajo cuando exista peligro evidente de accidente.
6. Retirar o dejar inoperantes elementos o dispositivos de seguridad e higiene instalados por Alimentos Multiexport S. A.
7. Destruir o deteriorar material de propaganda visual o de otro tipo destinado a la promoción de la prevención de

riesgos y/o mantención de la higiene.

8. Ingresar a todo recinto de trabajo, a quienes no estén autorizados para ello, especialmente en aquellos definidos como peligrosos.
9. Ingresar bolsos, paquetes u otros elementos sin previa revisión del servicio de vigilancia.
10. Negarse a que se revisen bolsos, bolsas, mochilas y/o paquetes al momento de retirarse de las instalaciones.
11. Negarse a proporcionar información en relación con determinadas condiciones de trabajo, de seguridad o acerca de accidentes ocurridos.
12. Trabajar sin el debido equipo de seguridad o sin las ropas de trabajo que su empleador le proporcione.
13. Utilizar elementos de protección personal en mal estado o elementos que no estén aprobados por el Departamento de Prevención Alimentos Multiexport S. A., cuando corresponda.
14. Apropiarse o usar elementos de seguridad o protección personal pertenecientes a Alimentos Multiexport S. A. o asignados a algún otro compañero de trabajo.
15. Vender o prestar su ropa de seguridad y/o elementos de protección personal, así como realizar comercio de cualquier tipo de bienes, al interior de la empresa.
16. Llevar fuera del lugar de trabajo útiles, materiales o herramientas de la empresa o usarlos para fines ajenos al servicio.
17. Botar basuras dentro de los límites de Alimentos Multiexport S. A. en los lugares no habilitados para ello o donde se desarrollan labores.
18. Romper, rayar, retirar, destruir bienes y/o instalaciones de Alimentos Multiexport S. A. o destruir comunicaciones colocadas en sus recintos.
19. Escribir en las paredes, pegar afiches o proclamas, distribuir panfletos, arrojar basura o desperdicios en los servicios higiénicos, locales de trabajo y demás dependencias de Alimentos Multiexport S. A.
20. Retirar de los recintos de Alimentos Multiexport S. A. útiles o materiales, mercaderías, o en general cualquier bien mueble de su propiedad, sin la autorización del jefe directo o supervisor respectivo.
21. Usar vehículos, teléfono y útiles o materiales propios de Alimentos Multiexport S. A. para fines particulares.
22. Ingresar a las instalaciones de Alimentos Multiexport S. A. encontrándose enfermo o con su estado de salud resentido. En este último caso, debe avisar al jefe inmediato, quien debe enviarlo al servicio médico correspondiente hasta su recuperación.
23. Presentarse a su trabajo bajo los efectos del consumo de alcohol o drogas de cualquier naturaleza, de acuerdo a procedimiento establecido.
24. Introducir a cualquier establecimiento o faena de Alimentos Multiexport S. A. o bien, consumir en ellos fármacos de venta bajo receta retenida. Se exceptúan de esta prohibición aquellos medicamentos de consumo estrictamente personal indicados por un médico e informado previamente a Alimentos Multiexport S. A. En este último caso, el Contratista y Subcontratista deberá asegurarse que su trabajador cuide que tales medicamentos no pasen a terceros.
25. Portar, consumir y/o traficar drogas ilícitas, en cualquier establecimiento o faena de Alimentos Multiexport S. A.
26. Vender, consumir o introducir drogas ilícitas o bebidas alcohólicas en los lugares de trabajo o en sus faenas.

REGLAMENTO ESPECIAL PARA CONTRATISTAS Y SUBCONTRATISTAS

27. Llevar, vender y / o usar naipes, juegos de azar u otras entretenimientos de cualquier clase o especie, en las oficinas o lugares de trabajo o faenas.
28. Realizar actividades políticas, religiosas o sociales y distribuir propaganda política de cualquier especie en los recintos de Alimentos Multiexport S. A. Las actividades sindicales se deberán efectuar en conformidad a las normas legales vigentes y previa autorización de Alimentos Multiexport S. A.
29. Fomentar desordenes o actos de indisciplina de todos los trabajadores, induciéndolos a resistir órdenes o instrucciones que les impartan sus Jefes directos, o efectuar trabajos lentos o actuar en alguna u otra forma que afecte al trabajo diario.
30. Desarrollar actividades sociales o correr listas o suscripciones de cualquier tipo o naturaleza durante su permanencia en la faena de Alimentos Multiexport S. A.
31. Tomar parte en negocios valiéndose de antecedentes reservados o de propiedad de Alimentos Multiexport S. A. que haya conocido con ocasión de sus funciones.
32. Dormir en las oficinas o lugares de trabajo.
33. Comer o preparar alimentos en lugares dentro del recinto del local no habilitado para ello o donde no corresponda. Se prohíbe el consumo de producto terminado o en proceso (pescado), al interior de las dependencias de Alimentos Multiexport S.A.
34. Circular en bicicleta por el interior de la faena.
35. Jugar de manera ruda, empujarse, reñir o discutir dentro del recinto de Alimentos Multiexport S. A. y a la hora que sea.
36. Soldar o calentar tambores o envases que hayan contenido algún tipo de aceite, solvente o combustible.
37. Intentar remover cuerpos extraños de los ojos, por parte de personas no capacitadas ni autorizadas para ello.
38. Viajar en vehículos o trasladarse en máquinas que no están diseñadas y habilitadas especialmente para el transporte de personas, tales como montacargas, pescantes, ganchos de grúas, camiones de transporte de carga, pisaderas de vehículos, tractores, acoplados y otros.
39. Esmerilar sin gafa protectora, protector facial y soldar sin máscara.
40. Correr sin necesidad dentro del local, especialmente en superficies desniveladas o que presenten riesgos de resbalones o caídas, tales como pasarelas, andamios, rampas y techos.
41. Operar máquinas y equipos que no le correspondan.
42. Cambiar correas de transmisión, estando en funcionamiento la máquina o el motor.
43. Dejar sin vigilancia una máquina funcionando.
44. Trabajar en altura o conducir vehículos motorizados de cualquier tipo, padeciendo de vértigos mareos, epilepsia; trabajar en faenas que exijan esfuerzo físico padeciendo de insuficiencia cardiaca o hernia; trabajar en ambientes contaminados padeciendo de una enfermedad profesional producida por ese agente contaminante (ambiente con polvo de sílice padeciendo silicosis o ambiente ruidoso padeciendo una sordera profesional y otros casos) o ejecutar trabajos o acciones similares sin estar capacitado o autorizado para ello.

REGLAMENTO ESPECIAL PARA CONTRATISTAS Y SUBCONTRATISTAS

45. Traspasar sistemas de seguridad (barandas, cintas de peligro, demarcaciones etc.)
46. Efectuar operaciones sin ser el encargado de ellas o el autorizado para hacerlas, tales como: alterar, cambiar, reparar o accionar instalaciones, equipos, mecanismos, sistemas eléctricos, o herramientas; sacar, modificar, o desactivar mecanismos o equipos de protección de maquinarias o instalaciones; o detener el funcionamiento de equipos de ventilación, extracción, calefacción, desagües, etc., que existan en la planta.
47. Conducir vehículos sin respetar las normas del tránsito en la vía pública o las normas especiales de seguridad y señalización establecidas por Alimentos Multiexport S. A. en sus recintos, o sin contar con su autorización, así como conducir sin la documentación legal correspondiente.
48. Lanzar objetos, cualquiera sea su naturaleza, dentro del recinto de los establecimientos de Alimentos Multiexport S. A., aunque éstos no sean dirigidos a persona alguna.
49. Dejar en equilibrio inestable o insuficientemente asegurado cualquier objeto o elemento de trabajo.
50. Dejar tirados vidrios, clavos, herramientas cortopunzantes o cualquier objeto sobresaliente que al ser pisado o manipulado, pueda causar lesiones a otras personas.
51. Realizar trabajos en altura sin estar debidamente sujeto por un arnés de seguridad y elementos auxiliares de apoyo que eviten su caída.
52. Dejar aberturas en el piso sin la protección y señalización adecuada.
53. Aplicarse aire comprimido para limpiar o sacudir el polvo de la ropa.
54. Fumar en lugares en que esté expresamente prohibido o que por sus condiciones atenten contra la salud y seguridad de los demás trabajadores o bienes materiales. Lo anterior, sin perjuicio de lo que reglamente Alimentos Multiexport S. A. de acuerdo a la legislación vigente.
55. Depositar o botar fósforo, colillas de cigarrillos o cualquier elemento encendido o caliente en tarros basureros, tambores o recipientes vacíos o supuestamente vacíos.
56. Hacer fuego de cualquier tipo, como por ejemplo: quemar basura, calentar comidas o calefacciones sin previa autorización de su Supervisor y del Encargado Alimentos Multiexport S. A. de la Faena.
57. Utilizar la red de incendio (grifos, manguera, pitones etc.) para otros fines que no sea el control de un siniestro o prácticas de uso del sistema.
58. Para el personal que debe ingresar a las áreas de procesamiento, está estrictamente prohibido:
 - a. Presentarse a trabajar con el uniforme sucio o en mal estado.
 - b. Usar anillos, pulseras, aros, relojes, equipos de audio y cualquier elemento ajeno al uniforme que pudiera caer sobre el producto o cause distracción.
 - c. Entrar a trabajar con heridas en las manos, sin dar aviso al supervisor quien adoptará las medidas pertinentes.

TITULO XI. MECANISMOS PARA VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LO ESTABLECIDO EN ESTE REGLAMENTO

ARTICULO 42: EVALUACIÓN DEL MANEJO Y CUMPLIMIENTO DE ACCIONES DE COORDINACION

El instrumento a utilizar para evaluar objetivamente cada elemento del programa, es a través de una medición cuantitativa de los elementos e ítems involucrados, basado en el conocimiento y experiencia. Los Encargados de Faena de la Contratista y/o el Departamento de Prevención de Riesgos de la empresa Contratista enviará al Departamento

REGLAMENTO ESPECIAL PARA CONTRATISTAS Y SUBCONTRATISTAS

de Prevención de Riesgos de Faena AMSA, los informes o registros del cumplimiento de las actividades de su área a cargo. Los originales deberán permanecer en archivo, en las oficinas de la empresa contratista, o al interior de las dependencias AMSA o fuera del establecimiento, según proceda. La frecuencia de envío de los registros, estará en función de lo indicado en los programas de prevención de riesgos de las empresas contratistas y lo solicitado por el Encargado de Contratistas AMSA.

ARTICULO 43: CUMPLIMIENTOS DE ACCIONES.

Para velar por el adecuado cumplimiento de las acciones de coordinación señaladas precedentemente, se deberán identificar principalmente las deficiencias o peligros por medio de un sistema apropiado de acciones correctivas que asegure que los mismos sean eliminados o controlados. Para ello, Alimentos Multiexport S. A. deberá proporcionar lineamientos sobre las inspecciones y observaciones que deberán ser abordadas.

El Encargado de Faena de Alimentos Multiexport S. A., en forma conjunta con el Departamento de Prevención de Riesgos Alimentos Multiexport S. A., desarrollará mensualmente actividades de seguimiento a las medidas de control, debiendo identificar la necesidad de acciones correctivas en el Registro de Acciones Correctivas (ANEXO 1), el cual deberá consignarse las fechas y responsables de aplicar dichas acciones en las planillas de las Inspecciones Programadas, Observaciones de Seguridad e Investigaciones de Accidentes.

ARTICULO 44:

EVALUACION DEL ANALISIS DE RIESGO. Con base en la Identificación de Peligros y Análisis de Riesgo se realizará la evaluación de la probabilidad y las consecuencias que pueden surgir de un evento, una acción o de una falta de acción.

La matriz de peligro y evaluación de los riesgos, será la base para confeccionar el Programa de Prevención de Riesgos de las empresas contratistas, por lo que deberá elaborarse con la mayor prolijidad posible y abarcando la mayor cantidad de peligros a las que podría estar expuesto el personal.

ARTICULO 45:

INFORMAR DE LAS ACTIVIDADES CON EL ORGANISMO ADMINISTRADOR DE LA LEY N° 16.744. Los Contratistas y Subcontratistas deberán informar a Alimentos Multiexport S. A. mediante el experto asignado por éstos, de las actividades concordadas con el Organismo Administrador de la Ley N° 16.744 a que esté afiliado, con el objeto de lograr especialización en temas relacionados con la seguridad de sus trabajadores. Deberán además enviar a Alimentos Multiexport S. A. y archivar en la faena, en forma mensual, los cursos de seguridad, inspecciones, observaciones y mediciones en que su personal ha participado y deberá considerar preferentemente las siguientes actividades de capacitación en:

- 1) Orientación en Prevención de Riesgos.
- 2) Prevención y control de incendio.
- 3) Primeros auxilios.
- 4) Los que deriven del proceso de Identificación de Peligros y Evaluación de Riesgos, Detecciones de Riesgo, Observaciones de Tareas e Investigaciones de Incidentes/Accidentes.

TITULO XII. INFORMACIONES, PETICIONES Y RECLAMOS.-

ARTICULO 46: La información que deseen obtener los trabajadores, relativas a derechos y obligaciones, serán solicitadas al jefe directo designado por el Contratista o Subcontratista para la faena en Alimentos Multiexport S. A. Los reclamos o peticiones serán solicitados directamente por el interesado a su jefe inmediato y, en segunda instancia, al superior de éste, según sea el resultado de la primera gestión.

ARTICULO 47: Los encargados de faena de Alimentos Multiexport S. A. o del Contratista o Subcontratista tiene el derecho a formular, bajo su nombre y firma, al Comité Paritario, al Comité Paritario de Faena o Departamento de Prevención de Riesgo, según corresponda, los reclamos de cualquier naturaleza que estimen pertinentes, con ocasión del cumplimiento de las normas del presente Reglamento y, en especial, de las obligaciones y prohibiciones en él

establecidas y que pudieren afectar la salud, seguridad y vida de los trabajadores bajo su dependencia

Con todo, el encargado de Alimentos Multiexport S. A. o del Contratista o Subcontratista podrá omitir el conducto regular cuando alguna de las personas que lo integran pudiere estar implicada en el asunto por el cual se reclama. En dicha situación, el encargado podrá hacer llegar su reclamo a niveles jerárquicos superiores de Alimentos Multiexport S.A. o del Contratista o Subcontratista. En todo caso, quien deba resolver sobre el particular, deberá oír y recibir los antecedentes del reclamante y de las demás personas que en razón de sus funciones tengan relación o eventuales responsabilidades en los hechos materiales de reclamo.

ARTICULO 48: Para los efectos de todo procedimiento de reclamo, sugerencia o consulta, queda radicada la responsabilidad superior por la decisión que se adopte en definitiva, en la persona que desempeñe el cargo de mayor jerarquía ejecutiva del establecimiento o en la jerarquía del Contratista o Subcontratista presente en la faena de la Alimentos Multiexport S. A.

TITULO XIII. INFRACCIONES Y SANCIONES.-

ARTÍCULO 49: Ante cualquier infracción a las normas establecidas en el presente Reglamento que incurran las empresas Contratistas y Subcontratistas, serán calificadas y sancionadas en conformidad al esquema que sigue, sin perjuicio de las sanciones que sus respectivos organismos administradores dispusieran aplicarle.

ARTÍCULO 50:

SANCIONES A LA EMPRESA CONTRATISTA O SUBCONTRATISTA. Atendida la gravedad de las infracciones, las sanciones a la Empresa Contratista y/o Subcontratista se aplicarán de acuerdo al siguiente criterio:

Grado A: Amonestación escrita al Supervisor de la Faena.

Grado B: Caducidad del contrato de la empresa infractora en esta faena.

Grado C: Eliminación definitiva del registro de empresas que prestan servicios a Alimentos Multiexport S.A. La reincidencia de la misma falta dará lugar a la aplicación de la sanción impuesta aumentada en un grado.

Las sanciones serán aplicadas a la Administración responsable para esos efectos de la empresa Contratista o Subcontratista, por el Gerente del Área o Jefe de Área Alimentos Multiexport S. A.

ARTÍCULO 51:

SANCIONES A LA EMPRESA CONTRATISTA O SUBCONTRATISTA QUE RECAEN EN SUS TRABAJADORES. Las siguientes sanciones se aplicarán a la empresa de servicio, las que afectarán al Trabajador respectivo, sin que por ello la responsabilidad del hecho deje de ser de la empresa Contratista y/o Subcontratista:

Grado 1: Amonestación escrita con la identificación del o los Trabajadores involucrados en la infracción.

Grado 2: Suspensión de las labores que realiza el o los Trabajadores involucrados por el resto de la jornada de trabajo.

Grado 3: Suspensión permanentemente del o los Trabajadores infractores a la Planta.

La reincidencia de la misma falta dará lugar a la aplicación de la sanción impuesta aumentada en un grado. Las siguientes acciones serán motivo para aplicar el máximo de las sanciones establecidas en el presente reglamento:

- Presentarse a trabajar o provocar accidentes o daños a la propiedad de Alimentos Multiexport S. A., por encontrarse en estado de ebriedad o bajo los efectos de drogas o estupefacientes.
- Provocar accidentes o daños a la propiedad a otros, en los que se califique que se trató de una acción consiente y voluntaria.
- Retirar fuera del recinto de la Planta, maquinarias y equipos de Alimentos Multiexport S.A., sin la autorización que corresponda.
- Provocarse lesiones a sí mismo y/o a otras personas por violación de normas y procedimientos de trabajo.
- Provocar y/o participar en riñas al interior del establecimiento.

TITULO XIV. DISPOSICIONES GENERALES.-

ARTICULO 52: El presente Reglamento, cuyo ejemplar se deberá encontrar en cada una de las obras, faenas o plantas de Alimentos Multiexport S. A., se da por recibido y conocido, conjuntamente con sus Anexos, por todas las empresas Contratistas y Subcontratistas y sus respectivos trabajadores, debiendo tomar las medidas necesarias para su comunicación.

ARTICULO 53: Todos los trabajadores quedan sujetos a las disposiciones de la Ley N° 16.744 y de sus decretos complementarios vigentes y los que se dicten en el futuro; a las disposiciones del presente Reglamento y a las normas o instrucciones emanadas del organismo administrador, de los servicios de salud, del Comité Paritario de Higiene y Seguridad o Comité Paritario de Faena y del Departamento de Prevención de Riesgos de Faena.

TITULO XV. NORMATIVA DE SEGURIDAD Y DEFENSA DE LOS ALIMENTOS.

ARTÍCULO 54: Se entenderá como normativa de Seguridad, al conjunto de acciones u procedimientos que tenga como propósito aumentar la protección de bienes, personas y productos de Alimentos Multiexport, en forma física o tecnológica.

De la Política de Control de Acceso, revisiones, seguridad interior

- a. La totalidad del personal al momento de ingresar a dependencias de Alimentos Multiexport, deberá presentar su credencial de identificación o en su defecto su cedula de identidad a personal de seguridad, con el fin de acreditar su calidad funcionaria.
- b. El porte de la credencial funcionaria deberá ser a la vista y en forma obligatoria, siendo responsabilidad de cada trabajador reportar anomalías en este punto en caso de extravió o deterioro.
- c. Personal de Seguridad podrá solicitar en cualquier momento la identificación de los trabajadores, siendo obligación del trabajador mostrar y cumplir con la normativa del párrafo anterior.
- d. Queda estrictamente prohibido ingresar con elementos de valor a las dependencias de alimentos Multiexport.
- e. El resguardo de elementos tecnológicos o de otra índole de uso personal (Teléfonos, MP3, Calculadoras, billeteras, carteras, bolsos, ropa, etc.) serán de exclusiva responsabilidad del propietario.
- f. Queda estrictamente prohibido, sacar cualquier tipo de elemento de propiedad de Alimentos Multiexport, sin un comprobante firmado por su jefatura directa.
- g. Queda prohibido ingresar cualquier elemento o sustancia ilícita al interior del recinto (Drogas, Alcohol, Estupefacientes, etc.)
- h. Queda prohibido ingresar o permanecer dentro de los límites de Alimentos Multiexport, bajo los efectos del alcohol o de alguna droga ilícita o no recetada por un médico.
- i. Queda estrictamente prohibido vulnerar, saltar o adulterar cualquier método de control de exclusión de ingreso o salida (Puertas, ventanas, torniquetes, panderetas, barreras etc.)
- j. El ingreso y la salida de la totalidad del personal será exclusivamente por ingreso ubicado en Avenida Cardonal #2501, Puerto Montt
- k. queda prohibido ingresar o salir por cualquier otra área no descrita en este reglamento.
- l. Al momento de ingreso o salida, se deberá respetar las normativas de cuidado en los desplazamientos dentro de las Instalaciones, ya sea en forma peatonal, buses y furgones, u en vehículos particulares.
- m. La totalidad del personal, podrá ser sometido a revisión tanto de ingreso como de salida, ya sea en forma peatonal, vehicular o por cualquier medio de ingreso o salida, con el fin de evitar que ingresen o salgan, elementos de valor o peligrosos los cuales pudieran ser perjudiciales para la salud, seguridad de los trabajadores, o para el normal desarrollo de las actividades productivas de la Empresa.
- n. La normativa legal, indica que el personal de Seguridad, no podrá bajo ningún punto introducir sus manos al interior de los bolsos o carteras del personal, considerándose una invasión a la privacidad, la forma reglamentaria para realizar la revisión será, que cada trabajador tendrá la obligación de abrir sus pertenencias para en que forma visual el personal de seguridad revise su interior.

REGLAMENTO ESPECIAL PARA CONTRATISTAS Y SUBCONTRATISTAS

- o. La revisión será en forma aleatoria, pudiéndose generar en cualquier lugar dentro de los límites de Alimentos Multiexport, con el fin de mantener los niveles de seguridad óptimos en todo momento y en las diferentes áreas de la empresa.
- p. Las revisiones podrán llevarse a cabo también adicionalmente con elementos tecnológicos diseñados para estos fines. Estos elementos podrán ser utilizados en cualquier lugar del recinto.
- q. En revisiones podrá ser utilizado un elemento tecnológico denominado "Cámara Térmica" la cual capta variaciones de temperatura sobre un cuerpo.
- r. En caso de trabajadores que ingresen o salgan en vehículos, ya sean particulares o corporativos, deberán ser ellos, los que abran y den facilidades para generar la inspección al interior del vehículo.
- s. El personal deberá transitar solo por el área habilitada para llegar a su lugar de trabajo directo, al interior del recinto, no utilizando caminos o vías destinadas para otra función o con otra dirección.
- t. El personal deberá circular en exteriores con su credencial de identificación colgada al cuello y a la vista, para facilitar la identificación por parte personal de Seguridad.
- u. Los trabajadores, deberán respetar en todo momento las restricciones de acceso a lugares señalizados (Bodega, Frigorífico, Patio operaciones, etc.)
- v. Los trabajadores, no podrán sentarse u obstaculizar vías de tránsito o de evacuación, peatonal o vehicular por representar un peligro a la salud de los trabajadores y al normal desarrollo de las funciones.
- w. En los lugares de trabajo, de descanso, de alimentación, de desplazamientos u en cualquier acción o actividad realizada dentro de los límites de Alimentos Multiexport, el trabajador deberá siempre mantener una actitud de respeto con las personas y con el entorno, manteniendo actitudes de decencia y sentido común, sin trasgredir las normas de buena convivencia y sin dañar la moral del resto del personal. A su vez evitando siempre acciones temerarias que pudieran poner en riesgo su integridad como la del resto del personal.
- x. No se permite escuchar música fuerte o generar ruidos molestos, que pudieran generar molestias en el normal desarrollo de las actividades.
- y. No se permite tomar contacto con entidades de emergencia (carabineros, PDI, Ambulancia, IST, etc.) o a cualquier organismo externo en forma directa, para informar situaciones generadas en el interior de la empresa, siendo esta labor exclusiva de personal autorizado en las políticas y procedimientos establecidos por la empresa.
- z. No se permite, mantener relaciones amorosas dentro del recinto, manifestadas en forma explícita a través de besos, caricias, abrazos o cualquier manifestación de conductas que pudieran provocar molestia o desagrado a cualquier persona.

ARTICULO 55: El concepto de Food Defense (Defensa Alimentaria) se entenderá como las medidas y normativas para generar la prevención de la contaminación INTENCIONAL de los productos, ya sea en su materia prima, ingredientes, insumos o suministros. Y en general cualquier acción que comprometa, afecte o detenga en forma dolosa y delictual, la normal operación de procesamiento de productos de consumo humano.

Defensa Alimentaria o Food Defense.

- a. Queda estrictamente prohibido el ingreso de materiales peligrosos ya sea físicos, químicos, radiológicos u radioactivos al interior de las dependencias de Alimentos Multiexport. (Armas de fuego, cuchillos, venenos, medicamentos, baterías, bidones, etc.)
- b. Queda estrictamente prohibido la manipulación no autorizada de productos o materias primas, adulterando en cualquier forma su estado original. O facilitar la adulteración por parte de un tercero en cualquier forma conocida.
- c. Queda prohibido, el ingreso a áreas demarcadas y restringidas, como a su vez transitar por lugares de proceso, sin la adecuada autorización o sin las adecuadas medidas sanitarias.
- d. La totalidad del personal, deberá tener capacitación en temas de defensa alimentaria.
- e. Sera obligación de los trabajadores, mantener a resguardo en todo momento, y bajo los mejores estándares de calidad, ya sea el producto en cualquiera de sus fases, como ingredientes, insumos y suministros.
- f. Sera obligación de los trabajadores, informar de cualquier trasgresión a este reglamento a personal de seguridad o a su jefatura directa, pudiéndose deducir colusión o complicidad por omisión de comprobarse la vinculación con algún hecho o que tuviera conocimiento de este sin reportarlo.
- g. El personal deberá ayudar a cuidar las diferentes fases del proceso, con el fin de asegurar que no sea contaminado o adulterado en forma intencional y maliciosa por cualquier persona interna o externa.

REGLAMENTO ESPECIAL PARA CONTRATISTAS Y SUBCONTRATISTAS

- h. El cuidado de las materias primas, ingredientes, insumos, o cualquier elemento que pudiera estar en contacto directo o indirecto con el producto, deberá ser responsabilidad de cada persona custodiar en todas sus formas.
- a. Queda prohibido tomar contacto con entidades de emergencia (serna pesca, seremi, FDA, etc.) o a cualquier organismo externo en forma directa, informando situaciones generadas en el interior de la empresa, no emitidas por personal autorizado.
- i. Queda prohibido reproducir, comercializar, regalar o permutar, cualquier elemento de Multiexport Foods, o que represente cualquiera de las marcas asociadas al holding de empresas. Siendo responsabilidad de cada uno de los encargados velar por esta situación y proteger la marca.
- j. Queda prohibido adulterar, cortar o destruir sellos de seguridad, orientados al control de productos o elementos de valor.
- k. Sera responsabilidad de cada jefe de área, maximizar las medidas de seguridad y protección de los elementos descritos en este reglamento. Generando controles y revisiones tendientes a evitar el daño al normal proceso en cualquiera de sus fases.
- l. Queda estrictamente prohibido comentar, divulgar, vender o publicar de cualquier forma, información referente a los procesos internos de administración, producción, finanzas, recetas de ingredientes o de valor agregado del producto o cualquier información referente a Multiexport Foods o a cualquier empresa asociada al holding, los cuales son considerados SECRETOS. Debiéndose mantener reserva de estos en todo momento.

TITULO XVI. VIGENCIA DEL REGLAMENTO

ARTICULO FINAL: El presente Reglamento tendrá una duración indefinida. Por su parte, y en el ejercicio de sus atribuciones inherentes de organizar, dirigir y administrar la empresa Alimentos Multiexport S. A. está facultada para modificar el presente Reglamento Especial, ciñéndose a las normas legales que reglan la materia.

REGLAMENTO ESPECIAL PARA CONTRATISTAS Y SUBCONTRATISTAS

Anexo 1.

Informe de Inspección/Observación Planeada

Registro de Acciones Correctivas/Preventivas

Nombre Supervisor		SECCION	
Área Inspeccionada Tarea Observada			

Riesgos detectados	Posibles consecuencias	Recomendaciones (Acciones Correctivas/Preventivas)	Responsable ejecución (Para asignación por Gerente de Producción)	Fecha de cumplimiento (Para asignación por Gerente de Producción)
1.-				
2.-				
3.-				
4.-				
5.-				

OBSERVACIONES

Supervisor Responsable Inspección	Jefe de Área AMSA	Gerente de Área AMSA	Prevencionista AMSA
-----------------------------------	-------------------	----------------------	---------------------

REGLAMENTO ESPECIAL PARA CONTRATISTAS Y SUBCONTRATISTAS

Anexo 2

**ACTA REUNION
SEGURIDAD**

REUNION N°: **XX/XXXX**
FAENA:

PARTICIPANTES:

FECHA:
HORA INICIO: hrs.
HORA TERMINO: hrs.

N°	TEMA TRATADO	ACCION ACORDADA	RESPONSABLES	FECHA INICIO	FECHA TERMINO
1					
2					
3					
4					
5					

Encargado Faena Contratista		Encargado Faena AMSA	
-----------------------------	--	----------------------	--

Anexo 3

INVESTIGACIÓN DE ACCIDENTES / INCIDENTES DEL TRABAJO

Nombre Empresa		Faena	
-----------------------	--	--------------	--

Identificación del Accidentado

Nombre			
Domicilio (calle y comuna)			
R.U.T.		Edad	
Cargo		Teléfono	
Antigüedad en empresa		Antigüedad en el cargo	

Información del Accidente

Fecha del Accidente		Hora del Accidente	
Lugar preciso del accidente			
Día de la Semana	<input type="checkbox"/> Lunes <input type="checkbox"/> Martes <input type="checkbox"/> Miércoles <input type="checkbox"/> Jueves <input type="checkbox"/> Viernes <input type="checkbox"/> Sábado <input type="checkbox"/> Domingo		
Horas trabajadas hasta el momento del accidente			
Tipo de Evento	<input type="checkbox"/> Acc. del Trabajo : <input type="checkbox"/> Con Incapacidad <input type="checkbox"/> Sin Incapacidad		<input type="checkbox"/> Enfermedad Profesional <input type="checkbox"/> Incidente

Descripción del Accidente

Actividad realizada en el lugar del accidente	
Descripción detallada del accidente	

Elemento que causó la lesión	
Accidente ocurrido	<input type="checkbox"/> A causa del trabajo <input type="checkbox"/> Con ocasión del trabajo
Partes del cuerpo lesionadas	<input type="checkbox"/> Ninguno <input type="checkbox"/> Cabeza <input type="checkbox"/> Ojos <input type="checkbox"/> Cara <input type="checkbox"/> Manos <input type="checkbox"/> Brazo <input type="checkbox"/> Tronco <input type="checkbox"/> Piernas <input type="checkbox"/> Pies <input type="checkbox"/> Múltiples

Tipo de accidente	
<input type="checkbox"/> Golpe con (objetos manejados por el mismo accidentado). <input type="checkbox"/> Golpe por (objetos o materiales ajenos al accidentado). <input type="checkbox"/> Golpe contra (la persona se golpea con objeto de su medio ambiente). <input type="checkbox"/> Caída del mismo nivel. <input type="checkbox"/> Caída de distinto nivel. <input type="checkbox"/> Prendimiento (retención de personas por elementos sobresalientes). <input type="checkbox"/> Atrapamiento (la persona es oprimida, aplastada, apretada o comprimida entre objetos). <input type="checkbox"/> Aprisionamiento (la persona queda encerrada en algún recinto, por ejemplo en un espacio confinado). <input type="checkbox"/> Sobreesfuerzo (esfuerzo mal realizado o por sobre la capacidad).	<input type="checkbox"/> Contacto por (la persona es tocada por algún objeto o sustancia que le inflige lesión no producido por la fuerza: ácido, metal caliente, etc.). <input type="checkbox"/> Contacto con (la persona hace contacto con algún objeto o sustancia que le inflige lesión no producida por la fuerza). <input type="checkbox"/> Contacto eléctrico. <input type="checkbox"/> Arco eléctrico. <input type="checkbox"/> Tránsito (choque o colisión en que la persona tuvo una activa participación). <input type="checkbox"/> Tránsito por terceros, choque en que la persona no tuvo participación activa (su vehículo estaba detenido). <input type="checkbox"/> Mordedura de perros. <input type="checkbox"/> Asalto. <input type="checkbox"/> Otras causas.

Determinación de Causas Inmediatas	
Acción Subestándar	Condición Subestándar
<input type="checkbox"/> Asumir posiciones o posturas inseguras <input type="checkbox"/> Dejar inoperantes los dispositivos de seguridad <input type="checkbox"/> Desviarse de procedimientos de trabajo recomendados <input type="checkbox"/> Distraerse en juegos u otros <input type="checkbox"/> No advertir o señalar riesgos según se requiera <input type="checkbox"/> No utilizar elementos de protección personal <input type="checkbox"/> Operar a velocidad insegura <input type="checkbox"/> Operar máquinas / equipos sin autorización <input type="checkbox"/> Reparar, conducir equipos sin considerar los riesgos <input type="checkbox"/> Usar en forma insegura materiales, equipos, herramientas <input type="checkbox"/> Usar herramientas instrumental y/o equipos inseguros <input type="checkbox"/> No se detectó acción subestandar <input type="checkbox"/> Otras acciones subestándar (especifique)	<input type="checkbox"/> Almacenamiento deficiente <input type="checkbox"/> Congestión y espacio libre insuficiente <input type="checkbox"/> Construcciones o instalaciones inseguras <input type="checkbox"/> Defectos de maquinarias, materiales o herramientas <input type="checkbox"/> Equipos sin protección <input type="checkbox"/> Falta de adecuados sistemas de advertencia <input type="checkbox"/> Falta de adecuados sistemas de seguridad <input type="checkbox"/> Falta de orden y aseo <input type="checkbox"/> Objetos que sobresalen <input type="checkbox"/> Propensión a arder o explotar <input type="checkbox"/> No se detectó condición subestandar <input type="checkbox"/> Otras condiciones subestándar (especifique)

Determinación de Causas Básicas (Causa raíz)	
Factores Personales	Factores del trabajo
<input type="checkbox"/> Capacidad física disminuida <input type="checkbox"/> Capacidad mental / psicológica inadecuada <input type="checkbox"/> Tensión física o fisiológica <input type="checkbox"/> Tensión mental o fisiológica <input type="checkbox"/> Falta de conocimiento <input type="checkbox"/> Falta de habilidad <input type="checkbox"/> Motivación inadecuada	<input type="checkbox"/> Supervisión y liderazgo deficiente <input type="checkbox"/> Ingeniería inadecuada <input type="checkbox"/> Deficiencia en las adquisiciones <input type="checkbox"/> Mantención deficiente <input type="checkbox"/> Herramientas y equipos inadecuados <input type="checkbox"/> Estándares deficientes de trabajo <input type="checkbox"/> Uso y desgaste <input type="checkbox"/> Condiciones ambientales adversas

Medidas Correctivas		
Acción	Responsable	Fecha de Ejecución

Pérdidas			
Tiempo perdido		Tiempo de reposición de servicio	
Equipos o herramientas dañadas			

Revisión			
Nombre persona que investigó el accidente			
Fecha de investigación		Firma	

Prevención de Riesgos Verificación del cumplimiento de las recomendaciones			
Fecha de cierre		Nombre y Firma	

Anexo 4

FORMULARIO DE NOTIFICACIÓN INMEDIATA DE ACCIDENTE DEL TRABAJO FATAL Y GRAVE

Fecha de la Notificación:

Marque con una cruz el tipo de accidente	
Accidente Fatal	<input type="checkbox"/>
Accidente Grave	<input type="checkbox"/>

I. Datos de la Entidad Empleadora

1. Nombre Empresa o Razón Social: <i>Campo obligatorio</i>			
2. Rut Empresa:			
3. Dirección Casa Matriz: <i>Campo obligatorio</i>	<i>(Calle, N°)</i>		
	<i>Comuna</i>		<i>Región</i>
4. Teléfono Casa Matriz: <i>Campo obligatorio</i>	<i>Código Área</i>	<i>Número</i>	

II. Datos del Accidente

5. Nombre del o los accidentados:			
6. Fecha del Accidente: <i>Campo obligatorio</i>		7. Hora del Accidente:	
8. Dirección Lugar del Accidente: <i>Campo obligatorio</i>	<i>(Calle, N°)</i>		
	<i>Comuna</i>		<i>Región</i>
9. Teléfono Lugar del accidente: <i>Campo obligatorio</i>	<i>Código Área</i>	<i>Número</i>	

III. Breve descripción de Accidente

Señale a lo menos la actividad que se encontraba realizando el trabajador, cómo se produjo el accidente y la lesión que provocó.

<i>Campo obligatorio</i>

IV. Datos del Informante

10. Nombre:	
-------------	--

COMPROBANTE DE RECIBO DEL REGLAMENTO ESPECIAL PARA EMPRESAS CONTRATISTAS Y SUBCONTRATISTAS

Declaro haber recibido un ejemplar del Reglamento de Especial para Empresas Contratistas y Subcontratistas entregado por Alimentos Multiexport S.A. Manifiesto estar conforme con su contenido y aceptar todas las disposiciones reglamentadas.

EMPRESA QUE RECIBE:	
REPRESENTANTE:	
CARGO:	
FIRMA:	
FECHA:	
ENTREGADO POR:	
CARGO:	
FIRMA:	