

Principales causas de lesiones y enfermedades en la producción de alimentos y bebidas

La mitad de todos los casos de mala salud relacionados con el trabajo y el 55% de los días de trabajo perdidos durante 2019-20 fueron causados por estrés, depresión y ansiedad.* A través de ISO 45001 e ISO 45003 cuenta con orientación para garantizar una buena salud mental como parte de la cultura de su empresa.

*Estadísticas de estrés, ansiedad o depresión relacionados con HSE en el trabajo en Gran Bretaña, 2020

Trabajar en el sector de la producción de alimentos puede ser peligroso. Hay muchos riesgos laborales en las instalaciones de fabricación comunes. A continuación, se muestran los peligros más frecuentes en la producción de alimentos y bebidas causantes de problemas de salud y bienestar.

Gestión de SST

Un sistema de gestión de seguridad, salud y bienestar en el trabajo bien aplicado, como **ISO 45001**, ofrece:

- Seguridad alimentaria mejorada y calidad general
- Reducción de lesiones y enfermedades, mejorando la salud y el bienestar.
- Mejora del compromiso, la moral y la retención del personal
- Costes operativos reducidos
- Mejora del cumplimiento legal
- Gestión mejorada de la cadena de suministro
- Reducción del tiempo de inactividad de la producción y mejora de la productividad
- Fortalecimiento de la marca y la reputación
- Mayor resiliencia organizacional

