

Guía de pavimentos en la industria de la alimentación

En la industria de la alimentación las necesidades de higiene conllevan a menudo la presencia de suelos húmedos y, por tanto, potencialmente resbaladizos; por ello, el riesgo de caídas y resbalones está muy a menudo presente.

Para reducirlo una de las mejores medidas es el empleo de pavimentos antideslizantes y adecuados en cada caso a la aplicación concreta.

Para elegirlos puede ser de interés este documento de 38 páginas procedente de la Seguridad Social francesa, siempre preocupada por la prevención.

Es algo antiguo (data de 1998) pero sigue siendo de interés. [BAJAR AQUI](#)

El siguiente documento complementa al anterior. Se trata de una lista de pavimentos comerciales que el INRS ha verificado que tienen una resistencia mínima al deslizamiento; para ello los fabricantes remiten muestras al INRS y éste analiza en sus laboratorios el comportamiento antideslizante del material. Se indica también quién es el suministrador.

Como el origen es el mismo que el anterior, todos los suministradores que se recogen en la lista son franceses. Una buena forma de ayudar hacer prevención. [BAJAR AQUI](#)

de erg@nline