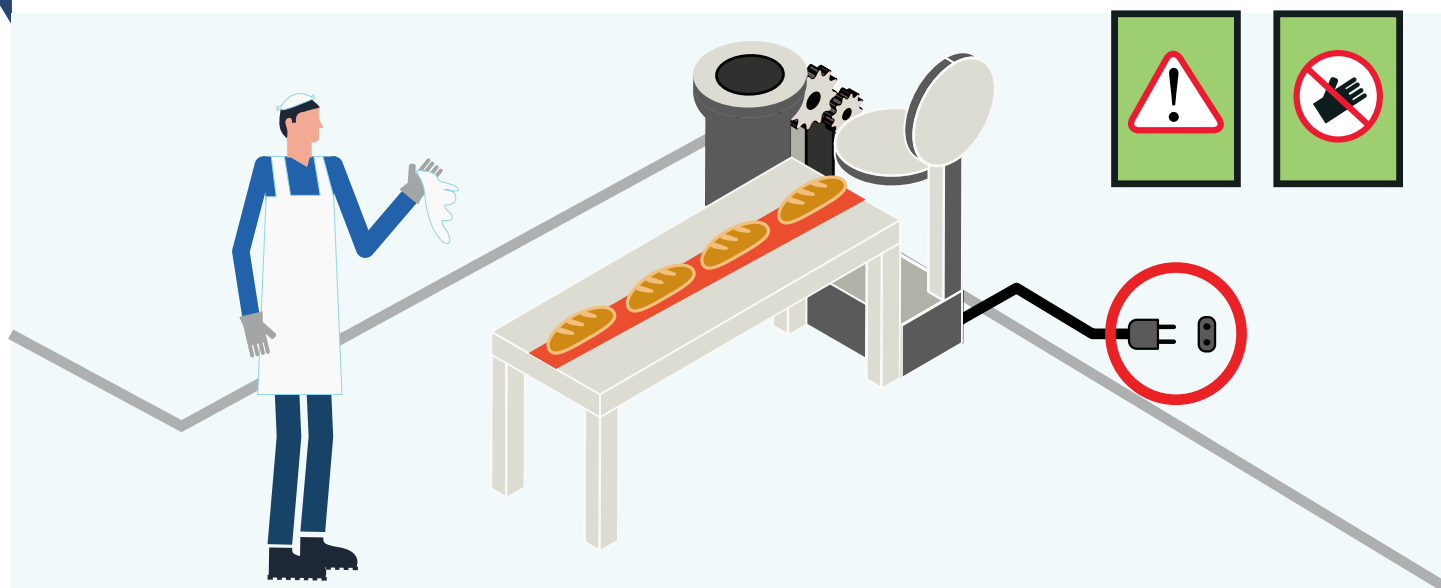




TRABAJADOR SUFRE AMPUTACIÓN DE SU DEDO ANULAR AL REALIZAR LIMPIEZA A MÁQUINA DE PANADERÍA



DESCRIPCIÓN DEL ACCIDENTE

Un trabajador que se desempeñaba como ayudante de panadero realizaba la limpieza de la máquina ovilladora sin interrumpir el suministro eléctrico. Al limpiar la rueda giratoria y de forma voluntaria, activa la máquina para "facilitar su labor de limpieza", lo que provoca el atrapamiento del dedo anular de su mano izquierda, el que posteriormente fue amputado.

CAUSAS DEL ACCIDENTE

- » Intervenir la máquina en movimiento.
- » Activar la máquina con propósito de mejorar limpieza.
- » Falta de conocimiento y experiencia en el uso y mantención de maquinaria.
- » Inexistencia de procedimiento de trabajo estandarizado para la operación y limpieza de máquina.
- » Falta de inducción previa al incorporarse a un nuevo puesto de trabajo.

LECCIONES APRENDIDAS

PARA LOS TRABAJADORES

- 1 **Manipular únicamente los equipos para los cuales se esté autorizado**, capacitado y entrenado.
- 2 **Identificar los peligros y evaluar los riesgos** antes de realizar una tarea. Si no se tiene conocimiento de la actividad, no realizarla e informar de inmediato al supervisor.
- 3 **Nunca intervenir los equipos en movimiento.**
- 4 **Verificar que los equipos estén desenergizados** y bloqueados antes de intervenirlos.
- 5 **Remitirse estrictamente a los procedimientos de operación segura** definidos por la empresa antes de operar un equipo.

PARA LA EMPRESA

- 1 **Asegurar la existencia de procedimientos de trabajo seguro para la operación y mantención de máquinas.** Poner énfasis en las responsabilidades y competencias de los operadores de máquinas.
- 2 **Capacitar e instruir a todos los trabajadores** involucrados y publicar procedimientos de trabajo seguro.
- 2 **Asegurar que cada trabajador nuevo o que cambie de funciones sea advertido de los peligros** a los que se expone, dando cumplimiento a la obligación de informar [Art. 21, D.S. N° 40].
- 3 **Disponer de señales advirtiendo de peligros y puntos críticos de las máquinas.**
- 4 **Coordinar con el Experto ACHS la implementación de cursos de capacitación sobre:** "Prevención de riesgos en panaderías y pastelerías", "Protección de máquinas" y "Aislamiento y bloqueo de equipos".