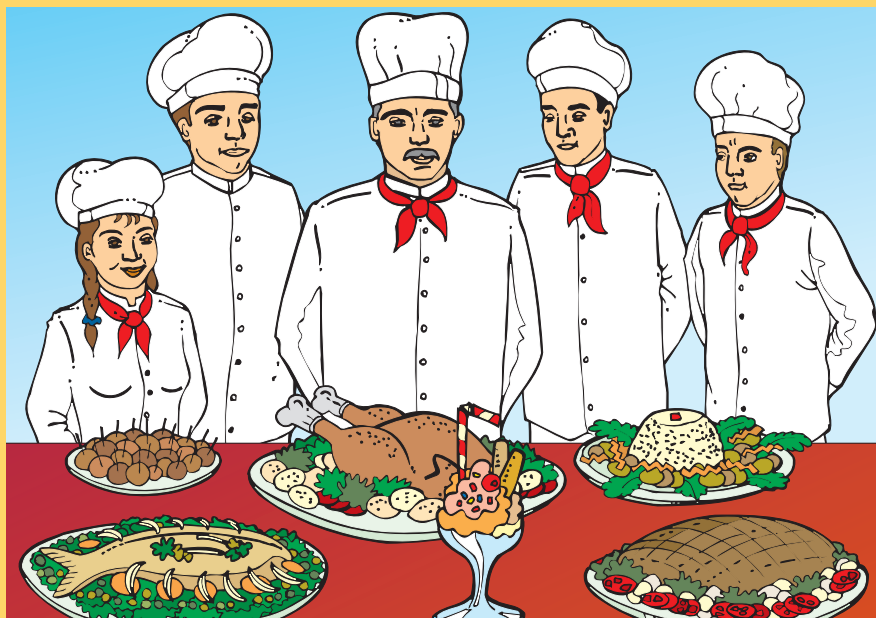


ACHS

Prevención de Riesgos en Centros de Alimentación



Recomendaciones básicas

Por un trabajo sano y seguro

Prevención de Riesgos en Centros de Alimentación

Recomendaciones Básicas

preparado por:
Lionel Zepeda Lamiothe
Agencia San Miguel

INDICE DE CONTENIDOS

Introducción.....	3
Definiciones.....	4
<i>a. Accidente.....</i>	4
<i>b. Enfermedad Profesional.....</i>	4
1. Resbalones y Caídas.....	5
2. Cortes.....	6
<i>a. Herramientas de Mano.....</i>	
<i>b. Máquinas Auxiliares.....</i>	7
3. Quemaduras.....	8
4. Choques y/o Golpes.....	9
5. Incendios en Cocinas.....	10
6. Contactos Eléctricos.....	11
7. Cámaras Frigoríficas.....	12
8. Explosiones de Gas.....	13
9. Sobreesfuerzos.....	14
10. Enfermedades Profesionales.....	15
<i>a. Dermatitis por Contacto.....</i>	15
11. Observaciones Generales.....	18
12. Máquinas y Utensilios más comunes.....	18

PREVENCIÓN DE RIESGOS EN CENTROS DE ALIMENTACIÓN

INTRODUCCIÓN:

Para la sociedad moderna la responsabilidad de la alimentación de los trabajadores ha sido transferida en gran medida a terceros, quienes con sus medios desarrollan su actividad en un ambiente de características diferentes a aquellas empresas de producción tradicionales, e incluso existiendo en muchos casos al interior de ellas, ofreciendo a sus clientes un "Servicio de Alimentación en el lugar de trabajo".

Otros trabajadores sin embargo, procuran su alimentación por libre elección, buscando entre los cientos de establecimientos que el mercado le ofrece, optando por la posibilidad de hacerlo en locales del tipo tradicional como "Restaurantes", o bien en lugares de atención conocidos bajo el concepto de "Comida Rápida".

Por lo anterior, se puede afirmar sin inconvenientes que existen tres alternativas definidas para realizar este proceso denominado alimentación: (1) Casinos de atención en empresas, (2) Locales de Comida Rápida, y (3) Restaurantes Tradicionales.

DEFINICIONES

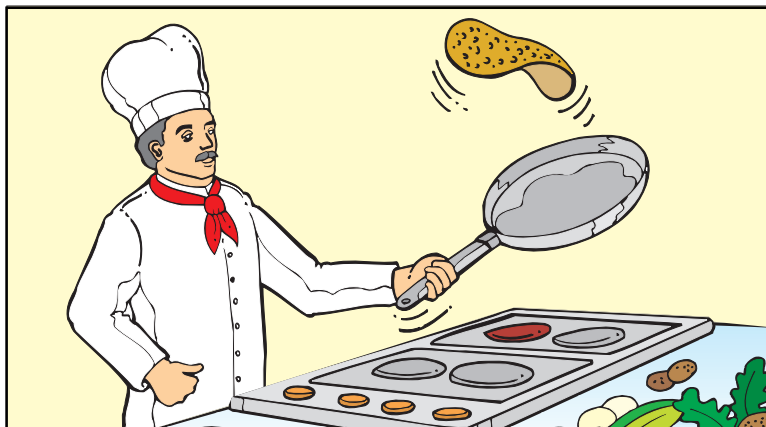
a. Accidente.

Acontecimiento imprevisto o no deseado, que interrumpe un proceso normal de trabajo y que puede causar lesiones a los trabajadores y/o daños a la propiedad, equipos.

Los accidentes ocurren porque los trabajadores cometen actos incorrectos (acciones inseguras) o porque los equipos, herramientas, maquinarias, lugares de trabajo, presentan condiciones inseguras.

b. Enfermedad Profesional.

Es aquella causada de una manera directa por el ejercicio de la profesión o el trabajo que realice una persona y que le produzca incapacidad o muerte.



1 RESBALONES Y CAIDAS

Causas

Pisos grasientos y/o mojados.

Medidas de Prevención

- Limpieza inmediata de líquidos, grasa o residuos u otro vertido que pueda caer al suelo.
- Instalación de rejillas para evacuación.
- Colocación de un revestimiento o pavimento de características antideslizantes.
- Mayor eficacia en la limpieza.
- Calzado adherente.



2 CORTES

a. HERRAMIENTAS DE MANO

- manos (dedos).
- brazo opuesto.
- corte de venas femorales (deshuesado).

Causas

- Herramientas defectuosas.
- Falta de conocimiento.
- Falta de concentración.
- No uso de elementos de protección.

Medidas de Prevención

- Selección y cuidado de cuchillos.
- Entrenamiento.
- Mangos bien diseñados, conservados y hojas afiladas.
- Uso de delantal metálico o plástico grueso (hule) sobre parte anterior del tronco y muslos (área femoral).
- Guantes de cota de malla.
- Afilado de herramientas (esmeriles protegidos; protección de ojos).



b. MAQUINAS AUXILIARES

Causas

- Máquinas defectuosas.
- Falta de concentración.
- No uso de elementos auxiliares.

Medidas de Prevención

- Revisión periódica de dispositivos de bloqueo y enclavamiento.
- Empleo permanente de empujadores y carros alimentadores (aún aumentando tiempo de inversión en la faena).



3 QUEMADURAS

Causas

- Contacto con utensilios calientes.
- Proyección de alimentos, partículas o líquidos a temperaturas elevadas.

Medidas de Prevención

- Manejar utensilios con protección en manos.
- Establecer métodos de trabajo adecuados que eviten riesgos de salpicaduras debido a:
 - Temperatura elevada del aceite.
 - Deficiente eliminación de agua de los alimentos.
 - Incorrecta introducción en los recipientes de cocción y freidoras.



4 CHOQUES Y/O GOLPES

Causas

- Falta de orden y planificación.

Medidas de Prevención

- Eliminar cosas innecesarias.
- Ordenar en el lugar que corresponde.
- Mantener pasillos despejados.



“ Un lugar para cada cosa y cada cosa en su lugar ”
Orden es la clave.

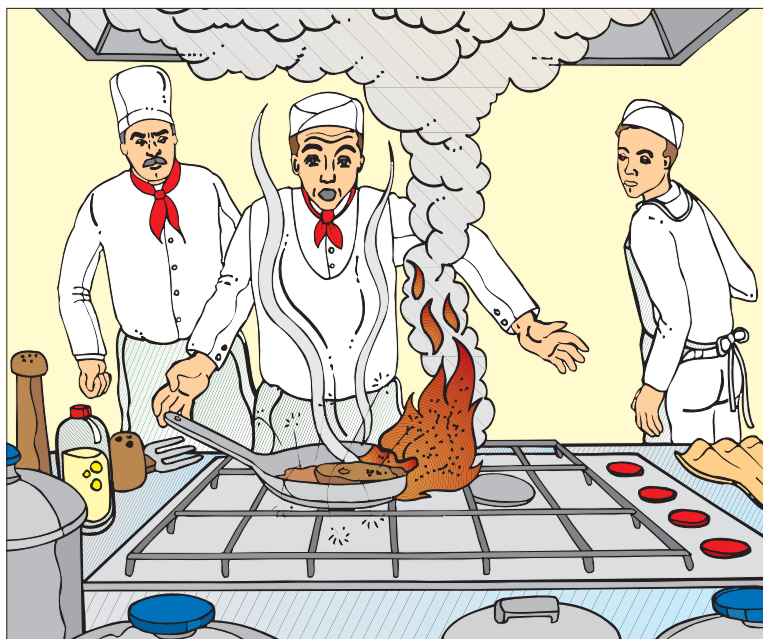
5 INCENDIOS EN COCINAS

Causas

- Acumulación de grasa en campanas y ductos.
- Descuidos en el control de las fuentes de calor y/o combustible.

Medidas de Prevención

- Limpieza periódica de campanas y chimeneas.
- Mantener bajo control toda fuente de calor o de combustible.



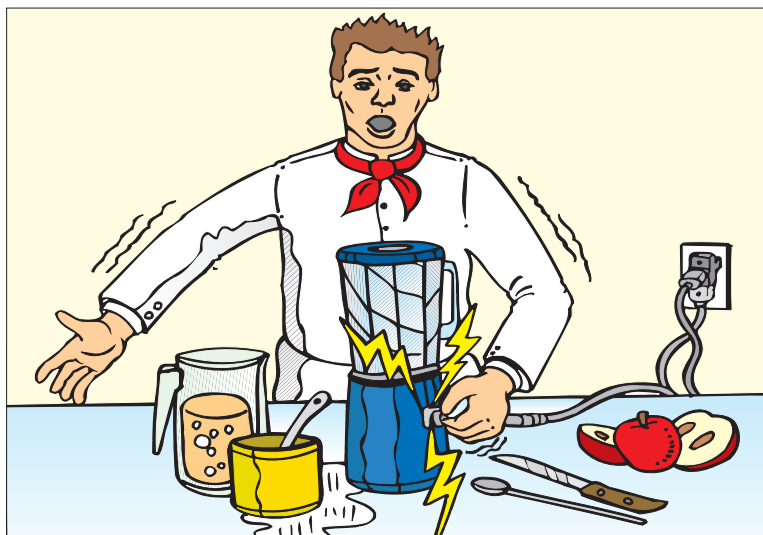
6 CONTACTOS ELECTRICOS

Causas

- Contacto Directo: parte activa.
- Contacto Indirecto: con masas (falta de puesta a tierra, deterioro de aislamiento).

Medidas de Prevención

- Revisar periódicamente la instalación eléctrica.
- Comprobar interruptores diferenciales, accionando pulsadores de prueba una vez al mes.
- Utilizar bases y clavijas de enchufe dotados de puesta a tierra, excepto para receptores con el sistema de protección de doble aislamiento identificados con retículo.
- Enchufes multiplicadores, comprobar que estos disponen de barra de puesta a tierra.



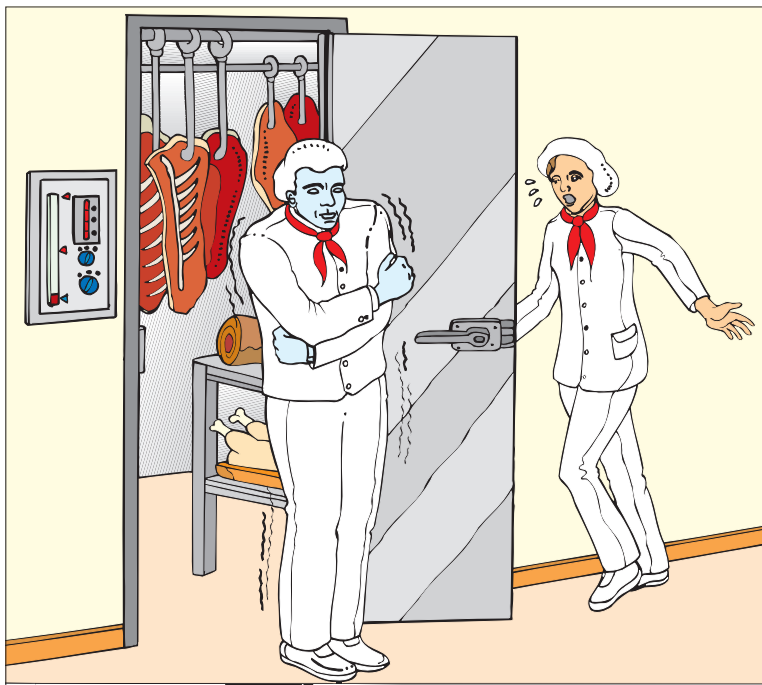
7 CAMARAS FRIGORIFICAS

Causas

- Deslizamientos y golpes.
- Encierros accidentales.

Medidas de Prevención

- Limpieza y recogida de derrames en el piso por descongelamiento o condensación.
- Inspección de los sistemas de seguridad (alarma óptica y acústica, hacha).
- Verificar funcionamiento del sistema de cierre de las puertas, permitir que se abran desde el interior.



8 EXPLOSIONES DE GAS

Causas

- Rotura de tubería (escape).
- Apagado de llama (acumulación).
- Instalación defectuosa (sellos).

Medidas de Prevención

- Detectores de llama.
- Airear locales (ventilar).
- Revisar instalación de acuerdo a norma.



9 SOBRESFUERZOS

Causas

- Incapacidad física.
- Falta de elementos de transporte menor (carro).

Medidas de Prevención

- Solicitar ayuda.
- Usar equipo auxiliar de transporte.



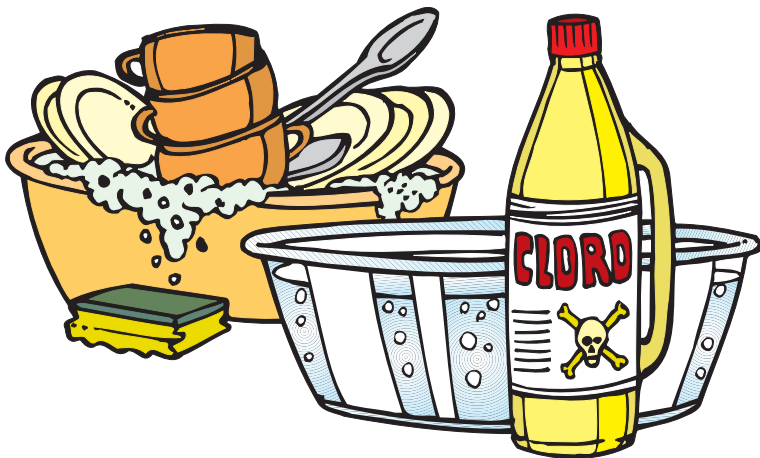
10 ENFERMEDAD PROFESIONAL

Dermatitis por contacto

Es una inflamación de la piel, aguda o crónica, ocasionada por el contacto con "agentes sensibilizantes" o "irritantes"

Causas

- **Irritantes primarios:** ácidos y álcalis, solventes, aceites y grasas, sales corrosivas.
- **Sensibilizantes:** catalizadores, resinas, compuestos de mercurio orgánicos y plásticos, anilinas.
- **Agentes mecánicos y físicos:** Temperaturas extremas (muy bajas o muy altas), Fricción, Radiación, Presión, y Traumatismo.



· Para trabajadores de Centros de Alimentación:

Las sustancias químicas pueden actuar como irritantes primarios de la piel o como sensibilizadores cutáneos.

La diferencia entre ambos radica en el tiempo de reacción y en el modo de acción.

Los operarios que lavan vajillas y los que trabajan en lavaderos están expuestos a la dermatosis causada por una excesiva inmersión en agua caliente; actividad que debilita la defensa de la piel.



Las altas temperaturas hacen transpirar y causan el ablandamiento de las capas externas de la piel, pudiendo producir sarpullidos, especialmente en operarios expuestos a ambientes húmedos, calientes, a hornos eléctricos, a metales calientes y a ambientes de trabajo similares.



Medidas de Prevención

- Vigilar las zonas problemáticas (ambientes, agentes).
- Cooperar con los demás (observación).
- Consultar al médico rápidamente.

11 OBSERVACIÓN GENERAL

Es importante en el control de los accidentes que la línea de supervisión efectúe una labor de control permanente, verificando que los trabajos se realicen en base a métodos seguros de operación y que no existan condiciones que los provoquen. Se recomienda que los supervisores investiguen todos los accidentes del trabajo, a objeto de determinar sus causas y tomar medidas, destinadas a corregir las condiciones anómalas descubiertas.

12 Máquinas y utensilios más comunes que se encuentran en los Centros de Alimentación:

- Hornos para panadería
- Churrasqueras y loncheras
- Hornos Convencionales
- Cocinas Industriales
- Batidoras (con cabezal molidor de carne, con cabezal procesador de verduras)
- Línea de autoservicio
- Revolvedoras
- Equipo para pizzerías

- Lavadoras y mesones
- Sobadoras (amasandera - panadera)
- Equipo panadería (Cortadora de Pan de Molde-Orilladora)
- Amasadoras (1 quintal, 1/2 quintal, 10 k.)
- Anafes (1 a 12 platos c/s churrasquera)
- Freidoras (30 lts., 18 y 7 lts.)
- Laminadoras
- Equipos de refrigeración (Refrigerador, salsera mesones)
- Equipo de apoyo
 - * Licuadora (15 y 25 lts.)
 - * Picadoras de cebolla
 - * Picadoras de papas
 - * Peladoras de papas
 - * Cortadoras de fiambre
 - * Mantenedora de Hot-Dog

