Bakery Operation Safety Meeting Kit – Spanish



QUÉ ESTÁ EN RIESGO

El negocio de la panadería puede ser una profesión agradable y gratificante, pero algunos procesos de panadería también pueden ser peligrosos. Las personas que trabajan en las operaciones de panadería deben ser instruidas sobre cómo evitar o prevenir los posibles peligros y recibir la capacitación adecuada para seguir las prácticas de trabajo seguras recomendadas.

CUÁL ES EL PELIGRO

RIESGOS SIGNIFICATIVOS DE LA PANADERÍA

1. **Los resbalones y las caídas son accidentes comunes debido a los suelos mojados, la masa derramada y los ingredientes secos.**

Apile los materiales de forma ordenada para mantener los pasillos y las áreas de producción despejados. Limpie inmediatamente los derrames y coloque señales de advertencia cuando los suelos estén húmedos o resbaladizos. Utilice una solución desengrasante para los derrames de aceite y grasa. Reciba capacitación en materia de seguridad sobre el uso de escaleras y herramientas de peldaños. Los revestimientos del suelo y las suelas de los zapatos antideslizantes evitan los resbalones y las caídas.

1. **Los equipos de panadería, como las cuchillas móviles, los brazos mezcladores y las cintas transportadoras de los frenos de masa, las máquinas de tartas y pasteles, las batidoras, los rodillos y los divisores, suponen un peligro de corte y de atrapamiento o aplastamiento.**

Mantenga el equipo en buen estado. Proteja las piezas móviles y afiladas. Mantenga las distancias de los equipos para evitar chocar accidentalmente con las piezas móviles. Utilice dispositivos de seguridad tales como enclavamientos, controles a dos manos y barras de parada de emergencia. Practique el bloqueo/etiquetado durante el mantenimiento y la limpieza. Coloque señales de advertencia en los equipos con peligros de equipos móviles.

1. **Las fuentes de calor eléctricas y de gas son un riesgo de incendio.**

Conozca y practique su plan de evacuación en caso de incendio. Mantenga las vías de evacuación libres de almacenamiento y escombros. Tenga a mano extintores, tanto de la clase ABC para incendios generales como de la clase K para incendios en la cocina. Apague y desenchufe los aparatos eléctricos cuando no los utilice. Los interruptores de corte de alta temperatura evitan el sobrecalentamiento de los equipos. Controle la acumulación de grasa y aceite de las máquinas de donuts, parrillas y freidoras con campanas de ventilación y sistemas de extinción de incendios.

1. **El agua hirviendo, el aceite y los ingredientes calientes (jarabes, leche) pueden escaldar a los trabajadores de la panadería.**

Las superficies calientes de las bandejas de calentamiento y las luces, las parrillas, los hornos, las sartenes y las bandejas pueden quemarle. Utilice guantes o manoplas resistentes al calor para manipular bandejas y ollas calientes. No lleve líquidos calientes por la zona de trabajo y evite las salpicaduras al verterlos. Etiquete y proteja los tubos y recipientes de agua caliente. Conozca los primeros auxilios para las quemaduras leves: enfríe la zona bajo el grifo y envuélvala sin apretar con un apósito estéril. En caso de quemaduras graves, llame al 911. Mantenga un botiquín de primeros auxilios.

1. **Respirar polvo de harina puede causar asma e irritación de nariz, garganta y ojos.**

La exposición repetida a la harina y a la masa puede sensibilizar la piel. Controle el polvo de la harina con cubos de almacenamiento cerrados, una ventilación adecuada y una mezcla cerrada. No barrer la harina del suelo; utilizar un aspirador de alta eficacia o una fregona húmeda. Limpie las superficies de trabajo a lo largo del día para evitar la acumulación de masa y harina. Utilice una máscara antipolvo si no puede controlar el polvo de la harina. Los guantes y las mangas largas protegen las manos y los brazos de la exposición a la masa y la harina.

1. **Riesgos ergonómicos y musculoesqueléticos**

La manipulación de ingredientes pesados, bandejas de comida, cuencos para mezclar y recipientes de cocción puede provocar lesiones musculares y de espalda. Utilice buenas técnicas de levantamiento o ayudas mecánicas (carros, elevadores) al mover objetos pesados. Reciba capacitación sobre carretillas y elevadores mecánicos. Asegure cada carga porque los materiales y los recipientes pueden causar lesiones graves si se caen durante el transporte. Organice su área de trabajo y almacenamiento para limitar los alcances. Ajuste las superficies de trabajo o utilice plataformas estables para conseguir una altura de trabajo cómoda.

COMO PROTEGERSE

MEJORES PRÁCTICAS DE TRABAJO EN LA PANADERÍA

Limpieza. No importa lo ocupado que esté, asegúrese de que su lugar de trabajo esté limpio. El agua, la harina y el azúcar pueden crear una pasta resbaladiza, así que asegúrate de que las superficies se limpian regularmente. Mantenga los equipos fuera del camino cuando no se utilicen, de modo que no haya peligro de que otros panaderos tropiecen con una bandeja de hornear extraviada.

Antideslizante. Con esas superficies resbaladizas, quizá quiera considerar la posibilidad de colocar alfombras antideslizantes y asegurarse de que los suelos se limpian con regularidad y no tienen agua estancada.

Doble función. Además, la propia comida puede provocar peligros. El azúcar caliente y los hornos múltiples suponen un riesgo de quemaduras. Asegúrese de protegerse las manos con paños de cocina resistentes (ya que los guantes de cocina son poco prácticos cuando se pasa de una tarea a otra). Para levantar objetos pesados, intente fomentar el trabajo en equipo para provocar menos lesiones musculoesqueléticas, ya que las lesiones de los panaderos pueden suponer una pérdida de tiempo y dinero tanto para el panadero como para la panadería.

Vencer el calor. En los entornos calurosos, considere la posibilidad de instalar un sistema de refrigeración para mantener a los panaderos frescos y cómodos. Asegúrese de que la ropa, los delantales y los sombreros que se utilizan son de tejidos transpirables e higiénicos.

Reducción del ruido. Para combatir el ruido, puede ofrecer tapones para los oídos como elemento opcional en la cocina. Puede encontrar unos tapones que permiten que pase una cantidad saludable de sonido -para que pueda oír a sus compañeros de trabajo- pero que protegen sus oídos de los decibelios perjudiciales.

Flujo en el lugar de trabajo. Una característica de seguridad importante a tener en cuenta es la colocación de los equipos de mezcla y los hornos, y cómo se mueven los panaderos alrededor de ellos. Asegúrese de que su cocina tiene una distribución eficiente. Hable con el panadero jefe sobre cómo se mueve y trabaja todo el mundo en la cocina. Tener una disposición adecuada tanto del equipo de cocina como del personal hace que todo sea más eficiente y seguro.

Calzado antideslizante. Todos los panaderos deben llevar siempre el calzado adecuado, y es especialmente importante que su calzado evite resbalones y proporcione comodidad. Llevar un calzado duradero significa que los zapatos duran más y son menos costosos con el tiempo.

CONCLUSIÓN

¡No deje que la panadería le engañe! Los suelos mojados, la masa derramada y la mantequilla de las panaderías pueden ser tan peligrosos y letales como el suelo de una fundición de pinturas y plásticos.