

PLAN GENERAL DE ACTIVIDADES PREVENTIVAS
DE LA SEGURIDAD SOCIAL | 2021

SEGURIDAD Y SALUD EN PANADERÍAS Y PASTELERÍAS

Panaderías y pastelerías

La fabricación de alimentos a partir de féculas y azúcares se realiza en las panaderías y en los centros de producción de galletas, pasteles y tartas.

Los riesgos para la salud y la seguridad que plantean las materias primas, las instalaciones, los equipos y los procesos de fabricación en estos centros son similares.

Estos centros son atendidos por profesionales que desempeñan las tareas relativas a la elaboración de piezas de pan, bollería y pasteles a partir de la elección de materias primas y auxiliares, dosificándolas según fórmulas, mezclando los ingredientes, elaborando masas y cremas, horneando, utilizando la maquinaria, útiles y herramientas necesarias para realizar el amasado, formado de piezas, fermentación, cocción y enfriado y su posterior envasado y expedición o venta.



Factores de riesgo y medidas de prevención


A continuación, se describen los riesgos más comunes que pueden presentarse en las panaderías y pastelerías, así como sus medidas de prevención.

Riesgo de caídas al mismo nivel

Las superficies del suelo pueden ser resbaladizas cuando están húmedas. El espacio de trabajo y la separación entre máquinas puede ser insuficiente para desenvolverse adecuadamente. Puede haber tropiezos por obstáculos en las zonas de paso, por irregularidades (desniveles o discontinuidades del suelo) o por nivel de iluminación insuficiente.

Medidas de prevención

- Los suelos deben ser fijos, estables y no resbaladizos, sin pendientes peligrosas ni discontinuidades.
- Las rampas no deben ser de grandes pendientes (no más del 12%).
- Las baldosas sueltas o rotas, serán reemplazadas lo antes posible.
- El puesto de trabajo ha de contar con suficiente espacio libre que no obstaculice el trabajo.
- Las áreas de paso estarán libres de obstáculos y tendrán la amplitud adecuada.
- Se evitará el cableado por el suelo.
- Las manchas de grasa, la harina, los residuos u objetos que puedan constituir una fuente de riesgo, deberán ser eliminadas lo antes posible.
- Se colocará cada cosa en su sitio y habrá un sitio para cada cosa.
- Una deficiente iluminación puede provocar una mala identificación de los obstáculos que se puedan encontrar.
- Uso de calzado antideslizante.



El orden, la limpieza y el mantenimiento preventivo de las instalaciones evitan numerosos accidentes.

Imagen de Engin Akyurt en Pixabay

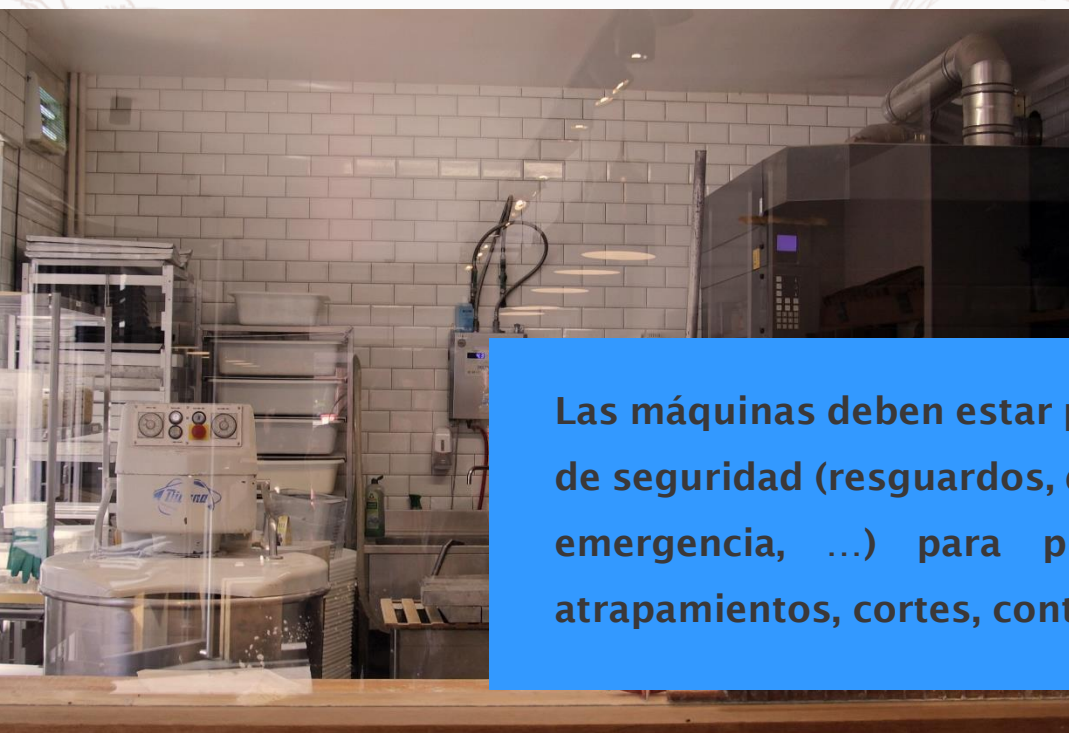
Riesgo de atrapamientos, golpes y/o cortes producidos por máquinas con partes móviles no protegidas (sin resguardos)

Falta de protección en las partes móviles de los equipos de trabajo (batidora, formadora de barras, amasadora, refinadora, cortadora, dosificador volumétrico, boleadora). Existencia de aristas vivas en los equipos de trabajo.

Golpes con partes móviles de los equipos de trabajo (puertas de hornos, protecciones de las máquinas, cortadora de pan, etc.).

Medidas de prevención

- Comprar máquinas y herramientas seguras, que tengan el marcado CE. Si la máquina y/o herramienta es de segunda mano, pedir certificado de conformidad y el libro de revisiones y actas, así como el manual de instrucciones en castellano.
- Los accesos a los elementos móviles de los distintos equipos de trabajo (amasadora, batidora, y refinadora, boleadora, cinta de reposo, formadora de panes, etc.) deben estar protegidos mediante las protecciones con enclavamiento adecuadas, según el RD 1215/1997. Las máquinas dispondrán de dispositivos de bloqueo de funcionamiento cuando las protecciones no estén colocadas.
- Elaborar procedimientos e instrucciones de trabajo específicos para la utilización de los diferentes equipos de trabajo, así como para su correcto mantenimiento.
- Hacer uso de útiles de empuje para evitar el riesgo de corte y/o atrapamiento cuando se tenga que suministrar materia prima manualmente, sobre todo en aquellos equipos de trabajo y máquinas que presentan dichos riesgos.
- Se deben proteger todas las aristas vivas y salientes de los equipos de trabajo y mantener espacios entre máquinas y pasillos de cómo mínimo 80 cm.
- Señalizar en el suelo las zonas que pueden ser invadidas por elementos o partes desplazables de las máquinas.
- Las operaciones de limpieza, avería y mantenimiento se realizarán con la máquina parada y desconectada.
- Se debe formar e informar a los trabajadores del uso de los distintos equipos de trabajo y de los riesgos y medidas a adoptar para cada uno de ellos. Únicamente trabajadores autorizados podrán hacer uso de los mismos.
- Nunca se debe utilizar la maquinaria averiada. Se debe avisar de cualquier anomalía al superior inmediato.
- El trabajador no debe llevar ningún tipo de ornamento susceptible de engancharse con cualquier parte de las máquinas (collares, anillos, relojes, pulseras, etc.).



Las máquinas deben estar provistas de elementos de seguridad (resguardos, dispositivos, parada de emergencia, ...) para prevenir lesiones por atrapamientos, cortes, contactos eléctricos, etc.

Contactos eléctricos

Riesgo de electrocución por contacto directo o indirecto con elementos en tensión de la maquinaria (batidora, amasadora, refinadora, etc.), cables, conductores, cajas de distribución, dispositivos de conexión, etc.

Medidas de prevención

- Conservar los equipos en perfecto estado de uso y conservación. Antes de utilizar cualquier equipo eléctrico se deben revisar los cables y las conexiones.
- Desconectar de la red antes de su limpieza, siempre tirando de la clavija y no del cable. Utilizar enrolladores con enchufes múltiples.



Quemaduras

Uso de hornos, carros de hornos, bandejas, palas de quemar, cazos eléctricos y existencia de conductos a alta temperatura.

Medidas de prevención

- Utilizar guantes atérmicos y ganchos para extraer las bandejas del horno.
- Utilizar adecuadamente la pala.
- Señalizar los conductos que puedan estar a altas temperaturas, y si es posible, aislarlos térmicamente.
- Establecer protocolos de trabajo para las acciones de introducir y extraer bandejas o carros en el horno, para evitar posibles quemaduras en cara y ojos.

Incendio y explosión

Posibles fugas de gas de los hornos y conductos y existencia de polvo de harina.

Medidas de prevención

- Mantener el ambiente de trabajo, en la medida de lo posible, limpio de polvo en suspensión y de gases mediante sistemas de ventilación y extracción adecuados.
- Realizar revisiones de gas en base a la normativa vigente al tipo de gas utilizado y las instalaciones.
- Disponer de extintores adecuados al tipo de fuego, realizando revisiones periódicas. Realizar mantenimiento preventivo de la instalación eléctrica, la cual debe preservarse aislada y protegida. Mantener el plan de emergencia actualizado e implantado.
- Mantener los equipos, medios de extinción y salidas de emergencia en perfectas condiciones.

Es importante antes de utilizar cualquier equipo eléctrico, revisar el estado de los cables y las conexiones.



Exposición a polvo de harina en suspensión

Exposición a polvo de harina en suspensión y generación de dióxido de carbono en el proceso de fermentación.

Medidas de prevención

- Trabajar en espacios con extracción localizada y buena ventilación en general.
- Disponer de sistemas de aspiración antideflagrantes para la limpieza y recogida de materias primas.
- Uso, en caso necesario, de mascarilla para partículas en tareas con presencia de polvo de harina en suspensión que no hayan podido ser eliminadas mediante sistemas de extracción general y/o localizada.



Exposición a ruido

Ruido generado por equipos de trabajo: batidora, amasadora, inyectora, extractores, etc.

Medidas de prevención

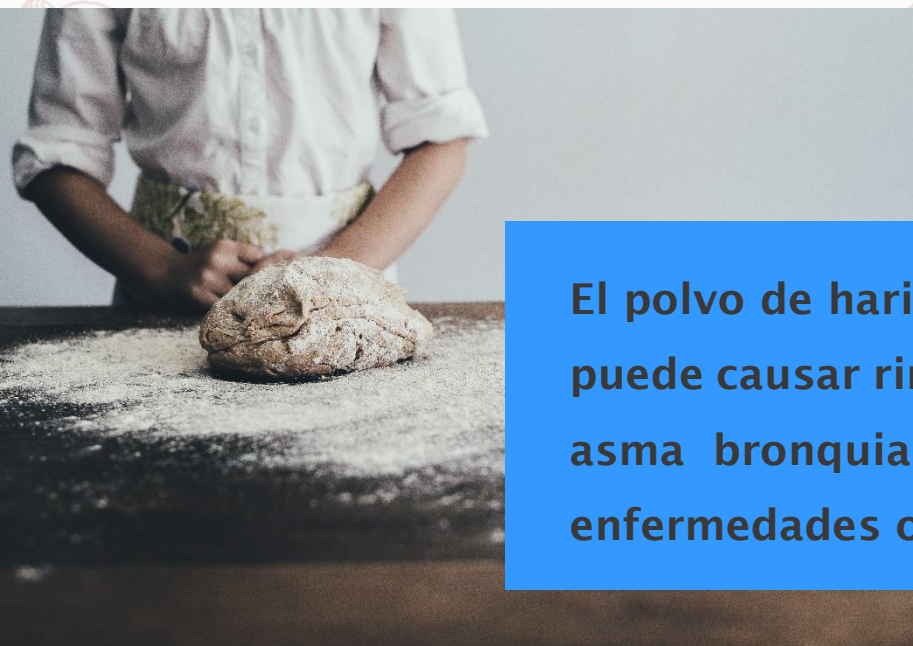
- Al adquirir los equipos de trabajo se debe tener en cuenta el nivel de ruido que producen en funcionamiento normal.
- Realizar el mantenimiento adecuado de los equipos de trabajo y otros útiles.
- Instalar revestimientos absorbentes de ruido en paredes y techos.
- Hacer uso de protectores auditivos (en casos de niveles sonoros superiores a 80 dBA o de falta de confort).

Contacto con agentes biológicos

Presencia de ácaros en las materias primas utilizadas y productos elaborados, en especial la harina (mohos, levaduras, bacterias y hongos).

Medidas de prevención

- Extremar al máximo la higiene personal. Utilizar los Equipos de Protección Individual (guantes con protección para exposición de agentes biológicos y mascarillas para partículas).



El polvo de harina en suspensión en el aire puede causar rinitis, dolencias de garganta, asma bronquial (“asma del panadero”) y enfermedades oculares.

Condiciones termo-higrométricas

Exposición a condiciones ambientales extremas (temperatura y humedad variable) y calor por radiación de hornos. Las personas trabajadoras suelen utilizar ropas ligeras y sudar con profusión; se ven expuestos a corriente y a variaciones acusadas de la temperatura ambiente al pasar, por ejemplo, de la tarea de carga del horno al trabajo de refrigeración.

Medidas de prevención

- Usar ropa adecuada a las temperaturas.
- Disponer de ventilación suficiente (natural o forzada), creando circulación de aire fresco en las zonas de trabajo.
- Aislar equipos de trabajo o procesos generadores de calor y humedad.
- Establecer pausas de trabajo en tareas que supongan esfuerzo físico y calor.

Carga física o posturas forzadas

Utilización constante de los miembros superiores debido a la realización de movimientos repetitivos en las operaciones de trabajo.

Adopción de posturas inadecuadas en el uso de equipos de trabajo o en la manipulación de cargas: sacos de harina, carros de transporte, etc.

Medidas de prevención

- La correcta manipulación de cargas, por lo que se requiere proporcionar formación específica, así como la utilización de elementos auxiliares que ayuden a su manipulación.
- Trabajar con la espalda lo más recta posible y evitar giros o movimientos laterales porque provocan que la columna vertebral esté forzada.
- Hacer movimientos rítmicos y evitar los movimientos bruscos y repentinos.
- Para girar, mover los pies dando cortos pasos y no hacer giros bruscos al colocar objetos para evitar estirar los músculos de la espalda y dañarla.
- Comprobar que las ruedas de los carros están en buen estado de mantenimiento para evitar sobreesfuerzos y posibles contracturas en su manipulación.
- Utilizar calzado ergonómico.
- Factores organizativos: establecer las pausas necesarias. Combinar diferentes actividades para favorecer la utilización de diferentes grupos musculares.

Trabajo nocturno

El trabajo nocturno puede alterar el equilibrio biológico, el sueño y la vida social, así como incidencia en la actividad profesional. La patología de la persona trabajadora nocturna está ligada a la fatiga y sus manifestaciones más importantes las podemos clasificar en tres grupos sintomáticos: Trastornos nerviosos relacionados con la fatiga, trastornos del sueño, trastornos gastrointestinales y pérdida de apetito.

Medidas de prevención

- Conseguir una dieta adecuada de alimentación.
- Prever una pausa lo suficientemente larga que permita tomar al menos una comida caliente durante las horas de trabajo.
- Que exista una buena iluminación.
- Se recomienda la asistencia de otra persona en caso de necesidad, ya sea mediante teléfono o alarma.
- Intentar adaptar el turno al ciclo circadiano del individuo.
- Después de dos o tres turnos de noche consecutivos dar al menos una jornada completa de descanso.
- Prever fines de semana libres de al menos dos días consecutivos.
- Evitar la exposición a estos tipos de trabajos en individuos menores de 25 años y mayores de 50 años.

