

SOBREESFUERZOS

- Evitar el giro de la cintura cuando se tenga la carga entre las manos, es preferible mover los pies para colocarse en la posición deseada
- Especialmente en el momento de manipular sacos de materias primas y especialmente los de harina.
- Al incorporar a la maquinaria los ingredientes que requieren grandes volúmenes de materia prima, realizarlo en varias porciones
- También se ha de tener precaución a la hora de coger y depositar las bandejas de los elaborados
- Transportar solo un carro de pan a la vez
- Evitar dar tirones con el carro de pan
- Empujar los carros de frente a la dirección del recorrido empleando ambas manos



INCENDIOS y/o EXPLOSIONES

- Asegurar la limpieza diaria para evitar la acumulación de polvo
- Delimitar o compartimentar las zonas con riesgo de explosión
- No usar aparatos o herramientas que puedan generar chispas en zonas con riesgo de explosión
- Respetar la prohibición de fumar
- Dependiendo del combustible utilizado en el horno, se corre el peligro de incendio y explosión
- El polvo de harina constituye otro factor de riesgo de incendio y explosión



PLAN GENERAL DE ACTIVIDADES PREVENTIVAS DE LA SEGURIDAD SOCIAL 2019

SECRETARÍA DE ESTADO
MINISTERIO DE TRABAJO, MIGRACIONES
Y SEGURIDAD SOCIAL
DIRECCIÓN GENERAL DE
REGULACIÓN DE LA
SEGURIDAD SOCIAL



MAZ MUTUA COLABORADORA CON LA SEGURIDAD SOCIAL Nº 11
www.maz.es @mutuamaz /mutua-maz /mutuamaz

Área de
Actividades Preventivas
suma
MAZ



**La seguridad y la salud
es tarea de todos**

MAZ | suma
LOCAL PREVENTIVA

LOGO



**PREVENCIÓN DE
RIESGOS EN
PANADERÍAS**

Área de Actividades Preventivas

INTRODUCCIÓN

Las panaderías son lugares en los que se desarrollan diversas actividades, tanto manuales como con utilización de maquinaria. Uno de los productos más cotidianos que se elabora es el pan

CAÍDAS, GOLPES Y CHOQUES

- Retirar los obstáculos especialmente los que se encuentren en la zona de trabajo (*sacos, recipientes etc.*)
- Mantener orden y limpieza en la zona de trabajo y zonas de paso
- Instalar rejillas para evacuación de líquidos
- Los suelos serán de propiedades antideslizantes y/o se colocarán bandas antideslizantes para aumentar la adherencia el suelo
- Los trabajadores deberán usar calzado antideslizante



GOLPES , CORTES, HERRAMIENTAS, UTILLAJE

- Las hojas de las herramientas de corte no deben estar melladas
- El filo de las cuchillas debe ser afilado periódicamente para asegurar que están bien afiladas, ya que así se empleará una menor fuerza para el corte

Las herramientas de corte deben disponer de un lugar adecuado de almacenamiento

- Prestar la máxima atención al manipular las herramientas de corte (*por ejemplo tallado manual de barras de pan*)

- En las máquinas donde se debe introducir el producto a cortar se debe emplear un útil de empuje, para que ninguna parte del cuerpo del trabajador entre en contacto con la cuchilla de corte

EQUIPOS DE TRABAJO

- Amasadora, batidora y refinadora, no suministrar materia prima a estas máquinas cuando estén en funcionamiento
- No comenzar a sacar la masa hasta que la máquina no este completamente parada
- Hacer uso de los dispositivos de protección
- No introducir las manos en la tolva de la divisora, de la boleadora, de la cinta de reposo, existe riesgo de atrapamiento
- Evitar que las máquinas se atasquen, es que la masa este preparada de acuerdo a los porcentajes, condiciones de temperatura y humedad del proceso



CONTACTOS ELÉCTRICOS

- No manipular cables o enchufes con las manos mojadas. Evitar también en la limpieza el uso de paños o fregonas húmedas sobre enchufes conectados
- Mantener el cuadro eléctrico debidamente protegido, limitando el acceso al personal autorizado
- Realizar la limpieza de la maquinaria sólo después de cortar toda fuente de energía
- Limpiar de inmediato cualquier derrame de líquidos en el área de trabajo que pueda provocar un corto circuito



RIESGO ELÉCTRICO



QUEMADURAS

- Dejar alrededor de todo foco radiante de calor (*hornos, calderas, etc.*) un espacio libre, limitándose la presencia de trabajadores en dichos espacios siempre que sea posible
- Correcta manipulación y mantenimiento de hornos, recipientes, bandejas, etc.
- Utilizar EPIs (*guantes térmicos*)
- Utilizar ganchos para extraer las bandejas del horno
- Usar adecuadamente la pala para coger el pan
- Manipular adecuadamente los equipos y productos durante y después de la cocción



¡PELIGRO!
CONTACTO
TÉRMICO



HIGIENE INDUSTRIAL

Entre los distintos riesgos para salud, asociados al ambiente laboral que en numerosas ocasiones confluyen en este tipo de industrias, destacamos las enfermedades del tracto respiratorio motivadas por la elevada carga de partículas de polvo en el ambiente de trabajo, frecuente en este gremio

- El polvo de harina en suspensión en el aire puede causar rinitis, dolencias de garganta, asma bronquial y enfermedades oculares
- La utilización de levaduras, puede provocar posibles afecciones cutáneas o respiratorias
- Destacar el asma bronquial, desde el punto de vista de enfermedad profesional
- Utilizar EPIs (*mascarilla respiratoria con filtro de partículas a la concentración del espectro granulométrico*)

