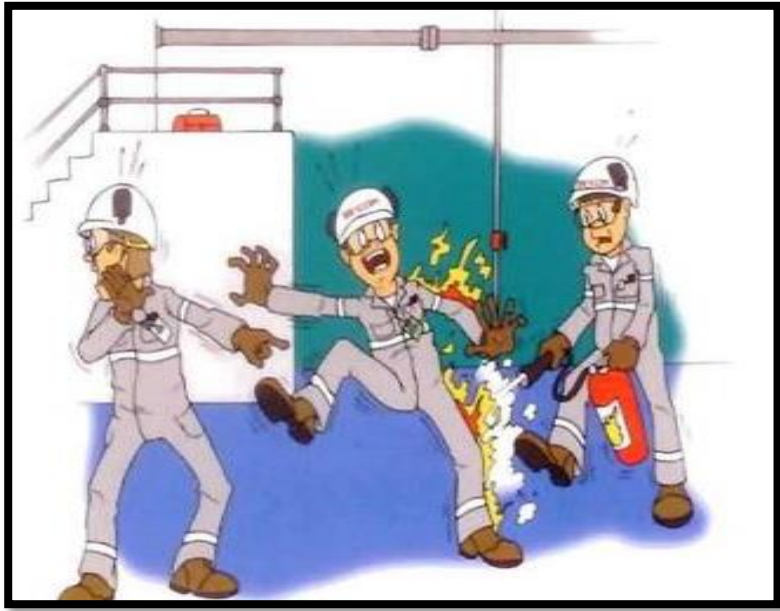




PELIGRO Y RIEGO

PELIGRO

Es toda fuente o situación con potencial de daño en términos de lesión o enfermedad, daño a la propiedad, al ambiente de trabajo o una combinación de éstos.

RIESGO

Combinación de la probabilidad (posibilidad) de un evento y su consecuencia ; es decir la posibilidad de que suceda algo y se mide en términos de consecuencias y posibilidad de ocurrencia

IDENTIFICACION DE PELIGROS

Para llevar a cabo la identificación de peligros hay que preguntarse tres cosas:

- ¿Existe una fuente de daño?.
- ¿Quién (o qué) puede ser dañado?.
- ¿Cómo puede ocurrir el daño?.

ANALISIS DE RIESGO

Identifica el peligro

Se estima el riesgo, valorando conjuntamente la probabilidad y las consecuencias de que se materialice el peligro.

El Análisis del riesgo proporcionará información acerca de que orden de magnitud es el riesgo

EJEMPLOS

Peligro:

- Maquina sin guarda de seguridad.



Riesgo:

- Probabilidad: Atrapamiento
, Consecuencia: Cortes



PELIGROS	CONTROL
<u>QUÍMICOS:</u> Manejo de sustancias químicas, Gases y vapores	utilizando gafas, tapabocas, guantes de nitrilo y lanilla, conociendo las FDS del producto utilizado
<u>FÍSICOS:</u> Ruido, Altas y bajas temperaturas, Superficies calientes, Iluminación.	utilizando una dotación cómoda, guantes de neopreno (cocina) y tomando pausas activas.
<u>BIOMECANICOS:</u> Sobre esfuerzos, movimientos repetitivos y forzados, posturas inadecuadas.	Realizando calistenia, pausas activas y aplicando estándar de manejo manual de cargas.
<u>ELÉCTRICOS:</u> Contacto con electricidad, equipos energizados, intervención de sistemas eléctricos, alta baja y media tensión	Uso de EPP (EPI), botas dieléctricas, guantes, gafas, seguir reglas de seguridad (Mantto), reportando condiciones subestandar .
<u>PSICOLABORAL:</u> Exceso de turnos de trabajo, presencia de grupos armados, aislamiento social, relaciones con los compañeros de trabajo.	Jornadas lúdicas deportivas, reporte inmediato de personal sospechoso.
<u>BIOLOGICOS :</u> Hongos, virus, bacterias, parásitos	Buenas practicas de manufactura, Uso adecuado de EPP, Limpieza y desinfección
<u>MECÁNICOS:</u> Proyección de partículas, caída de objetos, manejo de herramientas menores, equipos en movimiento.	Utilizando guantes de vaqueta, anticorte, de malla y guantes de caucho.

POR QUÈ SE PUEDE PRESENTAR ESTE PELIGRO

- ▶ FALTA DE FORMACION ADECUADA
- ▶ FALTA DE COMUNICACIÒN ENTRE EL COCINERO, AUXILIAR Y PERSONAL DEL ÀREA.
- ▶ FALTA DE PERSONAL
- ▶ JORNADA LARGAS
- ▶ EXCESO DE TRABAJO – TRABAJO NO PLANIFICADO
- ▶ CLIMA LABORAL DESFAVORABLE.
- ▶ DISPOSICIÒN EN EL TRABAJO
- ▶ DESGASTE DE ELEMENTOS POR USO
- ▶ FALLAS DE MAQUINAS O MAL FUNCIONAMIENTO
- ▶ METODOS O PROCEDIMIENTOS INADECUADOS
- ▶ USO INADECUADO DE LOS ELEMENTOS
- ▶ ENTRE OTROS..



CONSECUENCIAS PARA EL TRABAJADOR

- ▶ LESIONES O INCAPACITANTES
- ▶ PERDIDA DE INGRESOS
- ▶ TRANSTORNO GRUPO FAMILIAR
- ▶ PERDIDA DE FUENTE DE TRABAJO (PROBABLE)
- ▶ DEPRESIONES, VISIOS ETC..



COMO PUEDO EVITAR?

► LAS CONSECUENCIAS QUE SUFREN LOS TRABAJADORES POR ACCIDENTE SON LAS SIGUIENTES:

- Todo El Personal Del Área Debe Disponer De La Formación Antes Cambios De La Actividad
- Se Debe Tener Formación E Información Antes De Cambios De La Actividad
- Las Indicaciones Y Señales Deben Ser Fácilmente Entendidas, Claras Y Concisas Para Todo El Personal
- Se Debe Planificar Los Trabajos De La Jornada Laboral, Organizar El Trabajo Y Las Labores Deben Estar Distribuidas De Forma Clara
- Se Deben Hacer Las Pausas Activas
- Pausas Y Turnos Deben Estar Distribuidos Equitativamente Y Adecuadamente.
- Respetar Los Días De Descanso
- Descansar Lo Suficientes Antes De Volver Al Trabajo (No Abuses De Sustancias Excitantes Café, Te, Tabaco Etc)
- Disfruta De Tu Tiempo De Ocio, Cuida Tu Salud Haz Algo De Deporte. Cuanto Mas Feliz Y Satisfecho Te Sientas En El Trabajo Y En Tu Vida Menos Estrés Sufrirás.

PELIGROS O RIESGOS ASOCIADOS

GOLPES, CORTES CON OBJETOS, HERRAMIENTAS Y ATRAPAMIENTO:



CAIDAS AL MISMO NIVEL: Estos accidentes pueden ser muy frecuentes debido a que los suelos pueden estar impregnados de sustancias resbalosas como: aceite, grasas o restos de comida o mojados.

- Para evitarlos es importante mantener el sitio de trabajo limpio y eliminar los derrames tan pronto se produzcan.



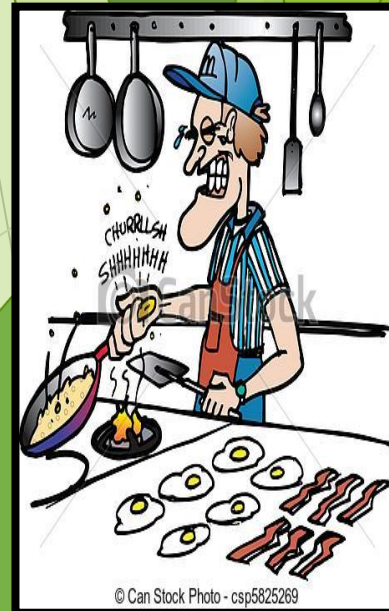
SOBRESFUERZOS: En algunas ocasiones se manipulan objetos muy pesados (ollas, bombonas de gas, paquetes de alimentos).

- ▶ Es posible eliminar esta necesidad (sustituyendo las ollas por marmitas, utilizar gas natural o bases con ruedas para los cilindros de gas, fraccionándolos).
- ▶ En otras ocasiones posibles modificando los puestos de trabajo.
- ▶ Si no posible, es imprescindible formar bien a los trabajadores en manipulación de cargas.



QUEMADURAS, INCENDIOS Y EXPLOSIONES: Debido a la naturaleza de los trabajos que se llevan a cabo son accidentes muy probables.

- ▶ Todos los recipientes calientes deben manipularse con guantes anticalóricos.
- ▶ No llenar los recipientes por encima de los tres cuartos de su capacidad.
- ▶ Los trasvases de líquidos calientes y la adicción de componentes de los diferentes guisos se harán lo más lentamente posible.
- ▶ Debemos revisar periódicamente la instalación de combustible y el correcto funcionamiento de los medios de protección contra incendios.



CONTACTO ELECTRICO: Las cocinas son locales húmedos.

- ▶ Los enchufes y los circuitos eléctricos deben estar totalmente aislados.
- ▶ Si es posible se instalarán interruptores diferenciales de alta sensibilidad.
- ▶ Su correcto funcionamiento se revisará periódicamente.
- ▶ También se comprobará al menos una vez al año que la resistencia de tierra se mantiene dentro de los límites admisibles.
- ▶ Los conductores de los diferentes equipos se mantendrán en perfecto estado

RIESGO BIOLÓGICO: Debido a los controles sanitarios de los alimentos es bastante improbable un contagio dentro de la cocina.

- ▶ Es recomendable la utilización de guantes desechables (preferentemente no de látex, pues este producto puede producir alergia en algunas personas).
- ▶ Nunca se debe trabajar con heridas abiertas.
- ▶ Si ocurre un corte, se detiene la salida de la sangre y se debe cubrir tan pronto como se pueda.



ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PÈRSONAL

► 1. PROTECCIÓN EN CABEZA Y ROSTRO

- Gorro o cofia
- Protección auditiva anatómica

► 2. PROTECCIÓN RESPIRATORIA

- Tapabocas de tela

► 3. PROTECCIÓN MANOS Y BRAZOS

- Guantes

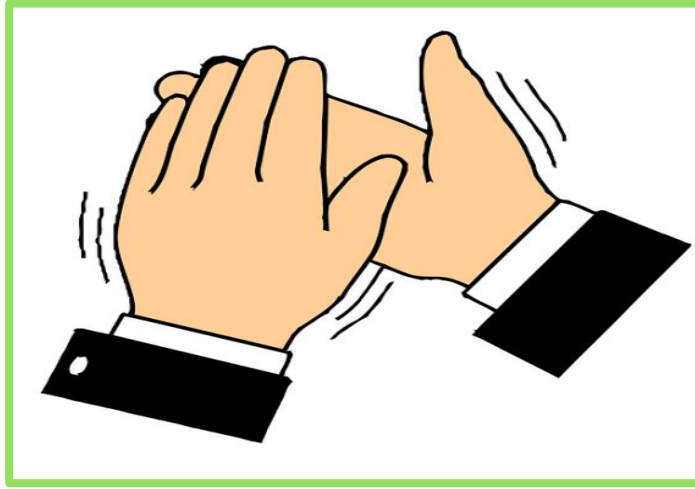
► 4. PROTECCIÓN PIES

- Zapato cerrado de cuero con suela de caucho adherente.

► 5. PROTECCIÓN CORPORAL

- Delantal impermeable
- Chaqueta (Cuartos fríos)
- Pantalón con bolsillos (En algodón)
- Camisa manga corta, y con cuello (En algodón).





*MUCHAS GRACIAS POR SU
ATENCIÓN*