

RIESGOS ASOCIADOS A LOS TRABAJOS DE COCINA

Los accidentes asociados a los trabajos de cocina son bastante frecuentes, si bien no suelen ser de mucha gravedad. En el presente artículo disertaremos brevemente sobre los mismos, comentando los más usuales y proponiendo algunas medidas preventivas.

Golpes / cortes con objetos y herramientas y atrapamientos. Estos accidentes son muy característicos del ámbito laboral que nos ocupa. Conviene distinguir entre los acaecidos durante el uso de máquinas y los debidos a herramientas manuales.

Respecto a los primeros es conveniente que las máquinas empleadas (picadoras de carne, cortafiambres, batidoras...) tengan marcado CE, así como respetar escrupulosamente las instrucciones del fabricante. Además es conveniente diseñar procedimientos de trabajo para las operaciones de limpieza, mantenimiento y sustitución de componentes que son las más peligrosas. Antes de acometer estas operaciones debemos proceder a consignar los equipos de trabajo, es decir a separarlos de sus fuentes de energía (desenchufarlos) y asegurarnos que todos sus órganos móviles están parados antes de intervenir. En ningún caso inutilizaremos protecciones de la máquina. Asimismo conviene generalizar el uso de empujadores y evitar la manutención manual de las máquinas.

Respectos a los accidentes provocados por utillaje de cocina (cuchillos, machetes, tijeras...) haremos unas recomendaciones generales. Los mangos de los mismos deber conservarse en perfectas condiciones y los filos bien afilados. Para ciertas tareas como el deshuesado, troceado, fileteado... es recomendable la utilización de equipos de protección individual (guantes de malla). Si se realizan cortes en la dirección del cuerpo, como en la preparación de canales o el desollado deben utilizarse mandiles de malla metálica para proteger la zona de la ingle y manguitos de malla metálica para salvaguardar el antebrazo. Muchos de los accidentes provocados por estas herramientas se deben a que han sido abandonadas en un lugar incorrecto. Conviene disponer un lugar para depositarlos, diseñado para esta función, de tal manera que sea mínimo el riesgo de cortes al seleccionarlos, cogerlos y depositarlos. Bajo ningún concepto se almacenarán en el pecho del mandil.

Caídas al mismo nivel. Estos accidentes también son muy frecuentes, debido principalmente a que los suelos pueden estar impregnados de sustancias resbaladizas (grasas o restos de comida) o mojados. Para prevenir caídas es imprescindible mantener los lugares de trabajo limpio, eliminado los derrames tan pronto como se produzcan. Si en la cocina trabajan muchas personas es conveniente señalar con carteles las zonas recién fregadas. Asimismo es muy importante el tipo de calzado, debe tener suela antideslizante. Los zapatos cerrados son preferibles a los zuecos, pues el uso de estos puede provocar esguinces. Debido a que el trabajo se desarrolla generalmente en bipedestación es recomendable que los zapatos sean bajos y anchos, en busca de la mayor comodidad posible.

Sobreesfuerzos. En algunas ocasiones se manipulan objetos muy pesados (ollas, bombonas de gas, paquetes de alimentos). En general es posible eliminar esta necesidad (sustituyendo las ollas por marmitas, utilizar gas ciudad o bases con ruedas para las botellas de gas, fraccionando los paquetes...), pero en otras ocasiones la configuración de los lugares de trabajo lo hace imposible. En estos casos es imprescindible formar bien a los trabajadores en manipulación de cargas y recurrir a la manipulación de los objetos más pesados entre varias personas.

Quemaduras / incendios / explosiones. Debido a la naturaleza de los trabajos que se llevan a cabo son accidentes probables. Como norma general todos los recipientes calientes deben manipularse con guantes anticalóricos. No debemos llenar los recipientes por encima de los tres cuartos de su capacidad, ni dejaremos los asas sobresaliendo del plano de la encimera. Los trasvases de fluidos calientes y la adicción de componentes de los diferentes guisos se harán lo más lentamente posible. Debemos revisar periódicamente la instalación de combustible (especialmente la caducidad de las gomas) y el correcto funcionamiento de los medios de protección contra incendios. También es conveniente que los trabajadores reciban formación en este campo y que estén bien informados del peligro que supone apagar aceite ardiendo con agua. Los trapos de cocina y los mandiles no deben secarse utilizando secadoras, ni aún después de haberlos lavado, podríamos provocar un incendio. Tampoco deben almacenarse sucios en lugares poco ventilados, pues pueden dar lugar a procesos de combustión espontáneos.

Contactos eléctricos. Las cocinas son locales húmedos. Es aconsejable que las tomas de corriente y los cuadros eléctricos sean estancos. 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. Como dijimos antes, los mismos se desconectarán de la red antes de proceder a su limpieza.

Riesgo biológico. Debido a los controles sanitarios de los alimentos es bastante improbable un contagio dentro de la cocina. Sin embargo es recomendable la utilización de guantes desechables (preferentemente no de látex, pues este producto puede producir alergia) especialmente en operaciones de limpieza que puedan implicar el contacto con sangre o con heces. Nunca se debe trabajar con heridas abiertas. Los pequeños cortes se restañarán y cubrirán tan pronto como se produzcan.

José Antonio Fernández García
Ingeniero Industrial
Técnico Superior en Prevención