Cold Storage Safety Meeting Kit – Spanish

QUÉ ESTÁ EN RIESGO

Los espacios de almacenamiento en frío incluyen cajas o salas de refrigeración o congelación en las que se pueden almacenar o procesar alimentos y otros materiales a temperaturas frías y controladas. Cuando trabaje en este tipo de espacios o en sus inmediaciones, reciba capacitación y sea consciente de los peligros que puede entrañar el almacenamiento en frío: tensión por frío, resbalones y tropiezos, espacio confinado, almacenamiento de productos químicos y ergonomía.

CUÁL ES EL PELIGRO

PELIGROS PARA LOS TRABAJADORES

En la vida real, las personas quedan atrapadas en los frigoríficos o congeladores, y a veces mueren. La exposición a temperaturas frías puede causar hipotermia, una disminución potencialmente mortal de la temperatura central del cuerpo. Si el espacio es pequeño, la falta de oxígeno podría causar la muerte antes que la congelación. Pasar demasiado tiempo en un congelador, o estar en contacto continuo con objetos congelados, también puede causar congelación, que es el daño a los tejidos por congelación. A veces es necesario amputar los dedos de las manos y de los pies tras una congelación.

PELIGROS EN LAS INSTALACIONES DE ALMACENAMIENTO EN FRÍO: Las instalaciones de almacenamiento en frío conllevan los mismos peligros potenciales que un almacén estándar, así como algunos riesgos especiales y peligros de incendio que hay que tratar. La evaluación de riesgos muestra el tipo de enfoque que puede adoptar un almacén frigorífico.

Paneles metálicos aislados: Mantener eficazmente los rangos de

temperatura adecuados en los almacenes frigoríficos se presenta como un obstáculo que a menudo se resuelve instalando aislamiento en los techos y paredes de la instalación. Sin embargo, es importante evitar el uso de espuma pulverizada sin protección mientras se realiza el mantenimiento de los almacenes frigoríficos para reducir las posibilidades de que el fuego se propague rápidamente por los techos y las paredes del edificio.

Amoníaco: Con mucha frecuencia, el amoníaco es el refrigerante preferido en las instalaciones de almacenamiento refrigerado. El amoníaco anhidro, que es un gas altamente combustible, tiene la capacidad de causar incendios y explosiones catastróficas.

Humedad: Además de las temperaturas dentro de las unidades de almacenamiento en frío y almacenes, los niveles de humedad son de considerable importancia. Cuando los niveles de humedad relativa son demasiado secos, las mercancías se deshidratan y se encogen. Cuando los niveles de condensación son demasiado altos, los aparatos electrónicos pueden sufrir problemas, las mercancías se deterioran y los productos pueden sufrir contaminación por moho, bacterias o insectos que pueden suponer un riesgo para la salud de los trabajadores y los consumidores.

Riesgos de incendio: Puede parecer ilógico dadas las condiciones de frío extremo, pero las instalaciones de almacenamiento en frío conllevan realmente un riesgo de incendio. Los factores que contribuyen a ello son los productos químicos, la composición del aire y el almacenamiento de materiales inflamables.

COMO PROTEGERSE

SOLUCIONES DE SEGURIDAD PARA MINIMIZAR EL RIESGO PARA LOS TRABAJADORES: Dado que los almacenes frigoríficos suelen ser espacios confinados, siempre es necesario capacitarse y familiarizarse con las características de seguridad junto con algunas medidas de seguridad previas. A continuación se presentan soluciones de seguridad para minimizar el riesgo.

- reduzca la exposición de los trabajadores al frío, considere la posibilidad de utilizar congeladores verticales o

profundos en lugar de cámaras frigoríficas de acceso directo
- reduzca el tiempo de permanencia de los trabajadores en las cámaras frigoríficas: restrínjalo al menor tiempo posible
- para periodos de más de 10 minutos, asegúrese de que la ropa es adecuada para la temperatura y la duración de la actividad y minimiza la exposición de la piel al frío (por ejemplo, jersey térmico/de lana, guantes, gorro, etc.)
- asegurarse de que los mecanismos de apertura de las puertas interiores de las cámaras frigoríficas están en buen estado de funcionamiento y se mantienen y comprueban regularmente
- asegúrese de que las cámaras frigoríficas disponen de botones de alarma de emergencia, que se comprueban periódicamente, para que cualquier persona atrapada en su interior pueda pedir ayuda
- utilizar superficies de suelo antideslizantes para reducir el riesgo de resbalones
- mantenga buenas prácticas de limpieza al apilar y almacenar artículos para eliminar los riesgos de tropiezo
- utilizar un sistema de compañeros para proporcionar un apoyo inmediato en caso de emergencia y evitar que las personas trabajen aisladas
- disponer de procedimientos de respuesta a emergencias con la capacitación adecuada y simulacros regulares de prueba
- disponer de sistemas de comunicación fiables que se comprueben periódicamente
- evaluar las tareas de manipulación manual y aplicar sistemas para eliminar el riesgo de lesiones
- proporcionar equipos de protección individual (EPP) adecuados a las condiciones de trabajo (por ejemplo, calzado y ropa) y asegurarse de que los trabajadores los llevan.
- Para poder escapar en caso de emergencia, las cámaras frigoríficas deben tener al menos una puerta que se abra desde el interior
- La iluminación debe suministrarse a través de una bombilla encendida constantemente o de una luz con un interruptor luminoso situado en el interior de la cámara frigorífica
- Si no se instalan puertas anticongelantes en el lugar de trabajo de la cámara frigorífica, asegúrese de que se

dispone de un hacha de bombero.

- Las puertas del lugar de trabajo deben tener mecanismos de cierre interior y exterior.
- Otras opciones son la colocación de carteles de advertencia en la puerta y la instalación de sistemas de señales audibles y visibles en el interior de la cámara que se comprueben diariamente.
- Asegúrese de que los productos químicos almacenados en frío se almacenan adecuadamente y con materiales compatibles.
- Tenga en cuenta que las carretillas elevadoras y los equipos de combustión pueden provocar la acumulación de humos en espacios cerrados; utilícelos sólo con la ventilación adecuada.

MEJORES PRÁCTICAS DE SEGURIDAD EN EL ALMACENAMIENTO EN FRÍO

- Proporcione un atuendo de trabajo adecuado: Cuando se trabaje en zonas con bajas temperaturas, todos los empleados deben tener ropa de protección para evitar resbalones y problemas de salud relacionados con las congelaciones. Asegúrese de que los empleados tengan ropa de abrigo en capas, guantes con superficies de agarre y zapatos con punta de acero y suela antideslizante. Además, asegúrese de que los empleados tienen fácil acceso a una sala caliente con calentadores y bebidas calientes.
- Realice un mantenimiento regular de las instalaciones: Mantenga su almacén frigorífico en condiciones impecables y seguras eliminando regularmente cualquier acumulación de hielo y manteniendo los espacios de trabajo retirando los residuos y limpiando rápidamente cualquier derrame.
- Instale elementos de seguridad: Para evitar que los empleados se queden encerrados accidentalmente en los espacios de almacenamiento en frío, cree directrices de seguridad e instale el equipo necesario. Permita que sólo los trabajadores autorizados entren en áreas específicas, asegúrese de que haya al menos una salida de emergencia claramente marcada que se abra desde el interior e instale un sistema de alarma e iluminación con batería que se active automáticamente durante los encierros.

- Siga los procedimientos operativos adecuados: Siga siempre las guías de seguridad cuando utilice maquinaria o equipos de gran tamaño para prevenir y evitar fallos inesperados del equipo y posibles lesiones personales.
- Realice exámenes de salud periódicos: Todos los empleados de las cámaras frigoríficas deben someterse a exámenes periódicos y a pruebas a lo largo del año para asegurarse de que están físicamente aptos para trabajar en un almacén frigorífico.

CONCLUSIÓN

Las condiciones de frío pueden aumentar el riesgo de sufrir torceduras y esguinces en trabajos como el procesamiento de aves de corral, carne o pescado. Hable con su supervisor sobre los procedimientos y equipos correctos para ayudarle a trabajar sin desarrollar lesiones por esfuerzo repetitivo. Las condiciones de frío pueden aumentar el riesgo de sufrir torceduras y esguinces en trabajos como el procesamiento de aves de corral, carne o pescado. Hable con su supervisor sobre los procedimientos y equipos correctos para ayudarle a trabajar sin desarrollar lesiones por esfuerzo repetitivo.