

Food and Beverage Manufacturing Meeting Kits – Spanish

QUÉ ESTÁ EN RIESGO

La fabricación de alimentos y bebidas, desde panaderías y plantas embotelladoras hasta el procesado de carne y productos lácteos, tiene uno de los índices más altos de lesiones y enfermedades laborales. Los trabajadores deben ser conscientes de los riesgos y peligros para recibir la capacitación y las prácticas laborales adecuadas para mantenerse seguros.

PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

- Medir, mezclar y cocinar ingredientes.
- Pelar y cortar alimentos.
- Controlar la temperatura y los procesos automatizados de elaboración de productos.
- Comprobar la calidad del producto y registrar los resultados durante el proceso de producción.
- Manejar y mantener las máquinas.
- Inspeccionar y envasar el producto final.
- Limpiar y esterilizar la zona de procesamiento de la fábrica.
- Transformar la leche fresca en cualquier cosa, desde energía deshidratada hasta un queso fino.
- Transformar plantas enteras, como zanahorias, en productos envasados en dados o cortados.
- Transformar granos en harina y luego en una variedad de productos horneados.
- Carnicería de cerdos, vacas, pollos, etc.
- Añadir componentes químicos como conservantes para aumentar la vida útil y reducir el deterioro.

CUÁL ES EL PELIGRO

RIESGOS/PELIGROS DE LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Los materiales pesados, el levantamiento de objetos y los movimientos repetitivos pueden provocar lesiones ergonómicas. La capacitación en ergonomía puede enseñarle los movimientos adecuados y las posturas neutras. Levantar y mover materias primas pesadas y productos acabados puede provocar torceduras y esguinces. Practique técnicas de elevación adecuadas levantando con las piernas, manteniendo la espalda recta y la cabeza mirando hacia delante. Utilice elevadores mecánicos, carros y plataformas rodantes cuando estén disponibles. Separe las cargas en tamaños más pequeños y manejables.

Las tareas repetitivas como mover, lavar, clasificar, cortar y recortar materias primas pueden provocar lesiones por movimientos repetitivos. Haga pausas para descansar y comer con regularidad para que su cuerpo pueda recuperarse de la fatiga. Las micro pausas frecuentes de 30 segundos cada 20-30 minutos ayudan a descansar y relajar los músculos. Siempre que sea posible, rote sus tareas para evitar el uso excesivo de grupos musculares. Si permanece de pie durante largos periodos de tiempo, lleve calzado cómodo. Un reposapiés le permite cambiar de posición en su puesto. Las alfombrillas antifatiga protegen las piernas y las articulaciones de las superficies duras del suelo.

La maquinaria en movimiento y los sistemas transportadores de las instalaciones de alimentos y bebidas suponen un riesgo de lesiones por atrapamiento o aplastamiento. Los ejes giratorios de las mezcladoras pueden arrastrarle contra la máquina. Lleve ropa ajustada y evite el pelo largo y suelto y las joyas. No introduzca nunca la mano en las piezas móviles ni alrededor de ellas. Asegúrese de que el equipo motorizado está apagado y utilice el bloqueo/etiquetado antes de eliminar un atasco, repararlo o realizar tareas de mantenimiento. Las máquinas de rebanar, picar y cortar suponen un riesgo de cortes y amputaciones. Realice un mantenimiento adecuado de estos equipos, utilice protectores para las cuchillas y vigile dónde tiene las manos en todo momento

cuando la máquina esté activa.

El vapor y el agua caliente se utilizan para la seguridad alimentaria y la limpieza del proceso, y ambos suponen un peligro de quemaduras. Etiquete los conductos de agua y vapor para no entrar en contacto con ellos ni trabajar en ellos hasta que estén drenados. Toda el agua necesaria para lavar, procesar y esterilizar los alimentos puede acumularse en el suelo de las instalaciones y suponer un peligro de resbalones. Utilice calzado antideslizante. Mantenga el suelo mojado al mínimo instalando desagües y fregando o limpiando el suelo con frecuencia. Los revestimientos antideslizantes y las alfombras de goma reducen la acumulación de agua y aumentan la tracción.

Los entornos de trabajo para la fabricación de alimentos y bebidas pueden variar en temperaturas extremas. Los procesos de vapor pueden ser cálidos y húmedos. Los frigoríficos y congeladores exponen a los trabajadores al frío. Trabajar cerca de hornos expone a los trabajadores al calor. Lleve varias capas de ropa para proteger su piel y protegerse tanto si trabaja con calor como si lo hace con frío.

COMO PROTEGERSE

PROBLEMAS AMBIENTALES

La industria de alimentación y bebidas debe prestar especial atención al medio ambiente. Estas preocupaciones son las siguientes

1. El procesado de alimentos puede incluir una amplia variedad de condiciones de temperatura, desde un congelador rápido hasta una freidora u horno a escala industrial. Los materiales deben seleccionarse cuidadosamente en función de sus características de rendimiento a estas temperaturas extremas.
2. Los elevados requisitos de limpieza de los equipos de procesado y envasado de alimentos exigen el uso de productos de limpieza extremadamente potentes. Estos productos químicos de limpieza son tan cáusticos que pueden dañar

muchos materiales. Los materiales deben seleccionarse cuidadosamente para reflejar los agentes de limpieza que se utilizarán. Los tratamientos UV son otro proceso de limpieza potencialmente dañino. Seleccionar los materiales adecuados es importante para evitar la contaminación por grasa, garantizar la compatibilidad con los productos químicos de limpieza cáusticos y evitar materiales demasiado porosos donde puedan esconderse los microbios.

3. Los productos alimentarios secos, como los cereales, las judías y el azúcar, son abrasivos para los herrajes y los materiales de soporte. También pueden generarse partículas de muchos tipos en la producción de alimentos. Este “polvo alimentario” puede introducirse fácilmente en el funcionamiento interno de las máquinas expuestas, causando daños y reduciendo la fiabilidad. La grasa pegajosa de los rodamientos metálicos tradicionales puede agravar este problema, funcionando casi como papel matamoscas para los contaminantes.
4. Los equipos deben ser aprobados por todos los organismos reguladores pertinentes.

EL ASPECTO MÁS IMPORTANTE: LAS REGULACIONES

- Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA): regula la composición, los aditivos y las propiedades de los materiales destinados a entrar en contacto con alimentos.
- Departamento de Agricultura de EE.UU. (USDA): regula la seguridad alimentaria y la inspección de las prácticas de fabricación, envasado y manipulación, incluidas la carne, las aves de corral, las frutas y las verduras.
- National Sanitation Foundation (NSF): organismo independiente dedicado a lograr soluciones relativas a la salud pública y el medio ambiente.
- 3-A Sanitary Standards: organismo independiente dedicado a promover el diseño de equipos higiénicos para las industrias alimentaria, farmacéutica y de bebidas.

CONCLUSIÓN

Todos los procesos alimentarios y de fabricación van acompañados de plazos urgentes de envasado y distribución, a menudo con el imperativo de completar el proceso, con los alimentos procesados en la puerta, en menos de 48 horas desde la recepción de los alimentos crudos de la granja.