Food Processing: Hygiene, Equipment & Ergonomic Challenges Picture This – Spanish



Esta imagen muestra a un trabajador en una planta de procesamiento de alimentos realizando tareas de saneamiento al final de su turno. El piso está mojado por el lavado, hay mangueras tendidas a lo largo del pasillo y el trabajador está fregando cerca de una cinta transportadora y de un equipo mezclador que ha estado funcionando durante el turno. El trabajador está inclinado hacia

adelante en una postura incómoda, levantando pesados contenedores de solución limpiadora mientras intenta trabajar rápidamente para cumplir con los plazos de producción. En este entorno, las tareas de higiene no son de bajo riesgo, ya que sitúan a los trabajadores directamente junto a la maquinaria, los productos químicos y las superficies resbaladizas.

Los riesgos del procesamiento de alimentos suelen provenir de la combinación de la higiene, el equipo y el esfuerzo físico. Los pisos mojados aumentan el riesgo de resbalones y caídas, los productos químicos de limpieza pueden causar quemaduras o irritación respiratoria, y los movimientos repetitivos o el levantamiento de objetos pesados pueden provocar lesiones musculoesqueléticas graves con el tiempo. El equipo debe estar siempre debidamente bloqueado antes de la limpieza, el equipo de protección personal debe ser adecuado para los productos químicos que se utilizan y las tareas deben diseñarse para reducir el esfuerzo mediante el uso de herramientas adecuadas y el trabajo en equipo. Las prácticas de higiene seguras protegen no solo el producto, sino también a los trabajadores que mantienen la planta en funcionamiento.