Pictogramas de peligros asociados

En la siguiente tabla, se exponen los nueve pictogramas y los peligros asociados a cada uno de ellos.

PICTOGRAMA	PELIGRO ASOCIADO	PICTOGRAMA	PELIGRO ASOCIADO
	Explosivos Sólidos inflamables		Corrosivos para metales Corrosión o irritación cutánea: 1A, 18 y 1C. Lesiones oculares graves o irritación ocular: Categoría 1.
	Toxicidad aguda: Categoria 1 / 2 / 3	®	Gases inflamables: Categoría 1 Aerosoles inflamables. Gases comburentes. Líquidos inflamables. Líquidos pirofóricos. Sólidos pirofóricos. Soustancias y mezclas que experimentan calentamiento espontáneo. Sustancias y mezclas que en contacto con el agua desprenden gases inflamables.
②	Líquidos comburentes Sólidos comburentes		
\Diamond	Gases a presión	(! >	Toxicidad aguda: Categoría 4. Corrosión o irritación cutánea: Categoría 2. Lesiones oculares graves o irritación ocular: Categoría 2. Sensibilización cutánea: Categoría 1A / 18. Toxicidad específica en determinados órganos por exposición única: Categoría 3.
¥.	Peligro para el medio ambiente acuático	&	Sensibilización respiratoria: Categoría 1A / 18. Mutagenicidad en células germinales: Carcinogenicidad. Toxicidad para la reproducción: Toxicidad especifica en determinados órganos por exposición única: Categoría 1/2. Toxicidad especifica en determinados órganos per exposición repetida: Peligro por aspiración.

Trabajos en cocinas

Escape de gas. Riesgos

- Una acumulación de gas puede tener su origen en:
- ✓ la obstrucción de las rejillas de ventilación o de los quemadores.
- ✓ El uso indebido o el encendido incorrecto de calentadores y hornos a gas.
- √ Vertidos sobre los quemadores durante la cocción de alimentos

Escape de gas. Medidas preventivas

- Revisa periódicamente el estado de los mandos de apertura, evitando que se queden a medio cerrar.
- Cuando cuezas alimentos que puedan derramarse al hervir, no abandones la cocina y vigila los recipientes.
- Si percibes olor a gas:
- √ cierra todas las llaves de paso.
- ✓ Ventila el local.
- √ No produzcas llamas.
- ✓ Evita accionar los interruptores eléctricos, incluidos los de la campana extractora.
- ✓ Verifica al final de la jornada que todas las válvulas de paso de gas están cerradas.

Útiles de corte y equipos de cocina. Riesgos

- Cortes durante el uso de cuchillos, tijeras, etc.
- Atrapamientos por contacto con órganos móviles de las máquinas (picadora, amasadora, fileteadora...).
- Microtraumatismos en trabajos de corte repetitivos.

Útiles de corte y equipos de cocina. Medidas preventivas

- Selecciona el cuchillo adecuado para el trabajo a realizar (deshuesado, fileteado, pelado, troceado, etc.). Ten en cuenta el material a cortar y las características del corte. Por ejemplo, para cortes gruesos utiliza hojas gruesas.
- Usa el cuchillo de forma que el recorrido de corte se realice en dirección contraria al cuerpo y solo en aquellas tareas para las que fue diseñado (nunca como destornillador, abrelatas o para picar hielo).
- Nunca limpies los cuchillos o tijeras con el delantal u otra prenda. Hazlo con una toalla o trapo, manteniendo siempre el filo de corte girado hacia fuera de la mano que los limpia.
- Comprueba que las maquinas que vas a usar mantienen los medios de protección y son utilizados en los finales de piezas.
- Emplea siempre el empujador de las picadoras y los resguardos en las cortadoras.
- Con objeto de evitar o minimizar las lesiones producidas por los útiles de corte y en concreto con los cuchillos, usa guantes y delantales de malla metálica, así como defensas de la muñeca y del antebrazo (operaciones de despiece o deshuesado, por ejemplo).

Quemaduras. Riesgos

- Contacto con llamas o superficies calientes.
- Salpicaduras de aceite u otros líquidos a alta temperatura.

Quemaduras. Medidas preventivas

- Habilita zonas específicas para depositar los recipientes calientes. No dejes platos u objetos a altas temperaturas en zonas no previstas al efecto.
- Evita dejar caer los alimentos para freír sobre el aceite caliente. Deposítalos en el cestillo y después sumérgelos despacio.
- Utiliza guantes térmicos si tienes que abrir la puerta de un horno o mover un recipiente caliente, así como un mandil que te aísle térmicamente.



www.fremap.es http://prevencion.fremap.es



Riesgos y medidas preventivas generales en residencias de mayores



Falta de orden y limpieza en los lugares de trabajo

Ries

- Caídas por tropiezos y resbalones debidos a la presencia de camas y camillas en zonas de paso, así como por la existencia de suelos húmedos o resbaladizos por derrames de líquidos.
- Golpes contra cajones o armarios abiertos, equipos de traslado de los residentes (sillas de ruedas, grúas, camas...) o con materiales apilados, tanto en pasillos como alrededor de los puestos de trabajo.

Medidas preventivas

- No dificultes el acceso y visibilidad de los extintores, mangueras y demás elementos de lucha contra incendios.
- Mantén despejadas y libres de obstáculos las zonas de paso, los pasillos, las salidas de emergencia y las vías de evacuación. Estaciona los equipos de manejo de traslado de residentes en los lugares establecidos para ello.
- Si se produce un vertido accidental de cualquier líquido, límpialo inmediatamente. Además, señaliza la zona donde se ha producido el derrame para que no se produzcan resbalones y caídas.
- En caso de rotura de algún recipiente o utensilio, delimita la zona y recoge los fragmentos con ayuda de un cepillo y un recogedor; nunca con las manos.

Seguridad frente a riesgos eléctricos

esgos

- Contactos eléctricos directos al realizar conexiones de equipos a la red.
- Contactos eléctricos indirectos al acceder a partes o elementos metálicos puestos de manera accidental bajo tensión.

Medidas preventivas

- No efectúes manipulaciones de equipos e instalaciones eléctricas. La instalación, mantenimiento y reparación solo la puede hacer personal con autorización y cualificación para ello.
- En caso de avería o mal funcionamiento de un equipo eléctrico, desconéctalo, señaliza la avería y avisa a la persona encargada.
- No manipules interruptores de luz, bases o aparatos eléctricos con las manos mojadas o los pies húmedos. Asimismo, evita pasar trapos mojados o fregonas sobre clavijas conectadas y equipos eléctricos en funcionamiento.

Herramientas manuales y de potencia

Riesgos

- Proyección de fragmentos y partículas al realizar cortes o por emplear inadecuadamente las herramientas.
- Fatiga y lesiones musculares debidas a la elección de una herramienta inadecuada, la adopción de posturas incorrectas de forma continuada, etc.

Medidas preventivas

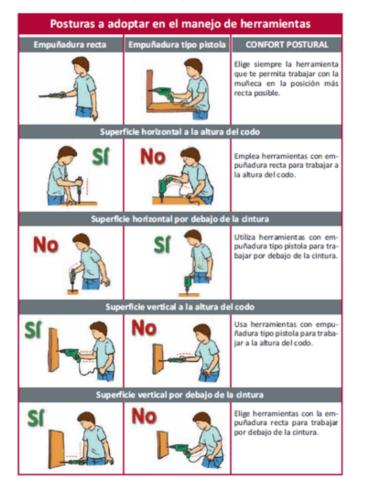
- La mayoría de los accidentes ocurridos durante la utilización de las herramientas, no se hubieran materializado de haber seguido las cinco reglas básicas, que se indican a continuación:
- 1. Selecciona la herramienta adecuada al trabajo a realizar y úsala únicamente en las operaciones para las que ha sido diseñada. Ten en cuenta que una mala elección puede ser causa directa de un accidente, incrementar la fatiga e incluso, producir lesiones musculoesqueléticas.
- **2. Mantenlas en buen estado**, desechando aquellas defectuosas (mangos astillados, flojos o torcidos, filos mellados...). Después de su utilización, guárdalas limpias en el lugar previsto para ello.
- 3. Usa correctamente las herramientas. Emplea las de corte siempre en dirección contraria al cuerpo, evitando dar tirones o sacudidas.
- 4. Depositalas en un lugar seguro después de su utilización:
 - guárdalas en cajas que pesen menos de 25 kg.
 - No almacenes las cajas en puntos que se encuentren situados por encima de los hombros.

5. Transpórtalas adecuadamente.



- Selecciona herramientas con ángulos que permitan trabajar con la mano y el brazo alineados:
 - ✓ si la dirección de la fuerza es horizontal:
 - elige herramientas con empuñadura "tipo pistola" para trabajar a la altura del codo.
 - Opta por herramientas con la empuñadura recta en trabajos por debajo de la cintura.
- √ Si la dirección de la fuerza es vertical, será al contrario. Usa las de "tipo pistola" para trabajar por debajo de la cintura y aquellas con la empuñadura recta para trabajar a la altura del codo.
- Cuando las operaciones a realizar requieran el empleo de la fuerza, utiliza herramientas de mango largo. No obstante, si estas no permiten una correcta alineación entre la mano y el brazo, será adecuado usar las de mango corto.
- En tareas que demanden aprietes repetitivos, usa herramientas de agarre doble con muelle recuperador para facilitar la apertura del mango.
- En caso de utilizar herramientas de potencia, adopta las siguientes pautas:
- ✓ comprueba que sus consumibles (brocas, discos, etc.) están perfectamente apretados y son los apropiados a la tarea a realizar.
- √ No bloquees el gatillo para el funcionamiento permanente de la misma.
- √ En zonas con riesgo de incendio y en proximidad de productos inflamables, consulta las medidas de protección a seguir durante el empleo de equipos eléctricos y herramientas metálicas.
- √ Evita usar las herramientas cuando estén húmedas o tengas las manos, o los pies mojados.

- ✓ En operaciones de amolado y tronzado, no retires el resguardo protector del disco.
- Cuando acabes de usarlas, desenchúfalas para evitar su puesta en marcha involuntaria tirando de la clavija y no del cable.
- Emplea las protecciones establecidas en función de la tarea a desarrollar: gafas o pantallas de seguridad en trabajos con riesgo de proyección de partículas, guantes para evitar golpes y cortes, calzado de seguridad ante el riesgo de caída de herramientas o piezas, botas y guantes de goma en ambientes húmedos, etc.



Equipos de trabajo

esgos

- Atrapamientos con los elementos móviles de las maquinas o entre los mecanismos articulados de las escaleras manuales durante su uso.
- Caídas durante el ascenso y descenso de las escaleras por falta de apoyo estable, por realizarlo de manera indebida o portando pesos.

Medidas preventivas

- Cuando vayas a utilizar una máquina o equipo por primera vez, solicita información específica correspondiente a sus condiciones de seguridad. En caso de duda, consulta con la persona encargada.
- Si detectas que los elementos de protección se han retirado, colócalos siempre antes de poner en marcha el equipo.
- Emplea escaleras manuales u otros medios auxiliares para alcanzar o trasladar objetos a una zona situada por encima de los hombros, evitando encaramarte a las estanterías o emplear taburetes para acceder a ellas.
- Verifica el correcto estado de la escalera y de sus elementos (calzos de goma, cadena interior en escaleras de tijera, etc.).
- Desplázala cuantas veces sea necesario y nunca mientras estés sobre ella.
- Recuerda que no deben ser utilizadas por más de una persona simultáneamente.
- Asciende y desciende de las mismas agarrándote a los escalones o peldaños, no a los largueros, y siempre de frente a ellas.
- No uses las escaleras de tijera como escalera de apoyo. Además, nunca trabajes a horcajadas sobre la misma y no pases de un lado a otro por la parte superior. Mantén siempre el tensor central o cadena totalmente extendido.

Manipulación de productos químicos

Riesgos

- Exposición permanente o accidental a productos químicos tales como las lejías, el amoniaco, los detergentes o los desinfectantes, entre otros, susceptibles de causar daños a la salud por inhalación, contacto o ingestión.
- Quemaduras por contacto o salpicaduras de los productos químicos empleados en el mantenimiento de los equipos de trabajo o en la limpieza, y durante la realización de las tareas propias del puesto.

Medidas preventivas

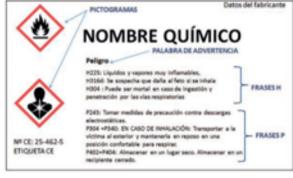
- Los productos químicos deben estar identificados, por lo que se debe etiquetar todo recipiente no original, indicando su contenido. No utilices envases de productos alimenticios y desecha los que carezcan de identificación.
- Antes de proceder a la manipulación de productos químicos, conoce los riesgos del uso de los mismos a través de las etiquetas y de sus Fichas de Datos de Seguridad.
- Evita efectuar trasvases. En caso de realizarlos, hazlo en lugares ventilados, lentamente y extremando las precauciones para prevenir salpicaduras. Siempre que sea posible, emplea medios auxiliares como los dosificadores.
- No mezcles productos químicos, por ejemplo, la lejía con el amoniaco. Esta mezcla genera gases tóxicos, nocivos para la salud y en caso de emplear ácidos concentrados, como el salfuman o el agua fuerte, cuando los vayas a diluir en agua, vierte el ácido sobre el agua y no al revés, a fin de evitar reacciones violentas y salpicaduras.

- Procura realizar las tareas de limpieza en ambientes ventilados, en especial cuando estas sean de aseos o vestuarios.
- Utiliza los equipos de protección individual específicos para cada tarea, por ejemplo, la protección respiratoria, los guantes de látex o nitrilo y las gafas de protección o pantallas faciales. Además, en tareas que requieran el uso de guantes de manera permanente, es importante el cambio frecuente de los mismos y el lavado de manos.
- No comas ni bebas mientras manipulas productos químicos y lávate las manos después de su manipulación. Recuerda que el uso de guantes no exime de ello.

La etiqueta

- Es la primera información que permite identificar el producto en el momento de su utilización. Debe ser visible, estar redactada, al menos, en español y disponer de la siguiente información mínima:
 - √ Datos sobre la empresa proveedora.
- √ Cantidad, si no viene en otro lugar del envase.
- Identificación del producto
- √ Pictogramas de peligro.
- √ Palabras de advertencia ("atención" o "peligro").
- √ Indicaciones de peligro (Frases H/R).
- √ Consejos de prudencia (Frases P/S).
- Las frases H, permiten complementar e identificar determinados riesgos mediante su descripción.
- Las frases P, a través de consejos de uso seguro, establecen Medidas preventivas para la manipulación y utilización.





La ficha de datos de seguridad

- La ficha de datos de seguridad implica un segundo nivel de información, mucho más completo que la etiqueta.
- La empresa proveedora deberá facilitarla gratuitamente en la primera entrega y cuando se produzcan cambios en esta.
- Es obligatorio disponer en la empresa de todas las fichas de datos de seguridad de los productos químicos peligrosos utilizados, debiendo estar a disposición del personal para que pueda consultarlas.