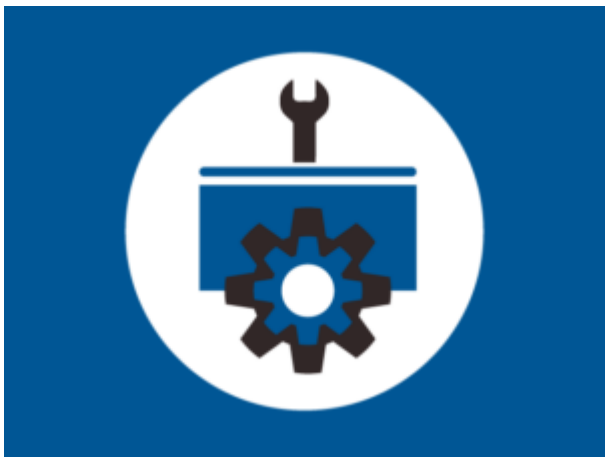
Cold Storage Safety – Spanish



¿QUE ESTÁ EN RIESGO?

Muchos de nosotros nos enfrentamos a peligros del frío cuando trabajamos o viajamos al trabajo en invierno. Para algunos trabajadores, el frío es un peligro durante todo el año.

Las industrias que procesan, almacenan o utilizan productos alimenticios tienen instalaciones de frío. Allí, los trabajadores cortan la carne, mueven las cargas de los montacargas de pescado, clasifican los contenedores de fruta y realizan muchas otras tareas.

Las cocinas, como las que sirven a los restaurantes, las cafeterías industriales y los centros de salud también tienen áreas de almacenamiento en frío donde se reciben los alimentos y se mantienen hasta que están listos para su uso.

¿CUÁL ES EL PELIGRO?

La seguridad alimentaria es la razón de estas zonas frías, pero pueden ser peligrosas para su propia seguridad.

Lo ha visto incontables veces en las películas, pero la gente en la vida real queda atrapada en los refrigeradores o congeladores, y a veces mueren. La exposición a temperaturas frías puede causar hipotermia, un descenso potencialmente fatal de la temperatura central del cuerpo. Y, si el espacio es pequeño, la falta de oxígeno podría causar la muerte antes de que lo haga 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 la congelación. A veces es necesario amputar los dedos de las manos y de los pies después de la congelación.

Otro peligro de los refrigeradores y congeladores son los suelos húmedos y resbaladizos, que provocan resbalones y caídas.

COMO PROTEGERSE

¿Cómo puedes trabajar con seguridad en las cámaras frigoríficas? Considere estas pautas:

- Siga un sistema de comprobación de las cámaras frigoríficas periódicamente durante el turno y a la hora de cierre para asegurarse de que nadie está atrapado dentro.
- Asegúrese de que las puertas se puedan abrir desde el interior. Inspeccionarlas

regularmente para asegurarse de que siguen funcionando.
- Use ropa de abrigo, incluyendo un sombrero, cuando trabaje en una cámara frigorífica.
- Use guantes aislantes al desempacar y clasificar los alimentos congelados.
- Use un calzado cálido y antideslizante.
- Tenga en cuenta que la ropa voluminosa que necesita para mantenerse caliente puede restringir su capacidad de movimiento y posiblemente contribuir a las lesiones por sobreesfuerzo. La fatiga causada por la ropa fría y pesada también puede ser un factor en las lesiones.
- También debe saber que no todo el mundo es apto para trabajar en una cámara frigorífica. La combinación de esfuerzo y condiciones de frío puede ser insegura para las personas con antecedentes de enfermedades cardíacas.
- Mantengan los pisos libres de peligros de resbalones, y usen alfombras antideslizantes cuando sea necesario.
- Tenga especial cuidado al levantar objetos en una cámara frigorífica. Los guantes gruesos pueden dificultar el agarre del objeto. Si se resbala al cargar algo, puede lesionarse la espalda.
- Use una solución antivaho en sus gafas de seguridad para que pueda ver bien a pesar de los cambios de temperatura. Prepárese para ese momento de ceguera cuando deje el ambiente frío y entre en una zona de cocina caliente y húmeda, lo que hará que sus gafas se empañen.
- Tome sus descansos asignados fuera de la zona fría. Si es posible, rote el trabajo de la sala fría a condiciones menos estresantes.

CONCLUSIÓN

Las condiciones de frío pueden aumentar los peligros de las tensiones 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 esfuerzos repetitivos.