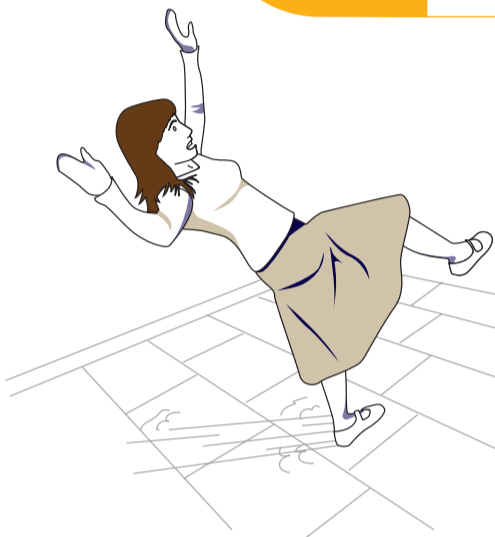


## RECOMENDACIONES al personal de panadería

### CAÍDAS al MISMO NIVEL



#### PISADAS SOBRE OBJETOS, OBSTÁCULOS:

Desechos sólidos (restos de material o producto, etc.) y almacenamientos en zonas de paso.

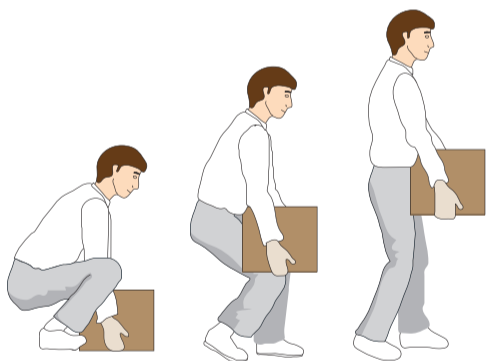
#### SUELOS RESBALADIZOS:

Por restos de harina, aceite o suelos mojados tras su limpieza.

### Medidas preventivas

- Recoger y limpiar inmediatamente los líquidos, residuos o grasas (aceite) que puedan haber caído en el suelo. Limpiar con productos desengrasantes.
- Realizar la limpieza de la harina preferiblemente con sistemas de barrido húmedo
- Eliminar los obstáculos con los que se pueda tropezar.
- Retirar los objetos innecesarios (envases, utensilios que no se utilicen, etc.).
- Disponer de contenedores adecuados para los desechos. Retirarlos periódicamente.
- Usar calzado cerrado-sujeto por detrás, de tacón bajo y con suela antideslizante.
- Caminar de manera pausada, evitando las prisas, sobre todo al ir cargado con bandejas o cajas.

### SOBRESFUERZOS



**MANEJO DE CARGAS** durante la manipulación de sacos de harina, garrafas de aceite, cajas de barras de pan, latas de tomate triturado... etc.

### Medidas preventivas

- Utilizar medios auxiliares (carros manuales, transpaletas, etc.).
- NO rebasar nunca el máximo de carga manual transportada por una sola persona: (recomendable 25 kg. para hombres y 15 kg. para mujeres).
- Pedir ayuda a uno o varios compañeros cuando la carga a transportar sea pesada, voluminosa ó irregular.

### CONTACTOS TÉRMICOS



**QUEMADURAS** al sacar las bandejas del horno.

**QUEMADURAS** al manipular los productos recién elaborados (barras, hogazas...).

### Medidas preventivas

- Señalizar el riesgo de quemaduras en el horno.
- Comprobar periódicamente el buen estado de los elementos aislantes del horno.
- Limpiar los hornos (en especial juntas de cierre), según las instrucciones de mantenimiento.
- Utilizar palas para sacar los productos del horno.
- Colocar los productos (barras, hogazas, etc) en bandejas en los carros hasta que baje su temperatura
- Utilizar guantes de protección calórica, homologados y con marcado CE.

