umivale Activa | suma intermutual

Forner,a

Guia de bones pràctiques preventives per a autònoms i PIMES

Índex

1	**Definició**	2
	Funcions	2
	Equips de treball emprats	2
	Productes utilitzats habitualment	2
2	**Riscos genèrics: causes, conseqüències, mesures preventives**	2
	Caigudes al mateix nivell	2
	Cops i talls amb objectes o ines manuals	3
	Talls i/o atrapaments produïts per contacte ams elements mòbils de màquines.	4
	Contacte elèctric	5
	Contacte tèrmic	5
	Risc d'incendi i explosió	6
	Derivats de l'exposició a productes químics	6
	Derivats de l'exposició a agents físics	7
	Derivats de la càrrega física de treball	7
	Contacte amb agents biològics	8
	Factors psicosocials: estrès laboral	9
	Condicions ambientals	9
4	**Equips de Protecció Individual**	10
5	**Formació general**	10
6	**Medicina del Treball. Protocols Mèdics específics**	11
7	**Referències bibliogràfiques**	12

1. Definició

El forner és la persona que fa les tasques relatives a l'elaboració de peces de pa i brioixeria: elecció de matèries primeres i auxiliars i llur dosificació segons fórmula, utilitza- ció de la maquinària, útils i eines necessaris per a realitzar el pastat i format de peces, la fermentació, cocció i refreda- ment, i l'envasat i expedició o venda posteriors. Tot això mi- tjançant l'aplicació de les tècniques adequades i respectant les normes legals vigents, així com les de seguretat i higiene en el treball i les higienicosanitàries i ambientals.

1.1. Funcions

- Conducció i realització de les operacions d'elaboració de productes de fleca i brioixeria, tot aconseguint els objectius de producció i qualitat establerts i respectant sempre les normatives vigents en matèria tècnica, sanitària, ambiental i de seguretat i higiene en el treball.
- Realització i/o direcció de les operacions d'elaboració de mas- ses de fleca i brioixeria.
- Confecció i/o conducció de les elaboracions complementàries i de la composició, decoració i envasat dels productes de forn i brioixeria.
- Aplicació de la normativa de seguretat, higiene i protecció del medi ambient en la indústria fornera.

1.2. Equips de treball emprats

- Eines i utillatge: motllos, ganivets, tisores, espàtules, màne- gues, corrons, llauners, pales de forn, llaunes, mesures de ca- pacitat, agafadors, safates i carros de transport de safates.
- Equips i maquinària: bàscules, balances, frigorífics, conteni- dors, pastadores, batedores, formadores de barres, divisors, refinadores, divisores formaboles, talladores, cintes de repòs, cambres de fermentació, forns de cocció i dosificadors vo- lumètrics.

1.3. Productes utilitzats habitualment

Farina (de blat, sègol o soia), margarina, sal, llevat, emul- gents, ous, additius que faciliten la panificació, sucre (de gra o de llustre), cremes, espècies, fruits secs i conserves.

2. Riscos genèrics

2.1. Caigudes al mateix nivell

Causes principals:

Superfície del terra relliscosa per causa de la presència d'aigua, rajoles greixoses o farines, ensopegades amb obs- tacles (mobiliari, cables, etc.), presència d'irregularitats al terra, per desnivells o discontinuïtats, obstacles en zones de pas i falta d'il·luminació.

Conseqüències:

Les més freqüents són de caràcter lleu: ferides, torçades, cops, esquinços, etc. En casos més extrems les conseqüències poden ser greus, amb fractures d'ossos.

Mesures preventives:

- Retireu els obstacles (sacs, llaunes, etc.), especialment els que es trobin a la zona de treball.
- Mantingueu l'ordre i la neteja a la zona de treball i a les zones de pas.
- Estengueu els cables procedents dels equips de treball elèctrics de manera que no travessin les zones de pas.
- Pareu atenció a les irregularitats que hi hagi a terra, com ara desperfectes o desnivells. Les rampes no han de tenir pendents superiors al 12%.
- Emmagatzemeu els equips de treball en llocs específics amb aquesta finalitat, nets i ordenats, després de finalitzar l'activitat. Netegeu immediatament qualsevol vessament i senyalitzeu les zones mullades o relliscoses.
- Les rajoles soltes o trencades s'han de substituir el més aviat possible.
- La il·luminació dels espais de treball i zones de pas ha de ser l'adequada, en base al RD 486/97 de llocs de treball.
- S'ha de fer ús de calçat antilliscant.

2.2. Cops i talls amb objectes o eines manuals

Causes principals:

Talls produïts per l'ús de ganivets, cúters, tisores, safates, etc. i cops amb carros de transport.

Conseqüències:

Rascades, petits talls i ferides que en general són de pronòstic lleu. En casos extrems les conseqüències poden ser més greus: amputacions, talls als tendons, etc.

Mesures preventives:

Utilitzeu eines i utillatges adients a cada operació a realitzar; useu-los adequadament i substituïu-los en cas de deterioració.

- Les fulles de les eines de tall no han d'estar escantellades i s'han d'esmolar periòdicament.
- Pareu atenció màxima en manipular les eines de tall, per exemple quan talleu manualment barres de pa.
- Feu un manteniment periòdic de les safates i dels carros de transport.
- Separeu, sempre que sigui possible, els llocs de treball i les màquines de manera que hi hagi espai suficient per a evitar cops. No deixeu els carros en zones de pas ni espais de treball, i mantingueu l'ordre i la neteja.

2.3. Talls i/o atrapaments produïts per contacte amb elements mòbils de màquines

Causes principals:

- Accés a parts mòbils dels equips de treball (batedores, formadores de barres, pastadores, refinadores, talladores, dosificadors volumètrics i divisores formaboles), degut que no tenen protecció.
- Existència d'arestes vives i cops amb parts mòbils dels equips de treball: portes de forns, proteccions de les màquines, talladores de pa, etc.

Conseqüències:

Cops i petites rascades. En casos greus talls profunds i amputacions de membres.

Mesures preventives:

- L'accés als elements mòbils dels diferents equips de treball (pastadores, batedores, refinadores, divisores formaboles, cintes de repòs, formadores de barres, etc.) ha d'estar protegit mitjançant les proteccions amb enclavament adequades, segons el RD 1215/1997. No anul·leu ni burleu aquestes proteccions. Tota maquinària ha de disposar del marcat CE, del document que n'acrediti el grau de conformitat i del manual d'instruccions.
- Són necessaris procediments i instruccions de treball específics per a la utilització i manteniment correctes dels diferents equips de treball.
- Utilitzeu útils d'empenyiment per a evitar el risc de tall i/o atrapament quan subministreu matèria primera manualment, sobretot en aquells equips de treball i màquines que presenten aquest risc.
- S'han de protegir totes les arestes vives i les que surten dels equips de treball, i mantenir espais entre màquines i passadissos de com a mínim 80cm.

- Senyalitzeu a terra les zones que poden ser envaïdes per elements o parts desplaçables de màquines.
- Desconnecteu de la font d'energia els equips de treball quan els manipuleu per a netejar-los, per un problema d'embús, etc. i apliqueu, si és necessari, els processos de consignació que corresponguin per a eliminar-ne l'energia residual.
- Cal formar i informar els treballadors sobre l'ús dels diferents equips de treball i sobre els riscos i mesures a adoptar amb cadascun; només els treballadors autoritzats els han d'utilitzar.
- No feu servir mai maquinària avariada, i aviseu el superior immediat de qualsevol anomalia.
- No porteu cap tipus d'ornament susceptible d'enganxarse amb qualsevol part de les màquines: collarets, anells, rellotges, polseres, etc.

2.4. Contacte elèctric

Causes principals:

Risc d'electrocució per contacte directe o indirecte amb elements en tensió de maquinària (batedores, pastadores, refinadores, etc.), cables, conductors, caixes de distribució, dispositius de connexió, etc.

Conseqüències:

Cremades, tetanització, fibril•lació ventricular, asfíxia i mort.

Mesures preventives:

- Conserveu els equips en bon estat per al seu ús, i abans d'utilitzar-los reviseu-ne els cables i les connexions.
- Desconnecteu-los de la xarxa abans de netejar-los, sempre estirant de la clavilla i no del cable. Utilitzeu enrotlladors amb endolls múltiples.

2.5. Contacte tèrmic

Causes principals:

Ús de forns, carros de safates, safates i cassons, i existència de conductes a alta temperatura.

Conseqüències:

Escaldades i cremades de diferents graus.

Mesures preventives:

- Senyalitzeu els conductes que puguin estar a altes temperatures i, si és possible, aïlleu-los tèrmicament.

- Establiu un protocol de treball per a introduir i extreure safates o carros al/del forn i evitar possibles cremades a la cara i ulls.
- Utilitzeu guants de protecció tèrmica o ganxos per a la manipulació de safates i carros.

2.6. Risc d'incendi i explosió

Causes principals:

Possibles fuites de gas dels forns i conductes i existència de pols de farina.

Conseqüències:

Incendis i explosions, cremades i deflagracions.

Mesures preventives:

- Mantingueu l'ambient de treball, en la mesura del possible, net de pols en suspensió i de gasos mitjançant sistemes de ventilació i extracció adequats.
- Realitzeu les revisions de gas en base a la normativa vigent, el tipus de gas utilitzat i les instal•lacions de què disposeu.
- Cal tenir extintors adequats als possibles tipus de foc, i fer-ne revisions periòdiques. Així mateix, cal realitzar un manteniment preventiu de la instal·lació elèctrica, la qual s'ha de preservar aïllada i protegida.
- Mantingueu el pla d'emergència actualitzat i implantat. Vigileu que els equips, mitjans d'extinció i sortides d'emergència estiguin en perfectes condicions.

2.7. Derivats de l'exposició a productes químics

Causes principals:

Exposició a pols de farina en suspensió i generació de diòxid de carboni en el procés de fermentació.

Conseqüències:

Poden ser diverses, des de rinitis o mal de gola fins a asma bronquial i malalties oculars. L'asma bronquial pot arribar a tractar-se com a malaltia professional.

L'exposició a gasos asfixiants (monòxid o diòxid de carboni) pot provocar un dèficit d'oxigen que alhora pot degenerar en asfíxia.

Mesures preventives:

- Cal treballar en espais amb extracció localitzada i bona ventilació en general.

- Cal disposar de sistemes d'aspiració antideflagrants per a la neteja i recollida de matèries primeres.
- En cas necessari, utilitzeu mascareta per a partícules en tasques amb presència de pols de farina en suspensió que no s'hagi pogut eliminar amb els sistemes d'extracció general o localitzada.

2.8. Derivats de l'exposició a agents físics

Causes principals:

Soroll generat per equips de treball: ventiladors, extractors, batedores, pastadores, refinadores, etc.

Conseqüències:

Possible sordesa professional (nivells sonors equivalents superiors a 80dBA durant la jornada laboral de 8 hores) o falta de confort acústic.

Mesures preventives:

- En comprar equips de treball cal tenir en compte el nivell de soroll que produeixen en funcionament normal.
- Cal fer-ne un manteniment adequat.
- Cal instal·lar revestiments absorbidors de soroll en parets i sostres.
- Feu ús de protectors auditius (en casos de nivells sonors superiors a 80dBA o de falta de confort).

2.9. Derivats de la càrrega física de treball

Causes principals:

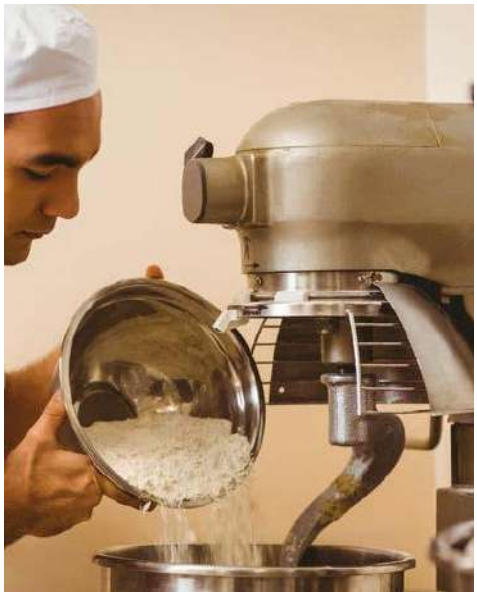
Realització de moviments repetitius per la utilització constant dels membres superiors en les operacions de treball.

Adopció de postures inadequades en l'ús d'equips de treball o en la manipulació de càrregues: sacs de farina, carros de transport, etc.

Conseqüències:

Trastorns musculoesquelètics.

- Manipulació de càrregues: fatiga, lumbàlgies, alteracions musculars i lesions als membres superiors i inferiors.



- Postures forçades de treball: molèsties musculars, tendinoses o articulars que es manifesten en forma de dolor i impediment. En general, les molèsties apareixen principalment a la zona del coll, espatlles i braços quan es realitzen estiraments o flexions forçades, o també a la zona dorsolumbar, quan s'adopten postures incorrectes.
- Moviments repetitius: lesions localitzades als tendons, músculs, articulacions i nervis que es concentren a l'espatlla, l'avantbraç, el canell, la mà, la zona lumbar i els membres inferiors. Aquestes lesions es manifesten en forma de tendinitis, peritendinitis, tenosinovitis, miàlgies i atrapaments de nervis distals, essent el dolor i l'impediment els símptomes més característics.

Mesures preventives:

Van encaminades principalment a la manipulació.

- Manipulació correcta de càrregues, per la qual cosa cal proporcionar formació específica i utilitzar elements auxiliars que n'ajudin a la manipulació.

En l'adopció de postures correctes de treball, és recomanable:

- Treballar amb l'esquena el més recta possible i evitar girs o moviments laterals, que poden danyar la columna.
- Fer moviments rítmics i evitar els moviments bruscos i sobtats.
- Per girar, fer passes curtes i no fer girs bruscos en col·locar objectes, per a evitar estirar els músculs de l'esquena i danyar-la.

Altres mesures que heu de tenir en compte són:

- Comproveu que les rodes dels carros estan en bon estat per a evitar sobreesforços i possibles contractures en manipular-los.
- Utilitzeu calçat ergonòmic.
- Factors organitzatius: establiu les pauses necessàries, combinant activitats diverses per a afavorir la utilització de diferents grups musculars.

2.10. Contacte amb agents biològics

Causes principals:

Presència d'àcars en les matèries primeres utilitzades i els productes elaborats, en especial la farina.

Conseqüències:

Els efectes poden variar, produint diversos tipus de dermatitis i al•lèrgies, especialment l'originada per l'Acarus Siro, abundant a la farina i causant de la coneguda "dermatitis dels forners".

Mesures preventives:

Extremeu al màxim la higiene personal i utilitzeu els Equips de Protecció Individual (guants amb protecció per a l'exposició a agents biològics i mascaretes per a partícules).

2.11. Factors psicosocials: estrès laboral

Causes principals:

Sobrecàrrega i ritme de treball, ambigüitat de rol, responsabilitat, falta de promoció, problemes d'organització, etc. són, entre altres, els factors causants de l'estrès laboral.

Conseqüències:

Ansietat, depressió, apatia, fatiga, baixa autoestima i absentisme. En casos extrems, poden produir-se problemes de tipus físic (problemes cardíacs).

Mesures preventives:

- Cal avaluar en cada cas les causes que provoquen l'estrès. En general, s'ha d'actuar a dos nivells:
- A nivell d'empresa: amb la millora dels aspectes organitzatius, posant l'accent en diversos factors com la càrrega i el ritme de treball.
- A nivell personal: proporcionant a l'individu recursos suficients per a afrontar les situacions d'estrès (actuació del psicòleg).

2.12. Condicions ambientals

Causes principals:

Exposició a condicions ambientals extremes (temperatura i humitat variable) i calor per radiació de forns.

Conseqüències:

El contrast de temperatures (exterior/interior) pot provocar refredaments, catarros i faringitis. En casos extrems, i per exposicions a elevades temperatures, es pot produir un "cop de calor".

Mesures preventives:

- Utilitzeu roba adequada a les temperatures.

- Disposeu de ventilació suficient (natural o forçada) a les zones de treball, creant circulació d'aire fresc.
- Aïlleu els equips o processos de treball que generen calor i humitat.
- Establiu pauses de treball a les feines que suposen esforç físic i calor.

3. Equips de Protecció Individual

- Guants adients (per exemple, de làtex natural o de nitril) per a la protecció davant del contacte directe amb les matèries primeres, productes elaborats i sobrants.
- Guants amb resistència tèrmica en operacions amb risc de contacte tèrmic.
- Mascaretes de protecció apropiades, que han de ser del tipus FFP1 o FFP2 en operacions de fabricació on puguin existir exposicions elevades a partícules en suspensió (majoritàriament de farina).
- Calçat ergonòmic antilliscant.
- Proteccions auditives adients (taps o cascos antisoroll) en algunes situacions específiques d'ús d'equips de treball.

4. Formació general

4.1. A nivell professional

Certificat de Professionalitat de l'ocupació de Forner, pertanyent a la família professional d'Indústries alimentàries a l'empara del RD 1380/2009, de 28 d'agost.

4.2. A nivell de prevenció de riscos laborals

Els forners han de conèixer els riscos derivats propis de la seva activitat, de manera que es recomana la següent formació:

- Curs general de seguretat.
- Curs sobre la manipulació manual de càrregues.
- Curs sobre els riscos per a la salut derivats dels moviments repetitius i l'adopció de postures de treball incorrectes, i mesures preventives per a pal·liar-los.
- Curs sobre la utilització correcta dels Equips de Protecció Individual.

5. Medicina del Treball

5.1. Protocols mèdics específics

Es consideren els següents riscos genèrics d'exposició:

- Riscos químics, com gasos produïts en els processos de fermentació, productes químics utilitzats com a additius de les farines i conservants, entre d'altres.
- Riscos biològics, que es deriven de la utilització de vegetals i microorganismes associats.
- Riscos físics, que depenen de les condicions ambientals i de la utilització de maquinària: soroll, radiacions, humitat i temperatura.
- Riscos per càrrega física de treball, entre els què s'inclouen la manipulació de càrregues, les postures forçades i els moviments repetitius.
- Riscos per càrrega mental de treball, com els ritmes i horaris de treball, factors d'organització i els derivats de l'atenció al client.

A més, es considera necessari per a poder aplicar protocols de vigilància sanitària específica la valoració individualitzada de l'avaluació de riscos, que defineix amb més exactitud el desglossament de riscos específics inclosos en cada bloc genèric. Els Protocols Mèdics genèrics són:

- Protocol químic.
- Protocol de soroll.
- Protocol osteomuscular (manipulació de càrregues, postures forçades i moviments repetitius).
- Protocol biològic.
- Qüestionaris específics de càrrega mental i de càrrega física.

6. Referències bibliogràfiques

Reial Decret 1380/2009, de 28 d'agost, pel què s'estableixen tres Certificats de Professionalitat de la família professional Indústries alimentàries que s'inclouen en el Repertori Nacional de Certificats de Professionalitat.

Guia per a l'acció preventiva de forn de pa, avaluació de riscos sèrie microempreses. Institut Nacional de Seguretat i Higiene en el Treball (INSHT).

Unitat específica de la prevenció de riscos laborals i l'oficial pastador. AMAT.

Riscos laborals en forn de pa i pastisseria. Centre Tecnològic de Castella i Lleó.