Pastisser,a

Guia de bones pràctiques preventives per a autònoms i PIMES

Índex

1 Definició 2

Funcions 2

Equips de treball emprats 3

2 Riscos genèrics: causes, conseqüències, mesures preventives 3

Caigudes al mateix nivell 3

Cops i talls amd objectes o eines manuals 4

Talls i/o atrapaments per contacte amd elements mòbils de les màquines 5

Contacte elèctric 6

Contacte tèrmico 6

Risc d'incendi i explosió 7

Derivats de l'exposició a productes químics 7

Derivats de l'exposició a agents físics 8

Derivats de la càrrega física de treball 8

Derivats de l'exposició a agents biològics 9

Factors psicosocials: estrès laboral 10

Condicions ambientals 10

3 Equips de protecció individual 11

4 Formació general 11

5 Medicina del Treball. Protocols Mèdics específics 11

6 Referències bibliogràfiques 12

1. Definició

El pastisser és la persona que elabora pastissos: prepara les matèries primeres necessàries segons fórmula, barreja els ingredients, elabora les masses i cremes, enforna i afegeix productes complementaris per a decorar. Tot això aplicant la normativa vigent en matèria tècnica, sanitària, d'higiene i seguretat. A més, realitza gestions comercials i empresarials.

1.1. Funcions

Preparació de les condicions de treball personals i de segure- tat i higiene:

- Aplicació de les normes d'higiene personal segons la normativa, per a assegurar la salubritat dels productes alimentaris obtinguts.
- Garantia de les condicions higienicosanitàries requerides en la producció per a assegurar la neteja i desinfecció de les diferents àrees de treball.
- Realització i control de la neteja d'equips i maquinària segons els manuals de procediment, per tal de garantir la producció.
- Realització de les operacions de recollida i de vessament de residus segons les normes legals, per tal de respectar la protecció del medi ambient.
- Actuació segons les normes de seguretat i emergència de l'empresa per a garantir la Recepció i emmagatzematge de matèries primeres i de pro- ductes auxiliars:

Recepció de les matèries primeres (sucre, olis, farines, llevats, etc.) i productes auxiliars, per a transformar-los posteriorment.

- Emmagatzematge de les matèries primeres i produc- tes auxiliars d'acord a les seves característiques, per a rendibilitzar-ne la qualitat i aconseguir un bon aprofita- ment del magatzem.
- Organització del subministrament intern a les línies de producció conforme als programes establerts, amb la finalitat que no es produeixin interrupcions en el procés productiu.
- Control de les existències realitzant inventaris amb la fi- nalitat de reposar immediatament les matèries primeres o productes auxiliars que s'hagin esgotat.

Aplicació de les tècniques bàsiques i elaboració dels dife- rents tipus de masses i cremes utilitzats en pastisseria:

- Aplicació de les tècniques bàsiques utilitzades en pastis- seria per a l'elaboració de pastissos i altres productes de pastisseria.
- Elaboració de diferents tipus de masses (de pasta fullada ensucrades, escaldades, batudes i fermentades) per a pastar-les, dividir-les en peces i modelar-les posterior- ment.
- Elaboració de diferents tipus de cremes: de mantega, pastisseres, d'ametlles, mussolina, de nata, fondant, mousses, etc.

Realització de la decoració de pastissos i d'altres productes de pastisseria:

- Disseny de decoracions per a pastisseria aplicant les tècniques d'expressió gràfica i/o decoració adequades.
- Realització, en pastissos i en altres productes, de dife- rents tipus de banys, cobertes i farcits, i posterior deco- ració amb elements diversos: encenalls, coco, sucre de llustre, fruits glacejats, granets de fondant acolorit, etc.

Gestió i administració d'una pastisseria:

- Organització de l'expositor de la botiga, indicant noms i preus dels productes, amb la finalitat de satisfer les necessitats de la clientela.
- Desenvolupament del procés de gestió i administració de la pastisseria a través d'inventari, amb la finalitat de controlar els costos de producció.seguretat del treballador.

1.2. Equips de treball emprats

Productes utilitzats habitualment

- Eines i utillatge: motllos, ganivets, tisores, espàtules, màne gues pastisseres, corrons, llauners, llaunes, mesures de ca pacitat, tamisos, baietes, sedassos, forquilles per a bombons, filadors d'ous, peroles.
- Equips i maquinària: bàscules, frigorífics i congeladors, cas sons elèctrics, màquines de moldre, pastadores, batedores/ mescladores, forns de cocció, portasafates mòbils, molinets de sucre, injectores, fregidores, templadores de xocolata, divisores de masses.
- Farina (de blat, sègol o soia), sal, llevat, emulgents, ous, matèries edulcorants (sucre, mel, xarop de glucosa, etc.), gasificants, llet, nata, matèries greixoses, cacau i produc tes derivats, additius i aromes, fècules, impulsors, espècies, cobertures i altres ingredients: fruites, carabassa, fruits secs, licors, colorants, cola de peix (ictiocol·la), etc.

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, i estengueu els cables procedents dels equips de treball elèctrics de manera que no les travessin.
- 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 finalit zar l'activitat.
- Netegeu immediatament qualsevol vessament i senyalit zeu 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 porta safates mòbils.

Conseqüències:

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

Mesures preventives:

- No netegeu superfícies en què no hi teniu visibilitat: en llocs elevats cal utilitzar escales o plataformes per a veu re si hi ha objectes a sobre.
- Utilitzeu eines i utillatges adients a cada operació a rea litzar; useulos adequadament i substituïulos 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 les màquinas

Causes principals:

Manca de protecció corresponent dels equips de treball (batedores, pastadores i injectadores).

Existència d'arestes vives i cops amb parts mòbils dels equips de treball: portes de forns, proteccions de les màquines, etc.

Conseqüències:

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

Mesures preventives:

- L'accés als elements mòbils dels diferents equips de tre ball (pastadores, batedores, refinadores, divisores for maboles, cintes de repòs, formadores de barres, etc.) ha d'estar protegit mitjançant les proteccions amb enclava ment adequades, segons el RD 1215/1997.
- No anul·leu ni burleu aquestes proteccions.
- Tota maquinària ha de disposar del marcat CE, del docu ment 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 manual ment, 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 netejarlos, per un problema d'embús, etc. i apliqueu, si és necessari, els processos de consignació que corresponguin per a eliminarne l'energia residual.

- Cal formar i informar els treballadors sobre l'ús dels dife rents equips de treball i sobre els riscos i mesures a adop tar amb cadascun; només els treballadors autoritzats els han d'utilitzar.
- No feu servir mai maquinària avariada, i aviseu el supe rior immediat de qualsevol anomalia.
- No porteu cap tipus d'ornament susceptible d'enganxar se 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, injectadores, 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'utilitzarlos reviseune els cables i les connexions.
- Desconnecteulos de la xarxa abans de netejarlos, sem pre estirant de la clavilla i no del cable. Utilitzeu enrotlla dors amb endolls múltiples.

2.5. Contacte tèrmico

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 tem peratures i, si és possible, aïlleulos 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.
- Realitzeu la manipulació de safates i carros amb guants de protecció tèrmica o ganxos.

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 pos sible, net de pols en suspensió i de gasos mitjançant siste mes 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 ferne 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 implan tat. 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 tractarse com a malaltia professional, i l'exposició a gasos asfixiants (monòxid o diòxid de carboni) pot provocar un dèfi cit 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 a l'exposició a agents físics

Causes principals:

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

Conseqüències:

Possible sordesa professional (nivells sonors equivalents su periors 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 ferne un manteniment adequat, instal·lar revesti ments absorbidors de soroll en parets i sostres i fer 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, tendi noses o articulars que es manifesten en forma de dolor i impediment. En general, les molèsties apareixen princi palment a la zona del coll, espatlles i braços quan es rea litzen 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 localitzen a l'espatlla, l'avantbraç, el canell, la mà, la zona lumbar i els membres inferiors. Aquestes lesions es manifes ten 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 correcta de càrregues: cal proporcionar formació específica i utilitzar elements auxiliars que n'ajudin a la manipulació..

L'adopció de postures correctes de treball. És recomana ble treballar amb l'esquena el més recta possible, evitant:

- Els girs o moviments laterals, que poden danyar la columna.
- Els moviments bruscos i sobtats, que cal canviar per mo viments rítmics.
- Els girs bruscos en col·locar objectes, perquè tiren dels músculs de l'esquena i poden danyarla.

A més, cal pendre mesures addicionals:

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

2.10. Derivats del 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, considerant en especial la causada per l'Acarus Siro, abundant a la farina i causant de la coneguda "dermati tis 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. Factores psicosociales: estrés laboral

Causes principals:

Sobrecàrrega i ritme de treball, ambigüitat de rol, responsa bilitat, 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 ab sentisme. En casos extrems, poden produirse 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 or ganitzatius, 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 (ac tuació 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, i 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 i 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.
- En operacions amb risc de contacte tèrmic, ús de guants amb resistència tèrmica.
- En operacions de fabricació on puguin existir exposicions elevades a partícules en suspensió (majoritàriament de farina), cal utilitzar mascaretes de protecció apropiades. Per a partícules els filtres han de ser del tipus FP1 o FP2.
- Calçat ergonòmic antilliscant.
- En algunes situacions específiques d'ús d'equips de tre ball, s'han d'utilitzar proteccions auditives adients (taps o cascos antisoroll).

4. Formació general

4.1. A nivell professional

Certificat de Professionalitat de l'ocupació de Pastisser per tanyent a la família professional d'Indústries alimentàries, a l'empara del Reial Decret 2024/1996, de 06 de setembre.

4.2. A nivell de prevenció de riscos laborals

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

- Curs sobre la manipulació manual de càrregues.
- Curs sobre els riscos per a la salut derivats dels movi ments repetitius i l'adopció de postures de treball inco rrectes, i mesures preventives per a pal·liarlos.
- Curs sobre la utilització correcta dels Equips de Protecció Individual.

5. Medicina del Trabajo

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 vege tals 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 que s'inclouen la manipulació de càrregues, les postures for çades 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 individualitza da 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:

Protocols Mèdics genèrics són:

- Protocol químic.
- Protocol de soroll.
- Protocol osteomuscular (manipulació de càrregues, pos tures forçades i moviments repetitius).
- Protocol biològic.

- Qüestionaris específics de càrrega mental i de càrrega física.

6. Referències bibliogràfiques

- Reial Decret 2024/1996, de 6 de setembre, pel què s'estableix el Certificat de Professionalitat de l'ocupació de Pastisser.
- 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.