

Ficha de Apoyo Preventivo

Campaña Seguridad a la carta

Cortes por manipulación de cristalería

1 | Introducción

Entre las tareas que se realizan en cocinerías y representan riesgo de cortes, encontramos la manipulación de cristalería en el lavado, secado y orden de loza dado que los objetos de cristal, vidrio, cerámica, entre otros, son frágiles y tienden a romperse con facilidad, sumado a esto, el factor espuma en el lavado de loza, impide ver que puedan estar trizados o quebrados, causando heridas a los trabajadores que ejecutan dicha tarea. Para evitar sufrir accidentes por contacto con cristalería quebrada es fundamental conocer las medidas preventivas correspondientes.

2 | Tareas de riesgo

- Lavado manual de loza.
- Secado de loza.
- Guardar y ordenar loza.
- Cargar y retirar loza en lavavajillas.
- Retirar, recoger restos de cristalería quebrada.

3 | Causas

- Falta de procedimientos y capacitación del personal.
- Falta de visibilidad por efecto de espuma de la lavaza.
- Falta de concentración.
- Traslado manual de loza (gran cantidad).

4 | Medidas preventivas

- Contar con procedimiento de trabajo seguro y capacitar a los trabajadores con respecto a este.
- Mantener atención y concentración en la tarea que se realiza.
- Procurar que la zona de trabajo se encuentre libre de elementos distractores y obstáculos.
- Utilizar elementos de protección personal, como guantes de material antideslizante, zapatos, pechera.
- No realice presión excesiva al momento de lavar la loza si esta se encuentra con residuos de alimentos adheridos para evitar trizaduras y quiebres, prefiera dejarlas en remojo.
- Utilizar los accesorios diseñados para el lavado, tales como; esponja, virutilla, cepillo, paños, entre otros.
- Evite apilar mucha loza en los lavaplatos.
- Utilice toalla de papel para realizar secado de loza.

