

H&S

La Salud y La Seguridad en la Industria del Pescado

Este DVD solamente está disponible en inglés.

Para las personas que no sepan inglés, hemos transcrito el texto y lo hemos traducido a otros idiomas.

Cada parte del texto lleva un número. Los mismos números aparecen en la pantalla cuando reproducimos el DVD y esta parte del texto se ilustra en la imagen.

Esta solución no es idónea pero esperamos que le permita comprender mejor el objeto de este DVD.

1. Imagen en Pantalla Título: **La Salud y La Seguridad en la Industria del Pescado**

2. La salud y la seguridad dentro del lugar de trabajo son una parte de vital importancia en la gestión y el trabajo dentro de cualquier negocio. Algunas personas la ven como un inconveniente, una burocracia excesiva y un obstáculo para acabar un trabajo, pero no lo es.
3. Debemos tener en mente que a veces los accidentes son justo eso, un accidente, impredecibles e imprevisibles. Pero el mayor propósito de la salud y seguridad es que todos podamos aspirar a evitar todos los riesgos predecibles y previsibles en el lugar de trabajo, y hacer todo lo que sea viable, razonable y posible para evitar los accidentes.
4. Las normas y regulaciones que vamos a discutir en este programa son no sólo efectivas, formas comprobadas de proteger vuestra seguridad, sino estrictos requisitos legales, los cuales, si son aplicados de forma efectiva, continuarán asegurando que el Reino Unido sea el ambiente de trabajo más seguro en Europa. Además, podrían salvaros la vida. Tendría que merecer la pena prestarle atención, ¿no creéis?

5. Imagen en Pantalla Título: Los accidentes en el trabajo

6. En general los accidentes en el trabajo están causados por una de dos cosas – por acciones peligrosas o por condiciones peligrosas. Las acciones peligrosas son cosas como llevar equipos de protección personal erróneos o usar malas técnicas de manipulación manual, algo que vosotros, u otra persona, no hayáis hecho correctamente. Las condiciones peligrosas pueden incluir los suelos resbaladizos o la basura, que puede causar riesgo de tropezar; descuidos generales cuya responsabilidad de corregirlos es de todos.

7. Ambas, tanto las acciones como las condiciones peligrosas, son fácilmente evitables a través del sentido común y una buena gestión interna. Si veis algo peligroso, o a alguien comportándose o trabajando de una forma peligrosa, tomar la responsabilidad de hacer algo al respecto. Esto no sólo implica el limpiar vertidos o recoger la basura, aunque claro que son importantes. Además, implica el comprobar que las protecciones están instaladas apropiadamente antes de comenzar a trabajar, que las personas están totalmente entrenadas en los equipos que utilizan, etcétera. La mayoría de sentido común, pero no obstante, fácilmente pasadas por alto.

8. Nunca tengáis miedo de desafiar a alguien que creáis que esté actuando de forma peligrosa y siempre comunicar cualquier anomalía a un supervisor o director.

9. A continuación se detallan unos cuantos ejemplos de acciones y condiciones peligrosas. Echarles un vistazo y decidir si son acciones peligrosas o condiciones peligrosas.

10. **Imagen en Pantalla** Examine el material de la parte *Hazard Spotting* (detectar los peligros) en el menú principal antes de empezar. Busque todas las acciones potencialmente o probablemente peligrosas, o las situaciones peligrosas.

11. **Imagen en Pantalla** Título: La evaluación de riesgos.

12. La Evaluación de Riesgos es clave para la salud y la seguridad. La Evaluación de Riesgos es, en muchos aspectos, el punto de partida para gestionar la salud y la seguridad en el trabajo, y, aunque en un primer término es responsabilidad del empleador el llevar a cabo estas evaluaciones, todos podemos contribuir al proceso de evaluación de riesgos.

13. Primero debemos considerar dos cosas – ¿qué constituye un peligro y qué constituye un riesgo?

14. Es un poco complicado de entender a la primera, pero básicamente, un peligro es algo que podría causar un accidente y un riesgo es una estimación de las probabilidades de que ese accidente realmente ocurra y de cómo de grave sería, si ocurriese. ¿Confuso? Tal vez un ejemplo ayude a explicarlo.

15. Un cuchillo de filetear afilado puede causar un daño – estamos todos de acuerdo. Pero sólo puede causar un daño si se está usando. Entonces, el cuchillo es el peligro y las probabilidades de que os cortéis cuando lo aséis, el riesgo.

16. Ahora bien, debemos considerar el alcance del riesgo para decidir si es aceptable. Si el cuchillo se guarda adecuadamente en un portacuchillos, entonces hay un mínimo a inexistente riesgo de que cause algún daño. Si el cuchillo está siendo usado correctamente por alguien entrenado para usarlo, el cual lleva los equipos de protección personal adecuados, entonces el riesgo aumenta, pero es aún aceptable. Si alguien está corriendo por todo el lugar de trabajo blandiendo un cuchillo en el aire esto es clara y totalmente inaceptable. Un ejemplo extremo pero ilustra los métodos básicos de evaluación de los riesgos.

17. Un riesgo potencial en el campo de los fritos son las patatas para freír que no se han escurrido totalmente después de remojarlas en una solución seca blanca. El agua residual dejada en las patatas se calentará extremadamente rápido cuando las patatas se echen en el aceite caliente. Esto hace que el aceite hierva instantáneamente y haya un riesgo real de que el aceite caliente rebose. Esto también refleja el problema de tener demasiado aceite en la freidora, para empezar.

18. Una vez que empecéis a pensar sobre los peligros y la probabilidad y gravedad potencial de los resultados, os daréis cuenta rápidamente de

que hay muchos factores que pueden multiplicar el tamaño del riesgo, y tristemente, muchos de éstos factores serían totalmente evitables si simplemente usásemos más el sentido común.

19. Pasemos ahora al proceso de evaluación de los riesgos, que consiste en cinco pasos básicos.
20. Paso uno: Observar una tarea o actividad en particular e identificar con exactitud todos los peligros que puedan darse a consecuencia de dicha tarea o actividad.
21. Paso dos: Identificar a cualquier persona que pueda verse afectada por dichos peligros. Eso incluye a cualquier persona que esté llevando a cabo la tarea. Además incluye a las demás personas que trabajen cerca de ellos, visitantes y otros.
22. Paso tres: ¿Qué medidas de control existentes se aplican? ¿Hay protecciones alrededor de la maquinaria peligrosa? ¿Está el personal debidamente entrenado? ¿Lleva puesto el equipo protector? Etc...
23. Paso cuatro: Cuantificar el riesgo calculando la probabilidad y la gravedad.
24. Paso cinco: Decidir qué otra acción es necesaria para reducir el nivel de riesgos, y priorizarla.
25. La ley establece que si un negocio tiene más de cinco personas empleadas, entonces, todos los descubrimientos de importancia deben ser registrados. Sin embargo, siempre es buena idea registrar todos los descubrimientos de importancia, independientemente del tamaño del negocio; si algo sale mal los registros por escrito pueden ser de ayuda en muchas circunstancias. Las evaluaciones de los riesgos no tienen porqué ser documentos largos y detallados. Ocupan poco más de una cara o dos de un A4.
26. Los más observadores de entre vosotros os habréis dado cuenta que en el paso tres mencionamos los "controles existentes". ¿Qué son?
27. Los controles existentes son las normas y las prácticas que ya aplicáis, cosas como la formación del personal y el mantenimiento regular, que serán adecuados para tratar con los riesgos que estáis evaluando. Normalmente los peligros de menor importancia y los tolerables no requieren más acciones si los controles existentes son adecuados. Los riesgos moderados o sustanciales, aún aplicando controles, requieren que toméis más medidas para reducir el nivel de riesgos.
28. En la práctica esto normalmente significa algo tan simple como un equipo de protección adicional o más entrenamiento para el personal, pero cada peligro tiene que ser evaluado y tratado de forma individual.

29. La mejor forma de tratar un peligro es eliminarlo pero, si esto no es posible, entonces la otra opción para reducir este riesgo potencial es la sustitución o el aislamiento, como por ejemplo, sustituyendo una iluminación de 240 voltios por una de 12 voltios cerca de un mostrador de pescado fresco. El poner una protección a la maquinaria peligrosa aislará el peligro del trabajador.
30. Si no podéis eliminar, sustituir o aislar el peligro entonces talvez podáis controlarlo. La ventilación puede usarse para controlar los humos tóxicos. El equipo de protección personal puede controlar cosas como las temperaturas extremas. Siempre hay una forma de reducir el riesgo. El control definitivo es la disciplina – las normas, las regulaciones, las señalizaciones, los carteles y las apelaciones al sentido común son todas formas de disciplina.
31. Ahora considerar éstos ejemplos de trabajo en marcha y hacer su evaluación de riesgos.
32. **Imagen en Pantalla** Examine el material de la parte *Hazard Spotting* (detectar los peligros) en el menú principal antes de empezar Busque todas las acciones potencialmente o probablemente peligrosas, o las situaciones peligrosas.
33. **Imagen en Pantalla** Título: El Equipo de Protección Personal
34. El equipo de protección personal o EPP, como se le llama comúnmente, ha sido diseñado y desarrollado durante muchos años para asegurar la mejor protección posible frente a los peligros potenciales sin imposibilitar el trabajo mientras se lleva puesto. Todos conocemos cosas como las gafas de protección, los tapones de oídos y las botas con punteras protectoras metálicas, y contra qué son efectivos, pero en la industria del pescado hay un EPP más especializado que deberíais conocer.
35. Los guantes de cota de malla o de Kevlar son una protección extremadamente efectiva cuando se usan cuchillos afilados. Los guantes de goma protegen contra los productos químicos corrosivos; y como hay temperaturas extremas asociadas con este trabajo, particularmente de frío extremo, los calentadores del cuerpo y otras ropa aislantes son a menudo esenciales.
36. Vuestro empleador debe proveeros de forma gratuita todo el EPP necesario y vosotros tenéis que llevarlo puesto – no es opcional, es un requisito legal. Deberíais informar a un supervisor si alguno de éstos se daña, desgasta o es inadecuado para su función.

37. Por extraño que parezca, el vestir una bata blanca, un gorro y una redecilla de pelo no es para protegeros mientras trabajáis ni es un tipo de uniforme. Se llevan puestos para proteger a la comida de vosotros durante el proceso de fabricación. Deben haber suficientes señalizaciones por el lugar de trabajo para recordaros qué EPP debéis llevar en cualquiera de las partes del lugar de trabajo para que siempre sepáis donde estáis, qué debéis llevar puesto y porqué.
38. Aquí hay alguien en una situación de trabajo vistiendo el correcto EPP – ¿De qué le protege cada pieza?

39. Imagen en Pantalla Título: La Seguridad en el Lugar de Trabajo.

40. Hay algo llamado el reglamento de 1992 en el lugar de trabajo, abre paréntesis, salud, seguridad y bienestar, cierra paréntesis. Es un reglamento del gobierno y, básicamente, explica en términos muy claros las responsabilidades de vuestros empleadores referentes a vuestra seguridad mientras estéis en el trabajo. Cubre cosas como la estabilidad y la idoneidad del edificio en el que estáis trabajando, asegurándose de que se mantiene de forma apropiada, y de si el lugar de trabajo está adecuadamente iluminado y ventilado; ese tipo de cosas.
41. Ahora bien, mientras que vuestro empleador tiene la responsabilidad de asegurarse de que estáis lo más seguros posible, vosotros tenéis que cumplir vuestra parte también. Informar a vuestro supervisor de cualquier cosa que veáis y sea peligrosa o esté sucia o fuera de lugar, o incluso si algo parece no estar bien. La vigilancia es vital para el mantenimiento del lugar de trabajo. Vital además es una buena gestión interna. Es una cuestión de sentido común y de ir limpiando al ir manchando. Guardar y apilar las cosas correctamente y de forma segura, limpiarlas o hacerlas seguras e informar del peligro de resbalar o tropezar. Mantener despejados los pasillos y rutas de paso, comprobar si hay desgastes y rotos en los equipos o EPP y si áreas como los servicios, la cocina o las instalaciones para lavarse las manos están sucias o no en perfectas condiciones, decíselo a alguien.
42. Sólo una breve mención a las señales de seguridad. Vienen en cinco formas diferentes y cinco colores diferentes y funcionan de forma parecida a las señales de tráfico. Hay demasiado que ver en detalle en un programa corto como este pero, básicamente – el Rojo es para el peligro, el Amarillo o Ámbar significa tener cuidado, el Verde es para la seguridad y el Azul significa “tenéis que hacerlo”.
43. Respecto a la forma: circular con un borde rojo significa prohibición, por ejemplo no fumar, triangular es un aviso, circular y azul indica que algo es obligatorio y las señales de emergencia son verdes. Hay

además señales de incendio que avisan de posibles peligros de incendio y os dicen dónde está almacenado el equipo antiincendios.

44. Sé que todo esto es mucho que aprender, pero todas las señales son claras y precisas, y os daréis cuenta del significado de todas ellas enseguida. Lo importante es que les hagáis caso cuando las veáis.
45. Aquí hay algunas señales in situ; identificarlas e indicar qué significan.

46. **Imagen en Pantalla** Título: El Equipo de Trabajo

47. Casi todo el mundo trabaja con algún tipo de equipo cada día. Y prácticamente todos los equipos tienen la capacidad de dañaros de alguna forma. Los peligros de trabajar con un cuchillo o herramienta de corte son obvios, pero hay peligros potenciales incluso con cosas aparentemente inofensivas. Incluso una caja de cartón, si contiene algo suficientemente pesado, puede aplastaros las manos o los dedos.
48. En vuestro lugar de trabajo los peligros de los equipos pueden ser separados más o menos en dos grupos – peligros mecánicos y peligros no mecánicos. Los peligros mecánicos pueden incluir sierras de banda o cintas transportadoras, algo que tenga partes móviles peligrosas. Pensar en los equipos que veis todos los días. Estáis potencialmente expuestos a aplastamientos, fracturas, cortes, enredos, choques, cuchilladas o perforaciones.
49. Suena duro y lo es. Los equipos mecánicos son extremadamente peligrosos y completamente implacables – si hacéis algo mal la máquina no sabe que os está haciendo daño y no parará. Las heridas que podáis sufrir pueden afectaros seriamente por el resto de vuestra vida. Usar vuestra formación, usar vuestro EPP y sobre todo usar vuestro sentido común para evitar exponeros al peligro.
50. Los peligros no mecánicos son un poco menos aparentes y algo menos dramáticos pero igual de peligrosos. De nuevo, se presentan de muchas formas – choques eléctricos, quemaduras, ruido excesivo, bajas temperaturas, vibraciones. Y de nuevo, todos éstos están en todas partes y todos ellos pueden causaros daños a largo plazo. Frecuentemente toman una forma más sutil que los peligros mecánicos y así de alguna manera lleva más precaverse de ellos.
51. Las regulaciones encaminadas a controlar los peligros de los equipos de trabajo son aplicables a vuestro lugar de trabajo y deben cumplirse estrictamente. Están compuestas de cuatro áreas principales. Primero, todos los equipos de trabajo tienen que ser los apropiados para el propósito que se desea y el ambiente en el que están siendo usados. Segundo, todos los equipos deben ser inspeccionados y mantenidos, esto se hace regularmente y de acuerdo con las normas gubernamentales vigentes. A continuación, la formación – cualquier

persona que vaya a usar los equipos tiene que ser formado adecuadamente en su operación. Y finalmente, las medidas de seguridad tienen que aplicarse. Esto significa que las sierras de banda deben tener las protecciones puestas y las cintas transportadoras deben tener botones de parada de emergencia, ese tipo de cosas.

52. Echarles un vistazo a estos equipos de trabajo e identificar la naturaleza del peligro y cuantificar el riesgo que presentan. ¿Qué medidas usaríais para controlar los riesgos?

53. Imagen en Pantalla Título: Los Incendios

54. Para entender cómo prevenir un incendio necesitamos primero entender qué lo causa, y cómo se propaga. Podemos explicarlo usando algo llamado el triángulo del incendio. Para que un incendio comience se necesitan tres cosas – combustible, oxígeno y calor. El combustible puede ser un material sólido como papel o madera; el oxígeno está a nuestro alrededor en el aire que respiramos; y el calor puede proceder de cosas como las llamas o las chispas. Estas tres cosas forman el triángulo del incendio y vosotros sólo necesitáis eliminar uno de ellos para extinguir un incendio.

55. Elimináis el oxígeno ahogando las llamas; elimináis el calor por enfriamiento; y elimináis el combustible privándoselo al incendio. Hay varias formas de lograrlo y están determinadas por el tipo de incendio al que os enfrentáis. Para ayudarte a decidir, los incendios están divididos en varias categorías.

56. Los incendios de Clase A son en su mayoría de materiales sólidos tales como la madera, el papel, los tejidos y los plásticos. Se extinguen mejor con un extintor de agua o espuma, aunque un extintor de polvo seco también sirve.

57. Los incendios de Clase B involucran líquidos inflamables y gases tales como la gasolina, el aceite y las grasas. Se apagan con un extintor de espuma o de polvo seco.

58. Los incendios de Clase C involucran equipos eléctricos encendidos y el peligro de electrocución. No debéis usar un extintor de agua en un incendio de Clase C. Usar un extintor de dióxido de carbono (CO₂).

59. Los incendios de Clase D casi con certeza no afectarán a vuestro lugar de trabajo, ya que involucran metales candentes.

60. Sin embargo, los incendios de Clase F, serán de interés específico para cualquier persona que use aceite y grasas de cocinar. Los incendios de las freidoras son un riesgo evidente y constante en las freidorías de pescado y los restaurantes. Deben apagarse con extintores de productos químicos líquidos. Los productos químicos

reaccionan con la grasa o el aceite en la freidora y forman una costra que ahoga el incendio.

61. Aparte de los extintores de incendios podéis encontrar mantas contra incendios o mangueras enrolladas. Las mangueras obviamente hacen el mismo trabajo que los extintores, y deben usarse en los incendios de la categoría 1. Las mantas contra incendios sólo deben usarse en pequeños incendios de materiales sólidos, incendios de ropa o incendios de aceite dentro de algo como una sartén de freír patatas. No las uséis nunca en incendios de mayor tamaño.
62. Debe darse formación a todo el personal en el uso de los extintores, las salidas de emergencia y los procedimientos de respuesta en caso de emergencia de vuestros negocios, que cubre cosas como el uso de la alarma de incendios, el lugar del punto de reunión y los listados.
63. La regla básica a recordar en el caso de un incendio es – salir fuera, llamar a los bomberos y quedaros fuera.
64. Bueno, eso es todo de mi parte. El próximo paso es hacer una prueba o examen corto. Ya sé que no os gustan los exámenes, a pocas personas les gustan, pero si queréis un certificado Básico de Salud y Seguridad, entonces necesitáis hacer el examen. Si estáis haciendo este curso a distancia debéis contactar a vuestro contacto durante la formación para que os organice lo del examen. Si lo estáis haciendo como parte de un curso presencial entonces tendréis el examen en breve... ..
65. No os preocupéis, Buena suerte y manteneros a salvo.