

BASEMAQ

SITUACIONES DE TRABAJO PELIGROSAS PRODUCIDAS POR LAS MÁQUINAS

La base **SITUACIONES DE TRABAJO PELIGROSAS PRODUCIDAS POR LAS MÁQUINAS. BASEMAQ** se encuentra en el portal SITUACIONES DE TRABAJO PELIGROSAS. Está dedicada a situaciones de trabajo con exposición potencial a peligros generados por las máquinas. Está orientada a ofrecer información útil desde el punto de vista de la prevención de riesgos laborales que facilite la definición de las medidas preventivas adecuadas. Con este fin, para cada situación de trabajo descrita, se proporciona información sobre los peligros/situaciones peligrosas que pueden estar presentes en la realización de la tarea, los daños para la salud derivados de la exposición a los mismos y las medidas preventivas.

En la información preventiva que se proporciona para cada situación de trabajo, se tienen en cuenta únicamente los peligros descritos y por tanto las medidas preventivas que se indican sólo se refieren a estos.

Asimismo debe tenerse en cuenta que, dependiendo de la actividad que se desarrolle en el lugar de trabajo, de su organización y de la distribución del local, la realización de tareas iguales o similares a las que se describen puede comportar otros con origen en otras tareas diferentes en la misma máquina para el mismo u otro trabajador o del propio lugar de trabajo y sus instalaciones u otras máquinas.

En el caso de que un puesto de trabajo asociado a la máquina involucre (o comporte) la realización de otras tareas que podrían dar lugar a otras situaciones de trabajo peligrosas, la situación peligrosa descrita y sus correspondientes medidas preventivas no serían suficientes para garantizar la seguridad del puesto de trabajo.

La información contenida en esta página proviene de diversas fuentes. Un grupo de expertos en Prevención de Riesgos Laborales la ha seleccionado y ha considerado de utilidad su divulgación. Ni el INSHT ni los autores de los contenidos pueden asumir ninguna responsabilidad derivada de la utilización que terceras personas puedan dar a la información aquí presentada.

La aplicación de estos contenidos a situaciones concretas de riesgo laboral debe ser evaluada previamente y llevada a cabo siempre por profesionales competentes en Prevención de Riesgos Laborales.

Uno de los objetivos de esta página es ayudar al cumplimiento de la legislación en Prevención de Riesgos Laborales, pero no debe presuponerse una automática conformidad de los contenidos con la legislación vigente.

Participan:



SITUACIONES DE TRABAJO PELIGROSAS PRODUCIDAS POR LAS MÁQUINAS. **BASEMAQ**

19. Picadora de carne. Limpieza y mantenimiento de la máquina

DATOS GENERALES

Máquina: picadora de carne

Año de fabricación: indiferente

Uso previsto: picado de carne

Tarea: limpieza y mantenimiento de la máquina

Normativa y documentación de consulta:

- RD 1215/1997
- Guía Técnica "Equipos de Trabajo" (INSHT)
- Norma UNE-EN 12331



Picado de carne

SITUACIONES DE TRABAJO PELIGROSAS

Acceso a partes cortantes durante el desmontado, montado y limpieza de la máquina.

PELIGROS

Corte
Aplastamiento
Aprisionamiento
Cizallamiento

SUCESO PELIGROSO

Contacto con elementos cortantes durante las tareas de desmontaje, limpieza y montaje.

MEDIDAS PREVENTIVAS

Las tareas de montaje, desmontaje y limpieza de la máquina deben hacerse con la máquina parada y separada de sus fuentes de energía (desconectada). No efectuar limpiezas parciales sin cumplir esta condición.

Seguir los procedimientos indicados en el manual de instrucciones para el montaje, desmontaje y limpieza.

Uso de guantes de protección reforzada con fibra metálica para el montaje, desmontaje y limpieza de cuchillas y husillos.

Las máquinas deben estar equipadas con un medio para un fácil aflojamiento/extracción del husillo y del juego de cuchillas. Por ejemplo, un eyector, una leva o un tornillo.

Se debe comprobar al inicio de cada jornada y antes de utilizar la picadora, que los dispositivos de seguridad (por ejemplo, enclavamientos) realizan su función correctamente.

Estos dispositivos deben mantenerse de forma adecuada según las instrucciones del fabricante y disponer de un registro que así lo acredite.

OTRAS CONSIDERACIONES

Dado que las picadoras de carne normalmente no están diseñadas para su limpieza con agua a presión, se deberá verificar que los componentes eléctricos tienen los grados de protección IP adecuados para evitar la entrada de agua en dichos componentes, antes de utilizar este método de limpieza. Se deberá tener en cuenta las instrucciones indicadas por el fabricante.