

まんがでわかる



Español
スペイン語

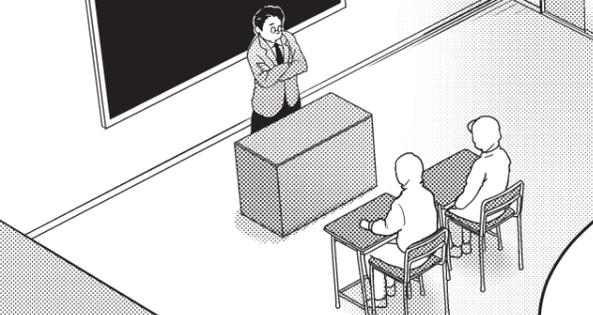
食品加工の安全衛生

Manga educativo

Seguridad en el Procesamiento de Alimentos



Este material audiovisual fue creado para enseñar los conceptos básicos de seguridad y salud a quienes trabajan en el procesamiento de alimentos, usando rebanadoras y mezcladoras.

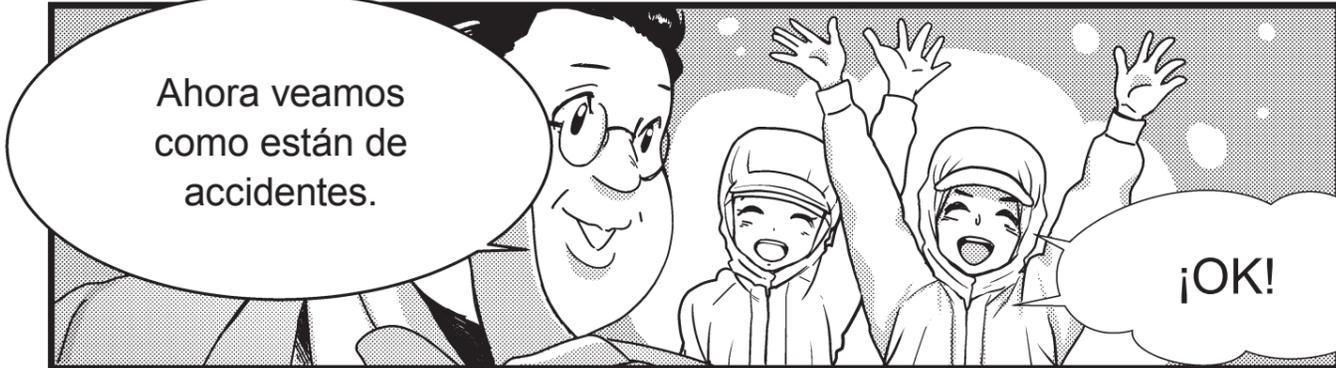


Hoy aprenderemos sobre la seguridad y la salud en el trabajo con máquinas procesadoras de alimentos.



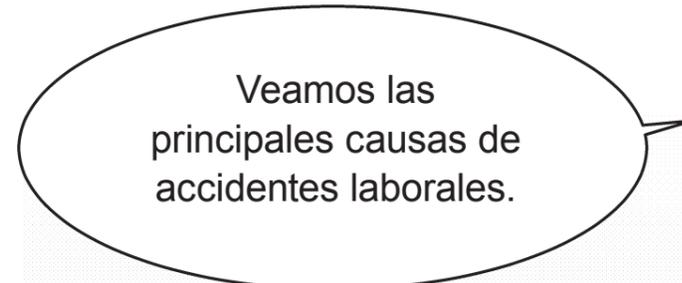
Qué tipo de maquinarias se usarán en el procesamiento.

La rebanadora de verduras y carne, también es una máquina procesadora de alimentos.

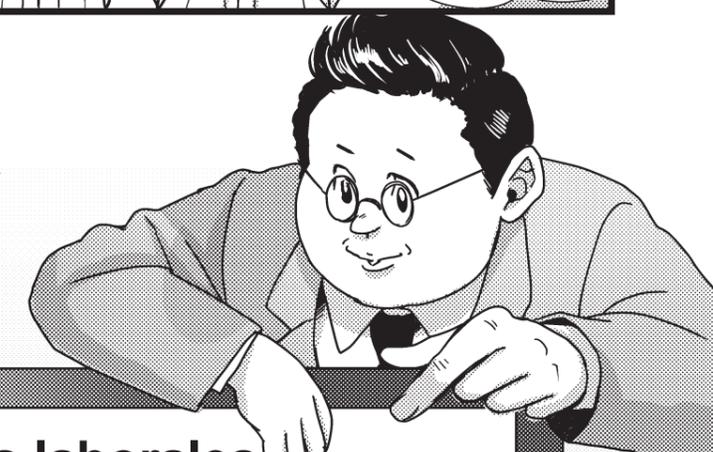


Ahora veamos como están de accidentes.

¡OK!



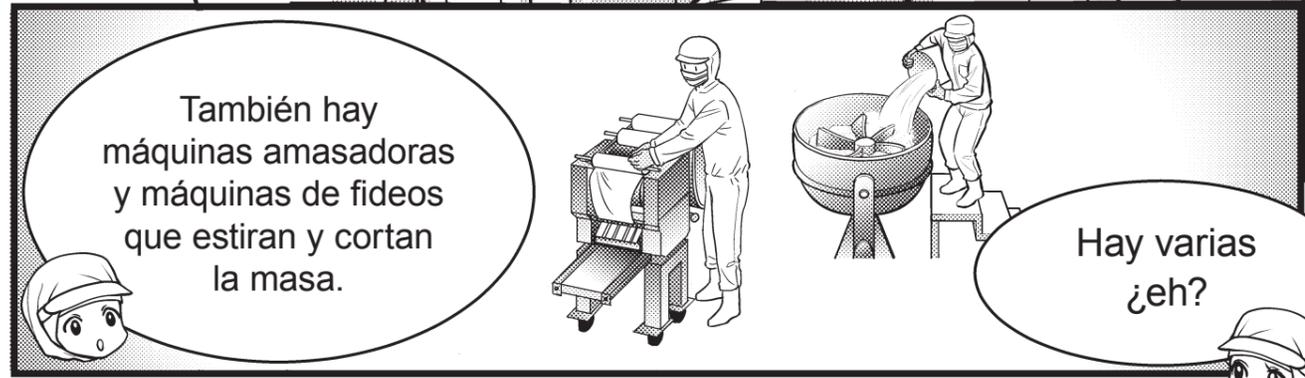
Veamos las principales causas de accidentes laborales.



Número de accidentes laborales por causa (con máquinas procesadoras de alimentos)

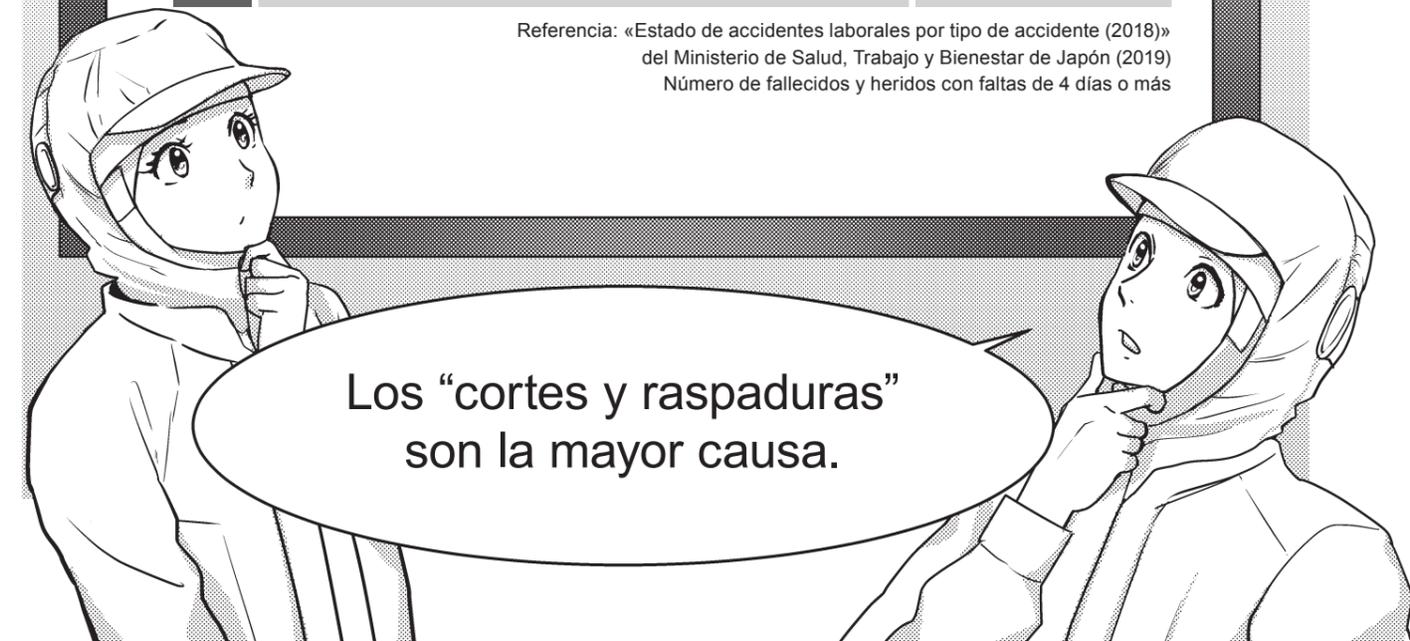
1	Cortes/Raspaduras	758 pers.
2	Arrastres/Atrapamientos	721 pers.
3	Contacto con cosas heladas/calientes	70 pers.
4	Choques	27 pers.
5	Caída de cosas	23 pers.

Referencia: «Estado de accidentes laborales por tipo de accidente (2018)» del Ministerio de Salud, Trabajo y Bienestar de Japón (2019) Número de fallecidos y heridos con faltas de 4 días o más

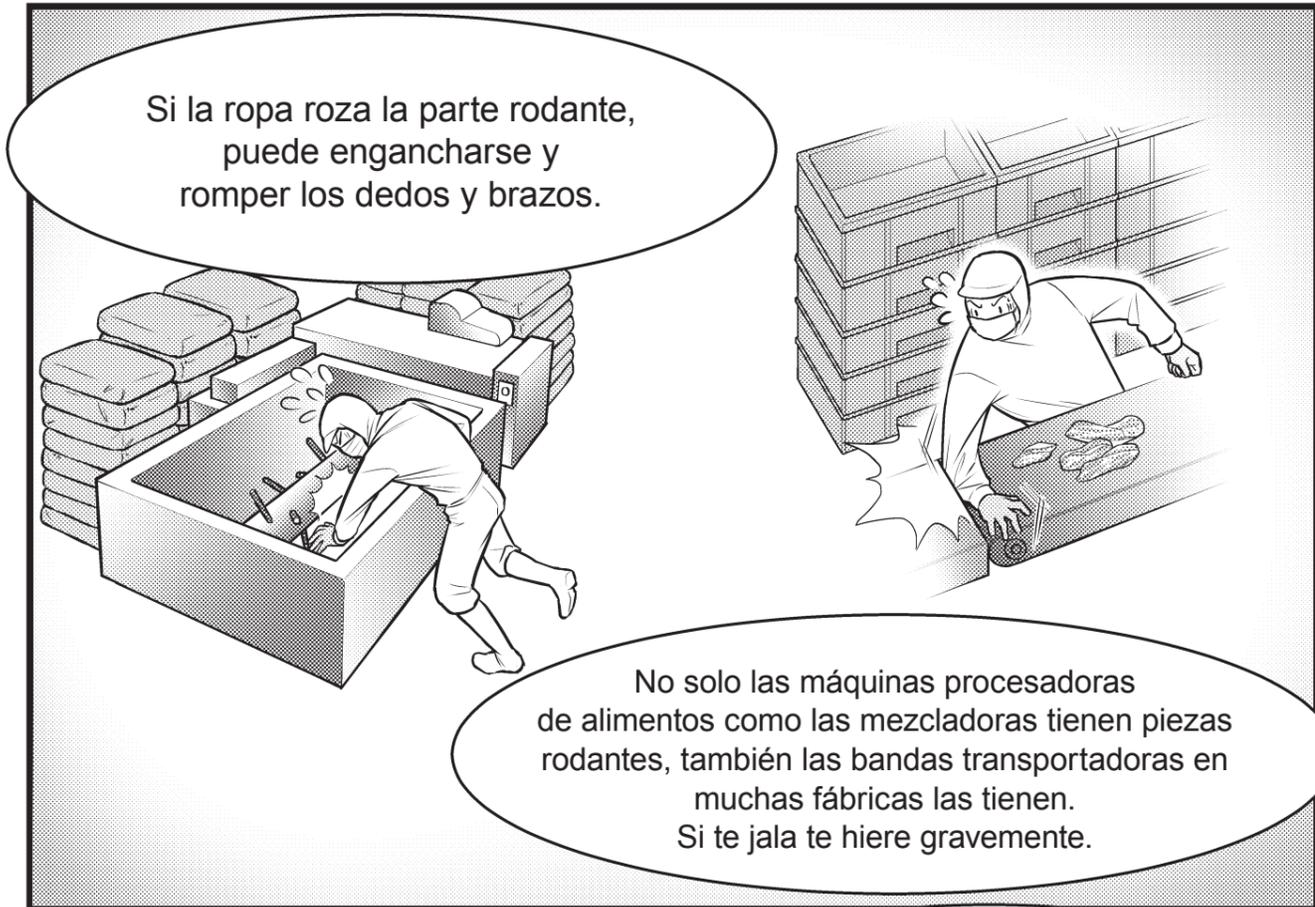


También hay máquinas amasadoras y máquinas de fideos que estiran y cortan la masa.

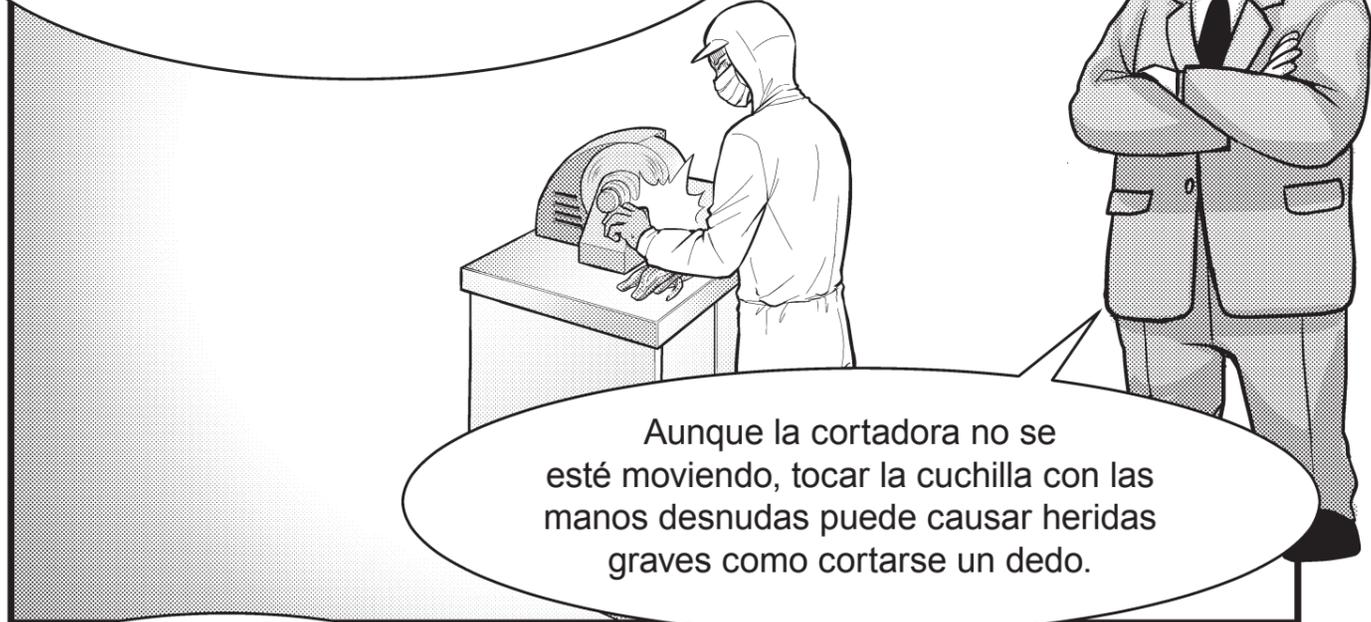
Hay varias ¿eh?



Los “cortes y raspaduras” son la mayor causa.



Los "cortes y raspaduras" no solo ocurren con los cuchillos, también ocurren al usar máquinas cortadoras como rebanadoras.



Aunque la cortadora no se esté moviendo, tocar la cuchilla con las manos desnudas puede causar heridas graves como cortarse un dedo.

Si me lesiono y no puedo trabajar, mi familia se preocupará y mis ingresos bajarán...

Así es. Por eso es importante seguir las reglas y trabajar de forma segura.



Por ejemplo, ponerse guantes protectores especiales a la hora de lavar la rebanadora.



Cuando toques cuchillas sigue las reglas cuidadosamente.

¿El "contacto con cosas heladas/calientes" se refiere a quemaduras?



Así es.

Tocar cosas heladas como hielo seco y productos congelados, produce lesiones.

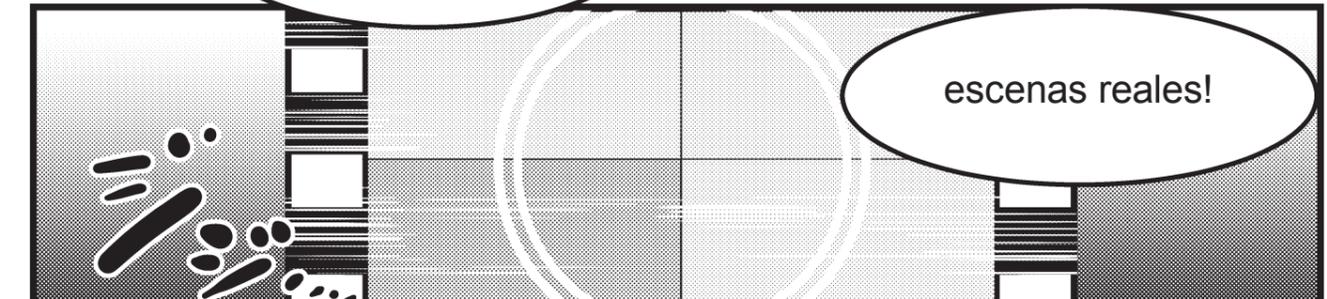


Ya veo...



Entonces,

¡Veamos las



escenas reales!

CASO 1



Ufff...
Por fin acabé.



En la noche
voy a salir así
que me voy
de una vez.

Todavía no
has terminado.



Hoy te toca
limpiar
la máquina
¿no?

¡Jefe!



¡Ahora
lo hago!

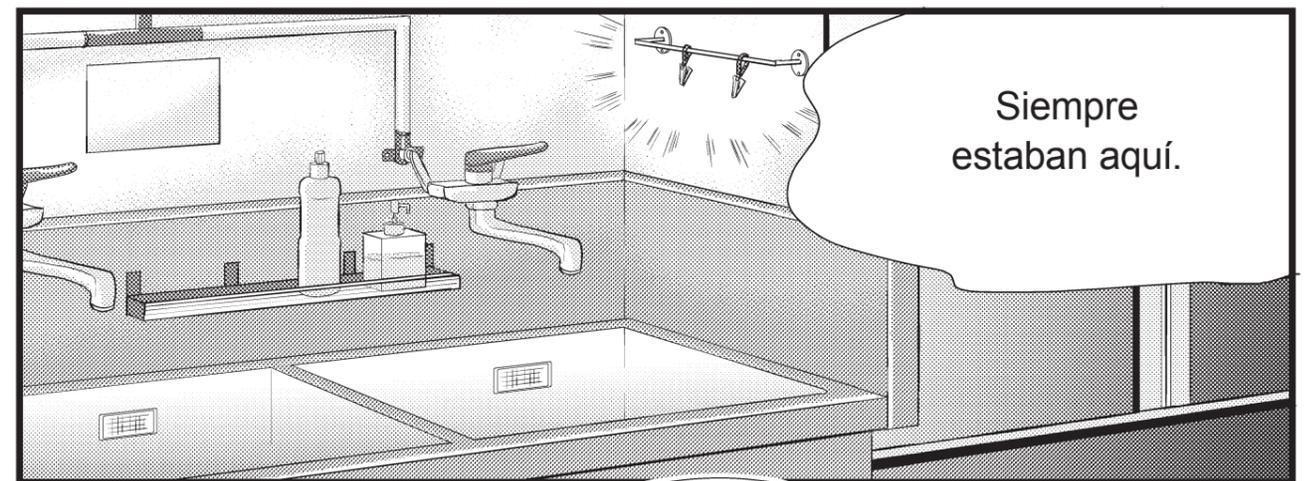
¡No vayas a hacerlo mal
solo por acabar rápido!



Primero hay que
lavar la cuchilla de
la rebanadora...



-¿Eh?
¿Dónde están los
guantes?



Siempre
estaban aquí.



Bueno,
no encuentro los
guantes pero es
un trabajo al que

estoy
acostumbrado.
No pasa nada.



Esta suciedad no sale con nada...

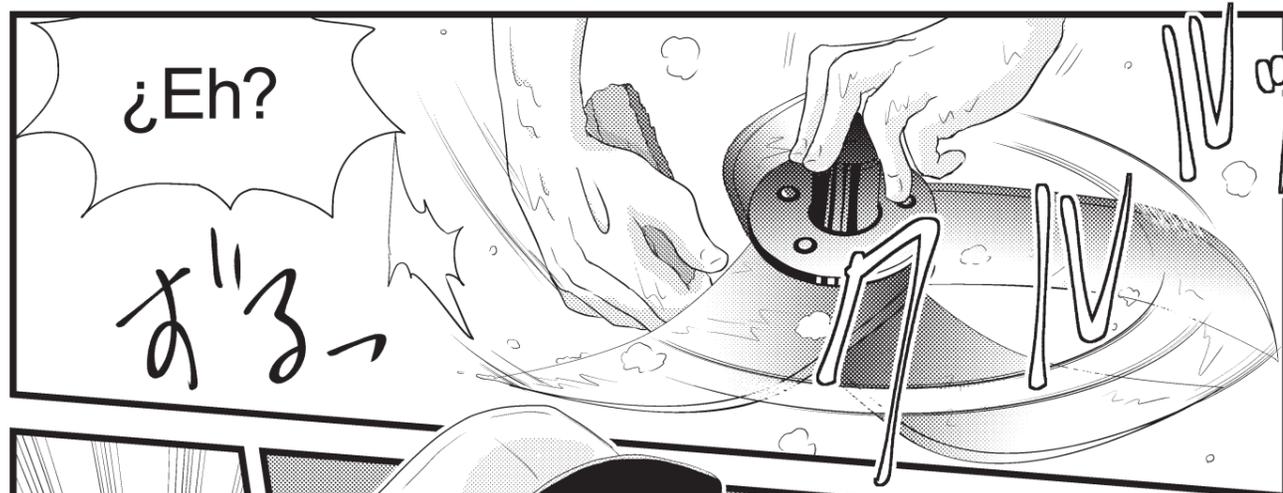


Yo que me quiero ir ya.



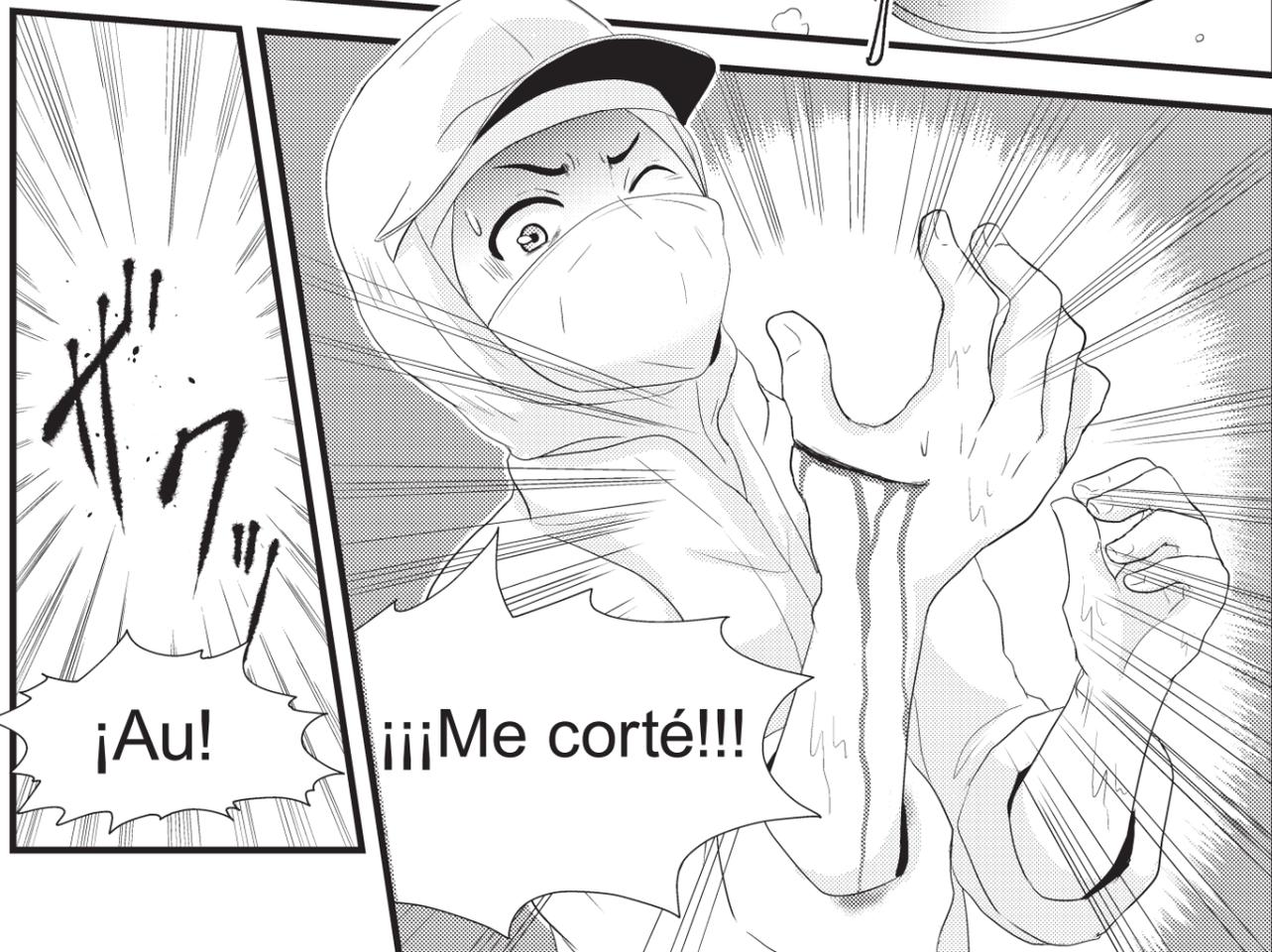
¿Qué pasa?

¡Estoy sangrando!
¡Enfermería!
¡¡Enfermería!!



¿Eh?

あゝゝゝ



¡Au!

¡¡¡Me corté!!!



¡¡Au!!

医務室

¡¿Estás bien?!

Enfermería

La herida de su mano no es grave, pero como se golpeó la cabeza, hágase ver en el hospital por si acaso.

Lo siento...

Felizmente no fue grave. Pero si no tienes cuidado ¡hasta limpiando te puedes hacer daño!

Cuando laves un cuchillo a mano, ¡ponte guantes protectores para no cortarte!

Si pasas la esponja sin fijar la cuchilla, ésta se puede mover y es peligroso.

Si el equipo de protección no está en el lugar de siempre, avisa.

NG

Además, el piso mojado es resbaladizo, así que ¡nunca corras aunque tengas prisa!

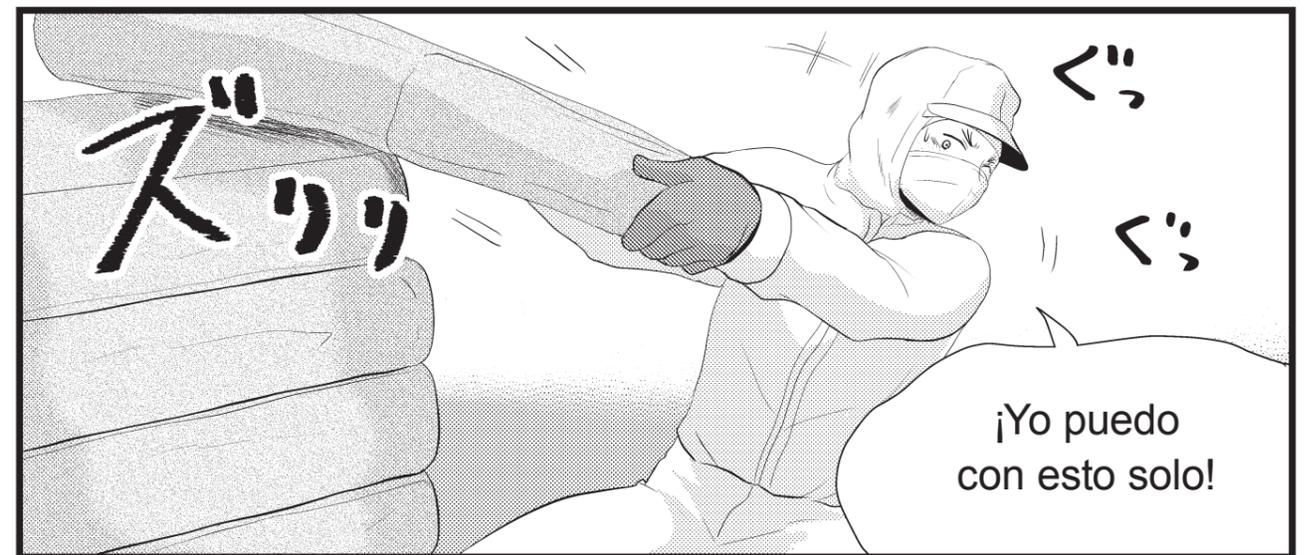
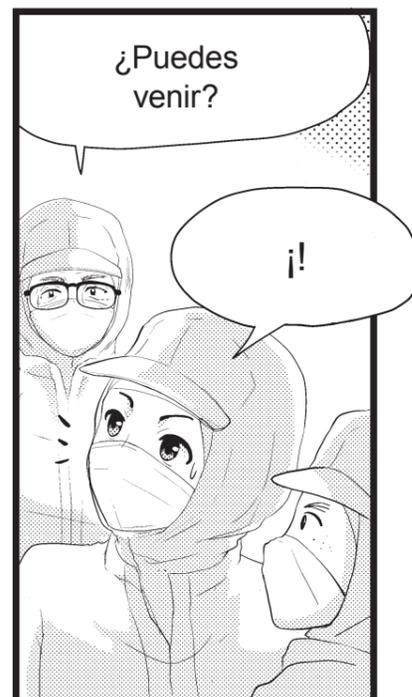
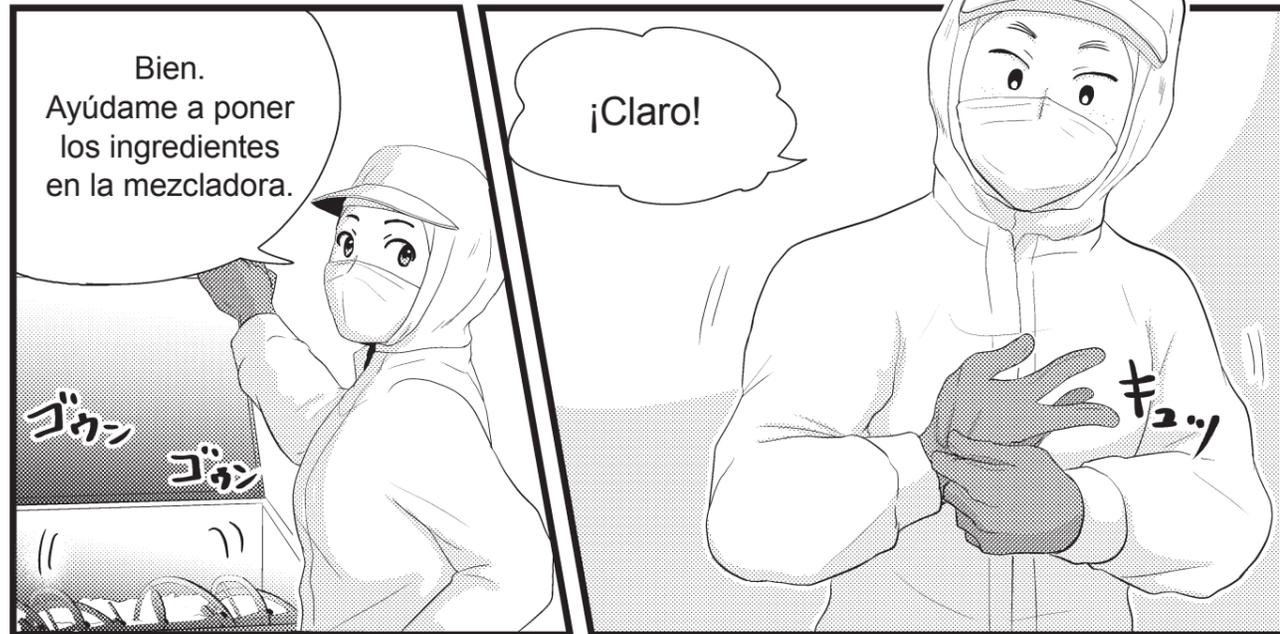
No tomes decisiones ni actúes por tu cuenta, sobre todo en una emergencia.

La costumbre es lo mas peligroso.

Cumple siempre las reglas para que te puedas proteger.

¡Sí señor!
¡Tendré cuidado!

CASO 2





¿Qué?

¡Ay!



ドサッ



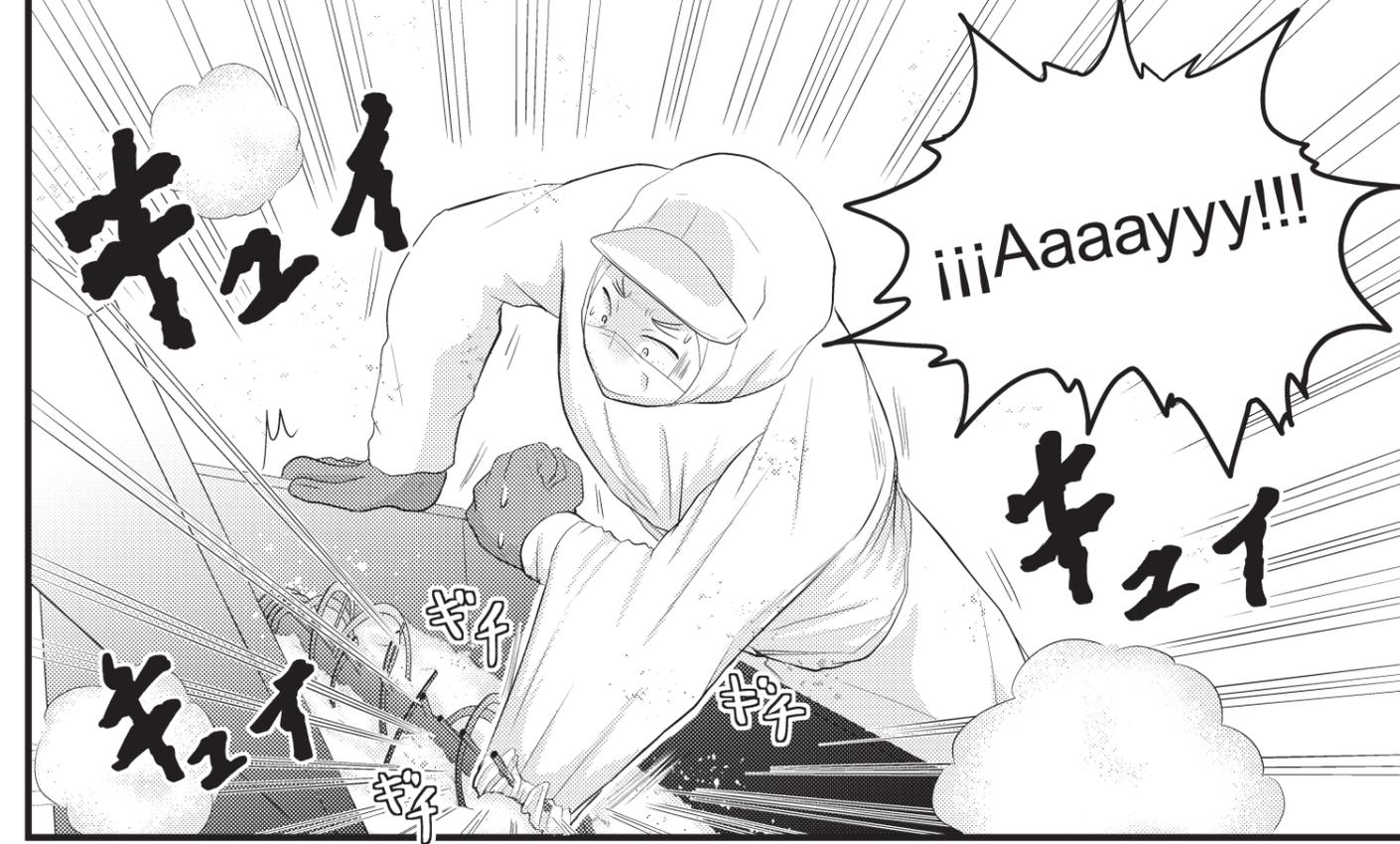
Ufff, por fin lo pude meter...
Pero,

se ha derramado mucho...



¡Ay!

グッ



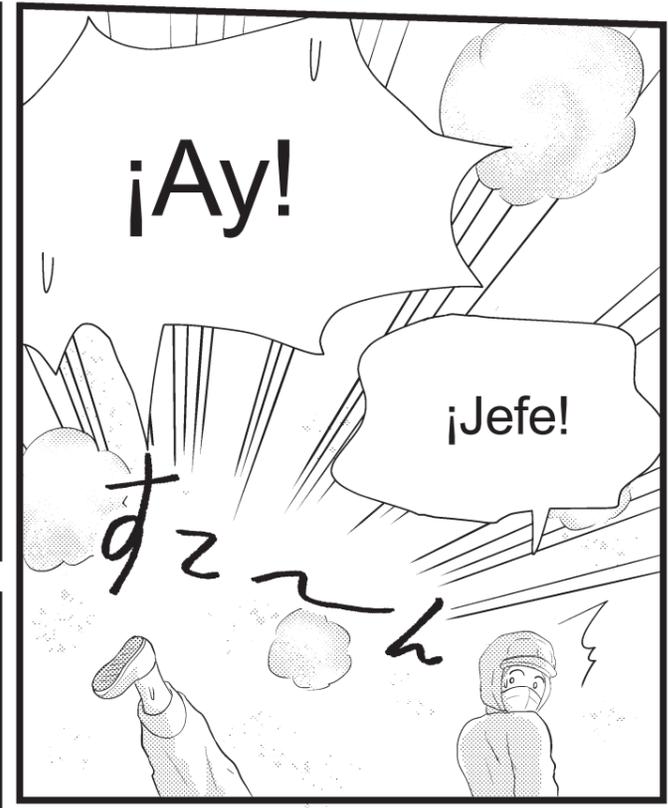
¡¡¡Aaaayyy!!!



ズリッ



¡Oye!
¿Qué pasa?



¡Ay!

¡Jefe!



Eh...

医務室

Enfermería

¿Pero qué están haciendo?

Lo siento...

Qué bueno que solo fue un moretón. ¡Por poco pierdes la mano!

Deben seguir las reglas sin actuar por su cuenta.

Cuando levanten cosas pesadas háganlo en la posición correcta.

Si lo hacen con la cintura en alto, aumenta el riesgo de dañarse la espalda.

Los sacos pesados no deben apilarse en alto, pero cuando es inevitable bajar cosas pesadas, debe trabajarse de a dos.

OK

NG

Aunque se apague la corriente de la mezcladora, la parte rodante puede seguir moviéndose debido a la inercia,

por eso verifica que la parte rodante está completamente detenida.

STOP!

Algunas mezcladoras modernas, tienen una rejilla protectora.

La harina esparcida en el piso es tan resbaladiza como el agua, así que nunca corran.

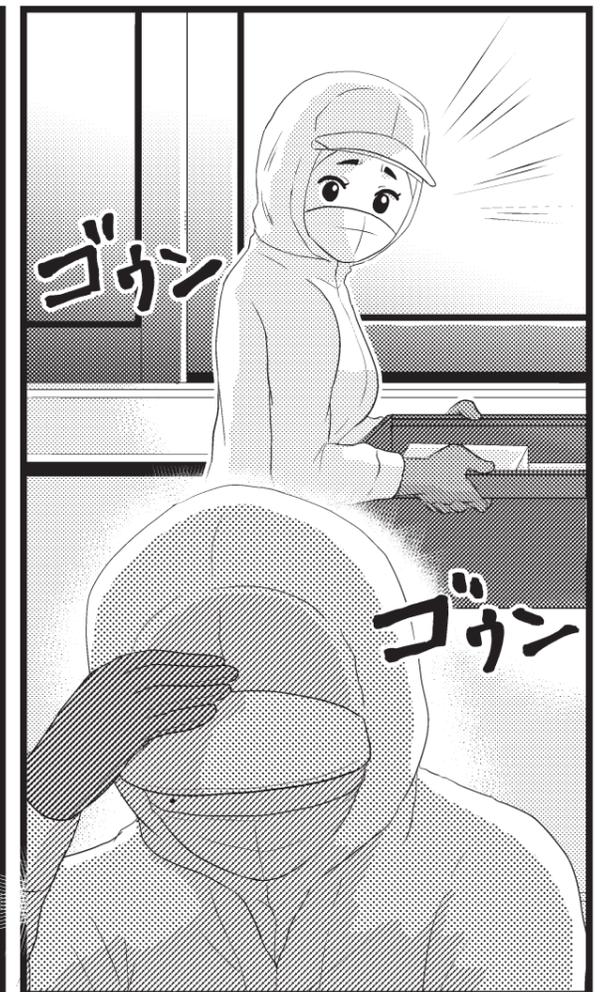
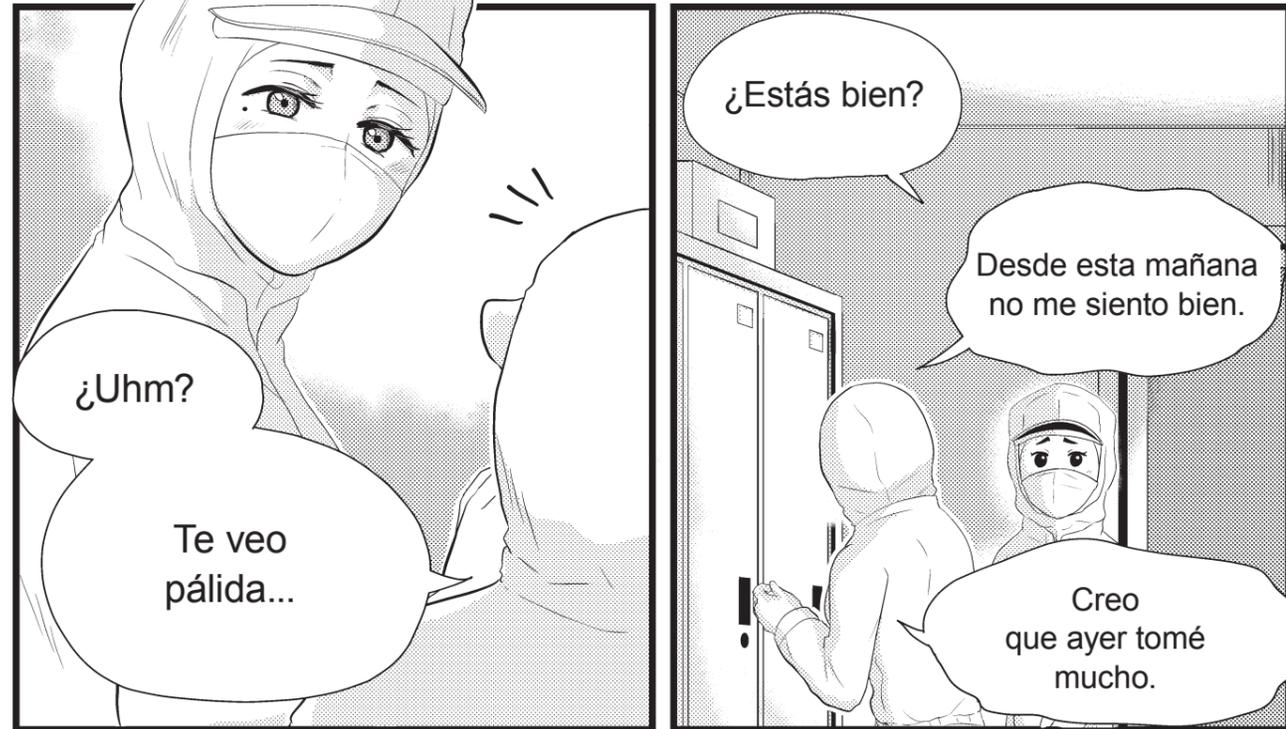
Tampoco olviden de usar zapatos antideslizantes.

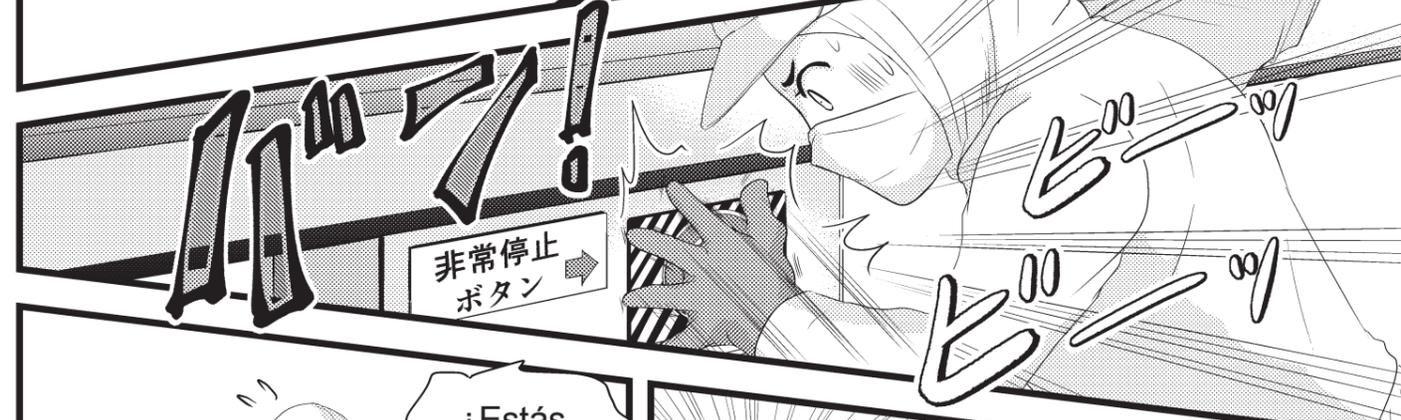
Es el colmo. Ustedes dos en la enfermería.

¿Por qué mejor no forman un dúo cómico?

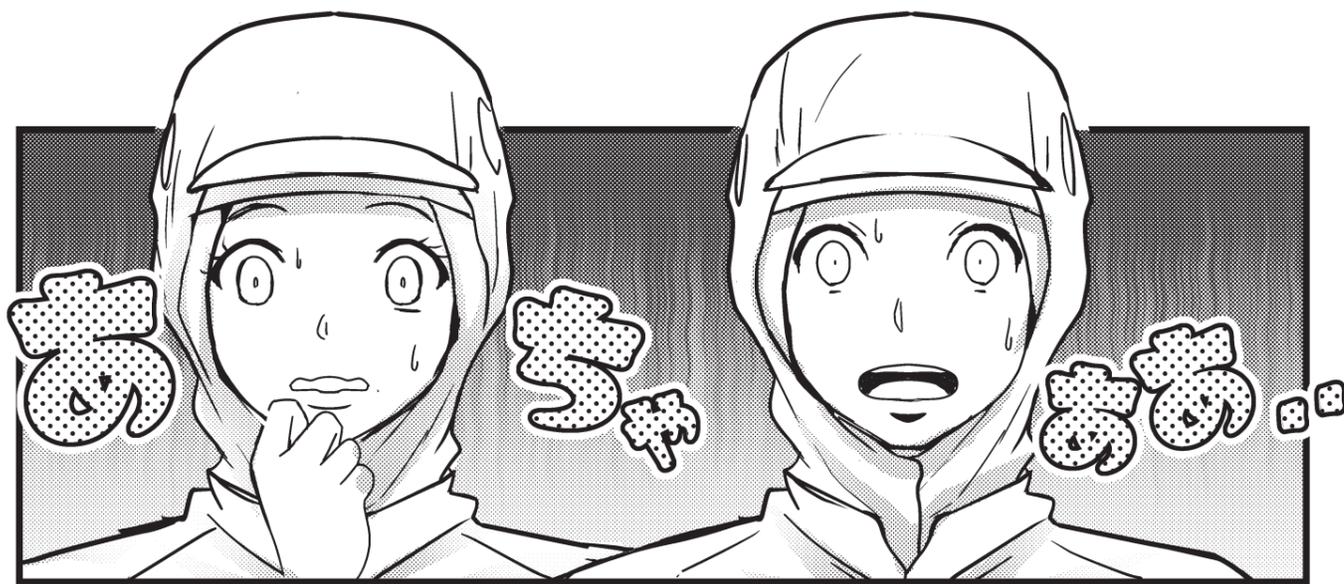
¡Pero qué dice!

CASO 3









Puntos a tener en cuenta en el procesamiento de alimentos



1 Cuidado con las cuchillas



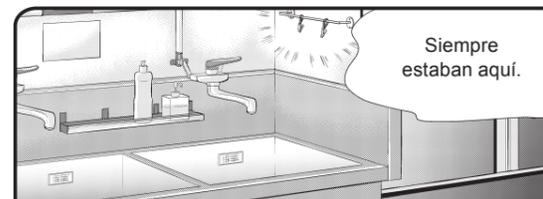
Cuando lave un cuchillo tenga cuidado a dónde apunta. Es peligroso lavar sin guantes. Póngase guantes protectores.

2 Cuidado con las partes rodantes



Los rodillos, mezcladoras, bandas transportadoras, etc. se mueven lentamente pero con gran fuerza. Tenga cuidado ya que pueden causar accidentes graves.

3 Cumpla las reglas



Comprenda las reglas del lugar de trabajo y revíselas regularmente. Si ocurre algo raro primero infórmele a su jefe.

4 Cumplir las 4S al pie de la letra



Haga de las 4S* un hábito diario y trate de no crear motivos de accidentes.

* Para más información, ver el [Manga educativo de Conceptos básicos de seguridad laboral (material didáctico)].

Los accidentes laborales no son cosa ajena a uno.



Sean conscientes que obedeciendo las normas protegen su "cuerpo", "familia" y "vida".

Es importante comunicarse a diario con los colegas por si un día ocurre algo.



¡Bien!

¡Trabajaré duro y con cuidado!



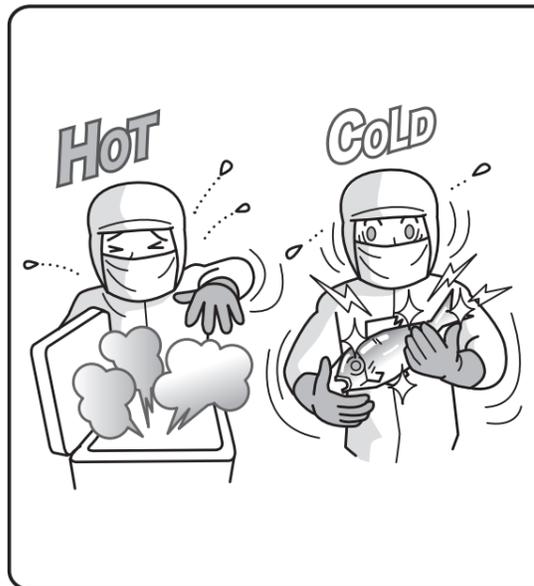
Procesamiento de alimentos

Otras cosas a tener cuidado

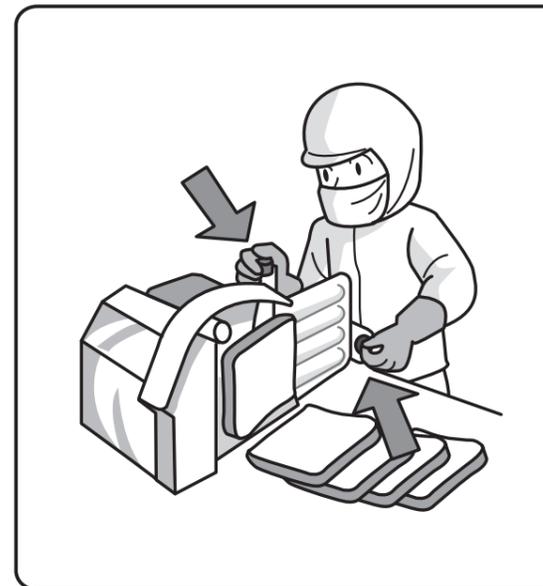
¡Consejos de seguridad y salud!



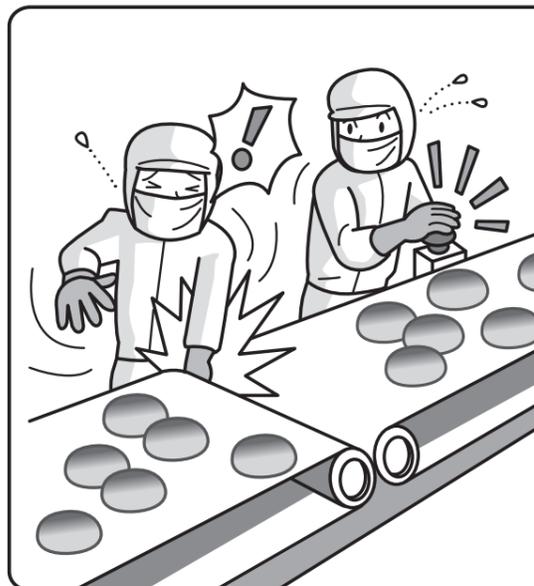
1 ¡Cuidado con las quemaduras con caliente y helado!



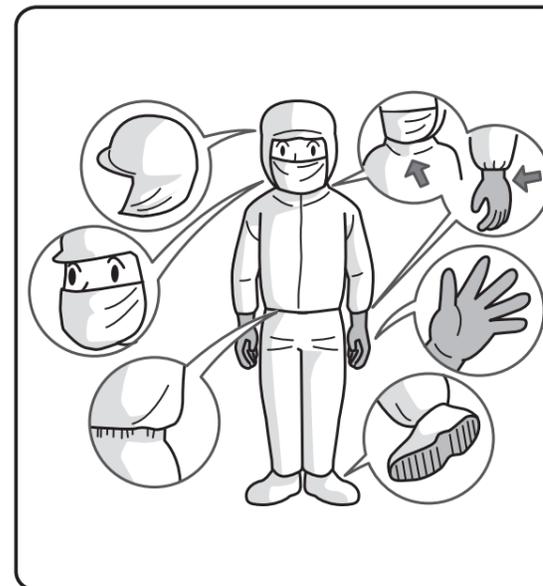
2 Antes de comenzar a trabajar ¡vea si el dispositivo de seguridad funciona bien!



3 Si percibe peligro, inmediatamente ¡presione el botón de parada sin dudar!



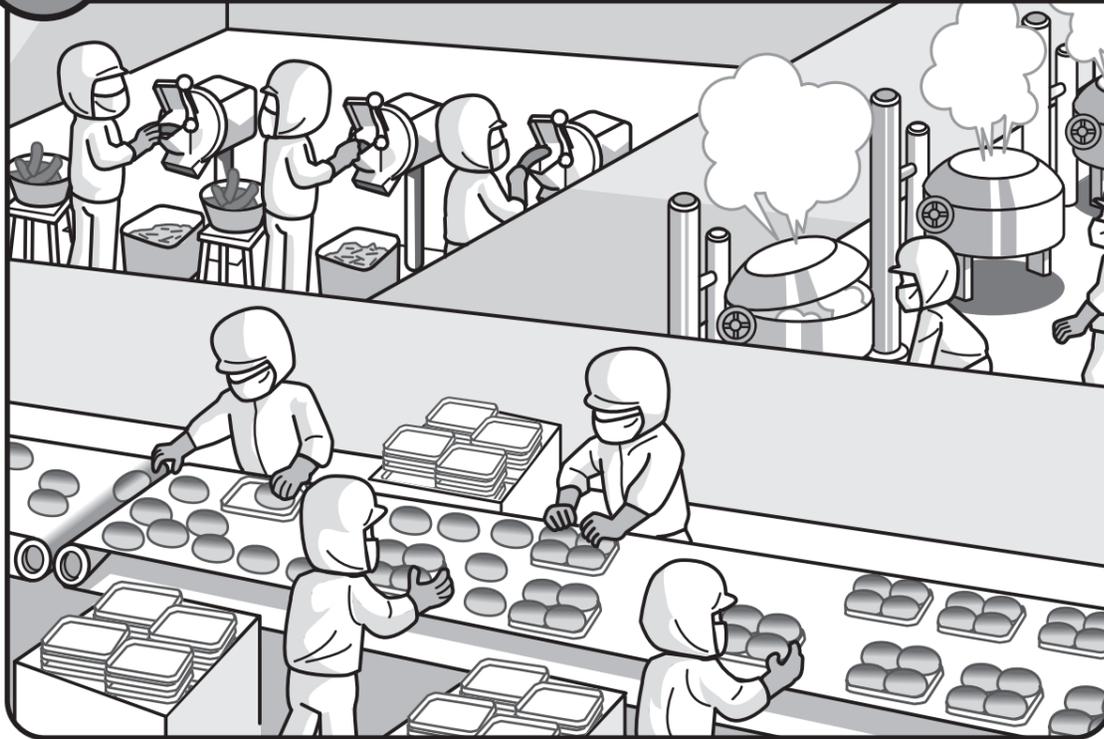
4 ¡Póngase el uniforme de trabajo correctamente!



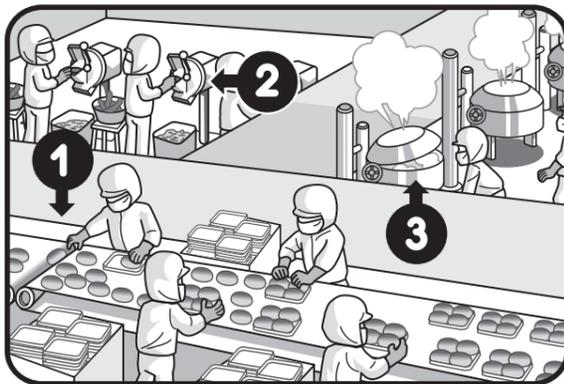
Conozcamos los peligros ocultos en el lugar de trabajo

Sistema de predicción de riesgos (KYT)

Q ¡Pensemos dónde está el peligro!



A Estos son los peligros:



1

Cuando vaya a quitar algo, detenga la máquina por completo.



2

Es peligroso mirar a otro lado mientras trabaja.



3

Tenga cuidado de no quemarse con el vapor.



Pensemos si no hay otros puntos peligrosos.

Manga educativo

Seguridad en el Procesamiento de Alimentos

Publicado en marzo del 2021

Producción: Ministerio de Salud, Trabajo y Bienestar de Japón

Proyecto de: Mizuho Information & Research Institute, Inc.

Colaboración: Creación de material educativo sobre seguridad en el procesamiento de alimentos

Elaboración: Sideranch Inc.



Consultas sobre este material
División de Seguridad,
Departamento de Seguridad y Salud,
Oficina de Normas Laborales,
Ministerio de Salud, Trabajo y Bienestar de Japón