



**FUNDACIÓN UNIVERSITARIA MARÍA CANO VICERRECTORÍA ACADÉMICA
CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO
EMPRESARIAL**

MANEJO SEGURO DE PRODUCTOS Y SUSTANCIAS QUÍMICAS EN PERSONAL DE LIMPIEZA DE PARRILLA Y COCINA DE CARNE Y MADURO.

SAFE MANAGEMENT OF PRODUCTS AND CHEMICAL SUBSTANCES IN STAFF OF CLEANING OF PARRILLA AND KITCHEN AND MADURO

Ana M. Rengifo Caracas

*Estudiante de fisioterapia, programa Fisioterapia, Fundación Universitaria María Cano,
Marce.nl@hotmail.com*

Resumen

Ley 1496 de 2018, Seguridad en la utilización de productos químicos en el trabajo y se adopta el Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos y se dictan otras disposiciones en materia de seguridad química. Los procesos de identificación, es el punto de partida que establece la necesidad de generar protocolos seguros en los procedimientos y manejo adecuado de las sustancias químicas y residuos producidos por el personal de limpieza de cocina y parrilla de carne y maduro, se realizó una investigación y revisión bibliográfica de artículos descriptivos, cualitativos como producto de la exploración exhaustiva.

Palabras claves

Productos químicos, manejo seguro, cocina, parilla, protocolos.

Abstract

Law 1496 of 2018, Safety in the use of chemicals at work and the adopted Globally Harmonized System of Classification and Labelling of Chemicals and other provisions on chemical safety are issued. Identification processes are the starting point that establishes the need to generate safe protocols in the procedures and proper handling of chemicals and residues produced by kitchen and grill cleaning staff, research and bibliographic review of descriptive, qualitative articles as a product of thorough exploration.

Keywords

Chemicals, safe handling, cleaning staff, kitchen, guided guide, protocols.

INTRODUCCIÓN

Las sustancias químicas son ampliamente utilizadas en diferentes procesos productivos y aplicaciones especiales, específicamente en áreas de cocinas como protocolos de limpieza su uso se ha generalizado en los últimos tiempos las sustancias químicas son consideradas peligrosas debido a propiedades y características que afectan el ambiente y los seres vivos fundamentalmente, las operaciones de producción, uso, almacenamiento de estas sustancias las cuales significan un alto riesgo en la salud y el medio ambiente (**Sura, octubre 4 2015**)

En Colombia, los casos de emergencia que involucran este tipo de sustancias aumentan año a año según las estadísticas de los centros de información para situaciones de emergencia con productos químicos. Siendo clara la necesidad nacional por lograr un manejo seguro y control de los riesgos e impactos ambientales ocasionados por las sustancias químicas, para el Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial resulta importante la promoción, el desarrollo y la consolidación de conductas de responsabilidad por parte de las empresas las cuales tenga acceso y manejen estas sustancias químicas, en áreas de cocinas, baños y sectores de la empresa.

En consecuencia, en el marco del Convenio de Cooperación Técnica y Científica entre el Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial y el Consejo Colombiano de Seguridad, ejecutaron decomisos e incautaciones realizadas por entidades oficiales y a los reportes de accidentalidad por el inadecuado uso de los productos químicos, es de vital importancia la identificación de los diferentes efectos sobre la salud a los que están expuestos los trabajadores que deban utilizar estos agentes químicos, para eso el sistema de gestión seguridad y salud en el trabajo estableció la implementación de equipos de protección personal adecuados y las condiciones de manejo y almacenamiento seguro. (**TRABAJO, 2018**)

Esta guía se encuentra soportada por una extensa búsqueda, revisión y recopilación de información nacional e internacional, de un número importante de referencias bibliográficas, En concordancia con la Política Pública en Gobierno Nacional la protección en el manejo de las sustancias químicas.

La guía GTC 45 DE 2018 han clasificado el peligro químico en subdivisiones como lo son corrosivos (ácidos), inflamables (solventes), venenosos (plaguicidas), oxidantes (peróxidos), entre otros, y pueden afectar seriamente nuestra salud y nuestra vida. Aunque se reconoce que los productos químicos han aportado al avance de la calidad de vida, existe un creciente interés y preocupación de la sociedad por el incremento y la utilización en empresas y su comercialización de productos que contienen o son fabricados a partir de sustancias químicas peligrosas (**Pallares, 2018**)

Teniendo en cuenta la contaminación potencial del ambiente y los riesgos para la salud humana durante el ciclo de vida la legislación Colombiana en particular la Ley 55 de 1993 y el Decreto, Ley 1295 de 1994, obliga a todas las empresas y entidades, a la organización y desarrollo de sistemas de prevención y protección de los trabajadores que en cualquier forma, utilicen o manipulen productos químicos durante la ejecución de su trabajo. También, el Decreto 1973 de 1995, por el cual se promulga el Convenio 170, manifiesta que la protección de los trabajadores contra los efectos nocivos de los productos químicos, contribuye también a la protección del público en general y el medio ambiente. **(TRABAJO, 2018)**

las organizaciones, empresas o multinacionales que dentro de sus actividades incluyen el uso, producción y almacenamiento de sustancias químicas, las cuales comprenden un alto riesgo deben ajustarse a una gestión adecuada para estos tipos productos y su adecuada manipulación que atienda a los principios del desarrollo sostenible y al mejoramiento de la calidad de vida sus trabajadores, mejorando la imagen empresarial y protegiendo la vida y el ambiente laboral de los trabajadores **(ITM, 2016)**

OBJETIVO GENERAL

Determinar el manejo seguro de los productos y sustancias químicas de personal de limpieza de carne maduro.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Revisar los protocolos de manejo de los productos y sustancias químicas en la empresa.
- Identificar los elementos de protección personal utilizados por el personal de limpieza de carne y maduro.
- socializar al personal de carne y maduro sobre el manejo seguro durante la utilización de sustancias químicas.

ANTECEDENTES DEL PROBLEMA O TEMA

Según la OIT sobre la seguridad en la utilización de los productos químicos en el trabajo, 1990 (núm.170), la expresión “producto químico” designa los elementos y los compuestos químicos, y sus mezclas, bien sean naturales o sintéticos, tales como los obtenidos a través de los procesos de producción.

También existe El comité técnico de clasificación r resumen los criterios generales que definen los grados de peligrosidad, los cuales identifican con una escala numérica, y lo siguiente: azul - salud rojo- inflamabilidad amarillo- inestabilidad (**Ministerio de Ambiente, 2013**)

En la actualidad mundial y nacional, los productos químicos peligrosos se clasifican en función del tipo y el grado de los peligros físicos y riesgos para la salud. Las propiedades peligrosas de las mezclas formadas por dos o más productos químicos podrán determinarse por evaluaciones basadas en los riesgos inherentes de sus componentes.

Las cocinas y parrillas a nivel se distinguen por tener áreas de trabajo los cuales representan riesgos por lo Tanto cocineros personal de limpieza están expuestos a diferentes peligros físicos (caídas, trastornos musculo esqueléticos, cortes, quemaduras), peligros derivados del uso de sustancias químicas (detergentes, desinfectantes, riesgos biológicos piel y alergias respiratorias de modo que las medidas tanto colectivas como individuales de prevención son esenciales para permitir reducir significativamente la frecuencia y gravedad de accidentes laborales que ocurren en los restaurantes. (**Tremps, septiembre 5 2017**)

Durante los últimos 6 meses 6 días a la semana en la cocina y parilla de carne y maduro se utiliza el manejo de productos químicos fuertes que desencadenan en el personal inhalación y absorción provocando un riesgo químico en los trabajadores y personal de limpieza continuamente las empresas han decidido adoptar una guías de manejo, respectivas a la adecuada utilización segura de las sustancias y productos químicos que permita mejor desempeño en el personal trabajo en un entorno seguro y saludable.

Los productos químicos presentan una gran diversidad de efectos nocivos, desde riesgos para la salud como el cáncer y riesgos físicos como la inflamabilidad, hasta riesgos ambientales como la contaminación generalizada y la toxicidad de la vida. En la actualidad muchos incendios, explosiones en empresas y multinacionales resultan del control inadecuado de los riesgos físicos relacionados a las sustancias químicas.

REVISIÓN DE LITERATURA

La presente Guía de manejo tiene como tiene por esencia socializar el meneo seguro de sustancias y productos químicos del personal de limpieza de carne y maduro siguiendo ordenadamente la normativa actualmente en vigor, continuamente el documento consta los debidos lineamientos para el almacenamiento, interno y uso, adecuados durante la utilización ejecutada por los trabajadores de carne y maduro,

Se ha estimado que más de 32 millones de trabajadores están expuestos a 650,000 productos químicos peligrosos en más de 3 millones de lugares de trabajo uno de los principales problemas a los que se enfrentan las reglamentaciones vigentes en materia de seguridad y prevención de accidentes, es el de la comunicación efectiva de los riesgos a los que se exponen los trabajadores y las instalaciones, por el manejo de sustancias químicas, Para tal efecto diferentes organismos reconocidos en el ámbito internacional, la mayoría de los químicos utilizados en el lugar de trabajo

Tiene algún riesgo potencial, por lo que es necesario conocer el programa de Comunicación de Riesgos, por todos los empleados. **(Ania MENDOZA CANTÚ, 2017)**

La manipulación de productos químicos, clasificados en corrosivos (ácidos), Inflamables (solventes), venenosos (plaguicidas), oxidantes (peróxidos), entre otros, y pueden afectar seriamente nuestra salud y la vida, Ley 9 de 1979: Establece para la protección del medio ambiente normas generales que servirán de base a las disposiciones y reglamentaciones necesarias para preservar, restaurar u mejorar las condiciones necesarias en lo que se relaciona a la salud humana; los procedimientos y las medidas que se deben adoptar para la regulación, legalización y control de los descargos de residuos y materiales que afectan o pueden afectar las condiciones sanitarias del Ambiente así mismo la ley 55 de 1993.

Por la cual se aprueba el "Convenio número 170 y la Recomendación número 177 sobre la Seguridad en la Utilización de los Productos Químicos en el Trabajo. El progreso de la utilización de sustancias químicas de forma comerciales e industriales son aprovechados por miles de empresas y millones de personas en todo el mundo, para beneficio general. Pero durante su procesamiento, almacenamiento, transporte y uso pueden tener efectos contra la salud y la seguridad de los trabajadores quienes son los que manipulan estas sustancias quienes generan enfermedades profesionales u accidentes de trabajo por contacto. **(Santader, 2017)**

Japón, Canadá, Estados Unidos, Europa Occidental y los países nórdicos, centran el desarrollo de sus nuevos procedimientos de producciones limpias con el mínimo impacto ambiental. Adicionalmente, estos países promueven la compra y comercialización de productos que se generen de esta manera y ejercen una fuerte presión en aquellas compañías de todo el mundo, que quieran

llegar a sus mercados, de manera que éstas garanticen métodos de producción seguros tanto desde el punto de vista ocupacional como social para estos países, la eliminación de riesgos e impactos de

sustancia química peligrosas se logra minimizando su utilización o siendo remplazado por otro que presente un riesgo menor. Aunque la sustitución es el método más directo para la reducción de peligro, no siempre es práctico, debido a que el uso de estas sustancias químicas a nivel mundial se ha convertido en una realidad efectiva en las empresas. (**Organización Mundial de la Salud, 2017**)

Estos países se encuentran realizando una evaluación muy cuidadosa antes de proponer una propuesta de sustitución para asegurar que un químico nuevo alternativo que no posea un peligro mayor que el producto que se usa en la actualidad. La inversión asociada a la sustitución de sustancias químicas peligrosas, normalmente es compensada al lograr desarrollar procesos más rentables, con menos impacto ambiental y con mejores condiciones de seguridad industrial.

METODOLOGÍA

MATERIAL Y METODOS

Se realizó una revisión sistemática de documentos, revistas, informes y libros así como de revisiones sistemáticas y estudios científicos, dedicados a la seguridad y manejo de sustancias y productos químicos.

En la recolección de información se accedió a la base de datos de la fundación universitaria María Cano tales como Pro quest, Eselvier, ebooks, elibros y Google Scholar donde se encontraron documentos y guías, informes, revistas en seguridad y salud en trabajo publicados por diferentes sociedades y asociaciones profesionales en Colombia y a nivel internacional se contextualiza la búsqueda se llevó a cabo en idiomas español e inglés. Posteriormente, se realizó una búsqueda de revisiones sistemáticas de la literatura científica en la Biblioteca Publiindex, Cochrane Plus.

POBLACION

La población de estudio fue el personal de limpieza, cocina entre otros del restaurante y parrilla de car y maduro ubicados en Local 149-151, Cra. 98A #16-200, Cali, Valle del Cauca, Colombia.

INCLUSIÓN

Se incluyeron artículos, en inglés y español, base de datos de la fundación universitaria María Cano Pro quest, Eselvier, ebooks, elibros, Google Scholar, informes, revistas, guías documentos y literatura científica en la Biblioteca Publiindex, Cochrane Plus.

EXCLUSION

Se excluyeron artículos en otros idiomas ensayos, libros revisiones narrativas o descriptivas.

ANÁLISIS Y DISCUSIÓN

Debido se presentó un trabajo teórico y de revisión sistemática, la información no cuenta técnicas estadísticas para su análisis, simplemente se dejó estipulado de manera escrita para su posterior revisión.

CONCLUSIONES, LIMITACIONES.Y RECOEMNDACIONES

En conclusión en la empresa donde se llevó a cabo la investigación, se pudo evidenciar que las medidas a implementar en el sistema de gestión son considerar el conocimiento y adecuado entendimiento del manejo seguro de productos y sustancias química en el personal de trabajo y específicamente en el personal limpieza y aseo de las áreas de cocina y parrilla quienes

Cotidianamente se manipulan quimicos los cuales son: dtr28 detergente liquido neutro de alto poder desengrasante, dtr plus detergente alcalino de alto poder desengrasante y desincrustante, bio/bac desinfectante para frutas y verduras desinfectante para choque, indusclor, hipoclorito de sodio al 5,25,bactersoft jabón líquido desinfectante para manos como enumeraba anteriormente los antepuestos productos representan un alto y menor riesgo a través de esta información se pueden controlar y vigilar los procedimientos seguros, la divulgación e implementación de estándares de manejo , la capacitación y mantenimiento, los elementos de protección personal, la gestión de residuos, el almacenamiento, se puede determinar cuáles son los productos y sustancias que representan mayor riesgo para los trabajadores,

Como se presenta en este documento, el manejo adecuado de las sustancias químicas es un tema muy importante a nivel mundial y nacionalmente debido a de desarrollo ambiental y productivo que ha alcanzado, debe establecer de manera prioritaria los instrumentos básicos de gestión de las sustancias químicas en beneficio de la salud de su población trabajadora y de la integridad de sus ambiente laboral que gracias a normativa de estándares de calidad 0312 de 2018 debe ofrecer protección a sus trabajadores en ambientes laborales y, en suma, en beneficio de la industria misma y de un desarrollo económico sustentable del país a largo plazo.

La empresa debe impulsar medidas y adecuaciones regulatorias requeridas para fortalecer las bases de un manejo adecuado de las sustancias químicas, e el personal general de carne y maduro cómo recomendación específica es importante socialización fundamental para su implementación. El tema del manejo adecuado de las sustancias químicas debe tener un lugar importante en la agenda pública de coordinadores y directivos de mencionada corporación quienes aportaran sensibilización sobre el manejo inadecuado que se le da a las sustancias químicas en un país que busca estar a la vanguardia en la agenda ambiental global

Se debe anticipar que para el manejo de sustancias químicas de manera eficientes y seguro se debe instaurar un protocolo dependiendo las áreas donde se manipulé estos quimicos en la empresa carne y maduro se crea un manejo de seguridad al personal de limpieza y trabajadores de la empresa antes utilizar e los productos y su almacenamiento

Almacenamiento exclusivo para los productos de limpieza y debe estar señalizada el ,piso debe estar en condiciones adecuadas sólido, lavable y no poroso, tener una buena ventilación los envases deben permanecer limpios, sin fisuras y debidamente tapados, no guardar ni consumir alimentos o bebidas en el área de almacenamiento, evitar fumar en los lugares donde se utilicen productos de

limpieza, al reenvasar utilizar envasadores especiales y etiquetar adecuadamente, no reenvasar en recipientes de alimentos ni aseo personal, Los envases deben ser resistentes al liquido el cual se va a reenvasar, además de estar en excelente estado el recipiente de reempaque debe estar etiquetado con el nombre, lote, fabricante, rombo de seguridad y fecha de vencimiento.

Tener en cuenta que siempre que manipulen de productos o sustancia químicas es obligatorio el uso de uso de los elementos de Protección Personal (EPP), los cuales son gafas, guantes, tapabocas, uniforme, peto y calzado cerrado estas elementos tiene el objetivo proteger al trabajador de uno u varios riesgos y aumentar su seguridad, en caso de derrames, quemaduras y contacto con los ojos u otras partes del cuerpo.

REFERENCIAS

- Ania MENDOZA CANTÚ, I. A. (2017). *LAS SUSTANCIAS QUÍMICAS EN MÉXICO. PERSPECTIVAS PARA UN MANEJO ADECUADO. MEXICO: Rev. Int. Contam. Ambie.* 33.
- ITM, I. u. (2016). *ELEMENTOS DE PROTECCIÓN POR OFICIO PROFESIONALES EN LABORATORIO.*
- Ministerio de Ambiente, v. y. (2013). *GUÍAS PARA MANEJO SEGURO Y GESTIÓN AMBIENTAL Y DE 25 SUSTANCIAS QUÍMICAS. colombia.*
- Organización Mundial de la Salud, I. O. (2017). *Herramienta De Evaluación para la salud humana de los riesgos químicos.*
- Pallares, L. F. (2018). *Proyecto de Guía técnica colombiana GTC 45. Bogota.*
- Santader, U. i. (2017). *PROTOCOLO DE SEGURIDAD QUÍMICA.*
- Sura, C. –A. (octubre 4 2015). *ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL PARA RIESGO QUÍMICO. Centro de Información de Sustancias Químicas, Emergencias y Medio Ambiente – CISTEMA, 11.*
- TRABAJO, M. D. (2018). *DECRETO NÚMERO 1496 . Bogota .*
- Tremps, S. (septiembre 5 2017). *Prevención de riesgos laborales en restaurantes y establecimientos hoteleros. Hostelería Design, equipment, food service & beverage, 50.*

