



Mitigando los riesgos empleando una fuerza de trabajo competente

Los negocios de producción de productos en la industria de alimentos y bebidas normalmente incluyen riesgos ocultos relacionados con los materiales y los equipos utilizados, lo que crea peligros potenciales que necesitan un alto nivel de atención y entrenamiento especializado mediante organismos de certificación.

Sin embargo, el panorama actual de la industria revela una evidente falta de entendimiento en relación con estos riesgos, lo que deja a los trabajadores expuestos a potenciales riesgos.

En este artículo, Alan Montgomery de Technical Development en CompEx, discute los riesgos ocultos de la industria de producción de alimentos y bebidas, que durante distintas etapas del proceso pueden crear ambientes peligrosos. También discute sobre la importancia de una fuerza de trabajo competente que se encuentre al tanto de peligros potenciales en áreas clasificadas.

Negocios de todos los tamaños

La producción en masa, instalaciones de almacenamiento y manejo en el sector de

alimentos y bebidas normalmente involucran sistemas complicados que han sido diseñados para garantizar un ambiente de trabajo seguro donde la seguridad de procesos es vital para gestionar el riesgo. Es normal que algunos grandes fabricantes ya hayan implementado algunos de estos métodos en sus sitios de trabajo, especialmente los que utilizan materiales secos a granel para almacenamiento o los que manejan líquidos y gases inflamables. Por esta razón, la fuerza de trabajo que opera en estos ambientes está sujeta al riesgo de exponerse a una variedad de peligros que exigen un entendimiento profundo del proceso establecido para garantizar la seguridad.

Sin embargo, los fabricantes más pequeños de productos de alimentos y bebidas, como las destilerías independientes pueden tener un conocimiento limitado sobre las áreas peligrosas y la mezcla de riesgos que estas imponen. En estos casos (con menos de 250 personas), la recomendación a los operadores es invertir en aumentar la percepción de los riesgos en todos los niveles del negocio, es probable que por el tamaño de la fuerza de trabajo los roles sean más flexibles y por lo tanto requieran un entendimiento de las regulaciones, los estándares y las guías tanto

de entornos peligrosos y los no peligrosos. Los accidentes e incidentes mayores, como la pérdida de contención de materiales peligrosos que puede resultar en una explosión, aun les ocurren a los productores de todos los tamaños. Aun así, algunos operadores de entornos peligrosos pasan por encima esto y sugieren que eso nunca podría ocurrirles.

Definiendo un área peligrosa

Un punto de arranque importante para los productores y dueños de plantas es reconocer y entender como se clasifica un área, de esta manera pueden determinar las áreas dentro de sus sitios que tienen riesgos de explosión. Una vez identificados, estas pueden ser documentadas en el plano de clasificación de áreas peligrosas para quienes trabajan en el sitio.

En relación con los productores de alimentos y bebidas, las áreas peligrosas son los entornos donde comúnmente se presenta o se puede presentar una atmósfera explosiva. Una falta de entendimiento sobre donde se ubican estas áreas en los sitios de producción crea el riesgo de que ocurra un incidente, que puede resultar en daños substanciales a los activos, lesiones o incluso fatalidades.

Adicionalmente, de acuerdo con los roles identificados dentro de las regulaciones y estándares relevantes, es el gerente de la planta (persona responsable) quien tiene la obligación de garantizar que los materiales que cumplen con los requerimientos sean entregados para que las operaciones en la planta sean seguras. Deben instalar equipos certificados para suministrar un mayor nivel de protección para aquellos que trabajan materiales inflamables o combustibles.

Develando riesgos ocultos

A diferencia de las industrias con riesgos bien documentados, como la de oil & gas o la industria química, los riesgos en la industria alimenticia son más difíciles de identificar, y por lo tanto puede existir poca consciencia sobre el potencial de sus riesgos.

Actualmente existen 950 sitios en el Reino Unido registrados bajo el Control of Major Accident Hazards (COMAH) scheme. Estos

sitios requieren de inspecciones estatutarias agendadas y realizadas por parte de un regulador especializado para certificar que los responsables estén aplicando correctamente las medidas de seguridad, como se especifica en Major Accident Prevention Policy.

Sin embargo, algunos sitios de producción no se encuentran registrados bajo COMAH- aun cuando deberían estarlo, debido a la falta de percepción, aumentando el riesgo de que ocurra un peligroso incidente debido a la falta de inspecciones. Es crucial para los operadores determinar si las regulaciones COMAH aplican para los volúmenes de producto que se están produciendo y que se necesita para cumplir con los requerimientos de seguridad.

Los productos producidos que involucran polvo, como los distintos tipos de grano, flúor, te, café, leche sega y el azúcar pueden generar riesgos de explosión de polvo. Un ejemplo conocido de un incidente de explosión surgido de un polvo combustible

es el gran incendio de Londres que se cree comenzó por la combinación de una fuente de ignición, fuego, polvo combustible (flúor) y oxígeno que no fueron manejados correctamente en un área peligrosa.

Por otro lado, aquellos que producen bebidas, como las destilerías, pueden estar trabajando con materiales clasificados como líquidos inflamables, que tienen un particular alto riesgo de ignición. Esto es particularmente destacado para negocios que producen whiskey, ginebra o vodka, ya que el producto primario que se está produciendo es inflamable y requiere un cuidadoso manejo en sitio.

El rol de personal senior en sitio

Es crucial para el personal senior en el sitio tener el control y el manejo de cualquier combustible, y material inflamable, reactivo, o inestable, para prevenir la pérdida de contención primaria y mitigar el riesgo de incendio o explosión.



Esto requiere de una clara estrategia de liderazgo empresarial que detalle los procedimientos y prácticas de trabajo seguro que los empleados deben seguir.

La fuerte recomendación es que los gerentes de planta garanticen que los procedimientos actualizados estén siendo implementados en el sitio, y que se mantengan al tanto leyendo reportes de organizaciones públicas como Health Safety Executive (HSE), que provee guías útiles para controlar riesgos peligrosos.

Los gerentes de planta también pueden referirse a las Regulaciones de Substancias Peligrosas y Atmósferas Explosivas (DSEAR) para entender más sobre como mitigar los riesgos de ignición y explosión, y sobre cuando se deben aplicar estas regulaciones para proteger a la fuerza de trabajo en sitio.

Implementando competencias en todos los niveles del negocio

Algunos individuos trabajando en entornos potencialmente peligrosos, ya sea involucrados directamente en las operaciones o supervisando a quienes lo están, pueden no contar con un entendimiento integrado de la variedad de riesgos asociados a sus roles. La falta de conocimiento crea una cultura de complacencia, que eleva la probabilidad de ocurrencia de un incidente.

No se puede enfatizar lo suficiente en que tan importante es para los fabricantes implementar, seguir y sostener procesos bien definidos para generar conciencia sobre operaciones que pueden involucrar riesgos invisibles sobre los que la fuerza de trabajo no tiene conocimiento alguno.

Un prerrequisito para las competencias

Navegar los complejos riesgos que genera la industria de producción masiva de alimentos y de bebidas puede crear un cambio, haciendo entender que mejorar las habilidades de la fuerza de trabajo es imperativo al reconocer la importancia de la seguridad en el sitio de trabajo, la protección de los activos y el cumplimiento con las responsabilidades legales. Mientras que las medidas de seguridad generales en los sitios de trabajo son esenciales, comúnmente se quedan cortas

respecto a la preparación de los trabajadores en relación con los retos específicos de la industria que pueden enfrentar, ya sea que trabajen directa o indirectamente con productos y áreas de riesgo.

Reconocer la naturaleza única de los riesgos involucrados tomando entrenamiento especializado para ganar el entendimiento y las competencias, es algo que debe ser propiciado para mantener a los empleados con las habilidades esenciales para manejar sus roles con seguridad.

El objetivo no es únicamente el cumplimiento regulatorio, sino la alimentación de una cultura de seguridad sostenible para mitigar los riesgos de que ocurran incidentes con el potencial de cambiar vidas. Una fuerza de trabajo entrenada y competente, que cuenta con los conocimientos sobre requerimientos y regulaciones respecto a los peligros, es una inversión en el bienestar sostenido de los empleados y el negocio.

Sin embargo, en el corto plazo, para cualquier “near miss” que ocurra en sitio, los gerentes deben ejecutar una investigación profunda para determinar la causa para poder evitar que vuelva a ocurrir en el futuro. Normalmente estos eventos no son registrados.

Los gerentes de planta tienen un rol muy importante en garantizar que la fuerza de trabajo en sitio tenga total conciencia y cuente con un conocimiento profundo sobre los potenciales riesgos y peligros que existen, a un nivel que puedan mostrar cumplimiento a un regulador. Hacer esto reducirá las consecuencias que una potencial explosión e incendio puedan generar sobre la organización, generando una amplia cultura de seguridad que vaya más allá de los requerimientos regulatorios.

Una mejora continua y una conciencia activa, especialmente luego de los “near misses”, son elementos cruciales para mitigar los riesgos y mantener un entorno de trabajo seguro en la industria de alimentos y bebidas.

Si quiere conocer más sobre el autor haga [Click aquí:](#)

