

**CONTACTES TÈRMICS**

**FACTORS DE RISC**

- Risc de contactes tèrmics amb elements a alta i/o baixa temperatura en:
  - ✓ equips corresponents a la centralització d'instal·lacions (calderes, refrigeradors, acumuladors, plaques tèrmiques, centrals de gasos a pressió, etc.).
  - ✓ en equips propis de determinats serveis (estufes, congeladors, equips de calefacció, etc.).
  - ✓ treballs amb equips (soldadura, forns, injectors, termo-segellat, etc.).



**MESURES PREVENTIVES**

- Organitzar el treball de manera que s'impedisca l'accés de persones alienes a les zones on es troben focus de calor.
  - Les superfícies de treball han d'estar allunyades dels focus de calor.
  - Efectuar manteniment dels aïllaments tèrmics dels equips i instal·lacions, a fi d'evitar-ne la deterioració.
  - No tocar els equips de treball presents en les instal·lacions (estufes, esterilitzadors, calefactores, congeladors, calderes, autoclaus, etc.).
- En cas de requerir la seua manipulació el personal ha d'estar capacitat i autoritzat.  
 Emprar EPI adequats (guants de protecció contra riscos tèrmics (calor i/o foc) segons **UNE-EN 407**, protecció contra el fred segons **UNE-EN 511**), i si es requereix roba de protecció, pantalles facials, etc.  
 Utilitzar eines o estris adequats per a la manipulació d'elements calents o freds.
- Prestar especial atenció durant la realització de treballs en àrees com poden ser quarts d'instal·lacions (manteniment d'equips de fred/calor, etc.).
  - En cuines:
    - ✓ Orientar els mànecs de les paelles, cassoles, etc., de tal manera que no entorpisquen la zona de treball.
    - ✓ No fer treball amb superfícies, objectes, líquids o gasos calents amb guants de làtex.
    - ✓ Utilitzar encenedors específics i apropiats per a encendre els fogons de la cuina.
    - ✓ Utilitzar els utensilis adequats per al transport d'objectes calents, avisant del seu pas.
    - ✓ Netejar de greixos els voltants de les fregidores.
    - ✓ Netejar els forns, especialment les juntes de tancament, segons les instruccions de manteniment.
    - ✓ No calfar en el forn vaixela no destinada específicament a calfar menjar.
    - ✓ No omplir els recipients a caramull.
    - ✓ Comprovar el termòstat de la fregidora abans d'introduir els aliments.
    - ✓ Utilitzar EPI (manyoples, davantals) en cas de manipular objectes o superfícies calentes.
    - ✓ En equips com a fregidores, comprovar els nivells abans de la introducció dels aliments per a evitar vessaments.
    - ✓ Efectuar el canvi d'oli en fred.
    - ✓ Per a fregir aliments congelats o que continguen aigua, utilitzar pinces. Depositar els aliments amb precaució.

Complementar la informació amb la derivada de l'avaluació del lloc de treball ([article 18 LPRL](#)).

Versió: 27/10/2022