

**CONTACTOS TÉRMICOS**

**FACTORES DE RIESGO**

- Riesgo de contactos térmicos con elementos a alta y/o baja temperatura en:
  - ✓ equipos correspondientes a la centralización de instalaciones (calderas, refrigeradoras, acumuladores, placas térmicas, centrales de gases a presión, etc.).
  - ✓ en equipos propios de determinados servicios (estufas, congeladores, equipos de calefacción, etc.).
  - ✓ trabajos con equipos (soldadura, hornos, inyectoras, termosellado, etc.).



**MEDIDAS PREVENTIVAS**

- Organizar el trabajo de forma que se impida el acceso de personas ajenas a las zonas donde se encuentren focos de calor.
- Las superficies de trabajo deben estar alejadas de los focos de calor.
- Efectuar mantenimiento de los aislamientos térmicos de los equipos e instalaciones, a fin de evitar su deterioro.
- No tocar los equipos de trabajo presentes en las instalaciones (estufas, esterilizadores, calefactores, congeladores, calderas, autoclaves, etc.).

En caso de requerir su manipulación el personal debe estar capacitado y autorizado.

Emplear EPI adecuados (guantes de protección contra riesgos térmicos (calor y/o fuego) según UNE-EN 407, protección contra el frío según UNE-EN 511), y si se requiera ropa de protección, pantallas faciales, etc.

Utilizar herramientas o útiles adecuados para la manipulación de elementos calientes o fríos.

- Prestar especial atención durante la realización de trabajos en áreas como pueden ser cuartos de instalaciones (mantenimiento de equipos de frío/calor, etc.).

- En cocinas:

- ✓ Orientar los mangos de las sartenes, cacerolas, etc, de tal manera que no entorpezcan la zona de trabajo.
- ✓ No realizar trabajo con superficies, objetos, líquidos o gases calientes con guantes de látex.
- ✓ Utilizar encendedores específicos y apropiados para encender los fogones de la cocina.
- ✓ Utilizar los utensilios adecuados para el transporte de objetos calientes, avisando de su paso.
- ✓ Limpiar de grasas las inmediaciones de las freidoras.
- ✓ Limpiar los hornos, en especial las juntas de cierre, según las instrucciones de mantenimiento.
- ✓ No calentar en el horno vajilla no destinada específicamente a calentar comida.
- ✓ No llenar los recipientes hasta arriba.
- ✓ Comprobar el termostato de la freidora antes de introducir los alimentos.
- ✓ Utilizar EPI (manoplas, delantales) en caso de manipular objetos o superficies calientes.
- ✓ En equipos como freidoras, comprobar los niveles antes de la introducción de los alimentos para evitar reboses.
- ✓ Efectuar el cambio de aceite en frío.
- ✓ Para freír alimentos congelados o que contengan agua, utilizar pinzas. Depositar los alimentos con precaución.

Complementar la información con la derivada de la evaluación del puesto de trabajo ([artículo 18 LPRL](#)).