

Los riesgos del uso de las ollas a presión

Los Inspectores del Instituto de Seguridad y Salud Laboral de la Región de Murcia, en sus actuaciones de asesoramiento y vigilancia del cumplimiento de la normativa de prevención, vienen observando que en las cocinas de los centros en los que se elaboran comidas para grandes números de comensales, no se encuentran evaluados los riesgos que supone la utilización de ollas a presión.

La olla a presión es un recipiente hermético para cocinar que no permite la salida de aire o líquido por debajo de una presión establecida. Debido a que el punto de ebullición del agua aumenta cuando se incrementa la presión, al incrementarse ésta en el interior de la olla, la temperatura de ebullición sobrepasa los 100 °C (212 °F), llegando hasta unos 130 °C. La temperatura más alta hace que los alimentos se cocinen más rápidamente llegando a dividirse los tiempos de cocción tradicionales entre tres o cuatro.



Normalmente la presión se evacúa por una chimenea a la que se acopla una válvula que emite un sonido avisador. Además, otra válvula de seguridad tarada a una presión superior a la de funcionamiento actúa dejando escapar la presión en el caso de que la primera de las válvulas no funcione adecuadamente durante la cocción.

El siniestro más frecuente que se produce durante la utilización de estos equipos de trabajo es el estallido de la olla en el momento de la apertura, al no haberse producido la evacuación adecuada del vapor que contiene. Esta presión elevada puede deberse a la obstrucción de las válvulas por los alimentos cocinados impidiendo la liberación del vapor. Para evitar este tipo de accidentes es necesario, además de comprobar el buen estado de la olla a presión, seguir las instrucciones dispuestas en el manual de instrucciones facilitado por el fabricante.

Generalmente los fabricantes establecen como precauciones importantes:

- "Verificar antes de cada utilización que las válvulas no estén obstruidas".
- "Nunca llenar la olla más de 2/3 de su capacidad".
- "Para la cocción de alimentos que se expanden durante la cocción (arroz, las legumbres secas o la compota) o que produzcan espuma (garbanzos, lentejas, puerros, pastas arroz o verduras), hacerlo solo hasta la mitad de su volumen para evitar riesgos de obstrucción de la válvula de seguridad".
- "No deje la olla desatendida, preste atención a la salida de vapor por la válvula giratoria".

Si se incumplen estas instrucciones y se llena la olla en exceso, por encima de las recomendaciones del fabricante, restos de la cocción pueden taponar la liberación del vapor que realizan las ollas a través de la chimenea, y si no se está atento a la no evacuación realizada, al proceder a la apertura de la olla, esta puede explotar causando siniestros (quemaduras, golpes...etc) que pueden ser muy graves.

Asimismo, es necesaria una adecuada formación e información de los trabajadores que utilizan las ollas sobre estos riesgos, para evitar que puedan reproducirse.



Desde estas breves notas, recomendamos a todos los técnicos de prevención que en sus actuaciones tengan que evaluar el uso de estos equipos de trabajo, que adopten las siguientes actuaciones.

- 1.- Evaluar los riesgos que supone su uso.
- 2.- Advertir de la necesidad de verificar siempre, antes de cada utilización, que las válvulas no estén obstruidas.
- 3.- Observar que la olla a presión se encuentra en un estado adecuado para su uso y que además de las válvulas, el pomo, la palanca y el cono están en buenas condiciones.
- 4.- Indicar que, por razones de seguridad, el máximo de llenado de la olla es de 2/3 de su capacidad y que si se cocinan alimentos que tiendan a hincharse o produzcan espuma (como garbanzos, lentejas, puerros, pastas arroz o verduras) llenar solo hasta la mitad, para evitar riesgos de obstrucción de las válvulas de seguridad.
- 5.- Señalar la necesaria lectura por parte de los usuarios del manual de instrucciones proporcionado por el fabricante, y señalar la obligación de la empresa de informar y formar a los mismos sobre los posibles riesgos.

De esta manera conseguiremos evitar estos accidentes, que son más habituales de lo deseado.