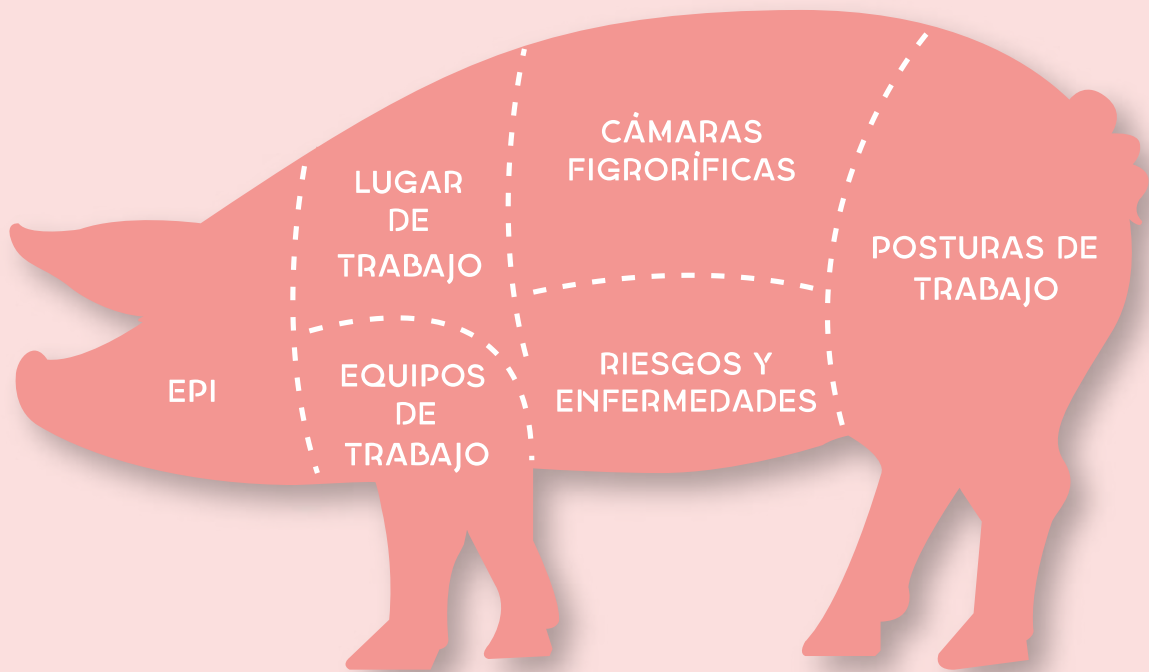


PREVENCIÓN DE RIESGOS  
EN LOS PUESTOS DE TRABAJO DE

# CARNICERÍAS Y CHARCUTERÍAS



## CARNICERÍAS Y CHARCUTERÍAS

### LUGAR DE TRABAJO

\_ Los puestos de trabajo tienen que tener espacio para que los trabajadores puedan llevar a cabo su labor en condiciones óptimas de seguridad y bienestar.

\_ Vigilar que no existan cables eléctricos en el suelo que puedan provocar una caída.

\_ Limpiar lo antes posible cualquier tipo de derrame en el suelo del lugar de trabajo. Para evitar resbalones y caídas al mismo nivel se pondrán alfombras de goma u otro material antideslizante en el lugar de trabajo. Si los suelos están en condiciones resbaladizas, por ejemplo, suelos recién fregados, deberán señalizarse debidamente para evitar caídas innecesarias.

\_ A su vez, se vigilará que no exista ninguna irregularidad en el suelo que pueda originar caídas, como baldosas sueltas o rotas, etc.

\_ Los utensilios o productos estarán colocados de forma que sea fácil cogerlos y los objetos punzantes no provoquen ningún tipo de accidente.



### EQUIPOS DE TRABAJO. MÁQUINAS Y UTENSILIOS DE CORTE

\_ Antes de utilizar cualquier máquina o equipo de trabajo, se comprobará que se encuentra en perfectas condiciones de uso y que todas las protecciones y mecanismos de seguridad están instalados correctamente. En cuanto a los equipos eléctricos de trabajo, deberán verificarse adecuadamente.

\_ No se podrá alterar ni manipular los dispositivos de seguridad de la maquinaria. En caso de avería, deberá informar al encargado y a los demás trabajadores e impedir que el equipo se vuelva a utilizar.

\_ Dicha instalación deberá mantenerse de forma adecuada controlando de forma periódica el funcionamiento de los sistemas de acuerdo con las instrucciones ofrecidas por los fabricantes e instaladores.

\_ Todos los equipos de trabajo que vayan a utilizar los trabajadores deben tener las zonas de corte protegidas. Queda terminantemente prohibido desproteger o anular las protecciones de que disponen.

\_ Los equipos y los utensilios que utilicen los trabajadores se deberán mantener en buen estado de conservación, sustituyéndolos por otros cuando se detecte cualquier tipo de deterioro o corrosión.

\_ Toda máquina o equipo con el que el trabajador/a vaya a llevar a cabo las tareas debe contener la marca "CE", y mantenerse en perfecto estado.

\_ Aquellos productos que no se vayan a exponer a la clientela, deben ser guardados en locales especiales para su conservación, manteniendo un orden y una organización de trabajo adecuada para no sobrecargar el puesto de trabajo.



## CARNICERÍAS Y CHARCUTERÍAS

### POSTURAS DE TRABAJO

\_Se debe evitar realizar movimientos repetitivos y, si se hacen, deben tener períodos de descanso o cambio de tarea. Se realizarán con periodicidad movimientos suaves de estiramiento de los músculos.

\_En cuanto a las posturas forzadas, se deberán evitar las torsiones del cuerpo o giros bruscos del tronco, así como movimientos forzados.

\_Sobre la manipulación manual de cargas, deberán efectuarse con ayuda mecánica o bien pidiendo ayuda a un compañero.

\_Si las tareas que tiene que realizar el personal son de precisión, el plano de trabajo puede estar ligeramente más alto que los codos.

\_Si se necesita fuerza para realizar las tareas, es conveniente bajar el plano de trabajo, de esta forma el trabajador podrá realizar la tarea con mayor fuerza. .

\_En períodos largos en posición estática postural (bipedestación) no se debe mantener demasiado tiempo la misma postura, por ello deberá cambiarla buscando aquella que le resulte más cómoda y que implique menos esfuerzo físico.



### ACCESO A CÁMARAS FRIGORÍFICAS

\_Las cámaras frigoríficas estarán dotadas de un sistema de detección que avise de las posibles fugas o escapes de gases que produce el frío y el personal recibirá las instrucciones necesarias para saber cómo comportarse en caso de escape o fuga.

\_Las puertas de las cámaras frigoríficas deberán disponer de un sistema que permita que puedan ser abiertas desde el interior. A su vez, en el exterior de las cámaras frigoríficas existirá una señal luminosa que advierta de la presencia de trabajadores en su interior.

\_El personal, a la hora de acceder al interior de la cámara frigorífica, deberá disponer de piezas de abrigo adecuadas como cubrecabezas, calzado y guantes aislantes y cualquier tipo de protección necesaria para realizar el trabajo con total seguridad.



## CARNICERÍAS Y CHARCUTERÍAS

### EQUIPOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL (EPI) NORMATIVA TÉCNICA

En la carnicería y charcutería se deberán utilizar una serie de equipos de protección individual.

**MANOS:** \_ Guantes protectores anticortes, guantes de malla, guantes de nitrilo

**CUERPO:** \_ Peto o mandil de malla  
\_ chaleco isotérmico

**PIES:** \_ Calzado antideslizante

\_ Los equipos de protección individual y el vestuario de los trabajadores no debe ser un impedimento para la realización de las tareas y la adopción de posturas correctas. Estos deben ser cómodos, usando la talla correcta, apropiada y adaptados a su cuerpo mediante los sistemas de ajuste necesarios.



\_ El personal de la sección debe utilizar ropa de trabajo adecuada y prescindir de colgantes o adornos sueltos que puedan caer o producir algún tipo de atrapamiento con las máquinas y equipos. Realizarán su jornada con el pelo recogido.

\_ Los equipos de protección individual deben disponer de la marca "CE".

\_ La utilización, almacenamiento, limpieza y desinfección de estos equipos de protección deberá ejecutarse de acuerdo con las instrucciones ofrecidas por el fabricante.

\_ Cuando finalice la jornada de trabajo, los equipos de protección individual se guardarán en el lugar adecuado y destinado para ello y se deberá informar de forma inmediata de cualquier tipo de deterioro, anomalía o daño que pueda tener el equipo de protección individual.



## CARNICERÍAS Y CHARCUTERÍAS

## EXPOSICIÓN A RIESGOS Y ENFERMEDADES PROFESIONALES

La Ley General de la Seguridad Social define la enfermedad profesional en los siguientes términos: *Se entenderá por enfermedad profesional la contraída por consecuencia del trabajo ejecutado por cuenta ajena en las actividades que se especifiquen en el cuadro que se apruebe por las disposiciones de aplicación y desarrollo de esta ley, y que esté provocada por la acción de los elementos y sustancias que en el dicho cuadro se indiquen para cada enfermedad profesional.*

RIESGOS EN LA CARNICERÍA Y CHARCUTERÍA	CONSECUENCIAS	ENFERMEDAD PROFESIONAL
<b>RIESGOS FÍSICOS</b> Ruido: ambiental Temperatura: condiciones ambientales en frigorífico	<b>RIESGOS FÍSICOS</b> Enfermedades profesionales auditivas, respiratorias, dermatológicas y accidentes	Sordera, dermatitis y aumento de accidentes
<b>RIESGOS QUÍMICOS</b> Vapores: dentro del frigorífico Líquidos: productos de limpieza	<b>RIESGOS QUÍMICOS</b> Enfermedades profesionales respiratorias, dermatológicas y accidentes	Enfermedades respiratorias, dermatitis, alergias etc.
<b>RIESGOS BIOLÓGICOS</b> Restos orgánicos: vísceras y restos de animales	<b>RIESGOS BIOLÓGICOS</b> Enfermedades profesionales parasitarias y accidentes	Bacterias; hongos; fermentos <i>Staphylococcus</i>
<b>RIESGOS ERGONÓMICOS</b> Posturas forzadas Manipulación manual de cargas Movimientos repetitivos	<b>RIESGOS ERGONÓMICOS</b> Sobresfuerzos, fatiga física, lesiones musculoesqueléticas, enfermedades profesionales y accidentes	<b>Mano:</b> Tendinitis y dedo en gatillo <b>Muñeca:</b> Síndrome del túnel carpiano Síndrome del canal de Guyón <b>Codo:</b> Epicondilitis y epitrocleitis <b>Hombro:</b> Tendinitis del manguito rotador
<b>RIESGOS PSICOSOCIALES</b> Trabajo a turnos: horarios de trabajo Ritmo de trabajo: según hora y temporada Carga mental	<b>RIESGOS PSICOSOCIALES</b> Tensión, fatiga mental, enfermedades profesionales depresivas y accidentes	Tensión, depresión y aumento de accidentes



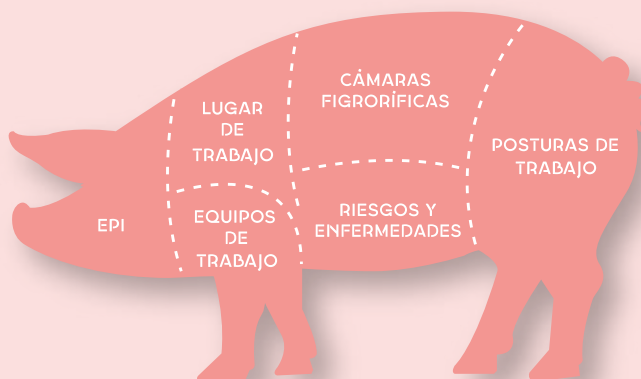
# ISSGA

INSTITUTO DE SEGURIDADE  
E SAÚDE LABORAL DE GALICIA



galiçia

Edita: issga - Instituto de Seguridade e Saúde Laboral de Galicia - Diciembre, 2017



ISSGA.XUNTA.GAL



XUNTA  
DE GALICIA