

## PREVENCIÓN DE RIESGOS EN LOS PUESTOS DE TRABAJO DE

# PESCADERÍAS



### PREPARACIÓN DEL PRODUCTO. HERRAMIENTAS MANUALES

- \_ Con la dureza correcta y mangos y asas bien fijos. Utilizarlas solamente para el uso para el que fueron diseñadas
- \_ Limpieza y conservación. Se guardarán de forma ordenada. No emplear herramientas en malas condiciones
- \_ Transportar de forma segura
- \_ Proteger las manos con guantes protectores
- \_ Afilar los utensilios de forma periódica

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

**MANOS:** Guantes protectores anticortes, guantes de malla, guantes de nitrilo. Guantes protectores de frío

**CUERPO:** Mandil de pescadería. Manguitos de plástico. Abrigo térmico. Chaleco isotérmico

**PIES:** Calzado antideslizante

- \_ Talla correcta
- \_ Marcación "CE"
- \_ Almacenamiento, limpieza y desinfección
- \_ Informar de cualquier tipo de deterioro

### LUGARES DE TRABAJO

- \_ Condiciones óptimas
- \_ No cables eléctricos en el suelo o irregularidades
- \_ Limpiar derrames
- \_ Utensilios o productos siempre bien colocados

### LA EXPOSICIÓN A LOS RIESGOS PUEDE DERIVAR EN ENFERMEDAD PROFESIONAL

Se debe cumplir:

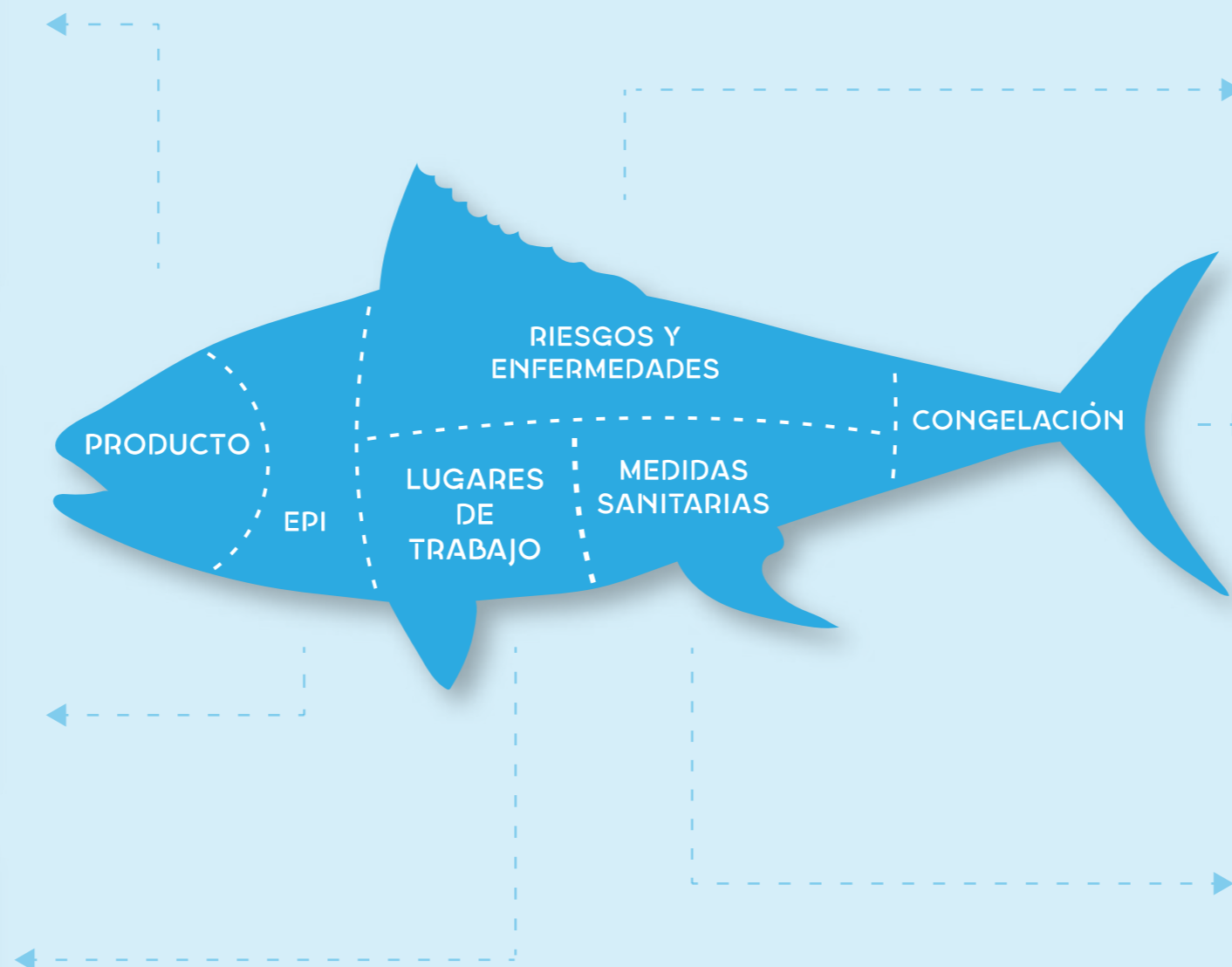
- \_ Que sea la consecuencia de las actividades que se especifiquen en el cuadro de enfermedades profesionales
- \_ Que proceda de la acción de sustancias o elementos que en el cuadro de enfermedades profesionales se indiquen para cada enfermedad

### CONGELACIÓN Y ACONDICIONAMIENTO DEL PESCADO

- \_ Permanecer en las cámaras solo el tiempo imprescindible
- \_ Utilizar guantes de protección y ropa de abrigo
- \_ Adoptar posturas adecuadas tanto en el manejo como en el transporte de hielo para evitar lesiones

### MEDIDAS SANITARIAS PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- \_ Higiene personal y manos muy limpias
- \_ Ropa limpia, gorro y el pelo recogido
- \_ Utilizar guantes de seguridad para evitar pinchazos
- \_ Amontonar las cajas y bandejas con el peso repartido
- \_ Especial atención a las heridas, ya que estas pueden infectarse
- \_ Diseñar procedimientos para las operaciones de limpieza, mantenimiento y sustitución de componentes



ISSGA.XUNTA.GAL

**ISSGA**

INSTITUTO DE SEGURIDADE E SAÚDE LABORAL DE GALICIA



galicia



**XUNTA DE GALICIA**