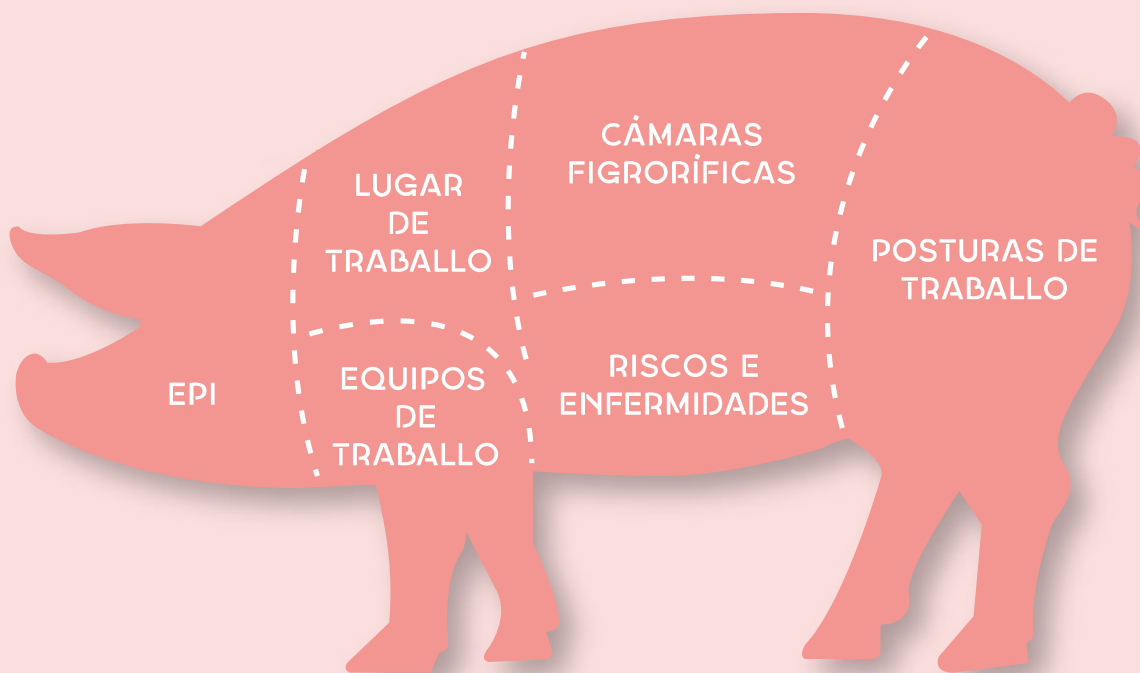


PREVENCIÓN DE RISCOS
NOS POSTOS DE TRABALLO DE

CARNIZARÍAS E CHACINARÍA



CARNIZARÍAS E CHACINARÍA

LUGAR DE TRABALLO

_Os postos de traballo teñen que ter espazo para que os traballadores poidan levar a cabo o seu labor en condicións óptimas de seguridade e benestar.

_Vixiar que non existan cables eléctricos no chan que poidan provocar unha caída.

_Limpar canto antes calquera tipo de derramo no chan do lugar de traballo. Para evitar esvaróns e caídas ao mesmo nivel poñeranse alfombras de goma ou outro material antiescorregadizo no lugar de traballo. Se os chans están en condicións esvaradías, por exemplo, chans recentemente fregados, deberán sinalizarse debidamente para evitar caídas innecesarias.

_Pola súa vez, vixiarase que non exista ningunha irregularidade no chan que poida orixinar caídas, como baldosas soltas ou rotas, etc.

_Os utensilios ou produtos estarán colocados de forma que sexa fácil collelos e os obxectos punzantes non provoquen ningún tipo de accidente.



EQUIPOS DE TRABALLO. MÁQUINAS E UTENSILIOS DE CORTE

_Antes de utilizar calquera máquina ou equipo de traballo, comprobará que se atopa en perfectas condicións de uso e que todas as proteccións e mecanismos de seguridade están instalados correctamente. En canto aos equipos eléctricos de traballo, deberán verificarse adecuadamente.

_Non poderá alterar nin manipular os dispositivos de seguridade da maquinaria. En caso de avaría, deberá informar o encargado e os demais traballadores e impedir que o equipo volva utilizarse.

_A dita instalación deberá manterse de forma adecuada controlando de forma periódica o funcionamento dos sistemas de acordo coas instrucións ofrecidas polos fabricantes e instaladores.

_Todos os equipos de traballo que vaian utilizar os traballadores deben ter as zonas de corte protexidas. Queda terminantemente prohibido desprotexer ou anular as proteccións de que dispoñen.

_Os equipos e os utensilios que utilicen os traballadores deberán manterse en bo estado de conservación, substituíndose por outros cando se detecte calquera tipo de deterioración ou corrosión.

_Toda máquina ou equipo co que o traballador/a vaia a levar a cabo as tarefas debe conter a marcación "CE", e manterse en perfecto estado.

_Aqueles produtos que non vaian expoñerse á clientela, deben ser gardados en locais especiais para a súa conservación, mantendo unha orde e unha organización de traballo adecuada para non sobrecargar o posto de traballo.



CARNIZARÍAS E CHACINARÍA

POSTURAS DE TRABALLO

_Débese evitar realizar movementos repetitivos e, se se fan, deben ter períodos de descanso ou cambio de tarefa. Realizaranse con periodicidade movementos suaves de estiramento dos músculos.

_En canto ás posturas forzadas, deberanse evitar as torsións do corpo ou xiros bruscos do tronco, así como movementos forzados.

_Sobre a manipulación manual de cargas, deberán efectuálas con axuda mecánica ou ben pedindo axuda a un compañeiro.

_Se as tarefas que ten que realizar o persoal son de precisión, o plano de traballo pode estar lixeiramente máis alto que os cónbados.

_Se se precisa de forza para realizar as tarefas, é conveniente baixar o plano de traballo, desta forma o traballador poderá realizar a tarefa con maior forza.

_En períodos longos en posición estática postural (bipedestación) non debe manter demasiado tempo a mesma postura, para iso deberá cambiala buscando aquela que lle resulte máis cómoda e que implique menos esforzo físico.



ACCESO A CÁMARAS FRIGORÍFICAS

_As cámaras frigoríficas estarán dotadas dun sistema de detección que avise das posibles fugas ou escapes dos gases que producen o frío e o persoal recibirá as instrucións necesarias para saber como comportarse en caso de escape ou fuga.

_As portas das cámaras frigoríficas deberán dispoñer dun sistema que permita que poidan ser abertas desde o interior. Pola súa vez, no exterior das cámaras frigoríficas existirá un sinal luminoso que advirta da presenza de traballadores no seu interior.

_O persoal, á hora de acceder ao interior da cámara frigorífica, deberá dispoñer de pezas de abrigo adecuadas como cobrecabezas, calzado e luvas illantes e calquera tipo de protección necesaria para realizar os devanditos labores con total seguridade.



CARNIZARÍAS E CHACINARÍA

EQUIPOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL (EPI) NORMATIVA TÉCNICA

Na carnizaría e chacinaría deberanse utilizar unha serie de equipos de protección individual.

MANS: _ Luvas protectoras anticortes, luvas de malla, luvas de nitrilo

CORPO: _ Peto ou mandil de malla
 _ Chaleco isotérmico

PÉS: _ Calzado antiescorregadizo

_ Os equipos de protección individual e o vestiario dos traballadores non debe ser un impedimento para a realización das tarefas e a adopción de posturas correctas. Estes deben ser cómodos, usando a talla correcta, apropiada e adaptados ao seu corpo mediante os sistemas de axuste necesarios.



_ O persoal da sección debe utilizar roupa de traballo adecuada e prescindir de colgantes ou adornos soltos que poidan caer ou producir algún tipo de atrapamento coas máquinas e equipos. Realizarán a súa xornada co pelo recolleito.

_ Os equipos de protección individual debe dispoñer da marcación “CE”.

_ A utilización, almacenamento, limpeza e desinfección destes equipos de protección deberá executarse de acordo coas instrucións ofrecidas polo fabricante.

_ Cando finalice a xornada de traballo, os equipos de protección individual gardaranse no lugar adecuado e destinado para iso e deberase informar de forma inmediata de calquera tipo de deterioración, anomalía ou dano que poida ter o equipo de protección individual.



CARNIZARÍAS E CHACINARÍA

EXPOSICIÓN A RISCOS E ENFERMIDADES PROFESIONAIS

A Lei Xeral da Seguridade Social define a enfermidade profesional nos seguintes termos: *Entenderase por enfermidade profesional a contraída a consecuencia do traballo executado por conta allea nas actividades que se especifiquen no cadro que se aprobe polas disposicións de aplicación e desenvolvemento desta lei, e que estea provocada pola acción dos elementos e substancias que no devandito cadro se indiquen para cada enfermidade profesional.*

RISCOS NA CARNIZARÍA E CHACINARÍA	CONSECUENCIAS	ENFERMIDADE PROFESIONAL
RISCOS FÍSICOS Ruído: ambiental Temperatura: condicións ambientais en frigorífico	RISCOS FÍSICOS Enfermidades profesionais auditivas, respiratorias, dermatolóxicas e accidentes	Xordeira, dermatite e aumento de accidentes
RISCOS QUÍMICOS Vapores: dentro do frigorífico Líquidos: produtos de limpeza	RISCOS QUÍMICOS Enfermidades profesionais respiratorias, dermatolóxicas e accidentes	Enfermidades respiratorias, dermatite, alerxias etc.
RISCOS BIOLÓXICOS Restos orgánicos: vísceras e restos de animais	RISCOS BIOLÓXICOS Enfermidades profesionais parasitarias e accidentes	Bacterias; fungos; fermentos <i>Staphylococcus</i>
RISCOS ERGONÓMICOS Posturas forzadas Manipulación manual de cargas Movementos repetitivos	RISCOS ERGONÓMICOS Sobreesforzos, fatiga física, lesións musculoesqueléticas, enfermidades profesionais e accidentes	Man: Tendinite e dedo en gatillo Boneca: Síndrome do túnel carpiano Síndrome da canle de Guyón Cóbado: Epicondilite e epitrocleíte Ombreiro: Tendinite do manguito rotador
RISCOS PSICOSOCIAIS Traballo a quendas: horarios de traballo Ritmo de traballo: segundo hora e tempada Carga mental	RISCOS PSICOSOCIAIS Tensión, fatiga mental, enfermidades profesionais depresivas e accidentes	Tensión, depresión e aumento de accidentes

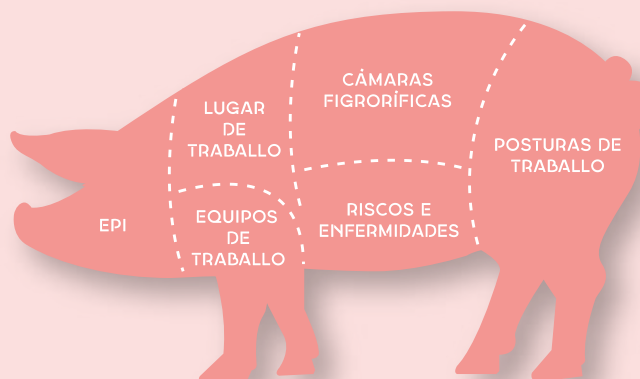


ISSGA

INSTITUTO DE SEGURIDADE
E SAÚDE LABORAL DE GALICIA



galicia



ISSGA.XUNTA.GAL



XUNTA
DE GALICIA