

PREVENCIÓN DE RISCOS NOS POSTOS DE TRABALLO DE

PEIXARÍAS



PREPARACIÓN DO PRODUTO. FERRAMENTAS MANUAIS

- _ Coa dureza correcta e mangos e asas ben fixos. Utilizar soamente para o uso para o que foron deseñados
- _ Limpeza e conservación. Gardaranse de forma ordenada. Non empregar ferramentas en malas condicións
- _ Transportar de forma segura
- _ Protexer as mans con luvas protectoras
- _ Afiar os utensilios de forma periódica

(EPI) EQUIPOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL. NORMATIVA TÉCNICA

- MANS:** Luvas protectoras anticortes, luvas de malla, luvas de nitrilo. Luvas protectoras de frío
- CORPO:** Mandil de peixaría. Manguitos de plástico. Abrigo térmico. Chaleco isotérmico
- PÉS:** Calzado antiescorregadizo
- _ Talla correcta
 - _ Marcación "CE"
 - _ Almacenamento, limpeza e desinfección
 - _ Informar de calquera tipo de deterioración

LUGARES DE TRABALLO

- _ Condicións óptimas
- _ Non cables eléctricos no chan ou irregularidades
- _ Limpar derramos
- _ Utensilios ou produtos sempre ben colocados

A EXPOSICIÓN AOS RISCOS PODE DERIVAR EN ENFERMIDADE PROFESIONAL

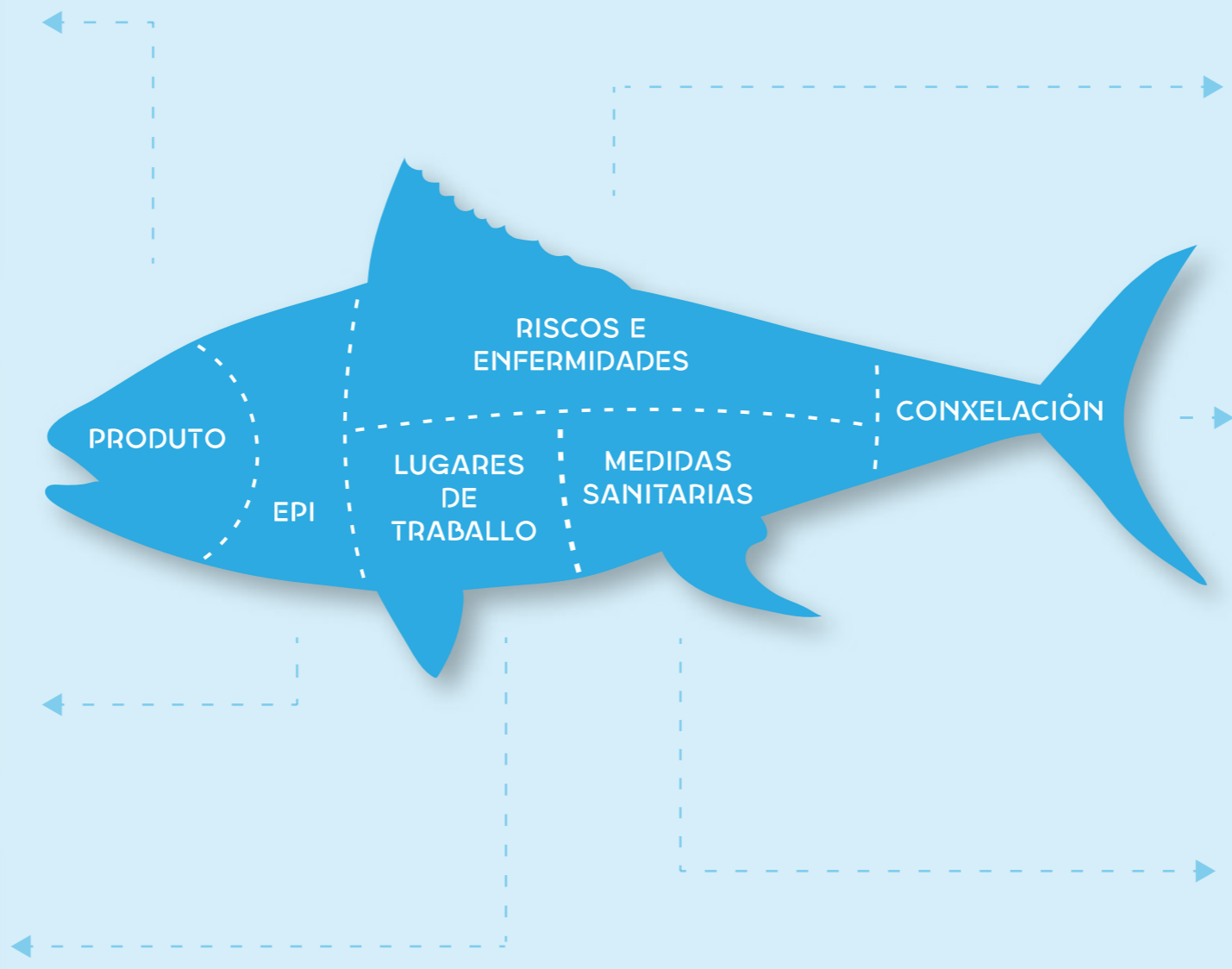
- Deberase cumprir:
- _ Que sexa a consecuencia das actividades que se especifiquen no cadro de enfermidades profesionais
 - _ Que proceda da acción de substancias ou elementos que no cadro de enfermidades profesionais se indiquen para cada enfermidade

CONXELACIÓN E ACONDICIONAMENTO DO PEIXE

- _ Permanecer nas cámaras só o tempo imprescindible
- _ Utilizar luvas de protección e roupa de abrigo
- _ Adoptar posturas adecuadas tanto no manexo como no transporte de xeo para evitar lesións

MEDIDAS SANITARIAS PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- _ Hixiene persoal e mans moi limpas
- _ Roupa limpa, gorro e o pelo recolleito
- _ Utilizar luvas de seguridade para evitar picadas
- _ Amorear as caixas e bandexas co peso repartido
- _ Especial atención ás feridas, xa que estas poden infectarse
- _ Diseñar procedementos para as operacións de limpeza, mantemento e substitución de compoñentes



ISSGA.XUNTA.GAL