

PREVENCIÓN DE RISCOS
NOS POSTOS DE TRABALLO DE

PEIXARÍAS



PEIXARÍAS

LUGARES 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.



PREVENCIÓN NA PREPARACIÓN DO PRODUTO. FERRAMENTAS MANUAIS

_As ferramentas manuais, como os utensilios de corte, estarán correctamente deseñadas, dispoñendo da dureza correcta, mangos e asas ben fixos. Utilizaranse de forma adecuada a cada labor e uso para o que foron deseñados, non utilizándoos, por exemplo, como desaparafusadores ou pancas.

_Os utensilios de corte deben conservarse en perfecto estado de limpeza e bo estado de conservación. Unha vez utilizados, gardaranse de forma ordenada en lugares indicados. Non se empregarán coitelos que teñan os mangos estelados, regañados ou que teñan a súa folla en malas condicións.

_Deben transportarse de forma segura, protexendo os fíos e as puntas, introducindoas en fundas de protección para evitar cortes indeseñados; deberán ir provistos dalgunha moldura no seu mango para evitar que a man se deslice cara á folla de corte.

_Á hora de manexar materiais punzantes ou con bordos cortantes, deberase protexer a man que suxeita a peza de peixe por medio de luvas protectoras adecuadas.

_Os coitelos ou utensilios de corte deberanse afiar de forma periódica xa que aqueles que non estean correctamente afiados requiren por parte do traballador un maior esforzo á hora de realizar a súa tarefa.

_Todas estas medidas teraan en conta con calquera dos utensilios de corte que utilice: tesoiras, escamador, coitela, coitelos, machetes, afiador etc.



PEIXARÍAS

MEDIDAS SANITARIAS PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- _ Manterase unha hixiene persoal adecuada, tendo as mans moi limpas.
- _ Utilizarase roupa adecuada, sempre limpa e empregando un gorro para manter o pelo recolleito.
- _ Á hora de manipular o peixe fresco e os bloques de peixe conxelado, tamén se deberán utilizar luvas de seguridade para evitar picadas nas mans debido ás espiñas ou bordos cortantes.
- _ Ao amorear as caixas e bandexas de peixe, o persoal farao tendo en conta a súa correcta colocación de forma que o peso estea convenientemente repartido.
- _ Vixiarase e prestarase especial atención ás feridas producidas por material cortante, xa que estas poden infectarse.
- _ Para unha boa organización do traballo, deseñáranse procedementos para as operacións de limpeza, mantemento e substitución de compoñentes nos utensilios e equipos de traballo.



MEDIDAS PREVENTIVAS PARA A CONXELACIÓN E ACONDICIONAMENTO DO PEIXE

- _ O persoal da peixaría permanecerá nas cámaras frigoríficas ou as adegas só o tempo necesario e imprescindible.
- _ En canto ás cámaras frigoríficas e adegas, debido ás baixas temperaturas (adoita oscilar entre -22°C e -30°C), o persoal poden sufrir queimaduras, e en especial na xema dos dedos; para evitalo utilizarán luvas de protección adecuadas e roupa de abrigo.
- _ Un importante problema no sector da peixaría preséntao o manexo do xeo, xa que se mobilizan cantidades importantes que se colocarán debidamente alisadas no mostrador-expositor para a correcta conservación do produto. Para iso o traballador debe adoptar posturas adecuadas tanto no manexo como no transporte, para evitar lesións indesexadas.



PEIXARÍAS

EQUIPOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL (EPI) NORMATIVA TÉCNICA

O persoal traballador da peixaría deberá utilizar unha serie de equipos de protección individual (EPI).

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



_ 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.

_ Os equipos de protección individual deben dispoñer da marcación CE.

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

_ Cando se finalice a xornada de traballo, os equipos de protección individual gardaranse no lugar adecuado e destinado para iso.

_ Deberase informar de forma inmediata de calquera tipo de deterioración, anomalía ou dano que poida ter o equipo de protección individual.



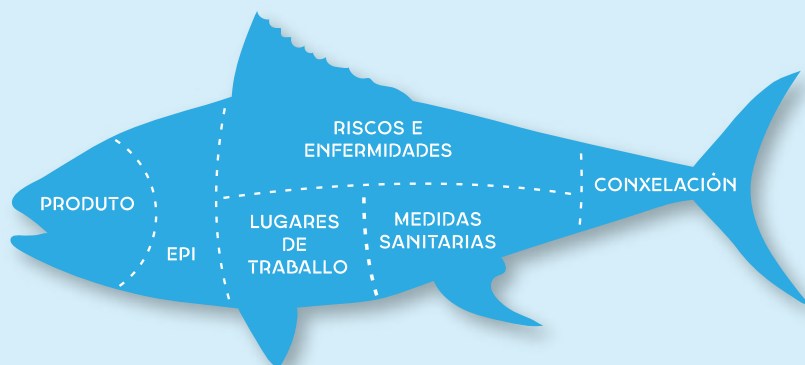
PEIXARÍAS

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 PEIXARÍA	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 peixe	RISCOS BIOLÓXICOS Enfermidades profesionais parasitarias por <i>Anisakis</i>	Urticaria, anxioedema, asma, rinite, conxuntivite, etc
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.XUNTA.GAL



XUNTA
DE GALICIA