



RIESGOS EN LA CARNICERÍA

¿Qué es?

CARNICERÍA es un establecimiento donde se comercializan diferentes tipos de carnes crudas para el consumo humano.

Generalmente en ella se practican tareas de procesado finales, como despiece y picado de carnes. Contando como mínimo con un refrigerador industrial, soporte de despiece, cuchillos y un mostrador refrigerado.

Riesgos

1.CAÍDA DE PERSONAS AL MISMO NIVEL

❖ Factores de riesgo

Este riesgo se produce generalmente por tropiezos o resbalones como consecuencia de, entre otros, los siguientes factores: Existencia de despojos de productos cárnicos, en el suelo del establecimiento, originados por las propias tareas de despiece y despacho a los clientes.

- Presencia de objetos depositados en el suelo.
- Existencia de pequeños desniveles.
- Limpieza húmeda del suelo.
- Existencia de suelos irregulares o deteriorados.

❖ Medidas preventivas

- Mantener, en la medida de lo posible, el orden y la limpieza en el centro de trabajo: Colocar cada objeto en las zonas habilitadas para ello (estanterías, cajones, armarios...).
- No depositar objetos en el suelo, en zonas de paso u obstaculizando salidas de emergencia.
- Depositar los restos de carne en los lugares destinados para ello: bidones, contenedores, etc.
- Llevar a cabo un programa de limpieza para eliminar, con la mayor frecuencia posible, los desperdicios y las manchas de grasa presentes en el suelo.
- Utilizar calzado de seguridad que disponga de suela antideslizante y cumpla la norma UNE-EN 345. Este calzado debe ser compatible con el sector alimentario.
- Mantener el suelo del centro de trabajo en óptimas condiciones. El suelo debe reunir una serie de características que no propicien las caídas; en este sentido, el suelo deberá ser regular, estable y no resbaladizo. Su superficie deberá ser adherente y permitir una limpieza rápida y eficaz.

2.CAÍDA DE PERSONAS A DISTINTO NIVEL

❖ Factores de riesgo



Este riesgo se debe principalmente a las caídas producidas durante el uso de escaleras de mano para alcanzar o depositar objetos en zonas elevadas así como la utilización de las escaleras fijas presentes en el centro de trabajo. Los factores que contribuyen a que se produzca una caída a distinto nivel son los siguientes:

- Empleo de escaleras deterioradas, tanto fijas como de mano, y/ o sin los elementos de seguridad necesarios. O bien, un uso inseguro de dichas escaleras (por ejemplo, bajar de espaldas a los escalones en las escaleras de mano...).

- Existencia de objetos, grasa o desperdicios en los escalones.

❖ Medidas preventivas

Las pautas a considerar para evitar resbalones o caídas a distinto nivel se centran principalmente en los requisitos de seguridad que deben cumplir las escaleras y en la utilización correcta de las mismas.

❖ Escaleras fijas

- Instalar bandas antideslizantes en los escalones. Se intentarán mantener estos elementos en buen estado por lo que a medida que se vayan desgastando, despegando o deteriorando se repondrán por unos nuevos.

- Utilizar calzado de seguridad que disponga de suela antideslizante y cumpla la norma UNE-EN 345. Este calzado debe ser compatible con el sector alimentario.

- Las escaleras fijas deben cumplir, entre otros, los requisitos expuestos a continuación:

- Tendrán la resistencia y los elementos de apoyo y sujeción necesarios para una utilización segura de las mismas. En particular, las escaleras de tijera dispondrán de elementos de seguridad que impidan su apertura al ser utilizadas, además, el extensor deberá estar completamente extendido durante su utilización.

- Antes de utilizar una escalera de mano deberá asegurarse su estabilidad.

- Las escaleras de mano se utilizarán de la forma y con las limitaciones previstas por el fabricante. Está prohibido el uso de escaleras de mano de construcción improvisada.

- El ascenso y descenso de la escalera se debe hacer siempre de cara a la misma teniendo libres las manos y utilizándolas para subir o bajar los escalones.

- Se prohíbe el transporte y manipulación de cargas por o desde escaleras de mano cuando su peso o dimensiones puedan comprometer la seguridad del trabajador.

- Estas escaleras no se utilizarán por dos o más personas simultáneamente.

- Nunca se ha de mover una escalera manual estando el trabajador sobre ella.

- Para el uso de escaleras manuales deberá utilizarse calzado que sujete bien el pie y con suela antideslizante. Este calzado deberá cumplir la UNE-EN 345.

Debe comprobarse, a su vez, que tanto el calzado como los escalones se encuentran secos y libres de grasa o despojos cárnicos.



-Las escaleras se deberán revisar periódicamente y preferiblemente, antes del uso de la misma. En esta revisión se deberán tener en cuenta los siguientes aspectos:

-Peldaños flojos, mal ensamblados, rotos, con grietas, o indebidamente sustituidos por barras o sujetos con alambres o cuerdas.

-Mal estado de los sistemas de apoyo. Ante la presencia de cualquier defecto nombrado anteriormente se deberá retirar de circulación la escalera. Esta deberá ser reparada por personal especializado o retirada definitivamente.

-La conservación se divide en función del material del que esté construida la escalera, así:

Escaleras de madera:

No deben ser recubiertas por productos que impliquen la ocultación o disimulo de los elementos de la escalera. Se pueden recubrir, por ejemplo, de aceites de vegetales protectores o barnices transparentes.

Comprobar el estado de corrosión de las partes metálicas.

Se prohíbe el uso de escaleras pintadas ya que ello dificulta la detección de posibles defectos en la misma. Escaleras metálicas:

Las escaleras metálicas que no sean de material inoxidable deben recubrirse de pintura anticorrosiva.

Cualquier defecto en un montante, peldaño, etc. no debe repararse, soldarse, enderezarse, etc.

3.GOLPES CONTRA OBJETOS INMÓVILES

❖ Factores de riesgo

Origen del riesgo Dicho riesgo aparece ante la posibilidad de que un trabajador se golpee con algún objeto o equipo existente en el centro de trabajo; por ejemplo, tajo, mostrador, sierra de corte, picadora, loncheadora, etc.

El factor principal que aumenta la probabilidad de que este riesgo ocurra es la falta de espacio o espacio inadecuado para las tareas realizadas.

Esta característica se localiza especialmente en las zonas del obrador o en la zona de despacho de clientes en la que, habitualmente, el mostrador se encuentra muy cerca de la pared o de las cámaras frigoríficas. Esta situación empeora con la existencia de los tajos y de los equipos de trabajo necesarios para el desarrollo de la actividad laboral.

❖ Medidas preventivas

En relación a este riesgo las premisas establecidas en el Real Decreto 486/1997, de 14 de abril, por el que se establecen las Disposiciones Mínimas de Seguridad y Salud en los Lugares de Trabajo son las siguientes:

1.“Las dimensiones de los locales de trabajo deberán permitir que los trabajadores realicen su trabajo sin riesgos para su seguridad y su salud y en condiciones ergonómicas aceptables.”



2. “La separación entre los elementos materiales existentes en el puesto de trabajo será suficiente para que los trabajadores puedan ejecutar su labor en condiciones de seguridad, salud y bienestar.”

Con el fin de prevenir daños a la salud de los trabajadores derivados de este riesgo, se deben tener en cuenta las siguientes medidas preventivas:

-Mantener, en la medida de lo posible, el orden y la limpieza en el centro de trabajo. A este respecto, es conveniente eliminar los elementos que hayan dejado de ser necesarios o bien, retirar del área de trabajo aquéllos que se utilicen esporádicamente.

-En la medida de lo posible, se intentarán conseguir en el puesto de trabajo las siguientes dimensiones:

3 metros de altura desde el piso hasta el techo. No obstante, en locales comerciales, de servicios, oficinas y despachos, la altura podrá reducirse a 2,5 metros. $\frac{1}{4}$ 2 metros cuadrados de superficie libre por trabajador. $\frac{1}{4}$ 10 metros cúbicos, no ocupados, por trabajador.

Para cumplir estas dimensiones se han de tener en cuenta, especialmente durante la fase de diseño de los locales: las instalaciones, los equipos, los útiles y los materiales necesarios para ejecutar la actividad laboral así como el número de trabajadores necesarios para acometerla.

4.ESTRÉS TÉRMICO

❖ Factores de riesgo

Origen del riesgo Este riesgo tiene lugar cuando los valores de temperatura y humedad se encuentran por debajo o por encima de los valores termo-higrométricos de confort establecidos por la normativa vigente. Esta normativa se trata del Real Decreto 486/1997, de 14 de abril, sobre Lugares de Trabajo así como en la Guía Técnica que proporciona criterios para su aplicación. Según esta normativa, “las condiciones ambientales de los lugares de trabajo no deben suponer un riesgo para la seguridad y la salud de los trabajadores.” Es decir, no deben ser motivo de incomodidad o molestia que puedan afectar a su bienestar, a la ejecución de las tareas además de influir negativamente en el rendimiento laboral.

1.TEMPERATURA

Es la magnitud referida al grado de calor o de frío al que se encuentra el aire que rodea al trabajador. La diferencia entre esta temperatura y la de la piel de los trabajadores determina el intercambio de calor entre el individuo y el aire.

2.HUMEDAD

Es el cantidad de vapor de agua que existe en el aire. El mecanismo por el cual se elimina calor del organismo es a través de la transpiración, por consiguiente, en general, será más agradable para los trabajadores un calor seco que un calor húmedo.

>Humedad relativa



Es la relación porcentual entre la cantidad de vapor de agua real que contiene el aire y la que necesitaría contener para saturarse a idéntica temperatura.

A continuación se muestran los valores óptimos entre los que se deben encontrar los niveles de temperatura y humedad relativa según la normativa vigente ya mencionada. La temperatura que debe mantenerse en estos establecimientos es la correspondiente a trabajos ligeros, entre 14 y 25 °C.

La humedad relativa debe estar comprendida entre el 30 y 70 %.

Además de mantener en estas instalaciones unos valores de temperatura y humedad confortables; en el Sector Minorista de la Carne hay que tener presente que, dada la particularidad de la materia prima y las exigencias sanitarias, la temperatura ha de garantizar la adecuada conservación y mantenimiento de la carne y sus productos derivados, por lo que la temperatura ha de mantenerse entre 0°C y 5°C.

Dichas condiciones térmicas se mantienen principalmente en las cámaras frigoríficas así como en los expositores refrigerados. En particular, las cámaras frigoríficas pueden generar el riesgo de exposición a temperaturas extremas, en este caso frío. Si bien con una probabilidad muy baja de que ocurra ya que los trabajadores de este sector, como norma general, no permanecen en las cámaras más de dos horas continuadas, si no que únicamente acceden a las mismas para coger el género necesario.

❖ Medidas preventivas

Por un lado, para evitar situaciones de riesgo para la salud de los trabajadores (estrés térmico) derivados de condiciones de temperatura y humedad fuera del rango de confort, es importante considerar lo siguiente:

-Evitar, los niveles de temperatura y humedad extremos, los cambios bruscos de temperatura así como las corrientes de aire molestas.

-Instalar equipos de climatización y de regulación de la humedad (deshumidificadores, por ejemplo) que mantengan las condiciones ambientales de los locales entre los valores indicados anteriormente. Por otro lado, en relación a las cámaras frigoríficas se considerarán los siguientes aspectos:

-Tener en cuenta las indicaciones proporcionadas por el fabricante recogidas en el manual de instrucciones de las cámaras frigoríficas. No obstante, a modo informativo, las cámaras frigoríficas deben cumplir un serie de medidas:

-Las puertas de las cámaras frigoríficas deben disponer de un sistema que permita su apertura desde el interior.

-En el exterior de las cámara frigoríficas debe existir una señal luminosa que advierta de la presencia de personas en su interior.



-Si se debe permanecer tiempos prolongados en el interior de las cámaras frigoríficas (operaciones de despiece, ubicación de género, limpieza, etc.) es necesario el uso de ropa adecuada que proteja de bajas temperaturas.

5.CONTACTOS ELÉCTRICOS

❖ Factores de riesgo

La existencia de este riesgo se debe a la utilización de la corriente eléctrica para el funcionamiento de los equipos de trabajo, maquinaria así como la instalación eléctrica en general. Se pueden producir dos tipos de contactos eléctricos:

>CONTACTOS DIRECTOS

Se trata del contacto de personas o animales con partes activas de los materiales o equipos. *Partes activas: Conductores y piezas conductoras bajo tensión en servicio normal.

Aunque la probabilidad de que un trabajador en este sector experimente un contacto eléctrico es muy reducida, en el caso de que ocurra las consecuencias para la seguridad y la salud del trabajador afectado serían de carácter grave como, por ejemplo: contracción muscular, quemaduras, asfixia, paro cardíaco...

❖ Medidas preventivas

-Seguir las instrucciones y precauciones establecidas por el fabricante de los equipos y aparatos eléctricos.

-No retirar o anular los dispositivos de protección previstos en la maquinaria y equipos para tal fin.

-La instalación eléctrica ha de cumplir las disposiciones establecidas en el Reglamento Electrotécnico de Baja Tensión (RD 842/2002). Por lo tanto, dispondrá de interruptores magnetotérmicos así como de diferenciales que protejan a los equipos y a los trabajadores de posibles sobrecargas, cortocircuitos, etc.

-Evitar el uso de los equipos de trabajo (picadora, loncheadora, etc.) si están averiados o deteriorados.

-Evitar utilizar o manipular cualquier aparato eléctrico con las manos húmedas o mojadas.

-Evitar el uso de ladrones eléctricos ya que no se debe sobrecargar una misma toma de corriente. Utilizar regletas eléctricas.

Evitar el uso de alargadores o equipos cuyos cables se encuentren deteriorados, por ejemplo: que estén pelados y tengan sus conductores al descubierto.

Tanto los cuadros eléctricos como las partes de las máquinas que supongan un riesgo eléctrico por contacto deben señalarse según el Real Decreto 485/1997, de 14 de abril, sobre disposiciones mínimas de señalización de seguridad y salud en el trabajo.



6. INCENDIOS

❖ Factores de riesgo

Origen del riesgo En los establecimientos que constituyen el Sector del Comercio Minorista de la Carne el principal factor por el que se puede producir un incendio es la electricidad, necesaria para el funcionamiento del local y de

la maquinaria propia de la actividad laboral desarrollada. Debido a la temperatura de las instalaciones y la baja carga de fuego de la carne la probabilidad de que se produzca un incendio, si se mantiene un mantenimiento adecuado de instalaciones y equipos, es baja.

❖ Medidas preventivas

Establecer un protocolo de actuación en caso de emergencia. En este sentido, la empresa debe cumplir el artículo 20 “Medidas de emergencia” de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales, el cual establece lo siguiente: “El empresario, teniendo en cuenta el tamaño y la actividad de la empresa, así como la posible presencia de personas ajenas a la misma, deberá analizar las posibles situaciones de emergencia y adoptar las medidas necesarias en materia de primeros auxilios, lucha contra incendios y evacuación de los trabajadores, designando para ello al personal encargado de poner en práctica estas medidas y comprobando periódicamente, en su caso, su correcto funcionamiento. El citado personal deberá poseer la formación necesaria, ser suficiente en número y disponer del material adecuado, en función de las circunstancias antes señaladas.”

Instalar la señalización de evacuación necesaria y adecuada a las características del centro de trabajo.

Llevar a cabo un mantenimiento adecuado de los equipos de lucha contra incendios disponibles en la empresa (extintores, bocas de incendio equipadas (BIES)). Dicho mantenimiento deberá ser realizado por una entidad externa.

-En caso de detectar un incendio: Si se trata de un conato de incendio y es controlable mediante los medios de protección contra incendios, se pueden utilizar siempre que se sepa cómo hacerlo.

Si se trata de un incendio más grande o descontrolado es necesario, hacer uso de los pulsadores de emergencia (si existen). Por ejemplo, en los mercados y galerías comerciales deben existir estos dispositivos de alarma identificados mediante la siguiente señal.

En caso de ser necesaria la evacuación del centro de trabajo:

-Mercado o galería comercial: Seguir las instrucciones indicadas por el personal destinado a la evacuación del centro.

-Local a pie de calle: seguir las instrucciones de la persona designada por la empresa.

1. Cada trabajador debe conocer la vía de evacuación más cercana a su puesto de trabajo.

2. Apagar todos los equipos eléctricos antes de evacuar.

3. No volver atrás o a entrar en el edificio para recoger ningún objeto o efecto personal.

4. Hacer uso para guiarse de la señalización de evacuación existente en el establecimiento.

5. Si se encuentran clientes en el local se les debe indicar o acompañar hacia la salida o salida de emergencia más cercanas.



7.ACCIDENTES EN TRÁNSITO

❖ Factores de riesgo

También llamado accidente in itinere, se origina al sufrir algún accidente ya sea como peatón o como conductor durante el trayecto de casa al trabajo o del trabajo a casa. Se trata del accidente que ocurre al ir o al volver del trabajo. Se deben tener en cuenta los siguientes aspectos: »

- Que ocurra en el camino de ida o de vuelta al trabajo. »
- Que no se produzcan interrupciones entre el trabajo y el accidente. »
- Que se emplee el itinerario habitual.

Real Decreto Legislativo 8/2016, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley General de la Seguridad Social, Accidente in itinere En este riesgo se incluyen a los trabajadores que realizan su actividad laboral en el propio establecimiento (carniceros, charcuteros) así como a los repartidores o transportistas que pueda tener una empresa de comercio al por menor para la distribución de sus productos cárnicos entre empresas clientes. Para estos últimos se incluirían también los llamados accidentes en misión: son aquellos que se producen en el desempeño de una misión y durante la jornada laboral, en este caso, serían aquellos accidentes producidos durante las tareas de reparto y transporte de los productos.

❖ Medidas preventivas

Estas medidas van dirigidas al cumplimiento de las normas de circulación tanto si se es CONDUCTOR de un vehículo como si se es peatón. Algunas de estas medidas son:

- Utilizar el trayecto más seguro.
- Ser prudente al cruzar las calles.
- Utilizar los pasos de cebra y cruzar únicamente con el semáforo en verde. »

Si no existe acera hay que caminar en dirección contraria al tráfico.

PEATONES »

- Respetar siempre las señales y normas de circulación vial. »

Llevar a cabo las correspondientes acciones de mantenimiento y revisión del automóvil (presión ruedas, aceite, ITV...) » Avisar con antelación suficiente antes de realizar una maniobra. »

Mantener la distancia de seguridad con el vehículo que circula delante. » Utilizar el chaleco reflectante cuando sea necesario.

8.CAÍDA DE OBJETOS POR MANIPULACIÓN

❖ Factores de riesgo

Este riesgo se origina cuando un objeto manejado por el trabajador se precipita al suelo pudiendo causarle lesiones, como por ejemplo: la caída de herramientas de corte (cuchillos), cajas, piezas de carne, embutido o jamones sobre alguna parte del cuerpo del trabajador mientras los manipula.

>LESIONES MÁS COMUNES

Golpes y herida en pies al caerse el objeto sobre los mismos.

¼ Golpes y heridas en manos o en piernas al intentar coger o detener el objeto que se cae.



Las condiciones y forma correcta de utilización de los equipos de trabajo, teniendo en cuenta las instrucciones del fabricante, así como las situaciones o formas de utilización anormales y peligrosas que puedan preverse.

Las conclusiones que, en su caso, se puedan obtener de la experiencia adquirida en la utilización de los equipos de trabajo.

Igualmente, se informará a los trabajadores sobre la necesidad de prestar atención a los riesgos derivados de los equipos de trabajo presentes en su entorno de trabajo inmediato, o de las modificaciones introducidas en los mismos, aun cuando no los utilicen directamente.

Para garantizar que los equipos de trabajo cumplen con unos requisitos mínimos de seguridad deben disponer de marcado CE. Generalmente, los equipos fabricados antes del 01/01/1995 no disponen de dicho marcado por lo que deben adecuarse los requerimientos mínimos de seguridad establecidos en el Anexo I del Real Decreto 1215/1997, de 18 de julio, por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud para la utilización por los trabajadores de los equipos de trabajo.

-No modificar, retirar ni eliminar los resguardos ni las protecciones previstos en las máquinas. Algunos ejemplos de estos resguardos son:

-El protector de la hoja dentada en la sierra vertical.

-Empujador en la picadora o en la loncheadora.

-Siempre que se realicen tareas de mantenimiento, reparación, limpieza y puesta a punto de las máquinas se tendrán en cuenta los siguientes aspectos:

Interrumpir el suministro de energía eléctrica al equipo de trabajo, desenchufando el enchufe de red o desconectando el interruptor principal, por ejemplo).

Mientras se estén ejecutando estas tareas, es necesario avisar mediante carteles que la máquina se encuentra fuera de uso. Antes de volver a poner la máquina en marcha hay que comprobar que todos los dispositivos de seguridad estén en su sitio.

La empresa a la hora de adquirir los equipos de trabajo debe considerar los siguientes aspectos (Art.3.2 del RD 1215/97, sobre utilización por los trabajadores de los equipos de trabajo):

Las condiciones y características específicas del trabajo a desarrollar.

Los riesgos existentes para la seguridad y salud de los trabajadores en el lugar de trabajo y, en particular, en los puestos de trabajo, así como los riesgos que puedan derivarse de la presencia o utilización de dichos equipos o agravarse por ellos.

En su caso, las adaptaciones necesarias para su utilización por trabajadores discapacitados.

10.CORTES POR UTENSILIOS DE CORTE

❖ Factores de riesgo

Este riesgo se origina por el uso de herramientas destinadas al despiece y deshuesado de piezas cárnicas para su venta posterior. Estos utensilios de corte, concretamente diferentes tipos de



cuchillos y tijeras, pueden ocasionar lesiones en los trabajadores, principalmente cortes y pinchazos en las palmas y los dedos de las manos.

❖ **Medidas preventivas**

La empresa debe dar la suficiente información y formación en el manejo de los utensilios de corte necesarios para un desarrollo seguro de la actividad laboral.

Esta información- formación responde a los artículos 18 y 19 de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales y se impartirá al trabajador en el momento de su contratación o cuando se produzca algún cambio en las funciones que desempeñe o en las herramientas que utilice.

Mantener guardados estos utensilios de corte en los cuchilleros o en lugares apropiados destinados para este fin. En la medida de lo posible, se recomienda no dejar los cuchillos depositados, por ejemplo, en los tajos o sobre el mostrador de acero, a fin de evitar cortes accidentales.

Utilizar cuchillos que dispongan de mango antideslizante y ergonómico. Utilizar el cuchillo más adecuado para la tarea que se vaya a realizar.

En la medida de lo posible, mantener los mangos de estas herramientas libres de grasa y suciedad.

Proporcionar y velar por la utilización de guantes de malla, especialmente para las tareas de despiece y deshuesado. Además de los guantes de cota de malla existen en el mercado otros tipos de guantes eficaces

igualmente para la protección contra cortes de cuchillos. Estos guantes suelen estar fabricados con fibras especiales como Spectra.

11.SOBREESFUERZOS

❖ **Factores de riesgo**

Los trabajadores que desempeñan su actividad laboral en el sector del comercio minorista de la carne están expuestos al riesgo de sobreesfuerzos originado principalmente, por la adopción de posturas forzadas y por la manipulación manual de cargas.

>POSTURAS FORZADAS

Adopción de posturas durante la realización del trabajo que supongan que una o varias regiones anatómicas dejen de estar en una posición de confort para pasar a una posición forzada, pudiendo generar lesiones por sobrecarga.

>MANIPULACIÓN DE CARGAS

Cualquier operación de transporte o sujeción de una carga por parte de uno o varios trabajadores, como el levantamiento, la colocación, el empuje, la tracción o el desplazamiento, que por sus características o condiciones ergonómicas inadecuadas entrañe riesgos, en particular dorsolumbares, para los trabajadores. A partir de 3 Kg. cualquier carga puede suponer un riesgo dorsolumbar no tolerable.



>LESIONES

Las lesiones más habituales derivadas del riesgo de sobreesfuerzos son los denominados trastornos músculo-esqueléticos (TMEs) que se caracterizan por molestias y dolor localizados principalmente en tendones, músculos y nervios, estas molestias suelen tener una progresión lenta y pueden derivar en lesiones de carácter permanente, que se sitúan, por ejemplo, en la espalda (lumbalgias), los brazos, las piernas (aparición de varices) así como aumento de la sensación de cansancio.

❖ Medidas preventivas

El Real Decreto 487/1997, de 14 de abril, por el que se establecen las Disposiciones Mínimas de Seguridad y Salud relativas a la manipulación manual de cargas que entrañe riesgos, en particular dorsolumbares; especifica, concretamente en su artículo 4, que el trabajador debe recibir la información suficiente y adecuada sobre los riesgos que supone manipular las cargas de forma incorrecta así como las pautas de trabajo para evitar dichos riesgos (manipulación correcta, diferentes factores de riesgo, etc.).

Según el citado Real Decreto 487/1997, la empresa debe poner a disposición de los trabajadores reconocimientos médicos dentro del programa de vigilancia de la salud establecido, en los que se contemple la existencia de sobreesfuerzos como riesgo inherente al puesto de despacho de productos cárnicos (carnicero, charcutero, etc.). Estos reconocimientos están destinados a prevenir las posibles lesiones derivadas del riesgo de sobreesfuerzos y deben ser realizados por personal sanitario competente. En la medida de lo posible, evitar la manipulación de cargas superiores a 25 Kg de forma manual. En estos casos, utilizar medios mecánicos de ayuda (transpaletas, por ejemplo) o manejar dichas cargas entre dos personas.

Es importante tener en cuenta la disposición del puesto de trabajo por lo que se debe intentar, en la medida de lo posible, organizar las herramientas y equipos de trabajo a utilizar de manera que su alcance y manipulación se realicen en una posición confortable.

A la hora de manipular cualquier carga (cajas, jamones, medias canales, costillar, etc.) superior a 3Kg. se deben considerar los siguientes puntos:

- Manipular la carga lo más cerca posible del cuerpo y a la altura del abdomen.
- Evitar realizar giros con el tronco al manipular cargas ya que de esta forma se reducen las fuerzas compresivas en la zona lumbar.
- Manejar las cargas con la espalda recta para evitar posibles lesiones en la zona lumbar.
- Evitar manipular de forma manual cargas demasiado voluminosas ya que pueden dificultar que el agarre sea bueno así como entorpecer la visibilidad.
- Coger la carga firmemente y utilizar guantes que mejoren el agarre en caso necesario.
- Si la carga a levantar se encuentra a nivel del suelo se han de seguir los pasos especificados a continuación:

Colocarse de frente a la carga con los pies ligeramente separados y uno de ellos un poco más adelantado que el otro.

*Doblar las piernas manteniendo la espalda recta.



*Sujetar firmemente la carga y levantarse suavemente extendiendo las piernas y manteniendo la espalda recta. *Existe la posibilidad de que los trabajadores utilicen reposapiés mientras despachan. Al apoyar cada pie alternativamente sobre el reposapiés se disminuye la sobrecarga que se acumula en las piernas.

*Es conveniente que los trabajadores tengan a su disposición una silla para poder usarla cada vez que lo precisen.

*La altura de las mesas de trabajo así como del mostrador deben tener una altura adecuada para el trabajo a realizar. En este caso, entre 20 y 40 cm por debajo de la altura del codo del trabajador.

*Utilizar calzado de trabajo cómodo así como suelos ergonómicos específicos para carnicerías, con ello se reduce notablemente la sensación de fatiga.

12.EXPOSICIÓN A AGENTES BIOLÓGICOS

❖ Factores de riesgo

La actividad laboral desarrollada en los establecimientos del Sector del Comercio Minorista de la Carne supone un potencial riesgo de exposición a agentes biológicos. Esta circunstancia se debe a que se encuentra clasificada dentro de “las actividades en las que existe contacto con animales o con productos de origen animal” tal y como establece el Real Decreto 664/1997, de 12 de mayo, sobre la protección de los trabajadores contra los riesgos relacionados con la exposición a agentes biológicos durante el trabajo.

Dado que los productos manipulados en este tipo de establecimientos pasan por unos estrictos controles veterinarios, higiénicos y sanitarios antes de llegar al consumidor final, el riesgo de exposición a agentes biológicos no suele constituir un riesgo frecuente en este sector. No obstante, la gravedad de este riesgo en cada caso concreto vendrá recogida en la Evaluación de Riesgos de la empresa. De especial importancia a tener en cuenta en este documento es la existencia de trabajadoras embarazadas ya que la posible exposición a determinados agentes biológicos puede derivar en complicaciones durante el embarazo y el desarrollo normal del feto. En esta situación algunos de los microorganismos nocivos son los que producen enfermedades como: la Toxoplasmosis, la Salmonella, la Listeria, etc. Lo normal para evitar o minimizar este riesgo es la adopción de medidas preventivas basadas en la adopción de pautas higiénicas de carácter universal.

❖ Medidas preventivas

Conforme a la normativa vigente ya citada las actividades que desarrollan las empresas que pertenecen al Sector del Comercio Minorista de la Carne no implican la intención deliberada de manipular agentes biológicos. Por ello, generalmente, en estos establecimientos la exposición a agentes biológicos no supone un riesgo grave; no obstante, es necesario adoptar una serie de medidas preventivas basadas fundamentalmente en establecer medidas higiénicas y de vigilancia de la salud.

La empresa debe proporcionar la suficiente y adecuada información y formación a los trabajadores sobre:



Contenido mínimo de la información-formación

- Los riesgos potenciales para la salud.

-Las precauciones que deberán tomar para prevenir la exposición. Las disposiciones en materia de higiene. Artículo 12 del Real Decreto , 664/1997, de 12 de mayo, sobre la protección de los trabajadores contra los riesgos relacionados con la exposición a agentes biológicos durante el trabajo.

-La utilización y empleo de ropa y equipos de protección individual. Las medidas que deberán adoptar los trabajadores en el caso de incidentes y para la prevención de éstos.

Según el citado Real Decreto sobre exposición a riesgos biológicos, la empresa debe poner a disposición de los trabajadores reconocimientos médicos dentro del programa de vigilancia de la salud establecido, en los que se contemple la existencia de exposición a agentes biológicos como riesgo inherente al puesto de despacho de productos cárnicos (carnicero, charcutero, etc.).

Estos reconocimientos están destinados a prevenir las posibles afecciones derivadas del riesgo de exposición a agentes biológicos y deben ser realizados por personal sanitario competente.

-Prohibir expresamente que los trabajadores coman o beban dentro del establecimiento (obrador, tienda...).

-Velar por que los trabajadores utilicen los equipos de protección individual correspondientes.

-Limpiar y desinfectar dentro de una periodicidad previamente establecida los locales, los mostradores, los equipos de trabajo, los tajos, las herramientas de corte así como los equipos de protección individual (EPIS) y la ropa de trabajo.

-Utilizar guantes para la manipulación de los productos, siempre y cuando no suponga un problema de confort para el trabajador.

-Los trabajadores emplearán 10 minutos (dentro de su jornada laboral) para lavarse las manos y los brazos antes de comer o abandonar el establecimiento.

-Este aseo personal se deberá realizar con jabones antisépticos.

-Los trabajadores deberán guardar la ropa de trabajo en lugares que no contengan otras prendas y será responsabilidad del empresario el lavado de dicha ropa.

-Si algún trabajador tiene alguna herida, aunque sea pequeña, especialmente en manos y brazos, es necesario que la tape con apósito impermeable y resistente al agua de tal forma que aisle la herida del ambiente exterior.