

SOBREESFUERZOS

- Evitar el giro de la cintura cuando se tenga la carga entre las manos, es preferible mover los pies para colocarse en la posición deseada
- Mover la carga con ayuda mecánica o de otras personas cuando vaya a realizarse la carga de canales, levantamiento de cajas, etc.
- Los carros dispondrán de asas a una altura adecuada para un mejor agarre y empuje del trabajador. La altura superior del carro no debe impedir la visión del trabajador
- Se debe evitar la manipulación de cargas por encima de la cabeza *(especialmente habitual en la tarea de colgado de canales, jamones, embutidos, etc.)*



POSTURAS ESTÁTICAS

- Se recomiendan 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
- Sería conveniente que los trabajadores tengan a su disposición una silla / taburete para poder usarlos 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
- Usar calzado cómodo, que no le apriete y que no sea totalmente plano, de material flexible, que permita la transpiración y lo más ligero posible



PLAN GENERAL DE ACTIVIDADES PREVENTIVAS DE LA SEGURIDAD SOCIAL 2019



MAZ MUTUA COLABORADORA CON LA SEGURIDAD SOCIAL Nº11
www.maz.es @mutuamaz /mutua-maz /mutuaMAZ



La seguridad y la salud
es tarea de todos



LOGO

PREVENCIÓN DE
RIESGOS EN
CARNICERÍAS Y
CHARCUTERÍAS

Área de Actividades Preventivas



INTRODUCCIÓN

Las carnicerías y charcuterías son establecimientos de alimentación, dedicados a la venta al público de productos cárnicos, derivados y preparados de carne (crudos-adobados, embutidos, fiambres, etc.)

CAÍDAS, GOLPES Y CHOQUES

- Mantener orden y limpieza en la zona de trabajo y zonas de paso
- Depositar desperdicios de los distintos productos, en recipientes apropiados para los residuos orgánicos
- Los suelos serán de propiedades antideslizantes y/o se colocarán bandas antideslizantes para aumentar la adherencia al suelo
- Los trabajadores deberán usar calzado antideslizante
- Extremar las precauciones al entrar en las cámaras frigoríficas

- Realizar los cortes siempre con la hoja bien afilada y en dirección contraria al cuerpo
- Proporcionar y velar por la utilización de guantes de malla, especialmente para tareas de despiece y deshuesado
- No usar cuchillos con las manos mojadas



EQUIPOS DE TRABAJO

- Las protecciones envolventes de los órganos dispondrán de dispositivos de enclavamiento
- Cuando se utilicen máquinas picadoras, sierras de cinta, etc. es obligatorio el uso de los empujadores
- Cuando utilice la cortafiambres extreme la precaución, utilice el empujador
- No sujeten o empujen las piezas con la mano, si no es posible su uso, utilice guante de malla
- Utilizar medios auxiliares (cepillos) para la limpieza de las cuchillas de las máquinas



ANTES DE USAR CUCHILLOS

- Guardar los utensilios de corte en los cuchilleros o en lugares destinados para ese fin
- El filo de los cuchillos debe ser afilado de forma periódica para asegurar que están bien afilados
- Las hojas de las herramientas de corte no deben estar melladas
- Deben utilizarse cuchillos que dispongan de un mango antideslizante y ergonómico
- La superficie debe ser lisa y antideslizante para hacer más cómodo el agarre de la herramienta durante el corte de la pieza cárnica
- Utilizar ropa de trabajo ajustada con mangas con terminación elástica
- Cuando utilice los cuchillos extreme la precaución



- Nunca retire las protecciones de las máquinas (equipos de trabajo)

CONTACTOS ELÉCTRICOS

- No manipular cables o enchufes con las manos mojadas. Evitar también en la limpieza el uso de paños o fregonas húmedas sobre enchufes conectados
- Evitar el uso de los equipos de trabajo (picadora, cortafiambres, etc.) si están averiados o deteriorados
- Mantener el cuadro eléctrico debidamente protegido, limitando el acceso al personal autorizado
- Realizar la limpieza de la maquinaria sólo después de cortar toda fuente de energía
- Limpiar de inmediato cualquier derrame de líquidos en el área de trabajo que pueda provocar un corto circuito



RIESGO ELÉCTRICO



ESTRÉS TÉRMICO

- Las cámaras frigoríficas disponen de un sistema de detección que avise de las posibles fugas o escapes de gases que produce el frío
- Deberán disponer de un sistema de apertura que permita puedan ser abiertas desde el interior de la cámara
- En el exterior existirá una señal luminosa que advierta de la presencia de personas en su interior
- En el interior de una cámara congeladora debe disponerse de un hacha tipo bombero
- Para espacios de tiempo prolongados en el interior de las cámaras frigoríficas (operaciones de despiece, ubicación de género, limpieza, etc.) es necesario el uso de ropa de trabajo adecuada que proteja de las bajas temperaturas



HIGIENE INDUSTRIAL

En la actividad de carnicería existe contacto con productos de origen animal crudos, que suponen un potencial riesgo de exposición a agentes biológicos. Debido a que pasan por unos estrictos controles veterinarios, higiénicos y sanitarios, en los mataderos de origen, este riesgo está más controlado

- Debe prohibirse que se coma o beba dentro del establecimiento
- Debe emplearse tiempo en lavarse las manos y los brazos antes de comer o abandonar el establecimiento, utilizando para ello jabones antisépticos
- Limpiar y desinfectar los locales, los mostradores, los equipos de trabajo con la periodicidad pertinente
- Utilizar EPIs (gorros, delantales, guantes, etc.)

