

María García Díaz

Técnica superior en Prevención de Riesgos Laborales
Enfermera especialista en Enfermería del Trabajo

Edita: Instituto Galego de Seguridade e Saúde Laboral

Coordinación e maquetación: Alberto Conde Bóveda

Edición: junio 2015 ISSN: 2340-6674

PREVENCIÓN DE RIESGOS EN LOS PUESTOS DE TRABAJO DE CARNICERÍAS Y CHARCUTERÍAS (I)



INTRODUCCIÓN

En los departamentos de carnicería de hipermercados, supermercados (trabajadores por cuenta ajena) y pequeños y medianos empresarios (trabajadores autónomos) se presentan unas condiciones de trabajo que, en algunos casos, pueden ser origen de riesgos para la salud de los trabajadores, entre los que podríamos citar:

Riesgos físicos: ruido, estrés térmico, iluminación.

Riesgos químicos: exposición a contaminantes quími-

cos (manipulación de productos de limpieza y desinfección de las instalaciones y utensilios de carnicería y charcutería).

Riesgos biológicos: exposición a contaminantes biológicos (por la manipulación de restos orgánicos, vísceras, sangre, fluidos de carne y animales muertos).

Riesgos ergonómicos: por fatiga física por manejo manual de cargas, realización de movimientos repetitivos y posturas forzadas.

Riesgos psicosociales: por insatisfacción, trabajo a turnos, ritmo de trabajo y carga mental.

Es importante realizar cuantas actividades sean necesarias para que el desempeño de la actividad productiva no represente un riesgo para la seguridad y salud de los trabajadores, articulándose y desarrollándose estas actividades en torno al plan de prevención, la evaluación de los riesgos, la planificación de la acción preventiva, la vigilancia de la salud, la información y la formación de los trabajadores y la entrega de EPI, entre otras.

La prevención de riesgos laborales en nuestro país se encuentra regulada, básicamente, por la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, sus reglamentos complementarios y de desarrollo, de entre los que destaca por su importancia a efectos de la organización y gestión preventiva en la empresa el Real Decreto 39/1997, de 17 de enero, que aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención.

Esta ley constituye el marco básico en el cual se desarrolla la prevención de riesgos laborales en España, estableciendo un régimen de responsabilidades y obligaciones tanto de las empresas como de los trabajadores así como de las distintas administraciones públicas.

Los reglamentos derivados o complementarios a la ley regularán aspectos particulares o más concretos del ámbito preventivo, entre los que se encuentran, además de los anteriores, los siguientes: lugares de trabajo, equipos de trabajo, señalización, manipulación manual de cargas, riesgo eléctrico, equipos de protección individual, etc.

Las empresas, están obligadas a desarrollar las actividades preventivas de organización específica que se les brindan, acogiendo a alguna de las modalidades existentes en la ley y en el real decreto en función de sus particulares características (tamaño, peligrosidad de la actividad desarrollada, etc.)

En el caso de los supermercados suelen tener un servicio de prevención propio con la vigilancia de la salud concertada con un servicio de prevención o mutua, es decir, modalidad mixta, o un servicio mancomunado. Los autónomos suele concertar un servicio de prevención ajeno.

Finalmente los convenios colectivos pueden y deben desempeñar un papel importante en las condiciones de trabajo a efectos preventivos.

DERECHOS Y OBLIGACIONES DEL TRABAJADOR

La Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, tiene como máximo objetivo la

protección de los trabajadores para evitar que sufran daños, preservando su seguridad y su salud durante la ejecución de su trabajo. Al igual que concede determinados derechos para asegurar su seguridad y salud en el trabajo, también les impone determinadas responsabilidades con ese mismo fin.

DERECHOS

- Recibir una protección eficaz en materia de seguridad y salud.
- Recibir formación e información en materia preventiva: sobre los riesgos existentes, las medidas de protección aplicables y las medidas de emergencia adoptadas.
- Consulta y participación en las cuestiones de seguridad y salud.
- En el caso en que aparezca un riesgo grave o inminente ser informado sobre el mismo y las instrucciones a seguir.
- La vigilancia de la salud, se realizará en función de los riesgos a los que esté expuesto cada trabajador con el fin de poder actuar eficazmente e identificar los problemas de salud y evaluar las intervenciones preventivas a realizar.
- Protección de la maternidad, los menores y los trabajadores especialmente sensibles.
- Disponer de equipos de protección individual adecuados y seguros.

OBLIGACIONES

- Velar por su propia seguridad y salud y también por la de sus compañeros, mediante cumplimiento de las medidas de prevención y normas de trabajo establecidas.
- Usar y conservar adecuadamente los equipos de trabajo y de protección individual.
- Usar adecuadamente las máquinas, herramientas y materiales.
- Informar de inmediato sobre situaciones que entrañen riesgos.
- No modificar ni anular los dispositivos de seguridad.

PERSONAL DE CARNICERÍA Y CHARCUTERÍA

Tanto la carnicería como la charcutería son puestos básicos en la distribución de alimentación (hipermercados, supermercados y autónomos del sector) ya que allí se abastece de las diferentes carnes, fiambre, embutidos, quesos, etc.

Funciones:

- El personal de carnicería realizará la recepción y venta de los productos cárnicos de diferentes especies animales.
- Por su parte el personal de charcutería se encarga-

rá de realizar la recepción y venta de los distintos tipos de embutidos, fiambre y quesos.

- En los dos casos controlaran el estado de conservación y de calidad del producto.
- El carnicero/charcutero recomendará, asesorará y despachará el producto al comprador.

En cuanto a los riesgos más importantes que podemos encontrar en las labores del personal de carnicería y charcutería están los derivados de los sobreesfuerzos, manipulación manual de cargas, posturas forzadas, estrés, caídas o resbalones en el lugar de trabajo, movimientos repetidos, trabajo a turnos, ritmo de trabajo alto, etc.

También están los derivados del uso de los equipos de trabajo que utilizan, tanto carniceros como charcuteros: cuchillos, machetes, y otros objetos de filo que son peligrosos por su condición de afilado para realizar cortes difíciles y golpes fuertes, que pueden causar accidentes como cortes y pinchazos.

Este trabajo, de atención directa al cliente, lo desarrollará durante toda la jornada, teniendo momentos de gran demanda en donde sufre cansancio físico y psíquico, además de una serie de riesgos inherentes a sus tareas que intentara evitar con las medidas preventivas.

Desarrollan sus actividades en carnicerías y charcuterías de pequeño tamaño generalmente trabajadores autónomos, y en grandes áreas trabajadores por cuenta ajena.

MEDIDAS PREVENTIVAS PARA EL PERSONAL DE CARNICERÍA Y CHARCUTERÍA



LUGAR DE TRABAJO

A tenor de lo establecido en el Real Decreto 486/1997, de 14 de abril, por el que se establecen disposiciones

mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo, concluye que:

- Los puestos de trabajo, así como los elementos que lo conforman, han de estar colocados con el suficiente espacio para que los trabajadores puedan llevar a cabo su labor en condiciones óptimas de seguridad y bienestar. La evaluación tiene que tener en cuenta el equipo, mobiliario y otros instrumentos auxiliares de trabajo así como su disposición y dimensiones.
- Se deberá vigilar que no existan cables eléctricos en el suelo que puedan provocar una caída.
- Para evitar resbalones y caídas al mismo nivel se pondrá pavimento antideslizante o adherente en el lugar de trabajo. Cuando exista algún tipo de derrame en el suelo del lugar de trabajo debido a las tareas que realizan se limpiará lo más rápido posible.
- El acceso a las zonas de trabajo en el que existan riesgos de caída, caída de objetos, elementos punzantes, etc. deberá estar debidamente señalizado, quedando terminantemente prohibido el acceso a dichas zonas de personal que no autorizado.
- A su vez, se vigilará que no exista ninguna irregularidad en el suelo que pueda originar caídas, como baldosas sueltas o rotas, etc.
- Si los suelos están en condiciones resbaladizas, como por ejemplo, suelos recién fregados, deberán señalizarse debidamente para evitar caídas innecesarias [Real Decreto 485/1997, de 14 de abril, sobre disposiciones mínimas en materia de señalización de seguridad y salud en el trabajo].
- Deberán colocarse todos los utensilios o productos en estanterías, armarios, cajones adecuados, etc. de forma que su acceso sea fácil y que los objetos punzantes no puedan provocar ningún tipo de accidente.
- Los materiales y productos en desuso o que estén rotos se retirarán del lugar de trabajo. Igualmente las basuras y desperdicios deberán colocarse en recipientes adecuados de almacenamiento.
- Aquellos productos que no vayan a exponerse a la clientela del hipermercado, han de ser guardados en locales especiales para su conservación, manteniendo un orden y una organización de trabajo adecuada para no sobrecargar el puesto de trabajo.

EQUIPOS DE TRABAJO. MÁQUINAS Y UTENSILIOS DE CORTE

Picadora de carne, cortadora de fiambre, amasadora de embutidos, sierras, envasadoras y afiladores eléctricos

- El trabajador/a antes de utilizar cualquier máquina o equipo de trabajo comprobará que se encuentra en perfectas condiciones de uso y que todas las protecciones y mecanismos de seguridad están instalados correctamente

- No deberán utilizar dichos equipos ni instalaciones cuando estén mojados, ubicando los mismos en lugares adecuados y secos.



- El trabajador/a no podrá alterar ni manipular los dispositivos de seguridad de la maquinaria. En caso de avería, deberá informar al encargado o responsable de prevención y a los demás trabajadores impidiendo que el equipo vuelva a utilizarse.
- En cuanto a los equipos eléctricos para el corte de los productos, solo podrán utilizarse con el sistema o modo de protección previsto por su fabricante y que sea totalmente compatible con la instalación eléctrica del puesto de trabajo.



- Dicha instalación deberá mantenerse de forma periódica siendo controlado el funcionamiento de los sistemas de seguridad de acuerdo con las instrucciones de los fabricantes e instaladores.
- Todos los equipos de trabajo que vayan a utilizar los trabajadores han de tener las zonas de corte protegidas, usando empujadores para introducir los alimentos, no realizando dicha tarea directamente con las manos.
- Está prohibido desproteger y anular las protecciones de las que disponen los equipos de corte.
- Los equipos y los utensilios que utilicen los trabajadores/as deberán mantenerse en buen estado de

conservación, sustituyéndose por otros cuando se detecte cualquier tipo de deterioro o corrosión.

- Toda máquina o equipo con el que el trabajador/a vaya a llevar a cabo las tareas ha de tener el marcado "CE", manteniéndose en perfecto estado.

MARCADO CE DE LAS MÁQUINAS

► Las máquinas comercializadas y/o puestas en servicio a partir del 1 de enero de 1995.

Los requisitos formales que deben reunir las máquinas son los siguientes:

- Deben ir provistas del "marcado CE".
- Deben disponer de la declaración "CE" de conformidad, redactada en castellano, que deberá comprender, entre otras cosas: el nombre y la dirección del fabricante o de su representante legalmente establecido en la Comunidad; descripción de la máquina y todas las disposiciones pertinentes a las que se ajuste la máquina.
- Cada máquina debe llevar un manual de instrucciones redactado, como mínimo, en castellano, en el que se indique, entre otras cosas: la instalación, la puesta en servicio, la utilización, el mantenimiento, etc.

► Máquinas existentes en la empresa con anterioridad al 27 de agosto de 1997.

En la aplicación de esta disposición, se pueden dar dos situaciones:

1. Si las máquinas fueron adquiridas con posterioridad al 1 de enero de 1995, el usuario está obligado a garantizar, a través de un mantenimiento adecuado, que las prestaciones iniciales de la máquina en materia de seguridad se conservan a lo largo de la vida de la misma.
2. Si las máquinas fueron adquiridas con anterioridad al 1 de enero de 1995, con carácter general, no irán con el "marcado CE", ni acompañadas de la declaración "CE" de conformidad ni del manual de instrucciones, aunque es posible que algunas máquinas comercializadas a partir del 1 de enero de 1993 ya dispusieran de estos requisitos. En estas máquinas se deben identificar y evaluar los posibles riesgos existentes e implantar las medidas oportunas que, como mínimo, se ajustarán a los requisitos del Anexo I del citado real decreto.



- Los trabajadores/as han de utilizar ropa de trabajo adecuada y prescindir de colgantes o adornos sueltos que puedan caerse o producir algún tipo de atrapamiento con las máquinas y equipos.



- Los trabajadores/as realizarán su jornada laboral con el pelo recogido utilizando una red adecuada.

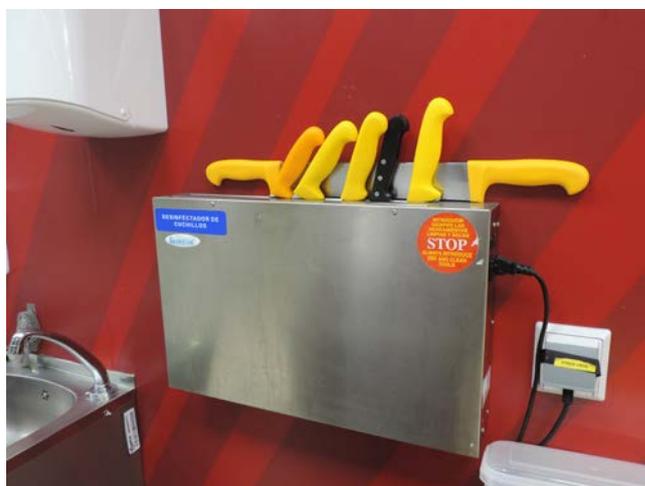
HERRAMIENTAS MANUALES

Cuchillos fileteros, chuletero, deshuesado, machetas, sierra manual y afiladores manuales

- Las herramientas manuales, como los instrumentos de corte, estarán correctamente diseñados, disponiendo de la dureza apropiada, mangos seguros y asas.
- Los utensilios se utilizarán de forma adecuada a cada labor y uso para el que han sido diseñados, no utilizándolos con otros fines.
- No se emplearán cuchillos que tengan los mangos astillados, rajados o que tengan su hoja en malas condiciones.
- El material de corte deben conservarse en perfecto estado de limpieza y buen estado de conservación.
- Este material ha de transportarse de forma segura, protegiendo los filos y las puntas, introduciéndolas en fundas de protección para evitar cortes indeseados.



- Una vez utilizados, se guardarán de forma ordenada en lugares indicados para ello.
- Antes de utilizar cualquier herramienta de corte, el trabajador/a tendrá en cuenta el producto que va a cortar, su dureza.
- Los cuchillos desnudos no deben transportarse en los bolsillos del delantal o la ropa, sino en estuches especiales destinados para ello.
- A la hora de manejar herramientas punzantes o con bordes cortantes, el trabajador/a deberá proteger la mano que sujeta la pieza de carne por medio de guantes protectores de malla.
- Los cuchillos han de ser manejados con toda la precaución posible. Estos utensilios han de tener el mango antideslizante y estar correctamente afilados para evitar movimientos descontrolados, limpiándolos y guardándolos en un lugar adecuado una vez se haya terminado las labores de corte.



- Los trabajadores/as vigilarán y prestarán especial atención a las heridas producidas por material cortante, ya que éstas pueden infectarse.
- Para una buena organización del trabajo, se diseñarán procedimientos para las operaciones de limpieza, mantenimiento y sustitución de componentes en los utensilios y equipos de trabajo.

ACCESO A CÁMARAS FRIGORÍFICAS



- Las cámaras frigoríficas estarán dotadas de un sistema de detección que avise de las posibles fugas o escapes de los gases que producen.
- El trabajador/a recibirá las instrucciones necesarias para saber cómo comportarse en caso de escape o fuga.
- En cuanto a las puertas de las cámaras frigoríficas, estas deberán disponer de un sistema que permita que puedan ser abiertas desde el interior.
- Los trabajadores/as, a la hora de acceder al interior de la cámara frigorífica, deberán disponer de prendas de abrigo adecuadas como cubrecabezas, calzado y guantes aislantes y cualquier tipo de protección necesaria para realizar dichas labores con total seguridad.



NORMATIVA

Normativa europea

- Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo de 28 de enero de 2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.
- Reglamento (UE) 1169/2011 sobre información alimentaria facilitada al consumidor.
- Reglamento de ejecución (UE) 931/2011 de la Comisión, relativo a los requisitos en materia de trazabilidad establecidos por el Reglamento 178/2002.
- Directiva 90/270/CEE del Consejo, de 29 de mayo de 1990, referente a las disposiciones mínimas de seguridad y de salud relativas al trabajo con equipos que incluyen pantallas de visualización (quinta Directiva específica con arreglo al apartado 1 del artículo 16 de la Directiva 89/391/CEE).
- Directiva 90/269, de 29 de mayo de 1990, sobre las disposiciones mínimas de seguridad y salud relativas a la manipulación manual de cargas que entrañe riesgos, en particular dorsolumbares, para los trabajadores (cuarta Directiva específica con arreglo al apartado 1 del artículo 16 de la Directiva 89/391/CEE).
- Directiva 89/391, de 12 de junio de 1989, sobre la aplicación de medidas para promover la mejora de la seguridad y de la salud de los trabajadores en el trabajo (Directiva 89/391/CEE).
- Directiva 89/654, de 30 de noviembre de 1989, sobre las disposiciones mínimas de seguridad y salud de 30 de noviembre de 1989 relativa a las disposiciones mínimas de seguridad y de salud en los lugares de trabajo (primera Directiva específica con arreglo al apartado 1 del artículo 16 de la Directiva 89/391/CEE).
- Directiva 89/655, de 30 de noviembre de 1989, sobre las disposiciones mínimas de seguridad y salud para la utilización por los trabajadores en el trabajo de los equipos de trabajo (segunda Directiva específica con arreglo al apartado 1 del artículo 16 de la Directiva 89/391/CEE).
- Directiva 89/656, de 30 de marzo de 1989, sobre las disposiciones mínimas de seguridad y salud para la utilización por los trabajadores en el trabajo de equipos de protección individual (tercera Directiva específica con arreglo al apartado 1 del artículo 16 de la Directiva 89/391/CEE).
- Directiva 2000/34/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de junio de 2000, por la que se modifica la Directiva 93/104/CE del Consejo relativa a determinados aspectos de la ordenación del tiempo de trabajo, para incluir los sectores y las actividades excluidos de dicha Directiva.
- Convenio 127 de la OIT, relativo al peso máximo de la carga que puede ser transportada por un trabajador (Entrada en vigor: 10 marzo 1970) Adopción: Ginebra, 51ª reunión CIT (28 junio 1967) - Estatus: Instrumento pendiente de revisión (Convenios Técnicos).
- Convenio 155 de la OIT, sobre seguridad y salud de los trabajadores. Adoptado el 22 de junio de 1981.
- Recomendación 128 sobre el peso máximo. Adoptada el 28 de junio de 1967. Recomendación sobre el peso máximo de la carga que puede ser transportada por un trabajador Adopción: Ginebra, 51ª reunión CIT (28 junio 1967) - Estatus: Instrumento pendiente de revisión.

Normativa española

- Real Decreto 159/1995, de 3 de febrero, por el que se modifica el Real Decreto 1407/1992, de 20 de noviembre, por el que se regulan las condiciones para la comercialización y libre circulación intracomunitaria de los equipos de protección individual.
- Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales.

- Real Decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los servicios de prevención.
- Real Decreto 485/1997, de 14 de abril, sobre disposiciones mínimas en materia de señalización de seguridad y salud en el trabajo.
- 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.
- Real Decreto 487/1997, de 14 de abril, sobre las disposiciones mínimas de seguridad y salud relativas a manipulación manual de cargas que entrañen riesgos en especial dorsolumbares.
- Real Decreto 773/1997, 30 de mayo, sobre disposiciones mínimas de seguridad y salud relativas a la utilización por los trabajadores de equipos de protección individual.
- Real Decreto 1215/1997, de 18 de julio, sobre disposiciones mínimas de seguridad y salud para la utilización por los trabajadores de los equipos de trabajo.
- Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
- Real Decreto 1299/2006, de 10 de noviembre, por el que se aprueba el cuadro de enfermedades profesionales en el sistema de la seguridad social y establece criterios para su notificación y registro.
- Real Decreto 1380/2009, de 28 de agosto, por el que se establecen tres certificados profesionales de la familia profesional Industrias alimentarias que se incluye en el Repertorio Nacional de certificados profesionales.

Normas técnicas internacionales

- Norma ISO 11226:2000/1: 2006. Ergonomics-Evaluation of static working postures.
- Norma ISO 11228-1: 2003. Ergonomics-Manual Handling. Part 1. Lifting and carrying.
- Norma ISO 11228-2: 2007. Ergonomics-Manual Handling. Part 2. Pushing and pulling.
- Norma ISO 11228-3: 2007. Ergonomics-Manual Handling. Part 3. Handling of low at high frequency.
- Norma UNE 20324: 1993. Grados de protección proporcionados por las envolventes.

Normas técnicas nacionales

- Norma UNE-EN 1005-1: 2002 + A1: 2009. Seguridad de las máquinas. Comportamiento físico del ser humano. Parte 1: Términos y definiciones.
- Norma UNE-EN 1005-2: 2004 + A1: 2009. Seguridad de las máquinas. Comportamiento físico del ser humano. Parte 2: Manejo de máquinas y de sus partes componentes.
- Norma UNE-EN 1005-3: 2002 + A1: 2009. Seguridad de las máquinas. Comportamiento físico del ser humano. Parte 3: Límites de fuerza recomendados para la utilización de máquinas.
- Norma UNE-EN 1005-4: 2005 + A1: 2009. Seguridad de las máquinas. Comportamiento físico del ser humano. Parte 4: Evaluación de las posturas y movimientos de trabajo en relación con las máquinas.
- Norma UNE-EN 1005-5: 2007. Seguridad de las máquinas. Comportamiento físico del ser humano. Parte 5: Evaluación del riesgo por manipulación repetitiva de alta frecuencia.
- Norma UNE-EN 1082-1: 1997. Ropa de protección. Guantes y protectores de los brazos contra los cortes y pinchazos producidos por cuchillo de mano. Parte 1: Guantes de malla metálica y protectores de los brazos.
- Norma UNE-EN 1082-2: 2001. Ropa de protección. Guantes y protectores de los brazos contra los cortes y pinchazos producidos por cuchillo de mano. Parte 2: Guantes y protectores de los brazos de materiales distintos a la malla metálica.
- Norma UNE-EN 12464-1: 2012. Iluminación. Iluminación de los lugares de trabajo. Parte 1: Lugares de trabajo en interiores.
- Norma UNE-EN 13921: 2007. Equipos de protección individual. Principios ergonómicos.
- Norma UNE-EN 14058: 2004. Ropa de protección. Prendas para protección contra ambientes fríos.
- Norma UNE-EN 342: 2004. Ropas de protección. Conjuntos y prendas de protección contra el frío.
- Norma UNE-EN 420: 2004 + A1: 2010. Guantes de protección. Requisitos generales y métodos de ensayo.
- Norma UNE-EN 547-1:1997 + A1: 2009. Seguridad de las máquinas. Medidas del cuerpo humano. Parte 1: Principios para la determinación de las dimensiones requeridas para el paso de todo el cuerpo en las máquinas.
- Norma UNE-EN 547-2:1997+A1: 2009. Seguridad de las máquinas. Medidas del cuerpo humano. Parte 2: Principios para la determinación de las dimensiones requeridas para las aberturas de acceso.
- Norma UNE-EN 547-3: 1997 + A1: 2008. Seguridad de las máquinas. Medidas del cuerpo humano. Parte 3: Datos antropométricos.
- Norma UNE-EN 614-1:2006 +A1: 2009. Seguridad de las máquinas. Principios de diseño ergonómico. Parte 1: Terminología y principios generales.
- Norma UNE-EN 894-1:1997 + A1: 2009. Seguridad de las máquinas. Requisitos ergonómicos para el diseño de dispositivos de información y mandos. Parte 1: Principios generales de la interacción entre el hombre y los dispositivos de información y mandos.
- Norma UNE-EN 894-2:1997 + A1: 2009. Seguridad de las máquinas. Requisitos ergonómicos para el diseño de dispositivos de información y órganos de accionamiento. Parte 2: Dispositivos de información.

- Norma UNE-EN 894-3:2001 + A1: 2009. Seguridad de las máquinas. Requisitos ergonómicos para el diseño de dispositivos de información y mandos. Parte 3: Mandos.
- Norma UNE-EN ISO 10075-1: 2001. Principios ergonómicos relativos a la carga de trabajo mental. Parte 1: Términos y definiciones generales.
- Norma UNE-EN ISO 10075-2: 2001. Principios ergonómicos relativos a la carga de trabajo mental. Parte 2: Principios de diseño.
- Norma UNE-EN ISO 10075-3: 2005. Principios ergonómicos relativos a la carga de trabajo mental. Parte 3: Principios y requisitos referentes a los métodos para la medida y evaluación de la carga de trabajo mental.
- Norma UNE-EN ISO 13998: 2004. Ropas de protección. Mandiles, pantalones y chalecos protectores contra los cortes y pinchazos producidos por cuchillos manuales.
- Norma UNE-EN ISO 14738: 2010. Seguridad de las máquinas. Requisitos antropométricos para el diseño de puestos de trabajo asociados a máquinas.
- Norma UNE-EN ISO 6385:2004. Principios ergonómicos para el diseño de sistemas de trabajo.
- Norma UNE-EN ISO 7250-1: 2010. Definiciones de las medidas básicas del cuerpo humano para el diseño tecnológico. Parte 1: Definiciones de las medidas del cuerpo humano y referencias.
- Norma UNE-EN ISO 9241-400: 2007. Ergonomía de la interacción persona-sistema. Parte 400: Principios y requisitos para los dispositivos físicos de entrada.

BIBLIOGRAFÍA

- Riesgos específicos en el sector del comercio minorista de la carne. Federación Madrileña de Detallistas de la Carne. (Fedecarne).
- Guía técnica ISSGA. Prevención riesgos ergonómicos. Actividades de distribución de la alimentación. Consellería de Traballo e Benestar. Xunta de Galicia 2014.
- Guía técnica del INSHT en la manipulación de cargas (Real Decreto 487/1997). INSHT.
- Guía técnica para la evaluación y prevención de los riesgos relativos a la utilización de los lugares de trabajo (Real Decreto 487/1997) INSHT.
- Guía técnica para la evaluación y prevención de los riesgos relativos a la utilización de los equipos de trabajo (Real Decreto 1215/1997) INSHT.
- Evaluación de las condiciones de trabajo en pequeñas y medianas empresas. Metodología práctica. INSHT.
- Guía de prevención de riesgos psicosociales en el sector del comercio al por menor. Observatorio permanente (UGT).
- Guía de buenas prácticas. Prevención de riesgos laborales. Sector comercio. Cepes (Extremadura).
- NTP 471: Vigilancia de la salud en la normativa de la prevención en la normativa de la prevención de riesgos laborales. INSHT 1998.
- NTP 481: Orden y limpieza en lugares de trabajo. INSHT 1998.

RECUERDE

- ▶ **Los cuchillos han de estar bien afilados y con un diseño adecuado a cada operación (deshuesado, fileteado, chuletero, etc.) y usar guantes de malla para cortar.**
- ▶ **Antes de usar una máquina o cualquier utensilio de corte es de vital importancia conocer su funcionamiento, sistemas de seguridad y protección.**
- ▶ **Ningún accesorio de seguridad ofrece protección absoluta, siendo imprescindible observar los consejos de seguridad e instrucciones de uso de los equipos de protección individual.**
- ▶ **Extremar la higiene al manipular los alimentos.**

Nota: se agradece a la empresa **Vegalsa-Eroski** y al personal del **centro EROSKI/Center Betanzos** la colaboración prestada en la realización de las fotografías que ilustran este documento.