



IV PLAN DIRECTOR EN PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES DE LA COMUNIDAD DE MADRID (AÑO 2013)

Fedecarne Participa De Nuevo En El Iv Plan Director De Prevención De Riesgos Laborales.

Esta Inserción Esta Financiada En El Marco Del Plan Director De Prevención De Riesgos Laborales De La Comunidad De Madrid (Ejercicio 2013).

Riesgos higiénicos en el sector del comercio minorista de la carne

Se considera riesgo higiénico a la posibilidad de que un trabajador sufra un daño, con ocasión o a consecuencia, de su trabajo, en particular por la exposición medioambiental (agentes físicos, químicos y biológicos).

Una posible consecuencia de dichas exposiciones, son las Enfermedades Profesionales, o deterioros paulatinos

de la salud de los trabajadores, como consecuencia de la dosis recibida de un contaminante (concentración y tiempo).

Los contaminantes se presentan unas veces, como porciones de materia inerte o viva y otras, en forma de manifestaciones energéticas.

Los factores de riesgo higiénico se dividen en físicos, químicos y biológicos, según su naturaleza y características.

I.- RIESGOS HIGIÉNICOS, POR AGENTES FÍSICOS.

Son estados energéticos agresivos para la salud humana, cada vez con más importancia por los avances tecnológicos.

Cabe citar el ruido, las vibraciones, radiaciones y los ambientes térmicos, además de los campos eléctricos y magnéticos. Por su posible incidencia en el sector minorista de la carne vamos a detenernos en el riesgo de ruido y especialmente en los ambientes térmicos.



a) Ruidos.

El Real Decreto 286/2006 de 10 de marzo, sobre la protección de la salud y la seguridad de los trabajadores contra los riesgos relacionados con la exposición al ruido tiene por objeto proteger a los trabajadores frente a los riesgos derivados de la exposición al ruido durante el trabajo.

La empresa debe evaluar la exposición de los trabajadores a ruido en su puesto de trabajo, con el objetivo de conocer si se superan los límites establecidos en el Real Decreto, y aplicar aquellas medidas preventivas que sean necesarias.

Si se superan los valores de 80 dB a diario o se producen picos diarios de 135 dB deberán establecerse medidas preventivas.

La exposición continuada a ruido puede tener distintos efectos sobre el trabajador, que pueden ser efectos auditivos como la pérdida temporal o permanente de la audición, y efectos no auditivos como efectos fisiológicos, neurológicos y vasculares (trastornos de sueño, aumento de tensión arterial, problemas digestivos, dificultad para comunicarse, disminución del rendimiento).



▶ Si se superan los valores de 80 Db a diario o se producen picos diarios de 135 dB deberán establecerse medidas preventivas.



b) Ambiente térmico.

Descripción 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 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.

A continuación se muestran los valores de obligado cumplimiento 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 %.

Puede darse el caso de que en algunas de las empresas del sector existan zonas de oficina o despachos; en estas áreas la temperatura debe situarse entre 17 y 27 °C ya que corresponden a trabajos calificados como sedentarios.

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 en las cámaras frigoríficas así como en los expositores refrigerados 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 7°C.

En particular, las cámaras frigoríficas pueden generar el riesgo de exposición a temperaturas extremas, en este caso frío, pero con una probabilidad muy baja de que ocurra ya que los trabajadores de este sector 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 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:

1. 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 una serie de medidas; las puertas de las cámaras frigoríficas deben disponer de un sistema que permita su apertura desde el interior y en el exterior de las cámaras frigoríficas debe existir una señal luminosa que advierta de la presencia de personas en su interior.
2. Si se debe permanecer tiempos prolongados en el interior de las cámaras frigoríficas (operaciones de despique, elaboración de productos, ubicación de género, limpieza, etc.) es necesario el uso de ropa adecuada que proteja de bajas temperaturas y realizar periodos de descanso para recuperación, recomendándose en cámaras de cero hasta cinco grados bajo cero, un descanso de recuperación de diez minutos cada tres horas de trabajo ininterrumpido en el interior de las cámaras.

3. Vigilancia de la alimentación: Ingerir líquidos calientes ayuda a recuperar pérdidas de energía calorífica, siendo importante limitar el consumo de café y alcohol ya que alteran la circulación sanguínea maximizando las pérdidas de agua y, por lo tanto, de calor.

II.-RIESGOS HIGIÉNICOS DEBIDOS A AGENTES BIOLÓGICOS.

Descripción del riesgo

Por agentes biológicos se entiende de los microorganismos (bacterias, hongos, parásitos y virus), con inclusión de los genéticamente modificados, cultivos celulares y endoparásitos humanos, susceptibles de originar cualquier tipo de infección, alergia o toxicidad, siendo sus vías de entrada: la respiratoria, digestiva, a través de la piel o mucosas, por heridas, parental, ...

Aunque en la actividad laboral desarrollada en los establecimientos del Sector del Comercio Minorista de la Carne no existe una intención deliberada de manipular agentes biológicos, si existe 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 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.

De especial importancia a tener en cuenta 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 o la listeria.

Lo normal para evitar o minimizar este riesgo a través de la evaluación del puesto de trabajo es la adopción de medidas preventivas basadas en pautas higiénicas de carácter universal.



La actividad laboral desarrollada en los establecimientos del Sector del Comercio Minorista de la Carne supone un potencial riesgo de exposición a agentes biológicos.

Medidas preventivas

Conforme a la normativa vigente - 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- es necesario adoptar una serie de medidas preventivas basadas fundamentalmente en establecer medidas higiénicas y de vigilancia de la salud. Estas medidas son:



La empresa debe proporcionar la suficiente y adecuada información y formación a los trabajadores sobre los riesgos potenciales para la salud, las precauciones que deberán tomarse para prevenir la exposición y las disposiciones en materia de higiene.



La utilización y empleo de ropa y equipos de protección individual.



Garantizar la vigilancia de la salud de los trabajadores expuestos a riesgo biológico y velar porque los trabajadores se realicen los reconocimientos médicos.



Prohibir expresamente que los trabajadores coman o beban o fumen 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.



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.

III.- RIESGOS HIGIÉNICOS A CAUSA DE AGENTES QUÍMICOS

Los riesgos químicos vienen definidos por la naturaleza de los productos químicos, la vía de entrada en el organismo, el tiempo de exposición, las condiciones de trabajo, la sensibilidad de los trabajadores y el entorno medioambiental.

Los establecimientos del sector minorista de la carne están expuestos a agentes químicos debido a:

1. El uso de gases refrigerantes en las cámaras frigoríficas
2. El uso de productos químicos para la limpieza y desinfección de las zonas de trabajo y utillaje.
3. El uso de aditivos en la elaboración de derivados cárnicos.
4. La presencia de agentes químicos debido al posible tratamiento con dichos agentes en las instalaciones según protocolo establecido de Desinfección, Desinsectación y Desratización.

En atención a su estado de agregación, los contaminantes químicos se clasifican en gases, vapores y aerosoles (polvo, humo, fibras, nieblas, etc.).

Medidas preventivas

Con el objeto de prevenir los riesgos químicos que pueden producirse en el sector minorista de la carne es necesario adoptar las siguientes medidas preventivas:

- En primer término que los trabajadores estén informados sobre los posibles agentes químicos presentes en el establecimiento y su uso adecuado según las recomendaciones del fabricante.
- En el momento de la adquisición o compra de productos hay que reclamar al proveedor la ficha de seguridad de los mismos ya que constituyen la herramienta fundamental para obtener toda la información, no solamente sobre

la peligrosidad de estos sino sobre otros aspectos importantes como la gestión de los residuos generados, primeros auxilios o los datos fisicoquímicos que son de gran ayuda para su correcta manipulación.

- En los casos en los que la protección personal sea necesaria través de los correspondientes Equipos de Protección Individual, habrán de proporcionarse los marcados en la citada ficha de seguridad:

- Protección respiratoria; si se trata de gases, vapores o polvos peligrosos, se utilizarán mascararas y filtros adecuados.
- Protección de las manos; guantes adecuados para la manipulación de la sustancia o preparado.
- Protección de los ojos; utilizar la protección ocular necesaria, bien sean gafas de seguridad o protectoras.
- Protección cutánea, si se trata de proteger una parte distinta de las manos, siguiendo además las medidas higiénicas especificadas en su caso.

- Otra información respecto a los riesgos para la seguridad y salud de un producto químico, es la proporcionada por la etiqueta del envase de dicho producto. Por lo cual es muy importante que todo producto esté debidamente etiquetado y envasado, estando prohibido su trasvase utilizando otros medios no adecuados.

En la etiqueta se indicará el tipo de producto, a través de pictogramas, lo que facilita una rápida e intuitiva información sobre los riesgos derivados de la manipulación del producto.

- Sustitución de productos peligrosos, cancerígenos o mutagénicos.
- Asegurar la ventilación general de los locales.



EXPLOSIVO



COMBURENTE



TÓXICO



IRRITANTE



INFLAMABLE



CORROSIVO