Carnisser,a

Guia de bones pràctiques preventives per a autònoms i PIMES

Índex

1 Definició 2

Funcions 2

Equips de treball emprats 3

Productes utilitzats habitualment 4

2 Riscos genèrics: causes, conseqüències i mesures preventives 4

Caigudes al mateix nivell 4

Caigudes a diferent nivell 4

Caiguda d'objectes per manipulació 5

Caiguda d'objectes per desplom i/o despreniment 5

Projecció de partícules i/o esquitxades 6

Cops, punxades i talls amb objectes o eines manuals 6

Talls, cops i atrapaments per contacte amb elements mòbils de màquines 7

Contactes elèctrics 8

Derivats de la càrrega física de treball 10

Incendis 10

Condicions ambientals (treballs en cambres frigorífiques) 10

3 Maquinària i equips. Riscos i mesures preventives 11

4 Equips de Protecció Individual 12

5 Formació general 13

6 Medicina del Treball Protocols èdics específics 14

7 Referències bibliogràfiques 15

1. Definició

El carnisser desenvolupa la seva tasca a les carnisseries, que poden ser establiments individuals, estar en un conjunt més ampli com un mercat d'abastiment o centre comercial o ser una secció d'un supermercat o hipermercat.

Realitza les operacions de valoració de la carn, especejament i preparació i elaboració de productes i preparats carnis, complint la normativa tecnicosanitària vigent. En una empresa petita, també realitza la comercialització de productes carnis.

1.1. Funcions

Control de la recepció de les matèries càrnies primeres i auxiliars, l'emmagatzemament i l'expedició de peces i productes carnis.

- Manteniment de les àrees de treball, les instal•lacions i les condicions del personal dins dels estàndards higiènics que garanteixen la seguretat i la salubritat dels productes alimentaris.
- Recepció de les matèries primeres, materials i productes subministrats pels proveïdors o per la producció, i comprovació que es corresponen amb allò sol•licitat.
- Recepció dels productes auxiliars i comprovació, si s'escau, de pesos i quantitats, a fi de facilitar-ne el control i la classificació posterior.
- Aplicació de tractaments de fred industrial per a conservar les peces i els productes carnis.
- Emmagatzemament, conservació i condicionament de les matèries primeres i altres productes auxiliars d'acord a les seves característiques i segons les exigències dels productes, de manera que s'optimitzin els recursos disponibles.
- Organització del subministrament intern amb els mitjans de transport adients d'acord als programes establerts, conforme als requeriments de les línies de producció.
- Preparació de les comandes externes i expedició dels productes emmagatzemats de conformitat amb les especificacions acordades amb el client.
- Realització d'inventaris i registres segons els procediments establerts i control dels estocs, qualitat i caducitat dels productes emmagatzemats.

Condicionament de la carn per a comercialitzar-la o per a ús industrial amb garantia de traçabilitat.

- Desossament i especejament en canal, obtenint i arreglant les peces, per a utilitzar-les posteriorment a nivell industrial o en establiments comercials.
- Manteniment de l'obrador, la ganiveteria, les destrals i les serres en bon estat per a utilitzar-les en l'especejament i el desossat en canal, i també la maquinària, els útils i les eines per a la realització del filetejat, trossejat i picat de la carn d'abastament.

- Obtenció de porcions i preparacions de carnisseria amb mida, forma i qualitat adequades per al consum individual, amb respecte a les normes d'higiene personal en el lloc de treball.
- Aplicació de tractaments de fred industrial per a conservar adequadament les peces i els productes carnis.
- Realització i valoració dels escandalls dels diferents especejaments o talls per a establir els preus de venda de les diferents peces.
- Verificació dels tipus i qualitats dels productes subministrats, i comprovació que compleixen amb les especificacions requerides.
- Adopció de les mesures de protecció necessàries per a garantir la seguretat de l'activitat, en les situacions de treball de la pròpia competència.

- Preparació de peces càrnies segons les fórmules establertes per a l'obtenció de productes carnis.

Elaboració, expedició i comercialització de preparats carnis frescos en les condicions que garanteixin la màxima qualitat i seguretat alimentària.

- Control de la selecció, neteja i preparació de les matèries primeres d'acord amb els requeriments del procés d'elaboració i del producte a obtenir, segons els procediments establerts.
- Elaboració de productes de xarcuteria d'acord amb la reglamentació tecnicosanitària, garantint la qualitat, la higiene i els nivells de producció.
- Realització de l'embotit i modelat dels productes frescos elaborats.
- Envasament dels productes carnis elaborats que ho requereixin i preparació de màquines, útils i materials necessaris per a obtenir productes de presentació adequada.
- Obtenció de productes refrigerats o congelats, tot aplicant tractaments de fred industrial en les condicions establertes.

1.2. Equips de treball emprats

- Herramientas manuales: cuchillos (fileteadores, de deshuesar, chuletero, puntilla, etc.), hachas y chairas.
- Equipos y maquinaria: cortadoras de fiambre, picadoras de carne y cámaras frigoríficas. Para la elaboración de embutidos se usan amasadoras, cúteres y emulsionadores.

1.3. Productes utilitzats

Canals, mitges canals, quarts de canal, despulles comestibles fresques, refrigerats o congelats de boví, oví, caprí, porcí, equí, aus i conills, peces càrnies, greixos, material d'embolcall, safates, material d'empaquetat, etiquetes, bolles, peces càrnies, despulles seleccionades, classificades, valorades i condicionades per a la seva expedició, porcions i preparacions de carnisseria.

Productes de xarcuteria, embotits, hamburgueses i mandonguilles condicionades per al seu consum, productes elaborats, productes seleccionats, preparats, salats i estabilitzats, masses i pastes càrnies embotides i modelades.

2. Riscos genèrics

2.1. Caigudes al mateix nivell

Causes principals:

Relliscades o ensopegades per causa d'humitat al terra, per la presència d'objectes o restes de productes carnis i manca d'il·luminació.

Conseqüències:

Les més freqüents són de caràcter lleu: ferides, torçades, cops, esquinços, etc.

Mesures preventives:

- Mantingueu el terra en bones condicions, sec i lliure d'obstacles, establiu contenidors per a les restes de carn i recolliu immediatament les que caiguin. Senyalitzeu les zones mullades o relliscoses.
- Useu calçat de seguretat apte per al sector alimentari amb sola antilliscant.
- La il·luminació dels espais de treball i zones de pas ha de ser l'adequada, en base al RD 486/97 de llocs de treball.

2.2. Caigudes a diferent nivell

Causes principals:

Caigudes en agafar objectes situats en prestatges mitjançant escales manuals, per manca de manteniment, esglaons en mal estat o bruts de greixos o substàncies relliscoses i per pèrdua d'equilibri. També per ensopegades, relliscades o recolzament deficient en pujar o baixar escales fixes.

Conseqüències:

Les més freqüents acostumen a ser cops, esquinços, fractures, etc.

Mesures preventives:

- Utilitzeu escales manuals que estiguin en bon estat i que compleixin amb tots els requeriments de seguretat. Són necessaris procediments d'utilització d'aquestes escales: per exemple, prohibir-hi el transport i manipulació de càrregues pesades, la utilització simultània per més d'una persona, etc.

- La il·luminació dels espais de treball i zones de pas ha de ser l'adequada, d'acord amb el RD 486/97 de llocs de treball.
- Mantingueu l'ordre i la neteja; cal baixar o pujar sense pressa per les escales fixes, que han d'estar netes i lliures d'obstacles.

2.3. Caiguda d'objectes per manipulació

Causes principals:

Manipulació incorrecta de materials, objectes, utensilis i càrregues pesades, voluminoses o de subjecció difícil, com ara caixes o palets.

Conseqüències:

Poden ser lleus (cops) o més greus, per causa de fractures, en funció de les característiques (pes, forma, etc.) dels objectes o materials que poden caure per manipulació i de la zona del cos amb què contacti l'objecte.

Mesures preventives:

- Utilitzeu guants amb resistència mecànica que millorin l'agafament dels materials i calçat de seguretat amb protecció a la puntera.
- Mantingueu l'ordre i la neteja, i pareu especial atenció a deixar les zones de pas desembarassades i a evitar apilaments provisionals..

2.4. Caiguda d'objectes per desplom i/o despreniment

Causes principals:

Caiguda de mercaderia de prestatgeries en mal estat per manca de trava o mal apilament. Caiguda de carn transportada per via aèria (del ganxo de subjecció o per esquinçament de la peça).

Conseqüències:

Poden ser lleus (cops) o més greus, per causa de possibles fractures, segons les característiques (pes, forma, etc.) dels objectes o materials que poden caure i de la zona del cos amb què contacti l'objecte.

Mesures preventives:

- Si es fan servir prestatgeries, han d'estar subjectes o ancorades fermament a elements sòlids, com ara parets o terres. Col·loqueu els objectes més pesats a la posició més

baixa, i no us enfileu ni utilitzeu caixes, tamborets o cadires per a arribar a objectes situats a les baldes superiors; utilitzeu escales de mà que estiguin en bon estat.

- Garantiu l'estabilitat dels apilaments de les caixes, respectant l'alçada màxima permesa segons els casos.
- Respecteu les capacitats màximes de càrrega dels equips de transport i elevació de mercaderia (cintes transportadores, polispasts, etc.) i de llurs mitjans auxiliars (ganxos, cadenes, cintes, etc.), i feu-ne un manteniment periòdic segons les instruccions del fabricant.
- Els ganxos de subjecció han d'estar ben esmolats per a permetre l'enganxament correcte de les peces suspeses. No obstant això, els treballadors han de comprovar que estan ben col·locades per a evitar-ne la caiguda.
- A les cambres on hi hagi peces de carn penjades del sostre, cal utilitzar casc protector.

2.5. Projecció de partícules i/o esquitxades

Causes principals:

Utilització d'eines i/o màquines de tall, esquitxades de sang o d'un altre tipus de fluids.

Conseqüències:

Poden ser lleus, com ara petits cops, rascades i irritacions, o greus, amb pèrdua de visió, en cas de projecció de partícules i en funció de la velocitat de projecció i del tipus de partícula.

Mesures preventives:

- Els equips de treball han de disposar de proteccions contra projeccions de partícules, que no s'han d'anul•lar ni esquivar.
- Utilitzeu ulleres protectores o pantalles facials contra projeccions i/o esquitxades.

2.6. Cops, punxades i talls amb objectes o eines manuals

Causes principals:

Talls amb ganivets, destrals, ganxos, etc. durant l'ús o neteja.

Conseqüències:

Traumatismes, talls i fractures.

Mesures preventives:

- Els ganivets tenen un disseny adequat per a una operació concreta: desossat, filetejat, fer costelles, etc. No s'han de fer servir amb una finalitat diferent.
- Quan utilitzeu ganivets, useu guants de cota de malla o de fibres antitall Spectra, Kevlar,

etc. a la mà que no porta el ganivet.

- Els ganivets han d'estar sempre esmolats, amb el mànec en perfectes condicions, i s'han de desar nets en fundes, calaixos o suports destinats a això després d'utilitzar-los.
- Netegeu els ganivets amb paper absorbent, mai amb el davantal ni amb peces de vestuari. Quan ho feu, mantingueu la fulla de tall girada cap a fora de la mà que neteja, i protegiu-la amb un guant.
- No deixeu ganivets entre peces de carn, papers, draps o bosses, sobre el taulell de la cuina o dins de les aigüeres. Durant les operacions de tall, desossat i trossejat, utilitzeu mandils antiperforants que cobreixin el tronc i les cuixes.

2.7. Cops, talls i atrapaments per contacte amb elements mòbils de màquines

Causes principals:

Accés a parts mòbils dels equips de treball emprats (filetejadora, pastadora, serra, picadora, etc.) per manca d'elements de protecció (guardes), per utilització incorrecta o per mal estat derivat d'una manca de manteniment.

Conseqüències:

Cops i petites rascades. En casos greus, talls profunds i amputacions de membres.

Mesures preventives:

- No anul·leu ni esquiveu els elements de protecció que tingui la maquinària. Atureu les màquines abans de fer-hi qualsevol intervenció, comproveu que no hi ha energies residuals i adopteu mecanismes de consignació adequats a cada cas.
- Mantingueu i respecteu les distàncies adequades entre màquines; llurs elements o parts desplaçables no han d'envair mai les zones de pas.
- Compliu amb les normes de seguretat indicades a les instruccions del fabricant, amb especial atenció a realitzar periòdicament un manteniment preventiu de tots els equips de treball.
- Tota maquinària ha de disposar del marcat CE, del document que acredita el grau de conformitat i del manual d'instruccions. Tots els equips de treball que disposin d'elements mòbils han de complir amb els requisits de seguretat que s'indiquen al Reial Decret 1215/1997.
- No utilitzeu mai maquinària avariada, aviseu el superior immediat de qualsevol anomalia.
- El treballador no ha de dur cap tipus d'ornament (collars, anells, rellotges, polseres, etc.) que sigui susceptible d'enganxar-se amb parts de les màquines. Tots els treballadors que utilitzen màquines hi han d'estar capacitats i formats adequadament.

2.8. Contactes elèctrics:

Causes principals:

Fallada o manipulació inadequada de la instal•lació elèctrica.

Conseqüències:

Electrocucions que poden causar cremades, lesions greus i fins i tot ésser mortals.

Mesures preventives:

- Un instal·lador elèctric ha de revisar periòdicament la instal·lació, amb especial atenció als diferencials i a la presa de terra. No manipuleu mai la instal•lació elèctrica sense autorització.
- En cas d'avaria o mal funcionament d'una màquina, desconnecteu-la i doneu avís per tal que personal tècnic la revisi.
- No endolleu, desendolleu o manipuleu aparells elèctrics amb les mans humides. Desconnecteu-los estirant de l'endoll, no del cable.
- Compliu les recomanacions que s'indiquen als manuals d'instruccions dels equips.
- Tots els equips elèctrics i parts de les instal·lacions que tenen aquest risc de contacte elèctric s'han de senyalitzar adequadament.

2.9. Derivats de la càrrega física de treball

Causes principals:

- Manipulació de càrregues, com ara grans peces de carn, caixes d'embotits, etc.
- Realització de moviments repetitius per causa de l'ús dels membres superiors en les operacions de treball de forma constant, per exemple durant la utilització de la talladora d'embotits.
- Adopció de postures inadequades de treball durant l'ús d'equips de treball o en la manipulació de càrregues.

Conseqüències:

Trastorns musculoesquelètics

- Manipulació de càrregues: fatiga, lumbàlgies, alteracions musculars i lesions als membres superiors i inferiors.
- Postures forçades de treball: molèsties musculars, tendinoses o articulars que es manifesten en forma de dolor i impediment. En general, les molèsties apareixen principalment a la zona de coll, espatlles i braços quan es realitzen estiraments o flexions forçades, o també a la zona dorsolumbar.

- Moviments repetitius: lesions localitzades als tendons, músculs, articulacions i nervis que es localitzen a l'espatlla, l'avantbraç, el canell, la mà, la zona lumbar i els membres inferiors. Aquestes lesions es manifesten en forma de tendinitis, peritendinitis, tenosinovitis, miàlgies i atrapaments de nervis distals, essent el dolor i l'impediment els símptomes més característics.

Mesures preventives:

- Sempre que sigui possible, empreu mitjans mecànics per a manipular càrregues. Si no es poden usar i el pes de la càrrega és superior a 25 kg cal demanar ajuda a un company.
- Per a moure pes, seguiu les següents instruccions:
  - Recolzeu fermament els peus.
  - Separeu els peus a una distància similar a la que hi ha entre les espatlles.
  - Col·loqueu-vos a la gatzoneta, doblegant els genolls per a agafar la càrrega.
  - Mantingueu sempre l'esquena recta, és la clau per a evitar lesions.
  - Aixequeu la càrrega gradualment, sense moviments bruscos, redreçant les cames i amb l'esquena recta, de manera que els músculs de les cames aixequin la càrrega.
- En l'adopció de postures correctes de treball és recomanable treballar amb l'esquena el més recta possible, evitant els girs o moviments laterals que puguin danyar la columna.
- Els moviments i girs bruscos i sobtats en col•locar objectes tiren dels músculs de l'esquena i poden danyar-la; cal canviar-los per moviments pausats.
- Factors organitzatius: establiu les pauses necessàries i combineu activitats diverses per a afavorir la utilització de diferents grups musculars. Si esteu molt de temps dempeus, doneu petites passes en el lloc de treball i alterneu constantment la postura.

2.10. Incendi

Causes principals:

Instal•lació elèctrica defectuosa o fallades en màquines.

Conseqüències:

Els incendis poden produir cremades, intoxicacions per fum i asfíxia.

Mesures preventives:

És recomanable que tots els treballadors coneguin les pautes d'actuació en cas d'emergència i la situació i maneig dels mitjans d'extinció.

2.11. Condicions ambientals (treballs en cambres frigorífiques)

Causes principals:

Exposició a canvis bruscos de temperatura en passar d'una zona amb una temperatura de confort (zona de venda) a una altra amb baixes temperatures (cambres frigorífiques).

Conseqüències:

El contrast de temperatures (exterior-interior) pot provocar refredaments, constipats i faringitis.

Mesures preventives:

- Utilitzeu roba adequada en entrar a les cambres frigorífiques, malgrat sigui per breus períodes de temps.
- Eviteu l'acumulació d'aigua al terra de les cambres, mantingueu nets els desguassos i feu atenció especialment a l'entrada; per causa de la diferència de temperatura és on s'acostuma a produir gel.
- Respecteu els temps de recuperació en funció de la temperatura de la cambra (RD 1565/1995 sobre jornades especials de treball).

TEMPERATURA CAMBRA	DESCANS DE RECUPERACIÓ
0 ºC<T< -5 ºC	10 minuts cada 3 hores
-16 ºC<T< -18 ºC	15 minuts cada hora
Inferior a -18 ºC	15 minuts cada 45 minuts

- Els descansos es refereixen a temps de treball ininterromput en cambra.

2.12. Exposició a agents biològics

Causes principals:

Carn en mal estat. També, encara que poc probable per causa dels controls que passen els productes carnis, carn contaminada amb algun agent biològic.

Conseqüències:

Malalties infeccioses i/o parasitàries, alteracions respiratòries, al·lèrgies i èczemes.

L'exposició de dones embarassades a certs agents biològics (toxoplasmosi, salmonel·la, etc.) pot provocar complicacions de l'embaràs o en el

desenvolupament del fetus.

Mesures preventives:

- Renteu-vos les mans en abandonar el lloc de treball i abans de menjar, beure o fumar.
- Protegiu-vos adequadament les ferides o lesions de les mans abans de començar a treballar.
- Durant la manipulació dels productes carnis cobriu-vos les mans amb guants de làtex o vinil.
- Durant la trituració i barreja de matèries primeres useu mascaretes autofiltrants.
- En rentar la roba de treball no hi barregeu la roba personal.

3. Maquinària i equips. Riscos i mesures preventives

Picadora de carn

El risc principal és de talls i amputacions de dits per atrapaments al cargol d'aprovisionament, en utilitzar la mà per a introduir o empènyer la carn dipositada a la tremuja. Per a evitar-lo, useu un empenyedor mecànic.

Talladora d'embotit

El risc principal és el tall de dits. Per a evitar-lo, no tragueu mai els dispositius de seguretat, sobretot els empenyedors. Durant les operacions de neteja, cal que la màquina estigui desconnectada del corrent elèctric.

Pastadores, cúters i màquines d'emulsionar

Aquestes màquines s'usen únicament per a l'elaboració d'embotits a nivell industrial o semiindustrial, pel que no és habitual trobar-les en petits despatxos de venda i distribució.

Solen estar proveïdes de mecanismes de seguretat que paren els òrgans de moviment en cas d'obertura de la tapa, pel que els principals riscos en aquest tipus de maquinària són els de cop o tall amb les fulles o pales de barreja quan es netegen, i de contacte tèrmic degut que poden funcionar a altes temperatures.

Els models de més capacitat disposen d'elevadors per a abocar la carn a les cisternes, de manera que s'eviten esforços excessius.

Serres

La seva funció és tallar peces càrnies que continguin ossos o cartílags i carn congelada. N'hi ha dos models: la serra de cinta i la serra de disc. El principal risc d'aquest tipus de maquinària és el de tall per causa de la gran velocitat dels elements tallants. Per a minimitzar-lo, utilitzeu-ne els empenyedors i observeu les condicions de seguretat indicades pel fabricant.

Envasadores

La majoria de les envasadores usades en carnisseries són envasadores al buit. El riscos més importants d'aquest tipus de maquinària són els cops o atrapaments amb la tapa.

4. Equips de Protecció Individual

- Calzado de seguridad apto para el sector alimentario con suela antideslizante y puntera reforzada.
- Calçat de seguretat apte per al sector alimentari, amb sola antilliscant i puntera reforçada.
- Guants adients (per exemple de làtex natural o de nitril) per a protegir-se del contacte directe amb carns.
- Guants antitall, de malla d'acer o de fibres sintètiques.
- Ulleres de protecció.
- Mandils antipunxades.

5. Formació general

5.1. A nivell professional

Certificat de Professionalitat de l'ocupació de Carnisser i elaborador de productes carnis, pertanyent a la família professional d'Indústria alimentària a l'empara del Reial Decret 1380/2009, de 28 d'agost.

5.2. A nivell de prevenció de riscos laborals

Els carnissers han de conèixer els riscos derivats propis de la seva activitat, pel que es recomana la següent formació:

- Curs sobre la manipulació manual de càrregues i l'adopció de postures de treball incorrectes, i mesures preventives per a pal•liar aquests riscos.
- Curs sobre la correcta utilització dels Equips de Protecció Individual.
- Curs sobre el maneig d'equips antiincendis, mesures d'emergència i primers auxilis.

6. Medicina del Treball

6.1. Protocols aplicables

Les activitats de vigilància de la salut s'han de realitzar en funció dels riscos que han estat anteriorment descrits de forma detallada, i han de cobrir tots i cadascun dels seus àmbits d'actuació, que els són propis i intransferibles. L'objectiu és poder actuar eficaçment sobre tots els treballadors, a fi d'identificar els problemes de salut i avaluar les intervencions preventives a realitzar.

Ámbit d'actuació de la vigilància de la salut:

A) Actuació coordinada de les disciplines

- Disseny preventiu del lloc de treball.

- Col·laboració en la identificació i avaluació del risc.
- Participació en el pla de prevenció.
- Formació en temes de salut als treballadors.

B) Vigilància de la salut

Individual:

- Anamnesi:
  - Mitjançant enquestes de salut dirigides, prèvies als exàmens de salut.
  - Mitjançant la història clínica mèdico-laboral personal.
- Mèdico-clínica:

Mitjançant exàmens de salut de cribatge i diagnòstic preventiu, dissenyats en base als protocols de vigilància sanitària específica dels treballadors que, d'acord amb els riscos avaluats, són d'aplicació (vegeu apartat corresponent a Protocols Mèdics aplicables).

Mitjançant el control dels indicadors biològics aplicables segons els riscos avaluats.

Col·lectiva:

Epidemiològica.

- Indicadors de salut.
- Investigació de danys.

C) Promoció de la salut laboral

Individual:

- Consell sanitari personal i confidencial.
- Seguiment de casos.

Col·lectiva:

- Programes sanitaris: a dissenyar segons les necessitats sanitàries de la col·lectivitat i atenent a les dades epidemiològiques obtingudes.
- Assessorament sanitari: col·laboració amb les autoritats sanitàries en campanyes de salut generals que puguin influir positivament en la col·lectivitat treballadora.

D) Atenció d'urgència

- En els casos que existeixi presència física del metge del treball.
- Participació en tot cas en el disseny dels plans d'emergència i derivació a un centre sanitari.

Protocols mèdics aplicables.

Es consideren els següents riscos genèrics d'exposició:

- Riscos físics, que depenen de les condicions ambientals i de la utilització de maquinària, com ara soroll, radiacions, humitat i temperatura.
- Riscos per càrrega física de treball, que inclouen manipulació de càrregues, postures forçades i moviments repetitius.

Per a poder-hi aplicar els protocols de vigilància sanitària específica es considera necessària la valoració individualitzada de l'avaluació de riscos, per a definir amb més exactitud el desglossament de riscos específics inclosos en cada bloc genèric.

7. Referències bibliogràfiques

Reial Decret 1380/2009, de 28 d'agost, pel què s'estableix el Certificat de Professionalitat de l'ocupació de Carnisseria i preparació de productes carnis.