

# Carnicero/a

Guía de buenas prácticas preventivas para  
autónomos y PYMES



## Índice

<b>1</b>	<b>Definición</b>	<b>2</b>
	Funciones	2
	Equipos de trabajo empleados	3
	Productos utilizados habitualmente	4
<b>2</b>	<b>Riesgos genéricos: causas, consecuencias y medidas preventivas</b>	<b>4</b>
	Caídas al mismo nivel	4
	Caídas a distinto nivel	4
	Caída de objetos por manipulación	5
	Caída de objetos por desplome y/o desprendimiento	5
	Proyección de partículas y/o salpicaduras	6
	Golpes, pinchazos y cortes con objetos o herramientas manuales	6
	Cortes, golpes y atrapamientos por contacto con elementos móviles de máquinas	7
	Contactos eléctricos	8
	Derivados de la carga física de trabajo	8
	Incendios	10
	Condiciones ambientales (trabajos en cámaras frigoríficas)	10
	Exposición a agentes biológicos	10
<b>3</b>	<b>Maquinaria y equipos. Riesgos y medidas preventivas</b>	<b>11</b>
<b>4</b>	<b>Equipos de Protección Individual</b>	<b>12</b>
<b>5</b>	<b>Formación general</b>	<b>13</b>
<b>6</b>	<b>Medicina del Trabajo. Protocolos Médicos específicos</b>	<b>14</b>
<b>7</b>	<b>Referencia</b>	<b>15</b>

## 1. Definición

El carnicero desempeña su labor en las carnicerías, que pueden ser establecimientos individuales, estar en un conjunto más amplio como un mercado de abastos o centro comercial o ser una sección de un supermercado o hipermercado.

Realiza las operaciones de valoración de la carne, despiece y preparación y elaboración de productos y preparados cárnicos, cumpliendo la normativa técnico-sanitaria vigente.

También realiza la comercialización de productos cárnicos en empresas pequeñas.

### 1.1. Funciones

#### **Controlar la recepción de las materias cárnicas primas y auxiliares, el almacenamiento y la expedición de piezas y productos cárnicos.**

- Mantener las áreas de trabajo, las instalaciones y las condiciones del personal dentro de los estándares higiénicos que garanticen la seguridad y la salubridad de los productos alimentarios.
- Realizar la recepción de las materias primas, los materiales y productos suministrados por los proveedores o por la producción, asegurando su correspondencia con lo solicitado.
- Realizar la recepción de los productos auxiliares comprobando, si procede, pesos y cantidades, a fin de facilitar su control y posterior clasificación.
- Aplicar los tratamientos de frío industrial para conservar las piezas y los productos cárnicos.
- Almacenar, conservar y acondicionar las materias primas y demás productos auxiliares de acuerdo a sus características, atendiendo a las exigencias de los productos y optimizando los recursos disponibles
- Organizar el suministro interno utilizando los medios de transporte adecuados y siguiendo los programas establecidos, conforme a los requerimientos de las líneas de producción.
- Preparar los pedidos externos y la expedición de los productos almacenados, conforme a las especificaciones acordadas con el cliente.
- Realizar inventarios y registros siguiendo los procedimientos establecidos, para controlar las existencias, la calidad y la caducidad de los productos almacenados.

#### **Acondicionar la carne para su comercialización o su uso industrial, garantizando su trazabilidad.**

- Deshuesar y despiezar las canales obteniendo y arreglando las piezas para su posterior utilización, a nivel industrial o en establecimientos comerciales.
- Mantener en buen estado el obrador, la cuchillería, las hachas y las sierras para su utilización en el despiece y el deshuesado de las canales, así como la maquinaria, los

útiles y las herramientas para la realización del fileteado, troceado y picado de la carne de abasto.

- Obtener porciones y preparaciones de carnicería en tamaño, forma y calidad adecuados para el consumo individual, respetando las normas de higiene personal en el lugar de trabajo.
- Aplicar los tratamientos de frío industrial para conservar de forma adecuada las piezas y los productos cárnicos.
- Realizar y valorar los escandallos de los distintos despieces o cortes, para establecer los precios de venta de las diferentes piezas.
- Verificar los tipos y las calidades de los productos suministrados, comprobando que cumplen con las especificaciones requeridas.
- Adoptar en las situaciones de trabajo de su competencia las medidas de protección necesarias para garantizar la seguridad de la actividad.
- Preparar piezas cárnicas según las fórmulas establecidas para la obtención de productos cárnicos.



### **Elaborar y expender preparados cárnicos frescos en las condiciones que garantizan la máxima calidad y seguridad alimentaria, llevando a cabo su comercialización.**

- Controlar las operaciones de selección, limpieza y preparación de las materias primas siguiendo los procedimientos establecidos, de acuerdo con los requerimientos del proceso de elaboración y del producto a obtener.
- Elaborar productos de salchichería y charcutería de acuerdo con lo especificado por la reglamentación técnico-sanitaria, garantizando la calidad, la higiene y los niveles de producción.
- Realizar las operaciones de embutido y moldeado de los productos frescos elaborados.
- Efectuar el envasado de los productos cárnicos elaborados que lo requieran, preparando máquinas, útiles y materiales necesarios para obtener productos de presentación adecuada.
- Obtener productos refrigerados o congelados aplicando los tratamientos de frío industrial en las condiciones establecidas.

#### **1.2. Equipos de trabajo empleados**

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. Productos utilizados habitualmente

Canales, medias canales, cuartos de canal; despojos comestibles frescos, refrigerados o congelados de vacuno, ovino, caprino, porcino, equino, aves y conejos; piezas cárnicas, grasas, material de envoltura, bandejas, material de empaquetado, etiquetas, marchamos, piezas cárnicas; despojos seleccionados, clasificados, valorados y acondicionados para su expedición y porciones y preparaciones de carnicería.

Productos de salchichería y charcutería, hamburguesas y albóndigas acondicionadas para su consumo, productos elaborados, productos seleccionados, preparados, salados, estabilizados, masas y pastas cárnicas embutidas y moldeadas.

## 2. Riesgos genéricos

### 2.1. Caídas al mismo nivel

#### Causas principales:

Resbalones y tropiezos, debido a suelos húmedos o a la presencia de objetos o restos de productos cárnicos y falta de iluminación.

#### Consecuencias:

Las más frecuentes son de carácter leve: heridas, torceduras, golpes, esguinces, etc.

#### Medidas preventivas:

- Mantener el suelo en perfecto estado, seco y libre de obstáculos, establecer contenedores para los restos de carne y recogerlos inmediatamente si caen. Se han de señalar las zonas mojadas o resbaladizas.
- Usar calzado de seguridad apto para el sector alimentario con suela antideslizante.
- La iluminación de los espacios de trabajo y zonas de paso debe ser la adecuada, en base al R.D. 486/97 de lugares de trabajo.

### 2.2. Caídas a distinto nivel

#### Causas principales:

Caídas en operaciones para alcanzar objetos situados en estantes mediante escaleras manuales, por pérdida de equilibrio, falta de mantenimiento, mal estado o suciedad (grasas o sustancias resbaladizas) de los peldaños. También tropiezos, resbalones o mal apoyo al subir o bajar escaleras fijas.

#### Consecuencias:

Las más frecuentes suelen ser golpes, esguinces, fracturas, etc.

#### Medidas preventivas:

- Las escaleras manuales han de cumplir con todos los requisitos de seguridad y encontrarse en perfecto estado de uso; además, es necesario disponer de procedimientos para su utilización: por ejemplo, prohibir en ellas transportar y/o manipular cargas pesadas, la utilización simultánea por más de un trabajador, etc.
- La iluminación de los espacios de trabajo y zonas de paso debe ser la adecuada, en base al R.D. 486/97 de lugares de trabajo.
- Mantener el orden y la limpieza y subir y bajar sin prisas las escaleras fijas, que deben estar limpias y libres de obstáculos.

### 2.3. Caída de objetos por manipulación

#### Causas principales:

Manipulación incorrecta de materiales, objetos, utensilios y cargas pesadas, voluminosas o de difícil sujeción, como cajas y palés.

#### Consecuencias:

Pueden ser leves (golpes) o más graves, debido a posibles fracturas, dependiendo de las características (peso, forma, etc.) de los objetos o materiales que pueden caer por manipulación y de la zona del cuerpo que contacte con el objeto.

#### Medidas preventivas:

- Utilizar guantes con resistencia mecánica que mejoren el agarre de los materiales y calzado de seguridad con protección en la puntera.
- Mantener el orden y la limpieza, dejando las zonas de paso despejadas y evitando acopios provisionales.
- En la medida de lo posible, utilizar recipientes de fácil sujeción y manipulación.

### 2.4. Caída de objetos por desplome y/o desprendimiento

#### Causas principales:

Caída de mercancía de estanterías en mal estado, por falta de correcto arriostre o mal apilamiento y caída de carne transportada por vía aérea, del gancho de sujeción o por desgarre de la pieza.

#### Consecuencias:

Pueden ser leves (golpes) o más graves, debido a posibles fracturas, dependiendo de las características (peso, forma, etc.) de los objetos o materiales que pueden caer y de la zona del cuerpo que contacte con el objeto.



**Medidas preventivas:**

- En caso de utilizar estanterías, éstas han de estar sujetas o ancladas firmemente a elementos sólidos como paredes o suelos. Colocar los objetos más pesados en la posición más baja de las estanterías, y no trepar ni usar cajas, taburetes o sillas para alcanzar objetos situados en las baldas superiores; utilizar para ello escaleras que estén en buenas condiciones.
- Garantizar la estabilidad de los apilamientos de las cajas, respetando la altura máxima permitida según los casos.
- Respetar las capacidades máximas de carga de los equipos de transporte-elevación de mercancías (cintas transportadoras, polipastos, etc.) y de sus medios auxiliares (ganchos, cadenas, cintas, etc.). Realizar un mantenimiento periódico de los mismos según las instrucciones del fabricante.
- Los ganchos de sujeción estarán perfectamente afilados para permitir el correcto enganche de las piezas suspendidas. No obstante, el trabajador comprobará su correcta colocación para evitar su caída. En las cámaras en las que haya piezas de carne colgadas del techo es necesario el uso de casco protector.

**2.5. Proyección de partículas y/o salpicaduras****Causas principales:**

Uso de herramientas y/o máquinas de corte y salpicaduras de sangre u otro tipo de fluidos.

**Consecuencias:**

Pueden ser desde leves, con pequeños golpes, rasguños e irritaciones, hasta graves, con pérdida de visión, dependiendo de la velocidad de proyección y del tipo de partícula proyectada.

**Medidas preventivas:**

- Todo equipo de trabajo estará dotado de protecciones frente a proyecciones de partículas. No anular ni burlar dichas protecciones.
- Utilizar gafas protectoras o pantallas faciales contra las proyecciones y/o salpicaduras.

**2.6. Golpes, pinchazos y cortes con objetos o herramientas manuales****Causas principales:**

Cortes con cuchillos, hachas, ganchos, etc. durante el uso o limpieza de los mismos.

**Consecuencias:**

Traumatismos, cortes y fracturas.

### Medidas preventivas:

- Los cuchillos tienen un diseño adecuado para una operación concreta: deshuesado, fileteado, chuleteado, etc. No usarlos con otra finalidad.
- Al emplear cuchillos, usar guantes de cota de malla o de fibras anticorte como Spectra, Kevlar, etc. en la mano que no lleva el cuchillo.
- Los cuchillos han de estar siempre afilados, con el mango en perfectas condiciones, y deben guardarse limpios en sus fundas, cajones o soportes destinados a tal efecto una vez finalizado su uso.
- Limpiar los cuchillos con papel absorbente, no hacerlo nunca con un delantal ni con prendas de vestuario. Al hacerlo, mantener el filo de corte girado hacia fuera de la mano que lo limpia, protegiéndola con un guante.
- No dejar cuchillos entre piezas de carne, papeles, trapos, bolsas, sobre encimeras o dentro de los fregaderos. Durante las operaciones de corte, deshuesado y troceado, usar mandiles antiperforantes que cubran el tronco y los muslos.

## 2.7. Cortes, golpes y atrapamientos por contacto con elementos móviles de máquinas

### Causas principales:

Acceso a partes móviles de los diferentes equipos de trabajo utilizados (fileteadora, amasadora, sierra, picadora, etc.) por falta de elementos de protección (resguardos), utilización incorrecta o mal estado derivado de falta de mantenimiento.

### Consecuencias:

Golpes y pequeños rasguños. En casos graves cortes profundos y amputaciones de miembros.

### Medidas preventivas:

- No anular ni burlar los elementos de protección que posea la maquinaria. Detener las máquinas antes de realizar cualquier intervención sobre ellas, comprobando la inexistencia de energías residuales y adoptando mecanismos de consignación adecuados a cada caso.
- Mantener y respetar las distancias adecuadas entre máquinas; los elementos o partes desplazables de las máquinas no deben invadir nunca las zonas de paso.
- Cumplir las normas de seguridad indicadas en las instrucciones del fabricante, poniendo especial atención en la realización periódica del mantenimiento preventivo de todos los equipos de trabajo.
- Toda maquinaria ha de disponer del marcado CE, del documento que acredita el grado de conformidad y del manual de instrucciones. Todos los equipos de trabajo que dispongan de elementos móviles deben cumplir con los requisitos de seguridad que se indican en el Real Decreto 1215/1997.



- No utilizar nunca maquinaria averiada, avisar al superior inmediato de cualquier anomalía.
- El trabajador no debe llevar ningún tipo de ornamento (collares, anillos, relojes, pulseras, etc.) susceptible de engancharse con cualquier parte de las máquinas. Todos los trabajadores que utilicen máquinas deben estar capacitados y formados adecuadamente para su uso.

## 2.8. Contactos eléctricos

### Causas principales:

Fallo o manipulación inadecuada de la instalación eléctrica.

### Consecuencias:

Electrocuciones que pueden causar quemaduras, lesiones graves e incluso resultar mortales.

### Medidas preventivas:

- La instalación eléctrica debe ser revisada periódicamente por un instalador eléctrico, prestando especial atención a los diferenciales y a la toma de tierra. No se debe manipular la instalación eléctrica sin autorización.
- En caso de avería o mal funcionamiento de una máquina, desconectarla y avisar para que sea revisada por personal técnico.
- No enchufar, desenchufar o manipular aparatos eléctricos con las manos húmedas. Desconectarlos tirando del enchufe, no del cable.
- Cumplir con las recomendaciones indicadas en los manuales de instrucciones de los equipos.
- Todos los equipos eléctricos y partes de las instalaciones con este riesgo deben señalizarse correctamente.



## 2.9. Derivados de la carga física de trabajo

### Causas principales:

Manipulación de cargas, como grandes piezas de carne, cajas de embutidos, etc.

Realización de movimientos repetitivos al usar de forma constante los miembros superiores en las operaciones de trabajo, por ejemplo en el uso de la cortadora de fiambres.

Adopción de posturas inadecuadas de trabajo en el uso de equipos de trabajo o en la manipulación de cargas.

## Consecuencias:

### **Trastornos musculoesqueléticos.**

- Manipulación de cargas: fatiga, lumbalgias, alteraciones musculares, lesiones en los miembros superiores e inferiores.
- Posturas forzadas de trabajo: molestias musculares, tendinosas o articulares que se manifiestan en forma de dolor e impedimento. En general, las molestias aparecen principalmente en la zona de cuello, hombros y brazos cuando se realizan estiramientos o flexiones forzadas, o también en la zona dorsolumbar.
- Movimientos repetitivos: lesiones localizadas en los tendones, músculos, articulaciones y nervios que se localizan en hombro, antebrazo, muñeca, mano, zona lumbar y miembros inferiores. Dichas lesiones se manifiestan en forma de tendinitis, peritendinitis, tenosinovitis, mialgias y atrapamientos de nervios distales, siendo el dolor y el impedimento los síntomas más característicos.

### **Medidas preventivas:**

- Siempre que sea posible, emplear medios mecánicos para manipular cargas. Si no pueden usarse y el peso de la carga es mayor de 25 kg, pedir ayuda a un compañero.
- Para mover peso, deben seguirse los siguientes pasos:
  - Apoyar firmemente los pies.
  - Separar los pies a una distancia similar a la que hay entre los hombros.
  - Ponerse en cuclillas, doblando las rodillas para agarrar la carga.
  - Mantener siempre la espalda recta, es la clave para evitar lesiones.
  - Levantar la carga gradualmente, sin movimientos bruscos, enderezando las piernas y con la espalda recta; que sean los músculos de las piernas los que levanten la carga.
- En la adopción de posturas correctas de trabajo es recomendable trabajar con la espalda lo más recta posible, evitando los giros o movimientos laterales que puedan dañar la columna.
- También los movimientos y giros bruscos y repentinos al colocar objetos tiran de los músculos de la espalda y pueden dañarla; deben substituirse por movimientos pausados.
- Factores organizativos: establecer las pausas necesarias y combinar actividades diversas para favorecer la utilización de diferentes grupos musculares. Si se está mucho tiempo de pie, deben darse pequeños pasos en el puesto de



trabajo y alternar constantemente de postura.

### 2.10. Incendios

#### Causas principales:

Instalación eléctrica defectuosa o fallos en máquinas.

#### Consecuencias:

Los incendios pueden producir quemaduras, intoxicaciones por humo y asfixia.

#### Medidas preventivas:

Es recomendable que todos los trabajadores conozcan las pautas de actuación en caso de emergencia, así como la situación y manejo de los medios de extinción.

### 2.11. Condiciones ambientales (trabajos en cámaras frigoríficas)

#### Causas principales:

Exposición a cambios bruscos de temperatura al pasar de una zona con una temperatura de confort (zona de venta) a otra con bajas temperaturas (cámaras frigoríficas).

#### Consecuencias:

El contraste de temperaturas (exterior-interior) puede dar lugar a enfriamientos, catarros y faringitis.

#### Medidas preventivas:

- Usar ropa adecuada al entrar en las cámaras frigoríficas, aunque sea por breves períodos de tiempo.
- Evitar la acumulación de agua en el suelo de las cámaras, mantener limpios los desagües y prestar especial atención a la entrada de la cámara; debido a la diferencia de temperatura es donde se suele producir hielo.
- Respetar los tiempos de recuperación en función de la temperatura de la cámara (R.D. 1565/1995, sobre jornadas especiales de trabajo) .

TEMPERATURA CÁMARA	DESCANSO DE RECUPERACIÓN
0 °C < T < -5 °C	10 minutos cada 3 horas
-16 °C < T < -18 °C	15 minutos cada hora
Inferior a -18 °C	15 minutos cada 45 minutos

- Los descansos están referidos a tiempos de trabajo ininterrumpido en cámara.

### 2.12. Exposición a agentes biológicos

#### Causas principales:

Carnes en mal estado y, aunque poco probable debido a los controles existentes, carnes contaminadas con algún agente biológico.

### Consecuencias:

Enfermedades infecciosas y/o parasitarias, alteraciones respiratorias, alergias y eczemas.

La exposición de mujeres embarazadas a ciertos agentes biológicos (toxoplasmosis, salmonela, etc.) puede provocar complicaciones en el embarazo o en el desarrollo del feto.

### Medidas preventivas:

- Lavarse las manos al abandonar el puesto de trabajo y antes de comer, beber o fumar.
- Proteger adecuadamente las heridas o lesiones de las manos antes de comenzar a trabajar.
- Durante la manipulación de productos cárnicos cubrirse las manos con guantes de látex o vinilo.
- Durante las operaciones de trituración y mezcla de materias primas usar mascarillas autofiltrantes.
- Al lavar la ropa de trabajo, no mezclarla con ropa personal.



## 3. Maquinaria y equipos. Riesgos y medidas preventivas

### Picadora de carne

El riesgo principal es el corte y amputación de dedos por atrapamientos en el tornillo de aprovisionamiento, al usar la mano para introducir o empujar la carne depositada en la tolva. Para evitarlo se usará un empujador mecánico para introducir o empujar la carne.

### Cortadora de fiambre

El riesgo principal es el corte de los dedos. Para evitarlo no se quitarán nunca los dispositivos de seguridad, sobre todo los empujadores. Durante las operaciones de limpieza la máquina deberá permanecer desconectada de la corriente eléctrica.

### Amasadoras, cúteres y emulsionadores

Estas máquinas se usan únicamente para la elaboración de embutidos a nivel industrial o semiindustrial, por lo que no suelen encontrarse en pequeños despachos de venta y distribución.

Suelen ir provistas de mecanismos de seguridad que paran los órganos de movimiento en caso de apertura de la tapa, por lo que los principales riesgos en este tipo de maquinaria son de golpe o corte con las cuchillas o palas de mezcla cuando se procede a su limpieza, y de contacto térmico, ya que pueden funcionar con altas temperaturas.

Los modelos de más capacidad disponen de elevadores para verter la carne en las cubas, con lo que se evita que los trabajadores tengan que hacer esfuerzos excesivos.

### Sierras

Su función es cortar piezas cárnicas que contengan huesos o cartílagos, así como carne congelada. Hay dos modelos: la sierra de cinta y la sierra de disco. El principal riesgo de este tipo de maquinaria es el de corte, debido a la gran velocidad de los elementos cortantes. Para minimizarlo se usarán los empujadores y se observarán las condiciones de seguridad indicadas por el fabricante.

### Envasadoras

La mayoría de las envasadoras usadas en carnicerías son envasadoras al vacío. Los riesgos más importantes de este tipo de maquinaria son los golpes o atrapamientos con la tapa.



## 4. Equipos de Protección Individual

- Calzado de seguridad apto para el sector alimentario con suela antideslizante y puntera reforzada.
- Guantes apropiados (por ejemplo de látex natural o de nitrilo) para protegerse del contacto directo con carnes.
- Guantes anticorte, de malla de acero o de fibras sintéticas.
- Gafas de protección.
- Mandiles antipunzonamiento.

## 5. Formación general

### 5.1. A nivel profesional

Certificado de Profesionalidad de la ocupación de Carnicero y elaborador de productos cárnicos, perteneciente a la familia profesional de Industria alimentaria al amparo del Real Decreto 1380/2009, de 28 de agosto.

## 5.2. A nivel de prevención de riesgos laborales

Los carniceros deben conocer los riesgos derivados propios de su actividad, por lo que se recomienda la siguiente formación:

- Curso sobre la manipulación manual de cargas y la adopción de posturas de trabajo incorrectas, y medidas preventivas para paliar dichos riesgos.
- Curso sobre la correcta utilización de los Equipos de Protección Individual.
- Curso sobre el manejo de equipos antiincendios, de emergencia y primeros auxilios.

## 6. Medicina del Trabajo

### 6.1. Protocolos aplicables

Las actividades de vigilancia de la salud se realizarán en función de los riesgos que han sido anteriormente descritos de forma pormenorizada, y deberán cubrir todos y cada uno de sus ámbitos de actuación, que le son propios e intransferibles. El objetivo es poder actuar eficazmente sobre todos los trabajadores, a fin de identificar los problemas de salud y evaluar las intervenciones preventivas a realizar.

#### Ámbito de actuación de la vigilancia de la salud:

##### A) Actuación coordinada de las disciplinas

- Diseño preventivo del puesto de trabajo.
- Colaboración en la identificación y evaluación del riesgo.
- Participación en el plan de prevención.
- Formación en temas de salud a los trabajadores.

##### B) Vigilancia de la salud

#### **Individual:**

- Anamnesis:
  - Mediante encuestas de salud dirigidas, previas a los exámenes de salud.
  - Mediante la historia clínica médico-laboral personal.
- Médico-clínica:

Mediante exámenes de salud de cribaje y diagnóstico preventivo, diseñados en base a los protocolos de vigilancia sanitaria específica de los trabajadores que, acorde con los riesgos evaluados, son de aplicación (ver apartado correspondiente a Protocolos Médicos aplicables).

Mediante el control de los indicadores biológicos aplicables según los riesgos evaluados.

#### **Colectiva:**

Epidemiológica.

- Indicadores de salud.
- Investigación de daños.

### **C) Promoción de la salud laboral**

#### **Individual:**

- Consejo sanitario personal y confidencial.
- Seguimiento de casos.

#### **Colectiva:**

- Programas sanitarios: a diseñar según las necesidades sanitarias de la colectividad y atendiendo a los datos epidemiológicos obtenidos.
- Asesoramiento sanitario: colaboración con las autoridades sanitarias en campañas de salud generales que puedan influir positivamente en la colectividad trabajadora.

### **D) Atención de urgencia**

- En los casos que exista presencia física del médico del trabajo.
- Participación en todo caso en el diseño de los planes de emergencia y derivación a un centro sanitario.

### **Protocolos médicos aplicables.**

Sobre la base que se consideran riesgos genéricos de exposición a:

- Riesgos físicos, dependientes de las condiciones ambientales y de la utilización de maquinaria, como ruido, radiaciones, humedad y temperatura.
- Riesgos por carga física de trabajo, entre los que se incluyen manipulación de cargas, posturas forzadas y movimientos repetitivos.

Se considera necesaria, para poder aplicar los protocolos de vigilancia sanitaria específica, la valoración individualizada de la evaluación de riesgos, que definirá con más exactitud el desglose de riesgos específicos incluidos en cada bloque genérico.

## **7. Referencias bibliográficas**

Real Decreto 1380/2009, de 28 de agosto, por el que se establece el Certificado de Profesionalidad de la ocupación de Carnicería y preparación de productos cárnicos.