

Matarife

Guía de buenas prácticas preventivas



ÍNDICE

1 Introducción

- 1.1 Definición.
- 1.2 Funciones.
- 1.3 Equipos de trabajo empleados.
- 1.4 Productos utilizados habitualmente.

2 Riesgos genéricos: causas, consecuencias, medidas preventivas

- 2.1 Caídas al mismo nivel.
- 2.2 Caídas a distinto nivel.
- 2.3 Caídas de objetos por desplome o desprendimiento.
- 2.4 Golpes, pinchazos y/o cortes con objetos o herramientas manuales.
- 2.5 Proyecciones de fragmentos, partículas y/o salpicaduras.
- 2.6 Cortes, golpes y atrapamientos por contacto con elementos móviles de las máquinas.
- 2.7 Derivados de la carga física de trabajo.
- 2.8 Exposición a bajas temperaturas (trabajos en cámaras frigoríficas).
- 2.9 Contacto térmico.
- 2.10 Contacto eléctrico.
- 2.11 Exposición a sustancias cáusticas y/o corrosivas.
- 2.12 Riesgo de incendio y/o explosión.
- 2.13 Accidentes causados por seres vivos: animales.
- 2.14 Exposición a agentes biológicos.
- 2.15 Exposición a agentes físicos: ruido, vibraciones, ambiente térmico.

3 Equipos de protección individual

4 Formación general

- 4.1 A nivel profesional.
- 4.2 A nivel de prevención de riesgos laborales.

5 Referencias bibliográficas

1. INTRODUCCIÓN

1.1 Definición

El matarife desempeña su labor en establecimientos de tamaño diverso, principalmente en mataderos de ámbito comarcal y local, salas de despiece anexas o independientes y en las carnicerías donde se faene ganado (vacuno, equino, porcino, aves y conejos).

Realiza las operaciones de valoración, sacrificio-degüello-desangrado, faenado (escaldado, depilado, eviscerado y división de canales) y tripería- mondonguería-despojos (vaciado y limpieza de tripas, pelado de patas y morros, aprovechamiento de cabezas) de distintas especies animales. A continuación realiza el despiece de canales para la obtención de diversas piezas. Finalmente procede a la clasificación y almacenamiento del producto final, cumpliendo la normativa técnico-sanitaria vigente. También forma parte de sus tareas el manejo y limpieza de maquinaria y herramientas propias de la profesión.

1.2 Funciones

Valoración, sacrificio y faenado de los animales y canales. Aplicación y seguimiento de la trazabilidad.

Recepcionar y valorar los animales para su posterior comercialización y consumo, aplicando los criterios establecidos para la inspección en vivo. En función de los criterios morfológicos y sanitarios que sean de aplicación, se aceptará o se rechazará al animal.

Llevar a cabo una selección, regulación y mantenimiento periódico de los equipos y herramientas de trabajo necesarios para llevar a cabo las tareas de sacrificio y faenado correctamente, conforme los manuales de uso del fabricante.

Realizar las operaciones de sacrificio de los animales aplicando, en cada situación, los métodos más efectivos de insensibilización y sangrado en condiciones de eficacia e higiene.

Conformar las distintas canales, siguiendo instrucciones de trabajo específicas, separando las partes externas y vísceras no integrantes de ellas de acuerdo con la reglamentación técnico sanitaria vigente, garantizando los niveles de producción, calidad e higiene y realizando la extracción e identificación de los MER (material específico de riesgos) para su posterior eliminación.

Clasificar y valorar las canales, aplicando los criterios técnico-comerciales establecidos en las reglamentaciones.

Aplicar los tratamientos de frío industrial (cámaras de refrigeración y/o congelación) adecuados a cada tipo de canal o pieza para facilitar la maduración y posterior conservación de la carne, garantizando la calidad e higiene.

Adoptar las medidas de prevención y protección necesarias para realizar sus tareas en unas condiciones de trabajo seguras.

Realizar operaciones de recogida, depuración y vertido de los residuos generados, cumpliendo con las normas de protección del medio ambiente.

Aplicar y/o controlar las normas de higiene personal establecidas para garantizar la seguridad y salubridad de los productos alimentarios y el cumplimiento de la normativa vigente.

Mantener y/o controlar las instalaciones y áreas de trabajo (incluida la maquinaria) dentro de los estándares requeridos por la producción y la normativa aplicable (programas de limpieza-desinfección, programas de control de plagas).

Despiezar la canal y acondicionar la carne para su distribución y comercialización en carnicería o para uso industrial.

Usar adecuadamente y llevar a cabo un mantenimiento periódico de los equipos y medios auxiliares de despiece, conforme los manuales de uso del fabricante.

Descuartizar las canales conforme instrucciones de trabajo específicas, y obtener los despojos comestibles para su posterior utilización industrial o en establecimientos comerciales, garantizando la calidad e higiene.

Aplicar los tratamientos de frío industrial (cámaras de refrigeración y/o congelación) para conservar de forma adecuada las piezas, garantizando la calidad e higiene.

Efectuar y comprobar las operaciones de envoltura y empaquetado de las piezas con las especificaciones del producto final, garantizando la calidad e higiene.

Adoptar las medidas de prevención y protección necesarias para realizar sus tareas en unas condiciones de trabajo seguras.

Controlar la recepción, almacenamiento y expedición de canales y piezas.

Recepcionar las materias primas, materiales y productos suministrados por los proveedores o producción, controlando su correspondencia con lo solicitado.

Almacenar y conservar las mercancías atendiendo a las exigencias de los productos.

Preparar los pedidos externos y la expedición de productos almacenados conforme a las especificaciones acordadas con el cliente.

Controlar las existencias de canales y piezas para verificar la calidad de los mismos.

1.3 Equipos de trabajo empleados

- **Herramientas manuales:** cuchillos, ganchos, trocar u otros utensilios de sangrado; sierras y útiles de afilado.
- **Equipos y maquinaria:** líneas internas con sistema de enganche, transporte (cadenas, cintas, ganchos) y elevación, dispositivos de recogida y traslado de despojos y residuos; equipos de insensibilización o aturdimiento (electroshock, electrocoma, cámaras de dióxido de carbono, pistolas, ondas electromagnéticas); equipos de escaldado-depilado, hornos chamuscadores-raspadores-lavadores; equipos de desplumado; equipos de desollado mecanizado; descorneadoras; sierras y otras herramientas mecánicas de corte; cámaras frigoríficas, túneles, cámaras de congelación; equipos de descongelación; equipos de limpieza, desinfección, desinsectación y esterilización; equipos de embolsado al vacío, envoltura, embandejado y empaquetado y equipos de transmisión de datos.

1.4 Productos utilizados habitualmente

Canales, medias canales, cuartos de canal, refrigeradas o congeladas; despojos comestibles; subproductos; residuos a eliminar; material de envoltura, bandejas, material de empaquetado; etiquetas, marchamos; piezas cárnicas y despojos seleccionados, clasificados, valorados y acondicionados para su expedición.

2. RIESGOS GENÉRICOS

2.1 Caídas al mismo nivel

Causas principales:

Resbalones provocados por pavimentos muy deslizantes debido a suelos sucios y húmedos (presencia constante de agua, grasa, sangre, despojos, etc.).



Consecuencias:

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

Medidas preventivas:

- Mantener el suelo limpio, seco y libre de obstáculos.
- Recoger inmediatamente los restos que puedan caer y establecer contenedores para los despojos.
- Usar calzado de seguridad (botas impermeables) apto para el sector alimentario, con suela antideslizante. Mantener las suelas de las botas limpias.
- Extremar las precauciones a la hora de transitar por las rampas presentes en los centros de trabajo.
- Mantenimiento periódico del suelo, garantizando su buen estado y las propiedades antideslizantes.
- Amplíe sus conocimientos en caídas al mismo nivel en industria de la alimentación, accediendo a nuestra publicación a través del siguiente [enlace](#).

2.2 Caídas a distinto nivel

Causas principales:

- Caídas desde plataformas de trabajo por ausencia de barandillas protectoras.
- Pérdida de equilibrio por movimientos incontrolados, provocados por un mal asentamiento y/o fijación de las plataformas de trabajo, o por mal estado de los peldaños de éstas (debido a falta de mantenimiento o por estar sucios de grasas o sustancias resbaladizas).
- Uso de escaleras manuales.

Consecuencias:

Las más frecuentes son de carácter leve: heridas, torceduras, golpes, esguinces, etc. En casos más extremos las consecuencias pueden ser graves o muy graves, con fracturas de huesos.



Medidas preventivas:

- Todos los huecos presentes en las instalaciones que originen caída a más de 2 metros estarán protegidos mediante protecciones colectivas (barandillas resistentes, ya sean fijas o móviles, a 90 cm del suelo, con listón intermedio y rodapié). Estas protecciones serán reemplazadas, en momentos puntuales, por protecciones individuales cuando las causas productivas lo justifiquen.
- Comprobar el correcto asentamiento de todas las plataformas de trabajo (si disponen de ruedas, verificar el accionamiento de éstas antes de su uso). Si disponen de escaleras de acceso, estarán dotadas de pasamanos y se mantendrán limpias, libres de obstáculos y en perfecto estado.
- Toda plataforma de trabajo que se utilice a más de 2 metros del suelo dispondrá de protección colectiva perimetral (que podrá ser sustituida por el uso de un cinturón de seguridad anclado a algún punto fijo cuando las necesidades productivas así lo exijan). A la hora de trabajar con plataformas, se colocarán y se regularán en altura (si son elevadoras), de tal forma que la persona trabajadora lleve a cabo sus tareas sin la necesidad que el cuerpo sobresalga de éstas.
- Las escaleras de mano deberán ser normalizadas y estar en perfecto estado. Tanto el ascenso como el descenso se harán de cara a las mismas y sin transportar objeto alguno. No trabajar con el cuerpo fuera de la vertical de la escalera.
- Como norma general: no saltar directamente desde cualquier punto en altura hasta el suelo, y extremar la precaución a la hora de subir y bajar cualquier tipo de escalera.
- Para más información sobre caídas a distinto nivel, acceda a nuestras publicaciones y campañas a través del siguiente [enlace](#).

2.3 Caídas de objetos por desplome o desprendimiento

Causas principales:

Mal estado de las líneas de transporte y/o elevación de producto, sobrepaso de su capacidad de carga, enganche incorrecto de las distintas piezas que quedan suspendidas.

Consecuencias:

La mayor o menor gravedad dependerá de las características (peso, forma, etc.) de las piezas que puedan caer, y de la zona del cuerpo con que contacten. Por ello, las consecuencias pueden ser leves (golpes), o más graves.

Medidas preventivas:

- Respetar las capacidades máximas de carga de cualquier equipo de transporte-elevación de mercancía (cintas transportadoras, polipastos, etc.) y de sus medios auxiliares (ganchos, cadenas, cintas, etc.). Se llevará a cabo un mantenimiento periódico según las instrucciones del fabricante.
- Los ganchos de sujeción estarán perfectamente afilados para que permitan el correcto enganche de las piezas suspendidas. No obstante, la persona trabajadora comprobará su correcta colocación para evitar caídas.



- Obtenga más información sobre caídas de objetos por desplome o desprendimiento, descargando nuestras publicaciones y campañas a través del siguiente **enlace**.

2.4 Golpes, pinchazos y/o cortes con objetos o herramientas manuales

Causas principales:

Cortes con cuchillos, hachas y ganchos durante su uso o limpieza.

Consecuencias:

Traumatismos, cortes y fracturas.

Medidas preventivas:

- Los cuchillos han de estar siempre afilados y limpios, con el mango (antideslizante y con protecciones en los extremos) en perfectas condiciones. Se protegerán en fundas resistentes, y tras su uso, se almacenarán en superficies imantadas.
- La mano que no porta el cuchillo se protegerá con guantes de cota de malla. La persona trabajadora también se protegerá llevando manguitos para el antebrazo y delantal antiperforante hasta la rodilla.



- No dejar nunca los cuchillos clavados en la carne.
- Mantener una posición equilibrada y cómoda a la hora de utilizar cuchillos, manteniendo las piezas separadas del cuerpo.
- Respetar las distancias de seguridad en tareas de corte cuando existan otras personas trabajadoras próximas.
- Se emplearán cepillos para la limpieza de cuchillos, siempre realizando movimientos desde la hoja al filo.
- Puede obtener más información sobre golpes, pinchazos y cortes, acceda a nuestras publicaciones y campañas a través del siguiente **enlace**.

2.5 Proyección de fragmentos, partículas y/o salpicaduras

Causas principales:

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

Consecuencias:

Pueden ser desde leves (pequeños golpes, rasguños, irritaciones), hasta graves (lesiones en los ojos), dependiendo, en el caso de partículas, de su tipo y de la velocidad de proyección.

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.
- Evitar dejar partes del cuerpo expuestas. Si se produce una exposición a sangre u otro tipo de fluido de animal en la piel de la persona trabajadora, se procederá a un lavado con agua y jabón.

2.6 Cortes, golpes y atrapamientos por contacto con elementos móviles de las máquinas

Causas principales:

Acceso a las partes móviles de los diferentes equipos de trabajo utilizados (descorneadoras; equipos de desollado; sierras de corte utilizadas en procesos de evisceración, división del canal y despiece; equipos de flagelado empleados en ganado porcino; envasadoras, etc.) por

falta de elementos de protección (resguardos), por utilización incorrecta o por mal estado derivado de una falta de mantenimiento.



Consecuencias:

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

Medidas preventivas:

- No anular ni burlar los elementos de protección que posea la maquinaria.
- Cualquier intervención sobre una máquina se llevará a cabo con ésta parada, 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 no deben invadir nunca las zonas de paso.
- Señalizar en el suelo las zonas que pueden ser invadidas por elementos o partes desplazables de las máquinas.
- Cumplir las normas de seguridad indicadas en las instrucciones del fabricante. Poner especial atención en realizar periódicamente un mantenimiento preventivo de todos los equipos de trabajo.
- Toda maquinaria ha de disponer del marcado CE, del documento que acredite 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, del 18 de julio.

- No utilizar nunca maquinaria averiada. Avisar al superior inmediato de cualquier anomalía.
- La persona trabajadora no llevará ningún tipo de ornamento susceptible de enganche con cualquier parte de las máquinas (collares, anillos, relojes, pulseras, etc.).
- Todas las personas trabajadoras que utilicen máquinas estarán capacitadas y formadas adecuadamente para su uso.
- Puede ampliar sus conocimientos sobre cortes, golpes y atrapamientos por contacto con elementos móviles de las máquinas, accediendo a nuestras publicaciones y campañas a través del siguiente [enlace](#).

2.7 Derivados de la carga física de trabajo

Causas principales:

- Manipulación de cargas (grandes piezas de carne, cubos llenos de vísceras, sangre, despojos).
- Realización de movimientos repetitivos al usar de forma constante los miembros superiores en las operaciones de trabajo.
- Adopción de posturas inadecuadas de trabajo.



Consecuencias:

- Trastornos musculoesqueléticos.
- Manipulación de cargas: fatiga, alteraciones musculares y lesiones en los miembros superiores e inferiores.
- Posturas forzadas de trabajo: molestias musculares. 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, los músculos, articulaciones y nervios que se localizan principalmente en el hombro, el antebrazo, la muñeca, la mano y la zona lumbar.

Medidas preventivas:

- Siempre que sea posible, emplear medios mecánicos para manipular cargas como por ejemplo carros manuales u otros medios auxiliares para la manipulación o transporte de materiales.
- Si el peso de la carga es mayor de 25 kg, y no puede usar medios mecánicos, pedir ayuda a un compañero.
- Para manejar manualmente cargas, siga los siguientes pasos:
 - Apoyar firmemente los pies.
 - Separar los pies a una distancia similar a la que hay entre los hombros, adelantando ligeramente un pie sobre el otro.
 - Ponerse lo más próximo posible a la carga, doblando las rodillas.
 - SIEMPRE mantener la espalda recta y la cabeza levantada. 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.
 - Si no se puede recoger la carga de esta manera y lo que se debe recoger pesa poco, inclinarse levantando la pierna opuesta al brazo que recoge la carga.
 - El transporte se realizará con la carga lo más pegada al cuerpo posible. Si el peso de la carga es considerable, se deberá caminar con las rodillas flexionadas.

- A la hora de levantar los pesos, se hará como máximo hasta la altura del pecho, con los codos flexionados para asegurar que la carga esté lo más pegada al cuerpo posible.
- Para alcanzar niveles superiores recurriremos a medios auxiliares para facilitar el alcance.
- Cambiar los movimientos bruscos y repentinos, por movimientos pausados, evitando giros de tronco.
- Evitar manipulaciones manuales de cargas con el codo por encima de la altura de los hombros.
- Colocar las herramientas y los materiales necesarios accesibles, pero de tal forma que permitan trabajar con comodidad.
- Si es posible, disponer de suficiente espacio para las piernas y pies.
- Evitar mantener posturas estáticas ya sean de pie o sentado durante periodos largos. Realizar alternancias de postura.
- Evitar las tareas que impliquen movimientos repetitivos, procurando que los ciclos de trabajo no sean inferiores a 30 segundos.
- Adaptar la altura a las características de la persona trabajadora.
- Factores organizativos: establecer las pausas necesarias, combinar diferentes actividades para facilitar la utilización de diferentes grupos musculares, si se está mucho tiempo de pie dar pequeños pasos en el puesto de trabajo.
- Se recomienda hacer ejercicios de calentamiento y estiramientos para fortalecer la espalda y otros grupos musculares.
- Proporcionar formación e información específica sobre técnicas seguras de manipulación de cargas e higiene postural.
- Tener en cuenta la posible exposición de las trabajadoras en situación de embarazo o periodo de lactancia natural. Adoptar las medidas necesarias para evitar la exposición a dicho riesgo.
- Para más información sobre prevención de trastornos musculoesqueléticos, descargue nuestras publicaciones y campañas a través del siguiente [enlace](#). Del mismo modo, puede ampliar conocimientos en adopción de una correcta higiene postural clicando en este [apartado](#).

2.8 Exposición a bajas temperaturas (trabajos en cámaras frigoríficas)

Causas principales:

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



Consecuencias:

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

Medidas preventivas:

- Usar prendas de abrigo adecuadas contra el frío al entrar en las cámaras frigoríficas, aunque sea por breves períodos de tiempo.
- Se recomienda trabajar en equipo y rotando al personal.

- Las cámaras se podrán abrir por ambos lados, estarán dotadas de una señal luminosa de presencia, de un hacha, de detectores de escape de gas y de un equipo de protección respiratorio adecuado (en ese caso, la persona trabajadora debe estar perfectamente instruida para la actuación en caso de emergencia por fuga o escape de gas).
- Evitar la acumulación de agua en el suelo de las cámaras. Mantener limpios los desagües. 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 (Real Decreto 1561/1995, de 21 de septiembre, sobre Jornadas Especiales de Trabajo).
- Los descansos están referidos a tiempos de trabajo ininterrumpido en cámara.

Tª cámara	Permanencia máxima	Descanso de recuperación
0 °C < Tª < -5 °C	Normal	10 minutos cada 3 horas
-5 °C < Tª < -18 °C	6 horas permanencia	15 minutos cada hora
Menor o igual -18 °C	6 horas permanencia	15 minutos cada 45 minutos

- Tener en cuenta la posible exposición de las trabajadoras en situación de embarazo o periodo de lactancia natural. Adoptar las medidas necesarias para evitar la exposición a dicho riesgo.

2.9 Contacto térmico

Causas principales:

Uso de hornos durante chamuscado o en procesos de escaldado de ganado porcino, y en salas de tripería-mondonguería.

Consecuencias:

Escaldaduras y quemaduras de diferentes grados.

Medidas preventivas:

- Señalizar los conductos que puedan estar a altas temperaturas y, si es posible, revestirlos antitérmicamente.
- Establecer instrucciones de trabajo para usar hornos chamuscadores, donde se detalle la posición de la persona trabajadora y las distancias de seguridad que se deben mantener durante su funcionamiento.
- Uso de guantes de manga larga con protección térmica.
- Se recomienda delantal de lona plastificada.

2.10 Contactos eléctricos

Causas principales:

Fallo o manipulación inadecuada de la instalación eléctrica. Trabajos en presencia de mucha humedad.

Consecuencias:

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

Medidas preventivas:

- Antes de utilizar cualquier equipo eléctrico se debe revisar la correcta conexión de la puesta a tierra, salvo que se trate de máquinas de doble aislamiento.
- En caso que el trabajo se efectúe en una zona muy conductora (húmeda o mojada), se deberá utilizar un transformador de seguridad que reduzca la tensión a 24 voltios o un transformador de separación de circuitos, colocándose éstos últimos fuera del recinto en cuestión.
- Las máquinas portátiles se conectarán a un cuadro eléctrico, que contenga como mínimo un interruptor diferencial de corte de alta sensibilidad y dispositivos de protección contra sobreintensidades.
- Conservar los equipos en perfecto estado de uso y conservación.
- No enchufar, desenchufar o manipular equipos eléctricos con las manos húmedas.
- Cumplir con las recomendaciones indicadas en los manuales de instrucciones de los equipos.

- Comprobación e inspección de las instalaciones eléctricas según la legislación vigente.
- Solamente el personal especializado y autorizado puede reparar averías en equipos e instalaciones eléctricas.
- Todos los equipos eléctricos y partes de las instalaciones con este riesgo han de señalizarse correctamente.
- Para más información sobre contactos eléctricos directos e indirectos, descargue nuestras publicaciones y campañas a través del siguiente **enlace**.



2.11 Exposición a sustancias cáusticas y/o corrosivas

Causas principales:

Contacto directo con productos de limpieza y desinfección, ya sea por vía inhalatoria, dérmica o por ingestión.

Consecuencias:

Los efectos pueden ser desde leves hasta graves: irritaciones de la piel, ojos, vías respiratorias y quemaduras en la piel y en los ojos.

Medidas preventivas:

- Es obligatorio utilizar los equipos de protección individual (guantes, gafas de seguridad y mascarillas, en caso necesario) cuando se manipulen los productos de limpieza/desinfección, y hacerlo con ventilación suficiente. No mezclar productos incompatibles.
- Para más información sobre productos que nunca deben mezclarse, acceda a la siguiente publicación a través de este [enlace](#).
- Seguir las instrucciones contenidas tanto en la etiqueta como en las fichas de datos de seguridad. Sustituir en lo posible productos peligrosos por otros que lo sean en menor medida.
- Está prohibido utilizar recipientes que no sean los que facilita la empresa fabricante del producto. Comprobar que los envases están en buen estado, a fin de detectar posibles escapes. Extremar las medidas higiénicas. Formación específica para la correcta manipulación de los productos de limpieza y desinfección y para la interpretación de la información contenida en las etiquetas y fichas de datos de seguridad de los productos.
- Tener en cuenta la posible exposición de las trabajadoras en situación de embarazo o periodo de lactancia natural. Adoptar las medidas necesarias para evitar la exposición a dicho riesgo.

2.12 Riesgo de incendio y/o explosión

Causas principales:

Una instalación eléctrica defectuosa (cortocircuitos, sobrecargas, etc.), fallo en una máquina por un uso inadecuado.

Consecuencias:

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

Medidas preventivas:

- Mantener el plan de emergencia actualizado e implantado, disponiendo de los medios materiales y humanos adecuados para cada centro de trabajo.

- Realizar un mantenimiento periódico de todos los equipos contraincendios de los que se disponga.
- Los medios humanos que integran el equipo de emergencias deberán estar formados y capacitados para el desarrollo de sus funciones. Se realizarán simulacros periódicamente para verificar la eficacia del plan. Realizar mantenimiento preventivo de la instalación eléctrica y de los equipos de trabajo.
- Para más información sobre actuación en caso de emergencia, descargue nuestras publicaciones y campañas a través del siguiente [enlace](#).

2.13 Accidentes causados por seres vivos

Causas principales:

Recepción de ganado que conlleva la descarga de camiones y guía hasta los distintos lugares de estancia de los animales.



Consecuencias:

Heridas y cortes por golpes, patadas, pisotones, mordeduras, aplastamientos e incluso cornadas.

Medidas preventivas:

- Tratar de evitar en la medida de lo posible el contacto directo con los animales.
- La descarga de los animales se efectuará lo más cerca posible a su zona de estancia (camas de corral), sectorizando las zonas de paso con barreras resistentes, burladeros, etc., para evitar o tratar de reducir el contacto. Se efectuará en silencio, evitando asustar a los animales.
- Dotar a la persona trabajadora de paneles protectores resistentes que le protejan el cuerpo, y si es posible de rodilleras.
- Uso de calzado de seguridad con puntera de acero reforzada.
- Evitar llevar colores vivos y perfumes.
- Establecer técnicas de inmovilización del animal adecuadas para cada tipo de tarea.
- Tener en cuenta la posible exposición de las trabajadoras en situación de embarazo o periodo de lactancia natural. Adoptar las medidas necesarias para evitar la exposición a dicho riesgo.

2.14 Exposición a Agentes Biológicos

Causas principales:

Presencia de microorganismos en animales (enfermos o portadores asintomáticos), en elementos contaminados (estiércol, corrales, maquinaria, etc.) y/o ambiente laboral (sistema de ventilación-climatización o aire exterior que consigue alterar el producto).

Consecuencias:

Enfermedades infecciosas y/o parasitarias que pueden ser transmitidas al hombre, conocidas como zoonosis (tuberculosis, brucelosis, ántrax, carbunco, etc.). Alteraciones respiratorias, alergias, eczemas.

Medidas preventivas:

- En cuanto a las instalaciones:
 - Disponer de lavamanos de pedal con productos de limpieza, desinfección y secado de manos.
 - Disponer de dispositivos para limpieza y desinfección de máquinas y útiles de trabajo, como por ejemplo esterilizadores de cuchillos.

- Disponer de aseos con duchas, vestuarios y taquillas por persona trabajadora.
- Disponer de un sistema de ventilación adecuado en toda la instalación para evitar olores, vapores y dispersión de aerosoles.
- Mecanizar procesos mediante sistemas neumáticos de succión, extracción de fluidos o restos de animal peligrosos, como los MER (materiales especificados de riesgo), conforme normativa de control sanitaria y de medioambiente vigente.
- Del mismo modo, disponer de un sistema de gestión de residuos correcto conforme a la normativa vigente.
- Aseo personal al abandonar el puesto de trabajo y antes de ir a comer.
- Al salir de la zona de trabajo, la persona trabajadora deberá quitarse la ropa y los equipos de protección individual que puedan estar contaminados, y deberá guardarlos en lugares habilitados para ello. No utilizar las taquillas donde se guarda la ropa de calle.
- El empresario se responsabilizará del lavado, descontaminación y destrucción, si fuese necesario, de EPIs que puedan estar contaminados.
- No comer, beber ni fumar cerca de animales o sus productos.
- Proteger adecuadamente las heridas o lesiones de las manos con apósitos estériles antes de comenzar a trabajar.
- Durante el contacto con animales o la manipulación de productos, cubrirse las manos con guantes impermeables de látex o vinilo y no llevarse las manos a la cara.
- Mantenimiento de la limpieza y desinfección de las instalaciones, máquinas y útiles de trabajo con productos adecuados.
- Establecimiento de procedimientos que lo regulen, formando e informando a las personas trabajadoras para su correcto cumplimiento.
- Las limpiezas que se efectúen con mangueras de agua se realizarán a baja presión para evitar la generación y dispersión de aerosoles.
- Llevar a cabo reconocimientos médicos periódicos, informando y facilitando a las personas trabajadoras campañas de vacunación (hepatitis A, tétanos, tifus, etc.).
- La exposición de mujeres embarazadas a ciertos agentes biológicos puede provocar complicaciones en el embarazo o en el desarrollo del feto.

2.15 Exposición a agentes físicos

a) Ruido

Causas principales:

Fuentes de ruido originadas por las máquinas.

Consecuencias:

Hipoacusia, estrés, enfermedades o patologías producidas por altos niveles de ruido.

Medidas preventivas:

- Inicialmente y periódicamente se comprobará, a través de la realización de medidas higiénicas, el nivel de ruido (producido por ciertas instalaciones y/o equipos de trabajo cuando se encuentran en funcionamiento) al que se encuentra expuesto una persona trabajadora en su jornada laboral. Se tomarán las medidas oportunas si se superan los valores límite establecidos.
- Aislar las fuentes de ruido, instalar revestimientos absorbentes de ruido en paredes y techos.
- Instalación de silenciadores en las salidas de aire a presión.
- Comprobar el correcto diseño y funcionamiento de los sistemas de aspiración.
- Cuando no se estén utilizando equipos de trabajo o sistemas de aspiración, se deberán detener con el fin de reducir el nivel sonoro ambiental.
- Establecer un correcto mantenimiento de los equipos de trabajo y de las instalaciones, dado que los equipos mal conservados producen con el tiempo mayores niveles de ruido.
- Controlar la exposición de las personas trabajadora a niveles altos de ruido mediante medidas organizativas, como rotaciones a otros puestos de trabajo, de tal forma a alternar tareas con otras donde no haya exposición a ruido.
- En los casos de niveles sonoros superiores a 80 dBA se debe suministrar equipos de protección individual a todas las personas trabajadoras expuestas



y llevar a cabo una formación e información de las medidas que se deben adoptar para evitar o reducir su exposición.

- En los casos de niveles sonoros superiores a 85 dBA se deben implantar las medidas técnicas u organizativas encaminadas a su eliminación o reducción, haciendo uso obligatorio de los equipos de protección individual y señalizando las zonas de riesgo.
- Todo ello conforme al Real Decreto 286/2006, de 10 de marzo, sobre exposición al ruido.
- Para más información sobre el ruido laboral, acceda a nuestras publicaciones y campañas a través del siguiente [enlace](#).

b) Vibraciones

Causas principales:

Las vibraciones originadas por motores y los diversos mecanismos de transmisión de las máquinas-herramienta portátiles que se transmiten al cuerpo de la persona trabajadora. Falta de mantenimiento en las máquinas. Mal asentamiento.

Consecuencias:

Alteraciones de diversa naturaleza, cardiovasculares, musculoesqueléticas, entre otras.

Medidas preventivas:

- Los equipos de trabajo dispondrán de medios de protección eficaces frente a vibraciones.
- Estarán dotados de dispositivos de amortiguación, como silent-blocks o placas antivibratorias, empleados en el asentamiento y entre distintos componentes del equipo.
- Cuando sea necesario se recurrirá al uso de protecciones individuales (guantes con propiedades antivibratorias).
- No forzar la máquina, respetar los parámetros de funcionamiento marcados por el fabricante.
- Realizar alternancia de tareas con otras donde no haya exposición a vibraciones.

- Mantenimiento preventivo de acuerdo con lo establecido en el manual de instrucciones del fabricante. Los equipos de trabajo mal conservados, con el tiempo pueden generar niveles de vibraciones mayores.
- Tener en cuenta que los trabajos en ambientes fríos y/o húmedos aumentan el efecto de las vibraciones.

c) Ambiente térmico

Causas principales:

Condiciones ambientales de temperatura y humedad desfavorables en la zona de trabajo.

Consecuencias:

Ambientes muy húmedos, conjuntamente con elevadas o bajas temperaturas, provocaran situaciones de discomfort térmico o incluso de estrés térmico en casos extremos.

Medidas preventivas:

- Acondicionamiento de los locales de trabajo para conseguir unos niveles adecuados de temperatura y humedad, asegurando así una adecuada ventilación mediante sistemas de extracción y renovación del aire, de acuerdo con lo establecido en el Real Decreto 486/1997, de 14 de abril, sobre lugares de trabajo.
- Evitar corrientes de aire.
- Utilizar ropa de trabajo adecuada. La ropa de trabajo deberá ser de tejido fácilmente transpirable, holgada y de algodón.
- En el caso de no poder reducir la temperatura ambiente es conveniente establecer periodos de descanso durante la jornada laboral, o bien la rotación de puestos de trabajo.
- Es necesario reponer la pérdida de agua mediante la ingestión frecuente de líquidos no alcohólicos (agua o bebidas isotónicas).
- En caso de tener que realizar alguna tarea de reparación o mantenimiento a la intemperie o en un recinto con temperaturas bajas tales como una cámara

frigorífica o congelador, se deberá disponer de ropa de abrigo y se permanecerá el menor tiempo posible en el interior de dicho espacio.

- Acceda a más información sobre estrés térmico descargando nuestras publicaciones y campañas a través del siguiente [enlace](#).

3. EQUIPOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL

- Ropa de trabajo que cubra la mayor parte del cuerpo.
- Guantes de protección química para llevar a cabo tareas de limpieza y desinfección.
- Protectores auditivos frente a la exposición a niveles elevados de ruido.
- Guantes impermeables (p. ej. de látex natural o de nitrilo) de protección contra agentes biológicos.
- Ropa de trabajo y guantes de protección contra el frío para trabajos en cámaras frigoríficas, y equipos de protección respiratoria adecuados frente a posibles fugas/escapes de gas en éstas.
- Calzado de seguridad impermeable y antideslizante (botas altas).
- Mandiles impermeables y resistentes que protejan de riesgos de cortes/punzamientos por uso de útiles de trabajo.
- Guantes anticorte de malla de acero o de fibras sintéticas.
- Gafas, pantallas faciales de protección frente al riesgo de proyección de partículas y/o salpicaduras.



4. FORMACIÓN GENERAL

4.1 A nivel profesional

Certificado de Profesionalidad de la ocupación de matarife, perteneciente a la familia profesional de Industria alimentaria-cárnicas al amparo del Real Decreto 646/2011, de 09 de mayo (con su posterior modificación por el Real Decreto 990/2013, de 13 de diciembre).

4.2 A nivel de prevención de riesgos laborales

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

- Curso específico en materia de prevención de riesgos laborales de su puesto de trabajo.
- Curso sobre prevención frente a la exposición a agentes biológicos.
- Curso sobre seguridad en el uso de equipos de trabajo propios de sus instalaciones conforme lo detallado en cada manual del fabricante.
- Curso sobre la manipulación manual de cargas, movimientos repetitivos y adopción de posturas de trabajo correctas, y medidas preventivas para paliar dichos riesgos.
- Curso sobre riesgos derivados de la exposición a sustancias cáusticas y corrosivas.
- Curso sobre manejo de equipos contraincendios, medidas de emergencia y primeros auxilios.

5. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Certificado de Profesionalidad de la ocupación de matarife, perteneciente a la familia profesional de Industria alimentaria-cárnicas al amparo del Real Decreto 646/2011, de 09 de mayo (con su posterior modificación por el Real Decreto 990/2013, de 13 de diciembre).