



# SEGURIDAD EN CARNICERÍAS

Una carnicería es un establecimiento dedicado a la manipulación, preparación, presentación y almacenamiento de carnes y despojos frescos, en sus diferentes modalidades (fileteado, troceado, picado, etc.) así como de preparados de carne, productos cárnicos y otros productos de origen animal para su venta al consumidor en dependencias propias.

Las causas más frecuentes que producen los accidentes son:

- Cortes producidos con cuchillos.
- Caídas al mismo nivel.
- Sobreesfuerzos por manejos de cargas.
- Al usar maquinaria: cortes, amputaciones, golpes, etc.



## 1. Cortes con cuchillos

Es la principal causa de accidentes en este tipo de trabajos. Las medidas básicas para evitarlos son las siguientes:

- Los cuchillos, y demás herramientas de corte, deben ser de buena calidad y llevar tope en los mangos.
- Se encontrarán siempre en buen estado y perfectamente afilados.
- Una vez acabado el trabajo, se almacenarán

de forma adecuada, por ejemplo, mediante superficies imantadas. Nunca se dejarán en el fregadero.

- Es obligatorio el uso de guantes de protección anticorte (malla de acero, Kevlar, Techcor, Spectra, Dyneema, etc.)
- También es recomendable que los trabajadores vayan provistos de un delantal que proteja el tronco y los muslos.

## 2. Caídas al mismo nivel

Existen 2 factores principales que originan las caídas de los trabajadores:

**El suelo:** ha de ser impermeable, antideslizante, resistente y de fácil limpieza y desinfección. Para prevenir resbalones y tropiezos, el suelo debe permanecer limpio y completamente libre de cajas y obstáculos. Para ello, es fundamental el establecimiento de un programa periódico de limpieza.

**El calzado:** Debe ser un calzado de seguridad y estar provisto de suela de goma, que proporcione buen agarre, incluso en suelos húmedos.

## 3. Sobreesfuerzos

Los sobreesfuerzos son otra de las principales causas de accidentes.

Siempre que sea posible se usarán medios mecánicos para el movimiento de cargas. Las cargas voluminosas o cuyas dimensiones dificulten su movilidad por una sola persona, serán manipuladas por varios trabajadores a la vez.

Al levantar una carga es cuando hay que prestar un especial cuidado, pues es esta actividad la principal causa de los accidentes de espalda. El riesgo de lesión se reduce considerablemente si la carga se coge a una altura de 40-50 cm del suelo; con ello, se evita la parte más penosa del levantamiento. Pero como esto no siempre es posible, para efectuar la manio-



bra de forma segura, hay que seguir los siguientes consejos:

- Apoyar los pies firmemente, para que puedan soportar el peso de la carga a levantar.
- Separa los pies a una distancia equivalente a la que hay entre los hombros.
- Póngase en cuclillas, doblando las rodillas.
- Mantenga la espalda recta en todo momento. Ésta es la clave para evitar pinzamientos y otras lesiones lumbares.
- Levante la carga sin movimientos bruscos, de forma progresiva y enderezando las piernas de forma que sean los músculos de las piernas los que levanten la carga.

#### 4. Riesgos derivados del uso de máquinas

Las máquinas más frecuentes en las pequeñas carnicerías son las picadoras de carne y las cortadoras de fiambre.

##### **Picadora de carne:**

Los riesgos principales de estas máquinas son:

- Cortes y amputaciones de dedos y manos por atrapamiento en el tornillo de aprovisionamiento al usar la mano para introducir o comprimir la carne depositada en la tolva.
- Cortes y amputaciones de dedos por las cuchillas situadas al final del tornillo sinfín y que son las que van desmenuzando la carne.

Para eliminar estos riesgos se debe:

- Usar un empujador para introducir la carne desde la tolva al interior de la máquina.
- Nunca manipular la zona de las cuchillas mientras la máquina no esté completamente parada y desconectada de la corriente eléctrica.

##### **Cortadora de fiambres:**

- El riesgo que conlleva el uso de este tipo de máquina es el corte en uno o varios de los dedos.
- Siempre se hará uso de los empujadores.
- Nunca se retirarán o eliminarán los dispositivos de seguridad.
- Un gran número de los accidentes ocurridos con esta máquina se produce durante la operación de limpieza de la misma. Es una costumbre muy extendida para limpiar el disco cortador, el quitar la protección, poner un trapo y ponerlo en marcha. En ocasiones, si el disco tiene mucha grasa adherida, el trapo puede quedarse pegado al mismo, se separa de la mano y los dedos toman contacto con el disco de corte.

