# Butcher Safety Meeting Kit – Spanish

## QUÉ ESTÁ EN RIESGO

**TODO ES CUESTIÓN DE SEGURIDAD**

Los carniceros preparan una gran variedad de productos cárnicos, pero la seguridad es el ingrediente número uno detrás del mostrador de la carne. La seguridad en las carnicerías se basa en la capacitación, las inspecciones y el cumplimiento de procedimientos de trabajo seguros.

Los trabajadores de la industria alimentaria en lugares como las carnicerías están constantemente rebanando, cortando en cubos y cortando alimentos. Ya sea con un cuchillo afilado o con una máquina cortadora de alimentos, las verduras y las carnes deben cortarse en varios tamaños para innumerables usos. Siempre que alguien manipula cuchillas afiladas, existe la posibilidad de sufrir un corte.

## CUÁL ES EL PELIGRO

**REDUCIR LOS RIESGOS PARA LOS CARNICEROS**

Cortes: Existen varios riesgos de corte en profesiones como la de carnicero, que utilizan regularmente herramientas y maquinaria afilada. Los cortes graves son una lesión común en el lugar de trabajo que puede deberse a la falta de capacitación y supervisión, a la falta de atención durante el uso de herramientas y maquinaria afiladas, o a errores como el uso de protectores dañados (o la falta de protectores).

Ayude a prevenir los cortes asegurándose de que los empleados lleven siempre la protección adecuada para manos y pies. Las normas de la OSHA para la protección de las manos incluyen guantes de malla de acero para proteger las manos contra los cortes de las

cuchillas. La única excepción a esta regla debería ser en el caso de utilizar equipos de procesamiento de carne como sierras de cinta, cubos de carne o picadoras, ya que el uso de guantes en estas situaciones podría provocar una lesión catastrófica. El peligro de que las manos sean arrastradas hacia la maquinaria si el guante se enreda es mucho más grave que el peligro para el que se usa el guante.

Se debe llevar un calzado resistente y cerrado para proteger los pies en caso de que se caiga accidentalmente un cuchillo. Los cuchillos deben colocarse en una zona designada cuando no se utilicen, manteniendo las hojas con el filo de corte orientado de forma segura.

**Rebanadoras y picadoras:** Las picadoras y rebanadoras de carne pueden causar lesiones graves, amputaciones e incluso la muerte si no se utilizan correctamente. Inspeccione siempre la rebanadora y las picadoras antes de usarlas. Deseche cualquier equipo dañado, roto o desgastado. Asegúrese de que todas las protecciones y dispositivos de seguridad están colocados. Utilice los procedimientos de bloqueo y etiquetado para la limpieza, el servicio, el ajuste, las reparaciones, el cambio de piezas, el mantenimiento y la eliminación de atascos, y asegúrese de que se utiliza el EPP adecuado, como la protección de las manos.

Cuando utilice una cortadora o amoladora, sea consciente de dónde tiene las manos. Asegúrese de que la cortadora de fiambre o la picadora está en el ajuste correcto antes de encenderla. Utilice empujadores de alimentos del tamaño adecuado; nunca utilice las manos para procesar los alimentos a través de las picadoras y rebanadoras. En ninguna circunstancia se debe utilizar un empujador en lugar de una protección. Mantenga siempre los dedos y las manos alejados de las piezas móviles y las cuchillas. No introduzca nunca la mano en la cuchilla o en la picadora. Recójase el pelo, quítese las joyas que cuelgan y lleve ropa ajustada para evitar ser arrastrado por el equipo.

Utilice siempre el equipo de acuerdo con las instrucciones del fabricante. Apague y desenchufe las cortadoras y/o picadoras cuando no las utilice o las deje desatendidas, y no olvide poner a

cero el dial de grosor de la cortadora de carne.

**Movimientos repetitivos:** Los movimientos repetitivos de la mano durante mucho tiempo pueden provocar problemas crónicos, como el síndrome del túnel carpiano, una enfermedad causada por la presión sobre el nervio mediano en la muñeca. Provoca dolor, entumecimiento y hormigueo en la mano y el brazo y puede empeorar con el tiempo.

Distribuya las tareas repetitivas entre varios trabajadores a lo largo de la jornada. Para reducir los periodos de trabajo en los que es necesario doblar la muñeca de forma excesivamente repetitiva, se debe permitir a los carniceros hacer descansos frecuentes de este tipo de actividades y animarlos a estirar los músculos con regularidad.

**Torceduras y lesiones musculares:** Los carniceros permanecen de pie durante largos periodos de tiempo. Esto supone una torcedura para los músculos y las articulaciones de la pierna. También puede provocar dolores de espalda, sobre todo si la fatiga de estar de pie provoca una mala postura. Las superficies de trabajo no ajustables pueden provocar malas posturas de trabajo.

Levantar objetos pesados puede provocar torceduras musculares en los hombros, la espalda, el cuello y las piernas. Las lesiones de espalda también pueden producirse por movimientos enérgicos como el corte.

Estos tipos de lesiones pueden mitigarse colocando las amoladoras, las cortadoras, las balanzas y otros artículos de uso común de forma que el trabajo se realice aproximadamente a la altura del codo. La incorporación de puestos de trabajo ergonómicos puede ayudar a los trabajadores a evitar algunas molestias.

**Resbalones, caídas y otros riesgos:** Los resbalones y las caídas son otra fuente de lesiones. Capacite a los empleados para que limpien inmediatamente los derrames o coloque una señal de suelo mojado sobre la zona si el derrame no puede limpiarse inmediatamente. Deben utilizarse desengrasantes para limpiar las zonas húmedas/grasas. Se debe usar siempre calzado con suela de

calidad y antideslizante, y se deben colocar alfombras antideslizantes con bordes biselados en las zonas húmedas.

Debe establecerse un programa de comunicación de riesgos (HAZCOM) para que los empleados conozcan el uso adecuado de los productos químicos, el equipo de protección personal necesario y otra información vital.

# COMO PROTEGERSE

### MÁS CONSEJOS/PRÁCTICAS DE SEGURIDAD PARA CARNICEROS

- Se debe enseñar a los empleados los métodos para levantar y transportar correctamente los objetos pesados e incómodos. Los objetos deben levantarse doblando las rodillas (no la espalda) y transportando adecuadamente el artículo manteniendo la parte más pesada cerca del cuerpo. Cualquier objeto que pese más de 15 kilos debe ser levantado y transportado por dos personas. Para minimizar la manipulación de artículos extremadamente pesados, utilice dispositivos de manipulación de materiales como carretillas y carros de mano.
- Utilice guantes de plástico que puedan ajustarse de forma segura sobre su mano desnuda o sobre guantes de protección para reducir el contacto con la carne cruda. Utilice un mono de trabajo para proteger su piel y su ropa. Descontamine las superficies a lo largo del día.
- Las condiciones generales de trabajo de los carniceros suelen ser frías para mantener frescos los productos cárnicos. Asegúrese de llevar capas de ropa. Haga pausas para calentarse y descansar las manos, que pueden fatigarse más rápidamente con las tareas repetitivas en un entorno frío. Utilice guantes de protección y almohadillas térmicas cuando manipule alimentos y sartenes calientes.
- Asegúrese de que dispone de suficiente iluminación para ver con claridad su espacio de trabajo y sus tareas. El agua utilizada para la limpieza y desinfección de las superficies puede provocar riesgos de resbalones, por lo que debe llevar calzado con suela antideslizante. Inspeccione el área de

trabajo con frecuencia para asegurarse de que sus herramientas, equipos e instalaciones están en condiciones de trabajo seguras. Reciba capacitación en técnicas de trabajo seguras y en el manejo correcto de sus herramientas y equipos.

# CONCLUSIÓN

No se pueden sustituir los dedos, los pulgares o las manos. La pérdida puede tener un impacto devastador en la participación de las comodidades de la vida, por no mencionar la reducción de la capacidad de ganancia. Un resbalón con un cuchillo, una cortadora o una picadora puede resultar desastroso.