








Agricultores y trabajadores calificados agropecuarios, forestales y pesqueros



CARNICEROS, PESCADORES Y AFINES

Sacrifican animales; limpian, cortan y elaboran diversos productos a base de carne y de pescado; retiran los huesos y preparan productos de alimentación afines; conservan la carne, el pescado y otros alimentos y productos alimenticios secándolos, salándolos o ahumándolos.

Peligros

 Fenomenos Naturales	Sismo Terremoto	 Biológico	Virus Bacterias Fluidos
 Psicosocial	Gestión Organizacional Interface Persona - Tarea Características de la organización del trabajo Características del grupo social Condiciones de la tareas Jornada de trabajo	 Biomecánicos	Postura - Prolongada Mantenida Movimientos repetitivos Esfuerzo
 Químico	Líquidos	 Físico	Iluminación: Luz Visible por exceso o deficiencia Temperaturas Extremas - Frio
 Condiciones de Seguridad	Mecánico: Partes de máquinas/ Piezas a trabajar / Materiales proyectados Sólidos - Fluidos/ Herramientas / Equipo / Locativo: Superficies de trabajo irregulares – deslizantes - con diferencia del nivel / Medios de almacenamiento / Condiciones de orden y aseo / Caída de objetos. Eléctrico: Baja tensión		

Medidas de control

- ¿La puerta de las cámaras frigoríficas dispone de un sistema que permita su apertura desde el interior?
- ¿Se eliminan los elementos que hayan dejado de ser necesarios o bien, se retiran del área de trabajo aquéllos que se utilicen esporádicamente?
- ¿Se evita, los niveles de temperatura y humedad extremos, los cambios bruscos de temperatura así como las corrientes de aire molestas?

Equipos y herramientas

- ✓ Picadora
- ✓ Descortezadora
- ✓ Cortadora
- ✓ Sierra de árbol

Elementos de protección personal

- ✓ Gafas de seguridad
- ✓ Chaquetas y pantalón para ingreso a cuartos fríos (aislante y acolchonado)
- ✓ Botas caña alta en PVC. (Compatible con sector alimentos)
- ✓ Guantes de malla metálica

Tips de prevención

- ✓ Para el picado de carnes ayúdate siempre con el empujador, no uses las manos
- ✓ Utiliza solo la fuerza manual para cortar, no golpees el cuchillo con otros objetos
- ✓ Llevar a cabo un programa de limpieza para eliminar, con la mayor frecuencia posible, los desperdicios y las manchas de grasa presentes en el suelo.

