



Carnicería

El objetivo de las fichas técnicas es entregar a empresarios, profesionales, mandos medios e integrantes del Comité Paritario, instrumentos de apoyo a la gestión de capacitación que deben desarrollar, para que en forma simple, práctica y efectiva se cumpla con la "Obligación de Informar los Riesgos Laborales" a los trabajadores, según lo establecido en el artículo 21º de D.S. 40/69 del Ministerio del Trabajo y Previsión Social.

1 Descripción de la especialidad

Persona que tiene como función recepcionar, despiezar y preparar para la venta, las carnes de distintas especies animales, controlando el perfecto estado de conservación y la calidad de las mismas.

■ 1. Tareas que realiza

- Recepcionar las carnes refrigeradas o congeladas.
- Preparar las piezas de carne despostando y cortando.
- Presentar los distintos productos cárnicos.
- Envasar productos cárneos.
- Atender a los clientes.

■ 2. Lugares de trabajo (interior)

- Labores en sala de preparado (desposte, corte y preparado de productos para presentación).
- Labores en mesón de presentación (corte y picado de piezas, pesada, empaquetamiento).

■ 3. Herramientas y equipos

- Cuchillos.
- Máquina picadora de carnes.
- Sierra de huincha.
- Sierra manual.
- Machete.
- Mazos.
- Ganchos de deshuesado.
- Balanza.
- Transpaletas manuales.

2 Riesgos presentes

■ 1. En las tareas

- Cortes con cuchillos.
- Golpes, cortes y contactos con elementos móviles de las máquinas.
- Proyección de partículas.
- Sobreesfuerzos.
- Contactos eléctricos directos e indirectos.
- Contactos con sustancias irritantes, cáusticas y/o corrosivas.
- Exposición a agentes biológicos.

■ 2. En el lugar (ambiente) de trabajo

- Caídas al mismo nivel por pisos resbaladizos.
- Golpes por caída de objetos desprendidos.
- Golpes contra objetos inmóviles por obstrucción de vías de circulación.
- Riesgo de electrocución por lugares húmedos.
- Exposición a cambios de temperaturas.

3 Medidas preventivas

■ 1. En las tareas

- Cortar siempre alejando el cuchillo del cuerpo (hacia fuera).
- Para tareas de preparación de carne, utilizar guantes de malla de acero anticortes.

- Si no es necesario el cuchillo con punta utilizarlo con extremo redondeado.
- Utilizar cuchillos con mango antideslizante.
- Mantener afilados los cuchillos: a menor esfuerzo menor probabilidad de escape.
- Sustituir cuchillos en mal estado o defectuosos.
- Cuando se trabaje con las máquinas, no retirar ni anular resguardos o dispositivos.
- Para evitar atrapamientos utilizar ropa de trabajo ajustada.
- Desenchufar máquinas para todas las operaciones de limpieza y mantenimiento.
- El personal debe disponer de formación específica.
- En utilización de picadora, usar empujador para no introducir las manos.
- No manipular la máquina cuando esté en funcionamiento, para limpiar primero desconectar.

■ 2. En el lugar de trabajo

- Mantener el orden y limpieza.
- Señalización adecuada de zonas de trabajo y tránsito.
- Almacenamiento correcto: los objetos de mayor peso se colocarán en la base y los más ligeros en partes más altas.
- Si se forman placas de hielo en el suelo de las cámaras, notificarlo al servicio de mantenimiento.
- Limpiar inmediatamente cualquier derrame y señalar los suelos recién fregados.
- La zona de trabajo debe estar bien iluminada.
- La instalación eléctrica debe estar bien aislada. Evitar que se mojen las zonas de contacto y utilizar protección diferencial.

- Las dimensiones de las zonas de paso serán adecuadas para el tránsito con seguridad por las mismas.
- Se mantendrán los puestos y zonas de paso libres de objetos que puedan entorpecer el tránsito.
- Evitar partes del cuerpo al descubierto (brazos, etc.).
- Utilización de medios auxiliares para transportar los utensilios y productos de trabajo (carros).
- Mantener higiene personal.

■ 3. Elementos de protección personal

- Guantes de malla de acero.
- Botas de seguridad e impermeables.
- Cofia/Gorra.
- Mascarilla higiénica.
- Guantes desechables para manipulación de productos.
- Antiparras.

■ 4. Condiciones de salud

Las condiciones de salud que se requieren para un puesto de trabajo, son definidas por los organismos competentes en conformidad a la legislación vigente. Para mayor información de casos específicos, comunicarse con el Departamento de Medicina del Trabajo de su respectiva Agencia de Mutual de Seguridad CChC.

Datos de la Empresa

Razón Social | _____

Dirección de la Empresa | _____

Nombre / cargo responsable empresa | _____

Datos del trabajador

Nombre Trabajador | _____

R.U.T | _____

Fecha |



Firma