

PROCEDIMIENTO
PARA LA
AUTOEVALUACIÓN
DE
RIESGOS LABORALES
EN
PEQUEÑAS EMPRESAS

XI. COMERCIO AL POR MENOR DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS

Presentación

La Ley de Prevención de Riesgos Laborales tiene por objeto promover la Seguridad y Salud de los trabajadores mediante la aplicación de medidas y el desarrollo de las actividades necesarias para la prevención de los riesgos derivados del trabajo. La acción preventiva en la empresa se planificará por el empresario, según preceptúa la mencionada Ley, a partir de una evaluación inicial de los riesgos para la seguridad y la salud de los trabajadores.

Por su parte, las Administraciones públicas competentes en materia laboral, a tenor de la mencionada Ley, desarrollarán entre otras funciones, las relativas a la promoción de la prevención y al asesoramiento técnico. En este marco de actuaciones, el Departamento de Economía, Hacienda y Empleo se ha planteado el desarrollo de una serie de documentos que permitirán llevar a cabo evaluaciones iniciales de riesgos en aquellas empresas en las que, por su tamaño, seguramente habrían de plantearse las mayores dificultades para tal fin.

Fruto de esta idea se publica el presente documento, undécimo de la mencionada serie, específicamente diseñado para las empresas de menos de seis trabajadores dedicadas a la actividad de comercio al por menor de carne y productos cárnicos. Como es sabido, en empresas de tal dimensión, el propio Empresario puede efectuar determinadas acciones preventivas, siendo una de ellas, precisamente, la evaluación inicial de riesgos en los puestos de trabajo.

EL CONSEJERO DE ECONOMÍA, HACIENDA Y EMPLEO

Objetivos

La Ley de Prevención de Riesgos Laborales (Ley 31/1995) faculta al empresario cuya empresa cuente con **menos de seis trabajadores** y se cumplan determinadas condiciones (Artículo 30, Apartado 5), para asumir **personalmente** funciones preventivas.

El presente documento se ha diseñado para facilitar al empresario de cualquier pequeña empresa, incluidos autónomos, dedicada exclusivamente al **comercio menor de carne y productos cárnicos**, algunas de las funciones preventivas: la **autoevaluación de riesgos laborales** y la elaboración del **plan preventivo**.

La **autoevaluación de riesgos** podrá efectuarse respondiendo a las preguntas planteadas a lo largo del documento, en el que se han presentado tantas cuestiones como factores relevantes haya que considerar en la empresa. Todas y cada una de las preguntas están planteadas de modo que únicamente son posibles respuestas afirmativas o negativas. Los factores analizados que hayan obtenido una respuesta negativa supondrán riesgos o carencias susceptibles de provocarlos. Posteriormente se confeccionará la **relación de puestos de trabajo y los riesgos detectados**.

El **plan preventivo** podrá elaborarse recogiendo las informaciones contenidas en el propio documento. Junto a cada uno de los factores analizados se presenta una propuesta. Estas propuestas son las medidas o correcciones que deberán ser adoptadas si se han valorado negativamente los factores correspondientes. Por tanto, bastará agrupar las medidas a implantar para obtener un plan preventivo de la empresa.

Resta únicamente establecer un **orden de prioridad** para la serie de medidas a adoptar. Para facilitar esta labor, los diferentes factores incluidos en el documento se han presentado bajo tres aspectos tipográficos diferentes: En fondo azul, en fondo tramado y en fondo blanco. Las medidas a adoptar que se encuentren descritas en fondo azul, deberán acometerse de modo inmediato. Las que se hayan presentado en fondo tramado deberán adoptarse prioritariamente, si bien en segundo término, tras las anteriores. Finalmente, las medidas que se describan en fondo blanco, se acometerán en tercer término.

Con el fin de ilustrar todo lo expuesto, se presenta a continuación, a modo de ejemplo, un supuesto en el que tres factores concretos hayan obtenido valoraciones negativas al autoevaluar la empresa:

EVALUACIÓN DEL RIESGO ELÉCTRICO:

La totalidad de las máquinas están conectadas a la red general de toma de tierra. Respuesta: NO

EVALUACIÓN DE LOS EQUIPOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL:

Existe un programa de mantenimiento y sustitución de los Equipos de Protección Individual utilizados. Respuesta: NO

EVALUACIÓN DE RIESGOS DERIVADOS DEL USO DE MÁQUINAS:

La totalidad de órganos de transmisión de las máquinas (poleas, correas, engranajes) disponen de resguardos adecuados frente a los riesgos de atrapamiento, enganche o proyección. Respuesta: NO

En esta caso el empresario debe incluir en su plan de prevención las siguientes actuaciones, indicadas en el documento al lado de los factores considerados:

- *La instalación eléctrica debe disponer de una red general de toma de tierra con una resistencia apropiada, a la que deben conectarse la totalidad de las máquinas.*
- *Los Equipos de Protección Individual se mantendrán en condiciones adecuadas y se sustituirán cuando sea necesario.*
- *Es necesario y preceptivo que los órganos de transmisión de las máquinas estén protegidos mediante resguardos resistentes, preferentemente fijos y envolventes.*

*El orden para acometer las tres medidas se deduce de la propia presentación en el documento. La toma a tierra de la instalación eléctrica viene presentada en **fondo tramado**. El mantenimiento adecuado de los Equipos de Protección Individual, se ha presentado en **fondo blanco**. Por último, la protección de órganos de transmisión de las máquinas se destacaba con **fondo azul**. Así pues, el plan preventivo deberá incluir como actuación inmediata la protección de los órganos de transmisión de las máquinas (poleas, correas, etc.). En segundo término se dotará de toma de tierra a la instalación eléctrica. La revisión y mantenimiento de los Equipos de Protección Individual podrá acometerse en último lugar.*

Debe entenderse que, tanto el **presente documento ya cumplimentado**, como el **plan preventivo diseñado por el empresario** a partir de él, constituyen las actuaciones fundamentales de su **gestión de la prevención** y serán de **utilización y aplicación interna** en la propia empresa.

Por último, ha de advertirse que el presente documento no contempla aquellos procesos o situaciones no convencionales o no específicos de la actividad considerada. De presentarse en alguna empresa actividades o situaciones peculiares, el propio empresario deberá añadir al documento la evaluación de las mismas, siguiendo la sencilla pauta con que se ha diseñado éste.

1.- EVALUACIÓN DE LAS CONDICIONES GENERALES DE LOS LOCALES (ver nota informativa sobre condiciones sanitarias en anexo I)

EN CASO DE RESPUESTA NEGATIVA			
1.1.— El local tiene tres metros de altura mínima, la superficie y el volumen disponible por trabajador es como mínimo de 2 m ² y 10 m ³ respectivamente.	SI		Los techos de los locales industriales deberán estar al menos a 3 metros de altura, y la superficie y volumen por trabajador serán como mínimo de 2 m ² y 10 m ³ . – Real Decreto 486/1997. Anexo I. Apartado A-2.1 - B.O.E. 23/4/97
	NO	➔	
1.2.— Alrededor de los puestos de trabajo existe suficiente espacio para poder efectuar la actividad en condiciones de seguridad, especialmente en el entorno de la sierra de cinta y mesa de corte.	SI		El espacio libre disponible debe permitir al trabajador tener la libertad de movimientos necesaria para poder desarrollar la actividad sin riesgos. – Real Decreto 486/1997. Anexo I. Apartado A-2.2 - B.O.E. 23/4/97
	NO	➔	
1.3.— El lugar de trabajo mantiene un adecuado orden y limpieza, y en particular, los suelos se encuentran libres de desperdicios, grasas, agua, etc., para evitar posibles caídas y golpes.	SI		Los lugares y equipos de trabajo se limpiarán periódicamente. Se eliminarán con rapidez los derrames, los desperdicios, las manchas de grasa y demás productos residuales que puedan originar accidentes, colocando recipientes adecuado para contener los residuos y teniendo en cuenta al utilizar productos para la limpieza (Lejía, Específicos) los posibles riesgos en su manipulación. – Real Decreto 486/1997. Anexo I. Apartados 1 y 2 - B.O.E. 23/4/97
	NO	➔	
1.4.— Es suficiente la señalización de seguridad existente para llamar la atención, alertar u orientar a los trabajadores sobre determinados riesgos, prohibiciones u obligaciones.	SI		En los centros de trabajo deberá utilizarse señalización de seguridad y salud en el trabajo, siempre que del análisis de riesgos, situación de emergencia, obligación de uso de equipos de protección individual, etc., sea necesario llamar la atención, alertar u orientar a los trabajadores. – Real Decreto 485/1997. Art. 4º - B.O.E. 23/4/97
	NO	➔	

CAMARAS FRIGORÍFICAS		EN CASO DE RESPUESTA NEGATIVA	
1.5.— La puerta de la cámara frigorífica tiene apertura desde el interior.	SI		Las puertas de la cámara frigorífica deberán disponer de un dispositivo de apertura rápido desde el interior. – Reglamento de Seguridad para plantas e instalaciones frigoríficas. MI-IF006
	NO	➔	

2.- ACTUACIONES SOBRE EL PERSONAL

			EN CASO DE RESPUESTA NEGATIVA
2.1.– Los trabajadores han recibido la formación adecuada y suficiente para realizar las tareas encomendadas.	SI		<p>En cumplimiento del deber de protección, el empresario deberá garantizar que cada trabajador reciba una formación teórica y práctica, suficiente y adecuada, en materia preventiva y en especial a las medidas de higiene personal.</p> <p>– Ley 31/1995. Art. 19 - B.O.E. 10/11/95 – Real Decreto 664/1997. Art. 7 - B.O.E. 24/5/97</p>
	NO	➔	
2.2.– La formación ha contemplado los riesgos inherentes a los trabajos a realizar.	SI		<p>El empresario adoptará las medidas adecuadas para que los trabajadores reciban las informaciones necesarias sobre: los riesgos para la seguridad y salud que afecten a la empresa, las medidas aplicables a los riesgos existentes y sobre las medidas adoptadas para casos de emergencia.</p> <p>– Ley 31/1995. Arts. 18 y 20 - B.O.E. 10/11/95</p>
	NO	➔	
2.3.– Se atienden las sugerencias de los trabajadores en materias preventivas.	SI		<p>El empresario deberá consultar a los trabajadores la adopción de decisiones relativas a la planificación y organización del trabajo por la repercusión sobre la seguridad y salud de los trabajadores, actividades de protección de la salud, designación de trabajadores encargados de medidas de emergencia, procedimientos de información, etc.</p> <p>– Ley 31/1995. Arts. 18 y 33 - B.O.E. 10/11/95</p>
	NO	➔	
2.4.– Si existen trabajadores de empresas de Trabajo Temporal, se asegura que acuden a su Empresa con el suficiente nivel de formación/información sobre los riesgos existentes y las medidas que deben aplicarse	SI		<p>El empresario titular del centro de trabajo adoptará las medidas necesarias para que los trabajadores, reciban la información y las instrucciones adecuadas sobre los riesgos existentes y las medidas de protección correspondientes.</p> <p>– Ley 31/1995 . Art. 28 - B.O.E. 10/11/95 – Real Decreto 216/1999. Art. 4 - B.O.E. 24/2/99</p>
	NO	➔	
2.5.– Se realiza la vigilancia periódica de la salud de los trabajadores.	SI		<p>El empresario deberá garantizar la vigilancia de la salud de los trabajadores en función de los riesgos inherentes al trabajo, con la realización de reconocimientos médicos periódicos.</p> <p>– Ley 31/1995. Art. 22 - B.O.E. 10/11/95</p>
	NO	➔	
2.6.– Frente al riesgo de infección por tétanos, los trabajadores están vacunados, convenientemente.	SI		<p>Se recomienda la vacunación y las dosis de recuerdo.</p> <p>– Real Decreto 664/1997. Capítulo II. 8.3. Anexo VI - B.O.E. 24/5/97</p>
	NO	➔	

3.- EVALUACIÓN DEL RIESGO ELÉCTRICO

EN CASO DE RESPUESTA NEGATIVA			
3.1.— Se encuentra autorizada la instalación eléctrica por el Departamento de Industria y se dispone de la documentación correspondiente que lo justifica.	SI		Deberán ponerse en contacto con un Técnico competente o Instalador Autorizado. – Reglamento Electrotécnico para Baja Tensión – MIE BT 041 – Real Decreto 614/2001 – B.O.E. 21/6/01
	NO	➔	
3.2.— La instalación eléctrica presenta adecuadas condiciones de aislamiento de las partes activas de cuadros eléctricos, conductores, tomas de corriente, cajas de derivación, máquinas, etc.	SI		Contra el riesgo de contacto eléctrico directo con partes en tensión, el conjunto de la instalación eléctrica debe mantenerse debidamente aislado. Se evitarán los cables desnudos, los empalmes sin fichas de conexión, bornes en tensión accesibles, cajas de derivación al descubierto, etc. – Reglamento Electrotécnico para Baja Tensión – MIE BT 021 – Real Decreto 614/2001 – B.O.E. 21/6/01
	NO	➔	
3.3.— La totalidad de las máquinas, están conectadas a la red general de toma de tierra.	SI		La instalación eléctrica debe disponer de una red general de toma de tierra con una resistencia apropiada a la que deben conectarse la totalidad de las máquinas. – Reglamento Electrotécnico para Baja Tensión – MIE BT 021 – Real Decreto 614/2001 – B.O.E. 21/6/01
	NO	➔	
3.4.— La instalación eléctrica dispone de interruptores diferenciales sensibles a las corrientes de defecto, contra el riesgo de contacto eléctrico indirecto con las masas (elementos metálicos) que puedan quedar accidentalmente en tensión.	SI		La instalación eléctrica debe contar con interruptores diferenciales de corte automático, que la desconecten en caso de que se produzcan corrientes de defecto peligrosas. – Reglamento Electrotécnico para Baja Tensión – MIE BT 021 – Real Decreto 614/2001 – B.O.E. 21/6/01
	NO	➔	
3.5.— Se realizan revisiones periódicas en la instalación eléctrica que aseguran las condiciones de aislamiento, la adecuación de la puesta a tierra y el funcionamiento correcto de los diferenciales.	SI		Deberá ponerse en contacto con un Instalador Autorizado. – Reglamento Electrotécnico para Baja Tensión. MIE BT 041 – Real Decreto 614/2001 – B.O.E. 21/6/01
	NO	➔	
3.6.— La instalación eléctrica en los lugares mojados o húmedos (canalizaciones, luminarias, interruptores, tomas de corriente, etc.) presenta el grado de protección adecuado.	SI		La instalación eléctrica deberá tener un grado de protección correspondiente a la caída vertical de gotas de agua. – Reglamento Electrotécnico para Baja Tensión. MIE BT 027 – Real Decreto 614/2001 – B.O.E. 21/6/01
	NO	➔	

4.- EVALUACIÓN DEL RIESGO DE INCENDIO, DE LOS MEDIOS DE PROTECCIÓN Y DE LA EVACUACIÓN (ver nota informativa de incendios en el anexo II)

MEDIOS DE PROTECCIÓN		EN CASO DE RESPUESTA NEGATIVA	
4.1.— Dispone extintor portátil de polvo seco o de CO ₂ en el centro de trabajo.	SI		Es necesario que en el Centro de trabajo haya un extintor para controlar cualquier situación puntual de emergencia de incendios que pudiera manifestarse. — Real Decreto 486/1997. Anexo I. Apartado 11.2. - B.O.E. 23/4/97
	NO	→	
4.2.— El extintor es visible y accesible.	SI		El extintor deberá estar fijado a una pared, con su parte superior a una altura máxima de 1,70 metros y, ante dificultades de localización, debidamente señalizado. — Reglamento de Instalaciones de Protección Contra Incendios. Apéndice 1. Apartado 6.3. - B.O.E. 14/12/93 — Real Decreto 486/1997. Anexo I. Apartado 11.2. - B.O.E. 23/4/97
	NO	→	
4.3.— El extintor se revisa anualmente y se retimbra cada 5 años por empresas autorizadas.	SI		El extintor deberá ser revisado anualmente y retimbrado cada 5 años por un mantenedor autorizado. — Reglamento de Instalaciones de Protección Contra Incendios. Apéndice 2. Apartado 1 - B.O.E. 14/12/93 — Real Decreto 486/1997. Anexo I. Apartado 11.2. - B.O.E. 23/4/97
	NO	→	

SALIDAS DE EMERGENCIA		EN CASO DE RESPUESTA NEGATIVA	
4.4.— La salida al exterior está practicable y libre de obstáculos en todo momento.	SI		Las puertas de acceso al exterior estarán siempre libres de obstáculos y abrirán en el sentido de la evacuación. — Real Decreto 486/1997. Anexo I. Apartado 10.2. - B.O.E. 23/4/97
	NO	→	
4.5.— La salida y la vía que conduce a ésta están señalizadas.	SI		Todas las vías de evacuación dispondrán de señalización normalizada. — Real Decreto 486/1997. Anexo I. Apartado 10.7. - B.O.E. 23/4/97 — Real Decreto 485/1997. Anexo III. Apartado 3.5. - B.O.E. 23/4/97
	NO	→	
4.6.— Se dispone de iluminación de emergencia en la salida y en la vía que conduce a ésta.	SI		Todas las vías de evacuación dispondrán de iluminación de emergencia adecuada. — Real Decreto 486/1997. Anexo I. Apartado 10.9. y Anexo IV. Apartado 5
	NO	→	

5.- EVALUACIÓN DE RIESGOS DERIVADOS DEL USO DE MÁQUINAS, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS (ver nota informativa sobre máquinas en el anexo III)

CONSIDERACIONES GENERALES SOBRE MÁQUINAS			EN CASO DE RESPUESTA NEGATIVA
5.1.— La totalidad de órganos de transmisión (poleas, correas, engranajes, etc.) disponen de resguardos adecuados frente a los riesgos de atrapamiento, enganche o proyección.	SI		Es necesario y preceptivo que los órganos de transmisión de las máquinas estén protegidos mediante resguardos resistentes, preferentemente fijos y envolventes. — Real Decreto 1.215/1997. Anexo I. Apartado 1.8 - B.O.E. 7/8/97
	NO	→	
5.2.— Se utilizan empujadores adecuados en las tareas de picado de carne o fileteado de fiambres.	SI		Frente a los riesgos mecánicos que pueden derivarse de la necesidad de acceso al punto de operación u otras zonas peligrosas de las máquinas durante su funcionamiento normal, deben adoptarse las medidas de protección más oportunas en cada caso. — Real Decreto 1.215/1997. Anexo I. Apartado 1.8 - B.O.E. 7/8/97
	NO	→	
5.3.— Se encuentra regulada y protegida la longitud de corte en altura de la sierra de cinta, de manera que sólo quede al aire la longitud efectiva de corte.	SI		Excepto la zona de corte, todo el recorrido de la cinta debe protegerse por medio de un recubrimiento metálico resistente. — Real Decreto 1.215/1997. Anexo I. Apartado 1.8 - B.O.E. 7/8/97
	NO	→	
5.4.— La sierra de cinta dispone de carro de alimentación para llevar el producto contra la cinta de corte.	SI		Con el objeto de proteger al trabajador frente a los riesgos de corte en estas máquinas, se dispondrá de carros o bandejas de alimentación, evitando el empuje de forma manual. — Real Decreto 1.215/1997. Anexo I. Apartado 1.8 - B.O.E. 7/8/97
	NO	→	
5.5.— Los órganos de accionamiento de puesta en marcha y parada de las máquinas son identificables y fácilmente localizables y no acarrear riesgos como consecuencia de una manipulación involuntaria.	SI		Los órganos de accionamiento deberán estar situados fuera de las zonas de peligro, serán claramente visibles e identificables y no deben acarrear riesgos producidos por accionamiento involuntario. — Real Decreto 1.215/1997. Anexo I. Apartado 1 - B.O.E. 7/8/97
	NO	→	
5.6.— Las operaciones de mantenimiento y limpieza se realizan con la máquina parada y adoptando procedimientos o tomando precauciones que impidan accionamientos imprevistos.	SI		Estas operaciones se realizarán siempre tras la detención de los motores y aplicando métodos de consignación-señalización, además de adoptar ciertas precauciones, eliminando energías residuales (presión, muelles, etc.). — Real Decreto 1.215/1997. Artículo 3.5 y Anexo II - B.O.E. 7/8/97 — Nota Técnica de Prevención nº 52. Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo.
	NO	→	
5.7.— En zonas concretas de las máquinas (punto de operación...), en las que pueden requerirse exigencias visuales importantes, se dispone de iluminación localizada que complementa a la de tipo general.	SI		Cuando las características del trabajo a realizar exijan niveles de iluminación elevados en un lugar determinado, se complementará la general con una adecuada iluminación localizada. — Real Decreto 486/1997. Anexo IV. Apartado 2 - B.O.E. 23/4/97 — Real Decreto 1.215/1997. Anexo I. Apartado 1.9 - B.O.E. 7/8/97
	NO	→	

TRABAJOS CON HERRAMIENTAS MANUALES**EN CASO DE RESPUESTA NEGATIVA**

5.8.— En las tareas de despiece se utilizan herramientas específicas y correctamente afiladas.	SI		Los útiles deberán ser de material resistente. Los mangos deberán tener las dimensiones adecuadas sin bordes agudos. Debe utilizarse la herramienta de corte idónea según el trabajo que se realice. — Real Decreto 1.215/1997. Anexo I. Apartado 1 - B.O.E. 7/8/97 — Ley 31/95. Artículo 29. 2.1. - B.O.E. 10/11/95
	NO	➔	
5.9.— Entre el mango y la hoja de los cuchillos existe guarda de protección para evitar que se deslice la mano hacia el filo.	SI		Las herramientas de corte deben mantenerse afiladas y deben estar provistas de empuñadura que evite el deslizamiento fácil y con guardas de protección para evitar el riesgo de cortes. — Real Decreto 1.215/1997. Anexo I. Apartado 1 - B.O.E. 7/8/97 — Nota Técnica de Prevención nº 391. Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo
	NO	➔	
5.10.— Se controla periódicamente el estado de conservación y almacenamiento de las herramientas de corte utilizadas.	SI		Debe garantizarse por parte de la empresa que las herramientas de corte suministradas a los trabajadores se encuentran siempre en buen estado de uso y almacenamiento. — Real Decreto 1.215/1997. Artículo 3. Apartado 1 - B.O.E. 7/8/97 — Nota Técnica de Prevención nº 391. Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo
	NO	➔	

6.- EVALUACIÓN DE LOS EQUIPOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL

EQUIPOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL			EN CASO DE RESPUESTA NEGATIVA
6.1.– Se utiliza guante de cota de malla en las tareas que impliquen riesgo de corte en las manos de los trabajadores.	SI		<p>Las tareas de corte manual con cuchillo, fundamentalmente las de fileteado, suponen un grave riesgo de corte para los trabajadores, por lo que éstos, deben protegerse con guantes de cota de malla.</p> <p>Los Equipos de Protección Individual deben utilizarse siempre y serán certificados, dotados de marcado CE, acompañados de declaración de conformidad y de folleto informativo.</p> <p>– Real Decreto 773/1997 - B.O.E. 12/6/97</p> <p>– Ley 31/1995. Artículo 17.2. - B.O.E. 10/11/95</p>
	NO	➔	
6.2.– Se dota a los trabajadores de calzado de suela antideslizante.	SI		<p>Frente al riesgo de caídas al mismo nivel el empresario debe ofrecer a los trabajadores calzado antideslizante.</p> <p>– Real Decreto 773/1997 - B.O.E. 12/6/97</p> <p>– Ley 31/1995. Artículo 17.2. - B.O.E. 10/11/95</p>
	NO	➔	
6.3.– Existe un programa de mantenimiento y sustitución de los Equipos de Protección Individual utilizados.	SI		<p>Los EPI se mantendrán en condiciones adecuadas y se sustituirán cuando sea necesario y según indiquen las instrucciones dadas por el fabricante.</p> <p>– Real Decreto 773/1997 - B.O.E. 12/6/97</p>
	NO	➔	
6.4.– Si se efectúan labores de despiece, se dispone de petos de malla o cuero (mandiles anticorte).	SI		<p>Las tareas de despiece manual presentan riesgos de corte para los trabajadores por lo que éstos se deben proteger con mandiles anticorte.</p> <p>– Real Decreto 773/1997 - B.O.E. 12/6/97</p> <p>– Ley 31/1995. Artículo 17.2. - B.O.E. 10/11/95</p>
	NO	➔	

ANEXO I

EXTRACTO DE LAS CONDICIONES TÉCNICAS SANITARIAS SOBRE LOCALES, ÚTILES, EQUIPOS Y PERSONAS EN LA FABRICACIÓN Y MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

– R. D. 379/84. TÍTULO IV. ART. 6 - B.O.E. 25/1/84 Reglamentación técnico-sanitaria de los establecimientos de comercio al por menor de la carne y productos cárnicos elaborados.

– R. D. 2.207/95 - B.O.E. 27/2/96 por el que se establecen las normas de higiene relativas a la manipulación productos alimenticios.

CONDICIONES TÉCNICO SANITARIAS

Generales de los establecimientos:

- Todos los establecimientos deberán ajustarse a un diseño o esquema que garantice el adecuado tratamiento técnico e higiénico-sanitario de las materias primas, sus productos y subproductos, y que facilite una correcta aplicación, de las distintas prácticas de fabricación en áreas de la salud pública.
- Los pavimentos serán impermeables, antideslizantes, incluso en húmedo, resistentes e incombustibles, de fácil limpieza y desinfección y dispondrán de suficiente inclinación para evitar retenciones de agua y otros líquidos. Estarán provistos de desagües con los dispositivos eficaces (sifones, rejillas, etc.), que eviten el retroceso de olores y accesos de roedores.
- Las paredes y pilares estarán recubiertas de material impermeable, resistente al choque, de fácil limpieza y desinfección, de superficie lisa y color claro hasta el techo, salvo que la altura de aquéllas sea superior a tres metros, en cuyo caso bastará con este límite.
- Las uniones que formen las paredes entre sí y con el suelo y techo serán cóncavas, no presentando ángulos ni aristas vivas.
- Los techos se proyectarán y construirán de modo que impida la acumulación de suciedad y la condensación de vapores y puedan limpiarse fácilmente.
- Todas las aberturas del exterior (ventanas, puertas y huecos) estarán protegidas con dispositivos eficaces para evitar el acceso de insectos, roedores, aves u otros animales.
- La ventilación natural y/o artificial será capaz de cubrir con eficacia su función en los distintos departamentos o dependencias, evitando la condensación de vapores.
- La iluminación natural y/o artificial será apropiada a la capacidad y volumen del local, según la finalidad a que éste se destine, sin que en los lugares de inspección se alteren los colores de las materias primas. Los elementos de iluminación deberán estar provistos de dispositivos que protejan a las carnes y demás productos de una posible contaminación en caso de rotura.
- Agua potable, fría y caliente en cantidad y presión suficiente para cubrir sus necesidades en relación con la capacidad teórica que posean. La red de distribución de agua tendrá el necesario número de tomas para asegurar la limpieza y lavado de las zonas correspondientes, incluido el aseo personal.
Podrá utilizarse agua de otra calidad en generadores de vapor, instalaciones industriales frigoríficas, bocas de incendios y servicios auxiliares, siempre que no exista conexión entre esta red y la de agua potable. Todas las bocas y tomas de esta segunda red deberán llevar la indicación clara de «agua no potable» para la identificación de tuberías, conducciones de vapor, agua fría y caliente, electricidad, accesorios, etc., se ajustarán a las normas internacionales de colores.
- Se contará con servicios de aseo y sanitarios.
- Estas instalaciones dispondrán de productos de limpieza, jabón líquido, toallas de un solo uso o generadores de aire caliente y cepillo de uñas.
- Se dispondrá de taquillas para la ropa del personal y botiquín de urgencias.
- Situados próximos a los puestos de trabajo, existirán lavamanos dotados de agua fría y caliente, accionados a pedal u otro sistema de cierre no manual, en número no inferior a uno por cada ocho operarios, dotado de toallas de un solo uso o dispositivo de secado automático, jabón o detergente y cepillo de uñas.
- Dispositivos dotados de vapor de agua o agua caliente a temperatura no inferior a 82°C para la limpieza y desinfección de cuchillos y otros útiles situados próximos a los puestos de trabajo.

Relativas a los equipos y otros elementos de trabajo:

- Toda la maquinaria y utillaje estará construida e instalada de tal forma que se facilite su limpieza y desinfección. Todas las partes de la maquinaria que tengan que estar en contacto con carnes, ingredientes, productos cárnicos no envasados y otros derivados, serán de material inocuo resistente a la corrosión y fácilmente accesible.
- La superficie de las mesas, bandejas o cualquier otra clase de recipientes destinados a la manipulación de carnes o productos cárnicos, estarán contruidos de material liso, anticorrosivo y de fácil limpieza y desinfección.
- No se permitirá la utilización de madera en ningún sistema o útil que se destine a cualquiera manipulación de productos cárnicos no envasados.

ANEXO II

NOTA INFORMATIVA SOBRE LUCHA Y MEDIOS DE PROTECCIÓN CONTRA INCENDIOS

- (1) En lo que a protección de incendio se refiere se tendrán en cuenta las Ordenanzas Municipales de Protección contra Incendios en el ámbito territorial de sus respectivos municipios.
- (2) El Real Decreto 2.177/1996 de 4 de Octubre, B.O.E. nº 261 de 29/10/96, por el que se aprueba la Norma Básica de la Edificación NBE-CPI 96: Condiciones de Protección contra Incendios de los edificios y en especial a los establecimientos destinados al uso Comercial.
- (3) La orden de 13 de Noviembre de 1994 del Departamento de Industria, Comercio y Turismo (B.O.A. 21/12/94), establece las condiciones que deben cumplir las empresas instaladoras y conservadoras de instalaciones de protección contra incendios, e incluye en su anexo IV (hojas 1 a 13), los protocolos de inspecciones, verificaciones y pruebas que deben cumplir las instalaciones de protección contra incendio de las empresas.
- (4) En el supuesto de estar ubicada su empresa en un centro comercial, mercadillo u otras instalaciones con zonas de uso común y compartido con otros gremios o actividades, se deberá coordinar entre los distintos responsables, tanto del centro comercial como de las diferentes tiendas o puestos, las actividades relacionadas con las medidas de actuación en caso de emergencias que afecten a parte o al conjunto del centro comercial.

ANEXO III

NOTA INFORMATIVA SOBRE LA SEGURIDAD EN LAS MÁQUINAS

- 1.— Si se han adquirido máquinas nuevas fabricadas después de Enero de 1995, la entrada en vigor de las disposiciones de aplicación de las directivas sobre máquinas, el Real Decreto 1.435/92 (B.O.E. 11/12/92) y el Real Decreto 56/95 (B.O.E. 8/2/95), obligan al fabricante a proporcionar cierta información sobre las máquinas. La Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales, obliga al empresario a recabar dicha información si el fabricante no la facilita. Por todo ello debe saber que:
 - Cada máquina debe disponer de marcado CE visible e indeleble.
 - Cada máquina debe acompañar una «Declaración CE de Conformidad».
 - Cada máquina debe ir provista de un completo manual de instrucciones en castellano.
 - Si detecta alguna deficiencia que afecte a la seguridad, no modifique nada por su cuenta, pero advierta de ello al fabricante.
- 2.— Para el resto de los equipos de trabajo deberá tenerse en cuenta las disposiciones contenidas en el Real Decreto 1.215/97, relativo a los equipos de trabajo disponibles por la empresa en orden a garantizar la seguridad y salud de los trabajadores que utilizan los referidos equipos, procediendo a realizar la obligada adaptación de los mismos a las condiciones elementales de seguridad en su funcionamiento.

Edita:

Gobierno de Aragón

Departamento de Economía, Hacienda y Empleo

© Instituto Aragonés de Seguridad y Salud Laboral

Gabinetes de Seguridad e Higiene:

HUESCA: Avda. Parque, 2, 3ª Dcha. 1. • Tel. y Fax: 974 229 861

TERUEL: Ronda Liberación, 1 • Tel. 978 602 350 y Fax: 978 603 172

ZARAGOZA: Bernardino Ramazzini, s/n • Tel. 976 516 633 y Fax 976 510 427

Depósito Legal:

Z-1931/97

Imprime:

Navarro & Navarro Impresores • Arzobispo Apaolaza, 33-35 • 50009 ZARAGOZA

