

RIESGOS DE SEGURIDAD

1. CAÍDA DE PERSONAS AL MISMO NIVEL

DESORDEN, FALTA DE LIMPIEZA O FALTA DE ESPACIO.

MEDIDAS PREVENTIVAS:

- Se estructurarán los espacios de trabajo de forma que los trabajadores dispongan de sitio suficiente para trabajar en condiciones de seguridad.
- Mantener el lugar de trabajo en adecuado estado de orden y limpieza, eliminando cualquier suciedad inmediatamente.

2. CAÍDA DE OBJETOS POR DESPLOME O DERRUMBAMIENTO

ALMACENAMIENTO INADECUADO DE MATERIALES.

MEDIDAS PREVENTIVAS:

- Sólo se almacenarán materiales en lugares donde el suelo sea homogéneo.
- El almacenamiento se realizará de forma ordenada y compacta.
- Se cuidará especialmente de que no se bloquee el acceso a extintores u otros medios de detección o protección contra incendios, cuadros eléctricos, etc.
- Se almacenará en los lugares habilitados a tal fin, recordando siempre dejar libres pasillos y puertas.
- Las estanterías o soportes deberán ser suficientemente resistentes al peso que van a soportar.

3. GOLPES CON OBJETOS INMÓVILES

FALTA DE ESPACIO EN EL PUESTO DE TRABAJO, DESORDEN.

MEDIDAS PREVENTIVAS:

- Los lugares de trabajo dispondrá de espacio suficiente para que los trabajadores desarrollen su trabajo en condiciones de seguridad.
- Los espacios de trabajo se mantendrán ordenados.

4. GOLPES O CORTES CON OBJETOS O HERRAMIENTAS

UTILIZACIÓN DE CUCHILLOS Y OTROS INSTRUMENTOS EN EL SECTOR DE ALIMENTACIÓN, ROTURA DE VIDRIOS, ETC.

MEDIDAS PREVENTIVAS:

- Se utilizarán herramientas bien afiladas, sin mellas, con mangos en buen estado.
- No cortar nunca en dirección al cuerpo.
- Utilizar guantes adecuados.

5. MANEJO MANUAL DE CARGAS/SOBREESFUERZOS

MANEJO DE CARGAS PESADAS EN TRABAJOS DE REPOSICIÓN, ETC.

MEDIDAS PREVENTIVAS:

- Utilizar medios auxiliares para el manejo de cargas pesadas (transpalets, carretillas, ...).
- Limitar los pesos que pueden ser manejados por el trabajador.
- Mangos correctos, ...
- Cargas correctamente formadas.
- Formación a los trabajadores.

6. INCENDIOS

COLILLAS MAL APAGADAS, CORTOCIRCUITOS ...

MEDIDAS PREVENTIVAS:

- No fumar en el puesto de trabajo.
- Se deberá disponer en el establecimiento de un manual de emergencias que será conocido por todo el personal, y se realizarán simulacros de incendio para comprobar el correcto funcionamiento del sistema.

RIESGOS HIGIÉNICOS

1. EXPOSICIÓN A CONTAMINANTES BIOLÓGICOS TRABAJO EN CARNICERÍAS O PESCADERÍAS.

MEDIDAS PREVENTIVAS:

- Toda persona que manipule alimentos de disponer del preceptivo carné de manipulador de alimentos, lo que garantiza que tiene la formación adecuada para desempeñar este trabajo.
- Buena higiene personal del trabajador.
- Ropa de trabajo adecuada.
- Prestar especial atención a posibles heridas que se pueda tener.
- No fumar o comer mientras se preparan los alimentos.
- Mantener los utensilios que se utilicen en perfecto estado de limpieza.

RIESGOS ERGONÓMICOS O PSICOSOCIALES

1. FATIGA FÍSICA Y MENTAL

SOBRECARGA DE TRABAJO, RITMOS DE TRABAJO INADECUADOS, ...

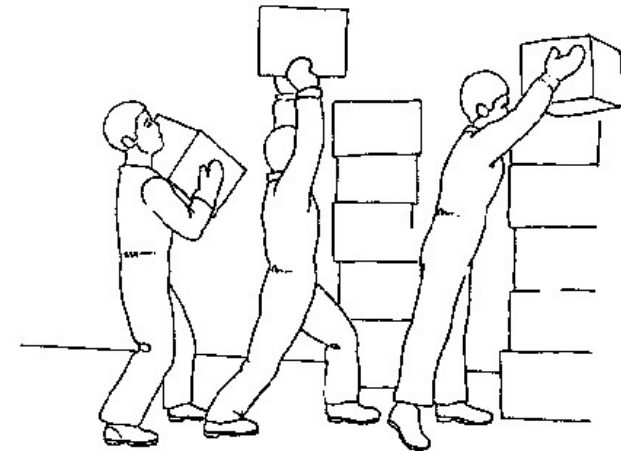
MEDIDAS DE PREVENCIÓN:

- Programar el trabajo de una manera racional que permita al trabajador realizar pausas o ausentarse cuando lo necesite.
- Definir funciones de manera clara para evitar confusión en momentos en que se acumule el trabajo.

SON OBLIGATORIAS:

- LA **INFORMACIÓN Y FORMACIÓN** A TODOS Y CADA UNO DE LOS TRABAJADORES.
- LA VIGILANCIA PERIÓDICA DE LA SALUD (**RECONOCIMIENTOS MÉDICOS ESPECÍFICOS**) EN FUNCIÓN DE LOS RIESGOS INHERENTES A CADA PUESTO DE TRABAJO.

RIESGOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS EN EL COMERCIO



FUNDACIÓN
PARA LA
PREVENCIÓN
DE RIESGOS
LABORALES