Meat Packers Infographic – Spanish



Riesgos laborales en elaboración de productos cárnicos



Riesgos en carnicerías asociados a caídas al mismo nivel:

Uno de los riesgos más comunes en una carnicería suelen ser los suelos mojados o la falta de limpieza en el lugar de trabajo, pudiendo provocar resbalones y caídas de los empleados. Por ello, los empleados de las carnicerías deben:

- **Mantener los suelos limpios y secos.** Limpiando los posibles derrames de sangre que puedan suponer un riesgo de accidente.
- Cuando se lleven a cabo tareas de limpieza y los suelos queden mojados, se debe señalizar la existencia de suelo mojado y así evitar posibles caídas en el trabajo.
- Disponer de suelos antideslizantes y calzado antideslizante para todos los trabajadores de la carnicería.
- Limpiar y recoger periódicamente los vertidos producidos por el despiece y deshuesado de carnes.
- Mantener las áreas de trabajo bien iluminadas.

Fuente: https://www.prevensystem.com