

ATENCIÓN AL PÚBLICO, ELABORACIÓN Y PREPARACIÓN



**GENERALITAT
VALENCIANA**

Vicepresidència Primera i
Conselleria de Vivenda, Ocupació,
Joventut i Igualtat

CONFECOMERÇ

Proyecto (TRAPRL/2025/16) apoyado/a por la Vicepresidència Primera i Conselleria de Vivenda, Ocupació, Joventut i Igualtat en el marco de las subvenciones para la realización de actividades en el ámbito de la prevención de riesgos laborales en la Comunitat Valenciana para el ejercicio 2025.

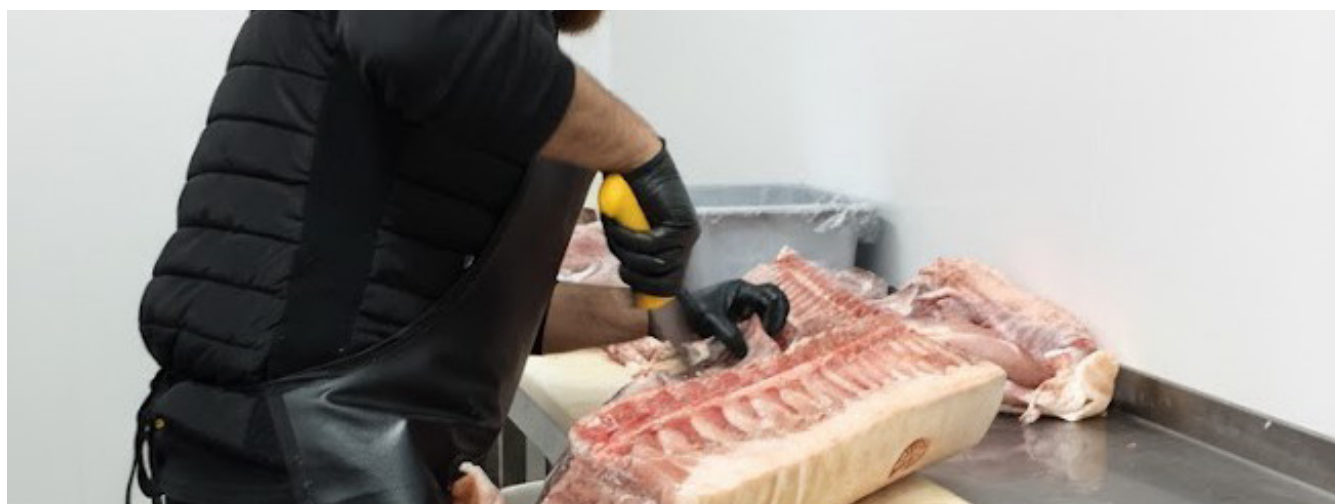


INTRODUCCIÓN

Comprende las actividades de despacho y venta directa al consumidor, que se realizan principalmente en el mostrador del establecimiento. Además, abarca el conjunto de labores de transformación de la carne, como el despiece, el deshuesado, el corte, el fileteado, el picado y elaboración de productos como hamburguesas, pinchos, lomo relleno, etc.

FACTORES DE RIESGO

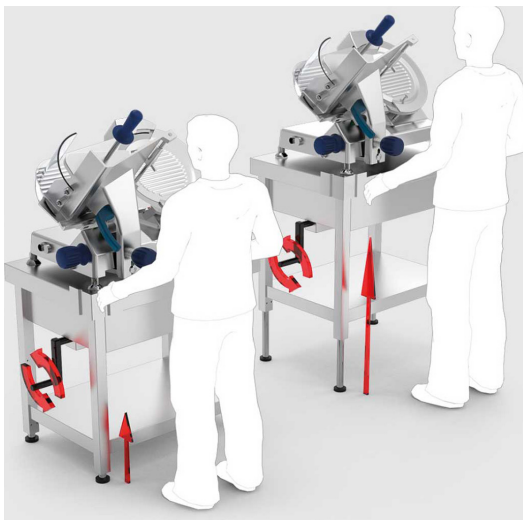
- **Postura forzada espalda y cuello:** filetear carne en un mostrador bajo, alcanzar productos que se encuentran al fondo del expositor, etc.
- **Postura forzadas mano-muñeca:** en el corte y deshuesado manual de productos cárnicos.
- **Repetitividad miembros superiores:** corte manual, deshuesado de carne, loncheado de charcutería, etc.
- **Bipedestación prolongada:** es habitual la permanencia de pie durante gran parte de la jornada y muchas veces de manera estática.



RECOMENDACIONES

Posturas forzadas

- **Ajustar la altura de las superficies de trabajo** teniendo en cuenta las características antropométricas de las **personas trabajadoras**. Diseñar los bancos de corte de manera que se minimice la adopción de posturas forzadas durante la realización de estas tareas.



Mesas regulables en altura (hosdecora.com y www.equipoh.com)

- Otra alternativa para ajustar la altura de trabajo es determinar una altura de trabajo adecuada para personal de estatura más elevada y proporcionar **tarimas o plataformas** en altura para el personal de estatura más baja.
- Situar los cuchillos y el resto de **utensilios en áreas de fácil acceso y manejo**, especialmente aquellos de uso más frecuente, con el fin de evitar la adopción de posturas forzadas de flexión de brazos o espalda.
- Ordenar los productos poniendo los de mayor frecuencia y más volumen/peso cerca en cámara de exposición.

RECOMENDACIONES

Tareas repetitivas

- **Seleccionar los cuchillos** acordes a las tareas a realizar y que cuenten con **mangos ergonómicos** que permitan mantener la muñeca en posición neutral.
- Llevar a cabo un **correcto mantenimiento** de los cuchillos con el fin de reducir la necesidad de aplicar fuerzas elevadas y adoptar posturas forzadas durante las tareas de corte. Disponer de afiladores fijos que faciliten la conservación de los elementos de corte en un estado óptimo de afilado.



Afilador de cuchillos (1A)

- Emplear **herramientas eléctricas** para tareas de picado, amasado, etc, para minimizar los movimientos repetitivos.



Amasadora (maquinariaparalahosteleria.es) y picadora (www.cbbhosteleria.com)

RECOMENDACIONES

Tareas repetitivas

- Emplear **dispositivos o herramientas** que contribuyan a **reducir la repetitividad de los movimientos** de la mano y la muñeca, favoreciendo al mismo tiempo una postura de trabajo más adecuada.



Atadora automática (www.diexva.com)

Como medida preventiva de carácter general, se aconseja la instalación de alfombras antifatiga con el objetivo de disminuir los riesgos derivados de la permanencia prolongada de pie.