

# PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN COMERCIO

REF: K126

MÓDULO DE RIESGOS LABORALES Y MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS DEL SECTOR **COMERCIO**,  
**COMPLEMENTARIO AL CURSO: PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES NIVEL BÁSICO**

## OBJETIVOS

- Conocer de manera práctica los principales riesgos laborales y medidas preventivas en las operaciones básicas del sector comercio.
- Profundizar en los riesgos laborales de la actividad profesional del sector comercio: lugares de trabajo, equipos de trabajo, almacenamiento y transporte de cargas, higiene postural, carga manual, riesgo biológico, riesgo químico, riesgo eléctrico, ambiente térmico, etc.
- Describir la forma de utilizar de manera segura los equipos de trabajo, adoptando una serie de medidas generales antes de comenzar el trabajo, durante éste y al finalizar todo el proceso.
- Conocer las normas básicas de manipulación de alimentos, incidiendo en la importancia desde el punto de vista higiénico-sanitario que tiene manipular correctamente los alimentos e incrementar el sentido de responsabilidad en el manipulador.
- Revisar los principales riesgos y medidas preventivas en puestos de trabajo específicos del sector comercio: cajero/a, dependiente/a, trabajos de pastelería, panadería, carnicería, etc.

## ÍNDICE DE CONTENIDOS

- 1. INTRODUCCIÓN A LA PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN EL SECTOR COMERCIO**
  - 1.1. Introducción.
  - 1.2. Aspectos a considerar para la prevención.
- 2. LUGARES Y EQUIPOS DE TRABAJO**
  - 2.1. Lugares de trabajo.
  - 2.2. Equipos de trabajo.
    - 2.2.1. Equipos de trabajo generales.
    - 2.2.2. Equipos de trabajo específicos del sector comercio.
  - 2.3. Escaleras manuales.
    - 2.3.1. Escaleras entre dos plantas del local.
    - 2.3.2. Escaleras manuales.
  - 2.4. Orden y limpieza.
    - 2.4.1. Factores de riesgo.
    - 2.4.2. Medidas preventivas.
  - 2.5. Señalización.
- 3. MANIPULACIÓN MANUAL DE CARGAS, HIGIENE POSTURAL, POSTURAS FORZADAS Y MOVIMIENTOS REPETITIVOS**
  - 3.1. Manipulación manual de cargas.
    - 3.1.1. Conceptos básicos.
    - 3.1.2. Medidas preventivas.
    - 3.1.3. Método general de manipulación manual de cargas.
  - 3.2. Higiene postural.
  - 3.3. Posturas forzadas.
  - 3.4. Movimientos repetitivos.
  - 3.5. Uso de herramientas manuales.
- 4. RIESGO ELÉCTRICO Y RIESGO QUÍMICO**
  - 4.1. Riesgo eléctrico.
  - 4.2. Riesgo químico.
    - 4.2.1. Uso de productos químicos.
    - 4.2.2. Almacenamiento de sustancias químicas.
- 5. RIESGO BIOLÓGICO. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**
  - 5.1. Introducción.
  - 5.2. Medidas de prevención en la manipulación de alimentos.
  - 5.3. El personal que manipula alimentos: higiene, hábitos y vigilancia de su salud.

## **6. RIESGO TÉRMICO**

6.1. Ambiente térmico.

6.2. Exposición al calor.

6.3. Exposición al frío.

6.3.1. Medidas preventivas generales.

6.3.2. Cámaras frigoríficas.

6.3.3. Actuación en caso de hipotermia o congelación.

## **7. PUESTOS ESPECÍFICOS DEL SECTOR COMERCIO**

7.1. Personal de almacén.

7.1.1. Medidas preventivas generales.

7.1.2. Transpaleta manual.

7.1.3. Carretilla elevadora.

7.2. Personal de caja registradora.

7.3. Dependiente/a.

7.4. Reponedor/a.

7.5. Personal de frutería.

7.6. Personal de pescadería y congelados.

7.7. Personal de carnicería y charcutería.

7.8. Personal de panadería y pastelería.