

# RIESGOS BIOLÓGICOS

La exposición a **riesgo biológico** puede presentarse tanto en los **comercios que manipulen productos alimenticios crudos o mal almacenados**, como en aquellos que **comercien con animales y plantas**. Otra manera de exponerse a este riesgo es mediante la **infección de los locales por plagas**, por medio del **sistema de climatización**, en **espacios húmedos**, cámaras, ropa de trabajo, etc.



## MEDIDAS PREVENTIVAS

- **Cumplir con la normativa** actual sobre legislación alimentaria.
- Solo pueden **manipular alimentos las personas que tienen la formación correspondiente.**
- **Lavarse las manos antes y después de manipular** los alimentos. Mantener estrictos hábitos de higiene personal.
- Taparse las heridas con apósitos, y, si la herida está en las manos, utilizar guantes desechables.
- **Llevar el cabello recogido y protegido con una cofia.** No utilizar complementos personales que favorezcan focos de infección. Llevar ropa limpia y de uso exclusivo para la actividad.



## MEDIDAS PREVENTIVAS

- En caso de resfriados, trastornos gástricos o cualquier otro problema de salud que pueda afectar las condiciones higiénicas del ambiente laboral, **trabajar con los EPI adecuados** y evitar la manipulación de los alimentos.
- **Mantener el botiquín de primeros auxilios con el material en vigor** y comprobar de forma periódica las caducidades de los productos. Un botiquín debe incluir, como mínimo: antiséptico, gasas estériles, guantes desechables, esparadrapo, tiritas o apósitos.
- **Conservar el área de trabajo limpia;** realizar limpieza inmediata ante derrames o acumulación de polvo o desperdicios, y de forma más profunda al acabar la jornada laboral.

## MEDIDAS PREVENTIVAS

- **Lavar con el detergente adecuado los útiles de cocina**, los equipos y las máquinas utilizados durante la jornada, así como suelos y superficies de trabajo. Se recomienda no usar tablas ni utensilios de madera.
- **Retirar las bolsas de basura** con precaución, sin acercarlas al cuerpo ni aplastarlas con las manos, y utilizando recipientes adecuados al efecto.
- **Limpiar los contenedores y cubos de basura** con la frecuencia adecuada.
- **No depositar los alimentos directamente en el suelo** o en almacenamientos que no se encuentren limpios y en buenas condiciones.



## MEDIDAS PREVENTIVAS

- **En tiendas de mascotas, mantener las jaulas limpias** de excrementos o desperdicios de comidas. Los animales deben encontrarse en buenas condiciones y en un ambiente saludable.
- **Comprobar que los animales estén libres de parásitos** y que las plantas no tengan plagas de insectos.
- **Realizar de forma periódica la desinfección y desratización** de los lugares de trabajo.

