

# Newsletter: Prevención y Bienestar

## Sector Comercio

### *LOS RIESGOS HIGIÉNICOS QUE MÁS AFECTAN AL SECTOR DEL COMERCIO*



El comercio al por menor abarca un gran número de actividades, desde supermercados, tiendas de ropa, farmacias, panaderías o ferreterías.

Esto hace que los riesgos laborales sean diversos y dependan del tipo de producto que se comercialice.

Aunque a menudo se asocian los riesgos de este sector con los aspectos ergonómicos (movimiento manual de cargas, posturas forzadas, tareas repetitivas) o de seguridad (caídas, golpes, cortes), no se deben subestimar los riesgos higiénicos, que también pueden afectar de manera significativa a la salud de las personas trabajadoras.

En prevención de riesgos laborales, se entiende por riesgos higiénicos aquellos relacionados con la exposición a agentes físicos, químicos o biológicos que, a medio o largo plazo, pueden tener efectos perjudiciales sobre la salud. En el sector del comercio minorista, estos riesgos suelen ser menos evidentes que en la industria o la construcción, pero están presentes en el día a día y requieren una adecuada identificación, evaluación y control.

Principales riesgos higiénicos en el comercio al por menor:

### **AGENTES FÍSICOS**

**Ruido**: aunque los niveles no suelen alcanzar los valores de exposición profesional propios de entornos industriales, en supermercados, grandes superficies o espacios con música ambiental elevada y constante, el ruido puede contribuir a fatiga auditiva, estrés y dificultades de comunicación.

**Iluminación inadecuada**: una mala calidad lumínica puede ocasionar fatiga visual, dolores de cabeza y errores en las tareas, especialmente en cajas registradoras, revisión de precios o etiquetado de productos.

**Temperaturas extremas**: los trabajadores de cámaras frigoríficas, pescaderías, carnicerías o zonas de congelados están expuestos a bajas temperaturas, lo que puede provocar problemas respiratorios, musculares o circulatorios si no se utilizan equipos adecuados. En contraposición, en pequeños comercios sin climatización puede existir exposición a altas temperaturas en verano.

### **AGENTES QUÍMICOS**

Los riesgos químicos en el comercio al por menor se derivan fundamentalmente de la manipulación y uso de productos de limpieza y desinfección, así como del contacto con ciertos productos de venta:

**Productos de limpieza**: detergentes, desengrasantes, lejías y desinfectantes pueden generar vapores irritantes o causar quemaduras y dermatitis por contacto.

**Productos químicos en venta**: en droguerías, ferreterías o secciones de jardinería se comercializan pinturas, disolventes, insecticidas, fertilizantes o

aerosoles que implican exposición accidental si no se manipulan con precauciones.

**Polvo en suspensión:** en panaderías o comercios de alimentación a granel, la harina o el polvo de determinados productos puede provocar alergias respiratorias o cutáneas.

La inhalación, el contacto dérmico o la ingestión accidental son vías de entrada habituales de estos agentes, por lo que resulta clave la correcta etiquetación de productos, el almacenamiento seguro y la formación del personal.

## **AGENTES BIOLÓGICOS**

En comercios de alimentación, farmacias, herbolarios o floristerías, la exposición a agentes biológicos es un factor de riesgo a tener en cuenta:

**Microorganismos en alimentos:** manipular productos frescos, carnes, pescados o vegetales puede conllevar contacto con bacterias, hongos o mohos que generen intoxicaciones alimentarias o reacciones alérgicas.

**Contacto con clientes y público:** la interacción constante con gran cantidad de personas aumenta la probabilidad de contagio de enfermedades comunes como gripe, resfriados o la COVID-19.

**Plagas:** la presencia de roedores o insectos en el almacén o zona de venta representa un riesgo higiénico que, además, afecta a la calidad del producto y a la imagen del establecimiento.

En este sentido, el cumplimiento de las normas de higiene alimentaria, la limpieza periódica y el control de plagas son medidas imprescindibles.

## **MEDIDAS PREVENTIVAS Y DE PROTECCIÓN**

Para reducir los riesgos higiénicos en el comercio al por menor es necesario aplicar una combinación de medidas organizativas, técnicas y de protección personal:

**Evaluación de riesgos:** identificar los agentes presentes en el centro de trabajo y valorar su posible impacto en la salud.

**Medidas técnicas:** sistemas de ventilación adecuados, iluminación correcta, aislamiento térmico en cámaras, equipos de aspiración localizada en secciones con polvo o vapores.

**Sustitución de productos:** priorizar el uso de productos de limpieza menos agresivos y con bajo impacto químico.

**Almacenamiento seguro:** separar y señalizar sustancias peligrosas, evitando mezclas incompatibles.

**Equipos de protección individual (EPI):** guantes, gafas, mascarillas filtrantes o ropa térmica según el puesto.

**Formación e información:** capacitar al personal sobre riesgos higiénicos, correcta manipulación de productos, interpretación de fichas de seguridad y protocolos de limpieza.

**Higiene personal:** fomentar el lavado de manos, disponer de vestuarios adecuados y asegurar la limpieza de uniformes de trabajo.

**Vigilancia de la salud:** controles médicos periódicos, especialmente en puestos con exposición a agentes químicos, biológicos o ambientes fríos.

La exposición a agentes físicos (ruido, iluminación, temperaturas), químicos (productos de limpieza, polvo, sustancias de venta) y biológicos (microorganismos, contacto con clientes, plagas) puede afectar a la salud del personal si no se implementan medidas de prevención y control.

Pese a ser un riesgo bajo en este sector, debemos tener presente los riesgos higiénicos que más afectan; gestionarlos de manera adecuada y garantizar un entorno de trabajo seguro y saludable.

Una gestión eficaz de estos riesgos no solo protege a los trabajadores, sino que mejora la calidad del servicio y la confianza de los clientes.



**CEOE Castilla y León**  
Calle Florencia 8, 47007, Valladolid