

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

Este e-mail se envió a rfrechoso@ceoecyl.es
Lo recibiste porque estás suscrit a nuestra newsletter.

[Ver en navegador](#) | [Cancelar suscripción](#)

