

## TAREAS



• Hervir o pasteurizar la leche; separar la nata de la leche y batirla para hacer mantequilla; verter en la leche las cantidades medidas de fermento y de otros ingredientes; cuajar la leche, calentar la cuajada hasta que tome la consistencia deseada, escurrir el agua y meter el queso en los moldes para formarlos por presión; salar el queso y agujerearlo o untarlo con un baño de cultivo para favorecer el crecimiento del moho; colocar los bloques de queso en estantes, y girarlos periódicamente, para que se curen; vigilar la calidad de los productos antes de su envasado, inspeccionándolos, tomando muestras y ajustando las condiciones de tratamiento en caso necesario.

• Extraer zumo de diversas frutas; extraer aceite de las semillas oleaginosas, de las nueces o de ciertas frutas; cocer, salar o deshidratar frutas, legumbres, verduras u otros alimentos; mezclar y añadir ingredientes como pectina, azúcar, especias y vinagre para ayudar a la conservación y mejorar la textura, el aspecto y el sabor; trasladar los alimentos conservados a tarros, frascos y otros recipientes.

• Recepcionar la materia prima, efectuando su selección y almacenamiento; efectuar el secado y la tostación de los granos germinados; controlar la materia prima para la elaboración de cerveza; ejecutar los procesos de maceración de la malta, filtración y ebullición del mosto.

• Seleccionar las hojas curadas de tabaco según clase, calidad y lugar de procedencia; juntar hojas de tabaco; confeccionar cigarrillos, cigarrillos, rapé y otros productos del tabaco a mano o con máquinas simples.

• Inspeccionar, verificar, probar y oler productos agrícolas, alimentos y bebidas en diversas fases de elaboración; pesar y medir los productos.

• Ajustar, accionar y atender máquinas usadas para sacrificar a los animales, para separar la carne de los huesos y espinas, y para hornear, congelar, calentar, secar, tostar, esterilizar, triturar, mezclar y tratar por otros procedimientos productos de alimentación, bebidas y hojas de tabaco.

• Empaquetar y etiquetar varios productos o llenar diferentes recipientes con productos alimenticios.

## MEDIDAS PREVENTIVAS

• Control sanitario de las materias primas (animales, etc.).

• Procedimientos de trabajo que eviten la formación de polvo y bioaerosoles.

• Colocación de suelos de rejilla elevados sobre canalizaciones por las que circule continuamente agua y suciedad en los suelos o superficies de trabajo.

• Las mesas, materiales y superficies de trabajo deben ser resistentes y de fácil limpieza y desinfección.

• Programas adecuados de limpieza y desinfección de superficies, equipos y útiles de trabajo.

• Implementar un programa de control de vectores, insectos y roedores.

• Debe extremarse la higiene personal teniendo el trabajador a su alcance lavabos y duchas provistas de jabones desinfectantes.

• El lavado de manos se efectuará siempre que sea necesario y siempre antes de las pausas para comer, al entrar y salir de los lavabos y al finalizar la jornada. Hay que evitar llevarse las manos a la boca. Las toallas serán de un solo uso.

• No fumar, ni comer, ni beber en los lugares de trabajo.

• Uso de equipos de protección individual (EPI) tales como guantes, ropa de protección, mascarillas, protección ocular.

• La vestimenta está compuesta de botas y guantes de goma, prenda de cabeza y delantal que serán de fácil limpieza y desinfección.

• En caso de sufrir un pinchazo o un corte, hay que limpiar inmediatamente la herida con jabón, desinfectarla, según las recomendaciones del servicio médico.

• Las heridas se deben proteger con un apósito impermeable o con un guante cuando afecten a las manos.

• En caso de proyección de líquidos o partículas en los ojos, lavar inmediatamente con abundante agua.

• Se deberán realizar reconocimientos médicos periódicos específicos y ofrecer al personal de riesgo vacunas cuando estas existan.

• El trabajador debe ser formado e informado de los riesgos, los procedimientos seguros de trabajo y las medidas de prevención.



## EXPOSICIÓN A AGENTES BIOLÓGICOS

## CENTROS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

## TRABAJOS EN CENTROS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS



Las industrias de este sector comprenden todos los procesos de transformación, preparación y manipulación que sufren los productos agrícolas, ganaderos y de la pesca para su consumo final. Pueden suponer el trabajo tanto con productos crudos (hortalizas, carne) como transformados, como el queso, productos cocinados, tostados, homeados, etc.

- Procesado y conservación de carne y elaboración de productos cárnicos
- Procesado y conservación de pescados, crustáceos y moluscos
- Procesado y conservación de frutas y hortalizas
- Fabricación de aceites y grasas vegetales y animales; Fabricación de productos lácteos
- Fabricación de productos de molinería, almidones y productos amiláceos
- Fabricación de productos de panadería y pastas alimenticias
- Fabricación de otros productos alimenticios (azúcar, cacao, chocolate, café, té, especias, salsas, comida preparada, etc.)
- Fabricación de productos para la alimentación animal
- Fabricación de bebidas
- Industria del tabaco

**Ejemplos de ocupación:** Matarifes y trabajadores de las industrias cárnicas; Trabajadores de la industria del pescado; Panaderos, pasteleros y confiteros; Trabajadores del tratamiento de la leche y elaboración de productos lácteos; Trabajadores conserveros de frutas y hortalizas y trabajadores de la elaboración de bebidas no alcohólicas; Trabajadores de la elaboración de bebidas alcohólicas distintas del vino; Trabajadores de la elaboración del vino; Enólogos; Preparadores y elaboradores del tabaco y sus productos; Supervisores de industrias alimenticias y del tabaco; Catadores y clasificadores de alimentos y bebidas; Operadores de máquinas para elaborar productos alimenticios, bebidas y tabaco.

En estos trabajos serán frecuentes las dermatosis producidas por sensibilización a proteínas microbianas, las zoonosis y algunas alteraciones respiratorias derivadas del trabajo en ambientes pulvígenos o alérgicos.

Manipulación directa de alimentos:	Zoonosis	Brucelosis, Carbunco (ántrax), Coccidiomicosis, Fiebre Q, Leptospirosis, Listeriosis, Muermo, Tuberculosis, Tularemia, Toxoplasmosis
tratamiento, preparación, conservación, y envasado.	Bacterias y hongos que pueden desarrollarse sobre los alimentos	Erisipeloide, Hongos (Aspergillus, Penicillum, Candida albicans)

### INDUSTRIAS RELACIONADAS

INDUSTRIAS RELACIONADAS	PRINCIPALES ENFERMEDADES	
LÁCTEAS	Brucelosis (cabras, ovejas, bóvidos), Tuberculosis bovina	
CÁRNICAS (mataderos)	Brucelosis, Tuberculosis bovina, Carbunco (cabras, ovejas, bóvidos), Tularemia (conejos o picaduras de tábanos y ácaros), Fiebre Q (bóvidos y ovejas), Toxoplasmosis (gatos), Erisipeloide (cerdos, ovejas, aves, peces)	
CONSERVAS DE ALIMENTOS	<b>Conservas vegetales</b>	Hongos (Candida albicans), protozoos (amebiasis).
	<b>Conservas de carne</b>	Carbunco, tuberculosis, brucelosis, erisipeloide, hepatitis A.
	<b>Conservas de pescado</b>	Erisipeloide, virus del limo del pescado
HARINA Y DERIVADOS	Esporas de hongos (Aspergillus y Penicillum) en el polvo de harina, ácaros.	
ACEITES VEGETALES	Esporas de hongos (Aspergillus niger) en la materia prima enmohecida (ej. cacahuete enmohecido)	

## EXPOSICIÓN A AGENTES BIOLÓGICOS



La realización de las tareas puede dar lugar a diferentes situaciones en las que la exposición a agentes biológicos, por cualquiera de las vías de entrada al organismo, es posible.

En general, las más frecuentes son las debidas a la inhalación de polvo y bioaerosoles generados o por contacto con productos de origen animal o vegetal contaminados por agentes biológicos:

- Polvo de cereal; Polvo de harina.

- Bioaerosoles derivados: de animales (proteínas) y de sus productos (leche, huevos, suero), de peces y crustáceos, de insectos, de deposiciones de aves.

- Bioaerosoles de enzimas biológicos.

- Bioaerosoles de materiales enmohecidos: cebada, bagazo, grano, tabaco.

- Carne o aves infectadas.

- Lana, pelo o pieles de animales.

## TAREAS



Entre las principales tareas que se realizan en el desarrollo de la actividad destacan las siguientes:

- Sacrificar animales; desollar y descuartizar las reses; deshuesar, cortar y preparar la carne para la venta o para su tratamiento y conservación; preparar los ingredientes y fabricar salchichas y productos similares utilizando máquinas de cortar, mezclar y embutir; curar carne; cocinar o preparar de otro modo carne y otros productos de alimentación; vender carne a los clientes, incluidos el envasado, pesaje y etiquetado de los productos.

- Deshuesar, cortar y preparar el pescado para la venta o para su tratamiento y conservación; curar pescado; cocinar o preparar de otro modo pescado y otros productos de alimentación para su venta; vender pescado a los clientes, incluidos el envasado, pesaje y etiquetado de los productos.

- Elaborar pan, galletas, pasteles, tartas, fideos y otros productos hechos con harina; confeccionar a mano, con ayuda de utensilios y algunas máquinas, dulces y golosinas, mezclando azúcar, chocolate y otros ingredientes; combinar los ingredientes medidos en recipientes de máquinas de mezclado, amasado o cocción; comprobar la calidad de las materias primas para garantizar que se cumplen las normas y especificaciones.

- Hervir o pasteurizar la leche; separar la nata de la leche y batirla para hacer mantequilla; verter en la leche las cantidades medidas de fermento y de otros ingredientes; cuajar la leche, calentar la cuajada hasta que tome la consistencia deseada, escurrir el agua y meter el queso en los moldes para formarlos por presión; salar el queso y agujerearlo o untarlo con un baño de cultivo para favorecer el crecimiento del moho; colocar los bloques de queso en estantes, y girarlos periódicamente, para que se curen; vigilar la calidad de los productos antes de su envasado, inspeccionándolos, tomando muestras y ajustando las condiciones de tratamiento en caso necesario.