

ACTIVITATS



- Extreure suc de diverses fruites; extreure oli de les llavors oleaginoses, de les nous o de certes fruites; coure, salar o deshidratar fruites, llegums, verdures o altres aliments; barrejar i afegir ingredients com pectina, sucre, espècies i vinagre per ajudar a la conservació i millorar la textura, l'aspecte i el sabor; traslladar els aliments conservats a pots, flascons i altres recipients.
- Recepcionar la matèria primera, efectuant la seva selecció i emmagatzematge; dur a terme l'assecat i el torrat dels grans ja germinats; controlar la matèria primera per a l'elaboració de cervesa; portar a terme els processos de maceració de malt, filtració i ebullició del most.
- Seleccionar les fulles curades de tabac segons la classe, la qualitat i el lloc de procedència; ajuntar les fulles de tabac; elaborar cigars, cigarrets, rapè i altres productes del tabac a mà o amb màquines simples.
- Inspeccionar, verificar, provar i olorar productes agrícoles, aliments i begudes en diverses fases d'elaboració; pesar i mesurar els productes.
- Inspeccionar, verificar, provar y oler productos agrícolas, alimentos y bebidas en diversas fases de elaboración; pesar y medir los productos.
- Ajustar, accionar i revisar màquines usades per a sacrificar els animals, per a separar la carn dels ossos i les espines, i per a fornejar, congelar, escalfar, assecar, torrar, esterilitzar, triturar, barrejar i tractar amb altres procediments productes d'alimentació, begudes i fulles de tabac.
- Empaquetar i etiquetar diversos productes o omplir diferents recipients amb productes alimentaris.

MESURES PREVENTIVES

- Control sanitari de les matèries primeres (animals, etc.).
- Procediments de treball que evitin la formació de pols i bioaerosols.
- Col·locació de reixes elevades al terra sobre canalitzacions per les quals circuli contínuament aigua i brutícia, en les zones de treball.
- Les taules, els materials i les superfícies de treball han de ser resistents i fàcils de netejar i desinfectar.
- Programes adequats de neteja i desinfecció de superfícies, equips i estris de treball.
- Implementació d'un programa de control de vectors, insectes i rosegadors.
- Cal extremar la higiene personal i proporcionar lavabos i dutxes proveïdes de sabons desinfectants als treballadors.
- S'han de netejar les mans sempre que sigui necessari i abans de les pauses per a menjar, en entrar i sortir dels lavabos i en acabar quan la jornada. Cal evitar posar-se les mans a la boca. Les tovalloles han de ser d'un sol ús.
- No fumar, ni menjar, ni beure als llocs de treball.
- Usar equips de protecció individual (EPI), com guants, roba de protecció, màscare i protecció ocular.
- La vestimenta es compon de botes i guants de goma, d'indumentària per al cap i davantal, fàcils de netejar i desinfectar.
- En cas de tallar-se o punxar-se, cal netejar immediatament la ferida amb sabó i desinfectar-la, segons les recomanacions del servei mèdic.
- Les ferides s'han de protegir amb un apòsit impermeable, o amb un guant quan aquestes siguin fetes a les mans.
- En cas que es projectin líquids o partícules als ulls, cal rentar-los de seguida amb aigua abundant.
- Practicar reconeixements mèdics periòdics específics i oferir vacunes al personal amb risc, quan aquestes existeixin.
- El treballador ha d'estar format i informat dels riscos, dels procediments segurs de treball i de les mesures de prevenció.



EXPOSICIÓ A AGENTS BIOLÒGICS

TREBALLS EN CENTRES DE PRODUCCIÓ D'ALIMENTS

TREBALLS EN CENTRES DE PRODUCCIÓ D'ALIMENTS



Les indústries d'aquest sector comprenen tots els processos de transformació, preparació i manipulació que comporten els productes agrícoles, ramaders i de la pesca per al seu consum final. Poden implicar la feina tant amb productes crus (hortalisses, carn) com transformats (formatge, productes cuinats, torrats, enforats, etc).

- Processament i conservació de carn i elaboració de productes carnis
- Processament i conservació de peixos, crustacis i mol·luscs
- Processament i conservació de fruites i hortalisses
- Fabricació d'olis i greixos vegetals i animals; fabricació de productes lactis
- Fabricació de productes de la molinaria, midons i productes amilacis
- Fabricació de productes de la fleca i pastes alimentàries
- Fabricació d'altres productes alimentaris (sucre, cacau, xocolata, cafè, te, espècies, salses, menjars preparats, etc.)
- Fabricació de productes per a l'alimentació animal
- Fabricació de begudes
- Indústria del tabac

Exemples d'ocupació: Personal d'escorxadors i treballadors de les indústries càrnies; treballadors de la indústria del peix; forners, pastissers i confiters; treballadors del tractament de la llet i de l'elaboració de productes lactis; treballadors d'indústries de la conserva de fruites i hortalisses, i treballadors d'elaboració de begudes no alcohòliques; treballadors d'elaboració de begudes alcohòliques diferents del vi; treballadors d'elaboració de vi; enòlegs; preparadors i elaboradors de tabac i els seus productes; supervisors d'indústries alimentàries i de tabac; tastadors i classificadors d'aliments i begudes; operadors de màquines per elaborar productes alimentaris, begudes i tabac, etc.

En aquestes feines seran freqüents les dermatosis produïdes per la sensibilització a proteïnes microbianes, les zoonosis i algunes alteracions respiratòries derivades de treballar en ambients pulvífers o al·lèrgens.

Manipulació directa d'aliments: tractament, preparació, conservació i envasat	Zoonosi	Brucel·losi, carboncle (àntrax), coccidioidomicosi, febre Q, leptospirosi, listeriosi, borm, tuberculosi, tularèmia, toxoplasmosi
	Bacteris i fongs que poden desenvolupar-se en els aliments	Erisipeloide, fongs (<i>Aspergillus</i> , <i>Penicillum</i> , <i>Candida albicans</i>)

INDÚSTRIES RELACIONADES

MALALTIES PRINCIPALS

LÀCTIES	Brucel·losi (cabres, ovelles, bòvids), tuberculosi bovina	
CÀRNIES (escorxadors)	Brucel·losi, tuberculosi bovina, carboncle (cabres, ovelles, bòvids), tularèmia (conills o picades de tàvecs i àcars), febre Q (bòvids i ovelles), toxoplasmosi (gats), erisipeloide (porcs, ovelles, aus i peixos)	
CONSERVES D'ALIMENTS	Conserves vegetals	Fongs (<i>Candida albicans</i>), protozous (amebosi).
	Conserves de carn	Carboncle, tuberculosi, brucel·losi, erisipeloide, hepatitis A
	Conserves de peix	Erisipeloide, virus del llim del peix
FARINA I DERIVATS	Espores de fongs (<i>Aspergillus</i> i <i>Penicillum</i>) en la pols de farina, àcars	
OLIS VEGETALS	Espores de fongs (<i>Aspergillus niger</i>) en la matèria primera florida (ex. cacauet passat)	

EXPOSICIÓ A AGENTS BIOLÒGICS



La realització de les tasques pot donar lloc a diferents situacions en què l'exposició a agents biològics, per qualsevol de les vies d'entrada a l'organisme, sigui possible. En general, les més freqüents són les causades per la inhalació de pols i bioaerosols generats pel contacte amb productes d'origen animal o vegetal contaminats per agents biològics:

- Pols de cereals i pols de farina.
- Bioaerosols derivats: d'animals (proteïnes) i els seus productes (llet, ous, sèrum), de peixos i crustacis, d'insectes i de deposicions d'aus.
- Bioaerosols d'enzims biològics.
- Bioaerosols de materials florits: ordi, bagàs, gra i tabac.
- Carn o aus infectats.
- Llana, pèl o pells d'animals.

ACTIVITATS



Entre les tasques principals que es realitzen en el desenvolupament de l'activitat destaquen les següents:

- Sacrificar animals; escorxar i esquartermar els caps de bestiar; desossar, tallar i preparar la carn per a la venda o per al seu tractament i la seva conservació; preparar els ingredients i fabricar salsixes i productes similars utilitzant màquines de tallar, mesclar i embotir; curar la carn; cuinar o preparar d'una altra manera la carn i els altres productes d'alimentació, i venda de carn als clients, incloent l'envasament, el pesatge i l'etiquetatge dels productes.
- Desossar, tallar i preparar el peix per vendre o per al tractament i la conservació; curar el peix; cuinar o preparar d'una altra manera el peix i altres productes d'alimentació per a vendre; vendre peix a clients, incloent l'envasament, el pesatge i l'etiquetatge dels productes.
- Fer pa, galetes, pastissos, fideus i altres productes fets amb farina; elaborar a mà, amb ajuda d'estrís i algunes màquines, dolços i llaminadures, barrejant sucre, xocolata i altres ingredients; combinar els ingredients mesurats en recipients de màquines per barrejar, pastar o coure; comprovar la qualitat de les matèries primeres per a garantir que es compleixen les normes i especificacions.
- Bullir o pasteuritzar la llet; separar la nata de la llet i batre-la per a fer mantega; abocar a la llet les quantitats mesurades de ferment i d'altres ingredients; quallar la llet, escalfar la quallada fins que adquireixi la consistència desitjada, escórrer l'aigua i ficar el formatge als motlles per tal de formar-los per pressió; salar el formatge i foradar-lo o untar-lo amb un bany de cultiu per a afavorir el creixement de la floridura; col·locar els blocs de formatge en prestatges i girar-los periòdicament perquè es curin; vigilar la qualitat dels productes abans de l'envasament i inspeccionar-los, prenent-ne mostres i ajustant les condicions de tractament quan sigui necessari.