

TAREAS



• 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 cigarros, 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. Buenas prácticas.

• 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.

Bibliografía:

- INSTITUTO NACIONAL DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO. Guía técnica para la evaluación y prevención de los riesgos relacionados con la exposición a agentes biológicos

Síguenos en:



© Asepeyo. Mutua Colaboradora con la Seguridad Social nº 151

R6E19132V02

 **ASEPEYO**



EXPOSICIÓN A AGENTES BIOLÓGICOS

CENTROS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

 **ASEPEYO**
prevención
Buenas prácticas

Plan general de actividades preventivas de la Seguridad Social 2019



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	Conservas vegetales	Hongos (Candida albicans), protozoos (amebiasis).
	Conservas de carne	Carbunco, tuberculosis, brucelosis, erisipeloide, hepatitis A.
	Conservas de pescado	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.