

Industrias Alimentarias:

Descripción de la actividad:

En los módulos relacionados con esta familia se desarrollan actividades dirigidas al aprendizaje del tratamiento, la transformación, la preparación, la conservación y el envasado de productos alimenticios.

Riesgos detectados:

En el desarrollo de estas actividades se trabaja con refrigerantes, plaguicidas, productos fumigantes, animales, parásitos, bacterias, álcalis, detergentes y otros productos que pueden resultar peligrosos.

Algunos refrigerantes como el amoníaco anhidro, **el cloruro de metileno**, que se sospecha que **puede provocar cáncer**, utilizados en procesos de congelación y en cámaras frigoríficas pueden provocar también intoxicaciones, quemaduras químicas y a largo plazo bronquitis y neumonía.

Algunas sustancias químicas peligrosas que se pueden utilizar como reactivos, refrigerantes, plaguicidas y esterilizadores pueden provocar problemas y enfermedades respiratorias. Pueden provocar irritación de la piel, de los ojos, migrañas e intoxicación por sobreexposición a estas sustancias.

El polvo que producen algunos alimentos como el café soluble, el azúcar, la patata en polvo o sopas en polvo puede provocar problemas respiratorios, asma ocupacional y dermatitis ocupacional.

Los polvos orgánicos generados por los cereales o la harina, pueden causar enfermedades respiratorias como el "asma del panadero".

Medidas preventivas:

1. Leer las etiquetas de los productos que se utilizan y tener siempre a mano sus fichas de datos de seguridad.
2. Utilizar los equipos de protección individual (guantes, mascarillas, etc...) y colectiva (extracción localizada) que sean necesarios en cada caso.
3. Realizar una correcta higiene personal, antes, durante y después de estar expuesto a sustancias peligrosas.
4. Disponer de lugares separados donde guardar la ropa de protección o de trabajo de forma separada de la ropa limpia u otras prendas.
5. Informar y formar a las personas que estén expuestas a sustancias peligrosas, de los productos con los que están trabajando, que riesgos están asociados a ellos y que medidas preventivas deben utilizar.
6. No comer, beber o fumar en la zona de trabajo.
7. Hacer una vigilancia de la salud según los protocolos establecidos.

Más información:

Exposición laboral a Agentes Cancerígenos y mutágenos. Unión Sindical de Madrid Región.

FUENTE

Información preventiva categoría profesional: Profesor/a Industrias Alimentarias.

FUENTE

Con la financiación de:



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE TRABAJO, MIGRACIONES
Y SEGURIDAD SOCIAL



FUNDACIÓN
ESTATAL PARA
LA PREVENCIÓN
DE RIESGOS
LABORALES, F.S.P.

