

Oficiales, operarios, artesanos y oficios relacionados

FABRICANTE DE QUESOS, LÁCTEOS

Procesan mantequilla y diversos tipos de queso, crema u otros productos lácteos.



Peligros



Químico

Polvos
Líquidos
Gases y Vapores



Biológico

Virus
Hongos
Bacterias



Fenómenos Naturales

Terremoto
Sismo



Condiciones de seguridad

Mecánicos: Piezas a Trabajar / Partes de máquinas/ Materiales Proyectados Sólidos - Fluidos/ Herramientas / Equipos.
Locativos: Superficies de Trabajo Irregulares – Deslizantes – Con Diferencia del Nivel/ Medios de almacenamiento/ Condiciones de Orden y Aseo.
Eléctricos: Estática/ Baja - Tensión.



Físico

Ruido
Temperaturas Extremas: Frio
Radiaciones no ionizantes. Ultravioleta UVB y UVA
Iluminación: Luz Visible por exceso o deficiencia



Biomecánicos

Postura: Prolongada Mantenida / Forzada
Movimiento Repetitivo
Manipulación manual de cargas



Psicosocial

Jornada de trabajo
Condiciones de la tarea
Gestión Organizacional
Interface Persona - Tarea
Características de la organización
Características de Grupo Social de Trabajo

Medidas de control

¿Las instalaciones cuentan con vestieres, duchas y baños debidamente adaptados para el cambio de ropa de los trabajadores?
¿Las herramientas y utensilios utilizados en la elaboración de productos lácteos, se limpian y desinfectan mínimo diariamente?
¿Los cuartos fríos cuentan con un sistema de cierre, que permita ser abiertas desde el interior?

Equipos y herramientas

- ✓ Bombas de trasiego
- ✓ Higienizadora
- ✓ Depósitos de almacenamiento de leche
- ✓ Equipo de pasteurización
- ✓ Mesa Giratoria
- ✓ Saladero de quesos
- ✓ Carros Bandejeros

Elementos de protección personal

- ✓ Bota caña alta con suela antideslizante, para sector alimenticio
- ✓ Ropa de trabajo Drill/ Jean
- ✓ Gafas de seguridad
- ✓ Cofia
- ✓ Delantal en PVC industria alimentaria
- ✓ Guantes de caucho / vinilo

Tips de prevención

- ✓ Evita el consumo de leche cruda ya que esta puede contener bacterias de tipo brucella, salmonella entre otros
- ✓ Cualquier herida que se produzca deberá desinfectarse inmediatamente y llevarse perfectamente cubierta, las vendas o apósitos deben cambiarse con frecuencia
- ✓ Recuerda no utilizar relojes, anillos, pulseras u otros objetos que puedan engancharse, durante la ejecución de los trabajos

