

CIU COMPRENDIDOS

CIU r 2	DESCRIPCIÓN
111155	Producción de leche. Tambos.
311219	Fabricación de quesos y mantecas.
311227	Elaboración, pasteurización y homogeneización de leche (incluida la condensada y en polvo).
311235	Fabricación de productos lácteos no clasificados en otra parte (incluye cremas, yogures, helados, etc.)

RESUMEN

Puesto de trabajo / Profesión asociada	Agentes de riesgo más probables				
	90001	40158	40159	60001	60004
Tambero	X			X	X
Inseminador	X		X	X	
Operario de industria láctea	X*	X	X	X	X
Mantenimiento				X	X

(*En algunos procesos de elaboración de quesos, pasteurización y envasado)

DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES

Es la producción de leche fluida y sus derivados desde el punto de ordeño de las vacas hasta que llega en camiones cisterna a las plantas de producción y es tratada para obtener diversos productos y subproductos. Se investiga en la leche la calidad, la presencia de conservantes, bacterias y plaguicidas. Se almacena en silos y tanques a baja temperatura hasta su pasteurización. La pasteurización es un proceso por el cual se mantiene a la leche por encima de 70° C durante más de 15 segundos. Luego se deposita, almacena y envasa hasta su distribución.

Otros subproductos elaborados son el queso, la manteca, crema, yogurt, dulce de leche, etc.

En el tambo, el peón se encarga del ordeño mecánico, del recambio de los animales (cada 15 minutos aproximadamente), del trabajo en guacheras. El inseminador selecciona e inocular a las vacas en celo, para la procreación y posterior lactancia.

Profesiones asociadas

- Tambero
- Transportista de leche en camión cisterna
- Veterinario
- Bioquímico
- Bromatólogo
- Operario de industria láctea
- Capataz
- Mantenimiento
- Operador de silos

RIESGOS

Riesgos químicos

- Se observan casos de dermatitis de contacto en personal de limpieza (contacto con agua, detergente, lavandina, ácido sulfúrico (Código Esop 40009) o fosfórico, cáusticos, y otros limpiadores y compuestos cuaternarios de uso industrial (sustancias sensibilizantes de la piel Código Esop 40158, sustancias sensibilizantes de las vías respiratorias Código Esop 40160, lavandina Código Esop 40105).
- En la industria que necesita frío en sus procesos es común la utilización de refrigerantes. Se utiliza amoníaco (irritante respiratorio, puede ser mortal en un escape de amoníaco gas Código Esop 40020), cloruro de metilo, clorofluorocarbonados o freones (no codificados), También se utilizan propano, butano, etano, etileno, todos ellos explosivos.
- La industria láctea, y en particular la de producción de quesos, puede generar la aparición de cuadros respiratorios de base alérgica (“pulmón del afinador de quesos”), se sugiere codificar como sensibilizante del pulmón Código Esop 40159.

Riesgos biológicos

- Brucelosis
Ocurre con vacas, cerdos, cabras y ovejas y se produce por el contacto de la piel del trabajador con tejidos del animal contaminados (Código Esop 60001).
- Carbuncló cutáneo (Ántrax)
Vacas y cabras y se produce con el contacto de piel y huesos del animal (Código Esop 60004).
- Leptospirosis
En contacto con animales salvajes, cerdos, vacas y perros. La infección se produce por contacto de agua contaminada sobre piel del trabajador (Código Esop 60008).
- Tuberculosis bovina
Contacto con vacas y cerdos por aire o leche contaminada (No está contemplada dentro del listado de agentes de riesgos del decreto 658/96).

Riesgos físicos y ergonómicos

- Ruido (90001)

En ciertos procesos puede existir exposición. Por ejemplo en la fabricación del dulce de leche por pailas, o en la fabricación de ciertos quesos. La inclusión en cualquier industria de la fabricación por soplado u otros métodos de los envases, genera niveles de ruido importantes. Algo parecido ocurre en la elaboración de leche en polvo, en donde los procesos ruidosos son casi exclusivamente los de envasado.

- Estrés térmico (80001)

Por presencia de humedad y calor en la elaboración de ciertos quesos, ricota, mozzarella, etc. y también por agua caliente o vapor en pasteurización.

- Estrés por frío

Exposición en cámaras congeladoras y frigoríficas.

- Posiciones forzadas y gestos repetitivos (80004)

El envasado y el movimiento de materias primas y productos terminados son las tareas más significativas para este agente. En los tambos, la automatización de las operaciones a reducido significativamente los riesgos ergonómicos de los operarios.

EXÁMENES MÉDICOS OCUPACIONALES

Es aconsejable en esta actividad el examen clínico con orientación respiratoria (asma, bronquitis, sinusitis, sospecha de enfermedad infecciosa), dermatológica (dermatitis, carbunco cutáneo u otra infección) y traumatológica.

Los exámenes periódicos recomendados para esta actividad son:

- Radiografía de tórax y espirometría para los trabajadores expuestos a sustancias sensibilizantes de las vías respiratorias y del pulmón (polvos y gases ambientales en el puesto de trabajo).
- Test de Huddleson y Test de Wright para pesquisa de Brucelosis en trabajadores expuestos a tejido y/o secreciones de vacas, cerdos, cabras y ovejas.

Pueden ocurrir casos de tétanos por cortes y laceraciones en trabajadores no vacunados oportunamente con la vacuna antitetánica, la cual se considera obligatoria en este tipo de actividad.

Podrían existir puestos de trabajo con exposición a una o más sustancias no mencionadas anteriormente. La diversidad tecnológica utilizada en los diferentes sectores de un proceso industrial, vuelve a esta orientación médica insuficiente. Es necesario realizar una visita al lugar de producción, para un completo relevamiento de contaminantes por puesto de trabajo.

Importante: Los exámenes médicos periódicos deben ser indicados de acuerdo con el riesgo físico, químico, biológico y ergonómico presente en cada puesto de trabajo de cada empresa. Los exámenes médicos que se mencionan deben ser considerados a modo de guía para los riesgos más frecuentes dentro de cada CIU o agrupación de CIU.