

Universidad del Sureste

Escuela de Medicina

Medicina del trabajo

Procesos industriales

Dra. Ana Laura Domínguez Silva

Thania Guadalupe López Guillén

1.- ESTABLECE 1 PROCESO INDUSTRIAL QUE VAYAS A ANALIZAR

Industria alimentaria

2.- PRODUCTO A ELABORAR Y EN QUE TIPO DE PROCESO DE FABRICACION SE APLICA.

Alimentos enlatados, operaciones en lote, por la alta demanda, que también se detiene en un determinado punto y a pesar de que todo se procesa de la misma manera todo producto tiene un fin o detalle que los hace diferentes.

3.- IDENTIFICA Y MENCIONA CUALES SON LOS FACTORES DE EXPOSICION

Pueden ser factores personales como los derivados de la organización del trabajo y los ergonómicos, ya que la postura y movimientos repetitivos son muy importantes en estos empleos, así como el levantamiento de cargas muy pesadas. La exposición a factores del trabajo (del entorno laboral) térmicos por la exposición de frío o calor para la preparación de algunos alimentos, así como el manejo e higiene de sustancias y de los propios alimentos. Así como la contaminación de alimentos por el mal uso de tuberías y riegos.

4.- CUALES SON LAS CONDICIONES O CONDICION INSEGURA DE EXPOSICION

Son condiciones propiciadas por la empresa, un ejemplo claro en las industrias de alimentos, son el uso de los EPP, en malas condiciones o de baja calidad. Espacios limitados que impidan la realización de tareas y actividades, llegando a ser causas de accidentes. Bandas transportadoras, congeladores y hornos en mal estado, falta de señalizaciones y extintores, etc.

5.- QUE EQUIPO DE PROTECCION PERSONAL DEBE DE TENER LA EMPRESA QUE ESTAS ANALIZANDO.

Gorros, lentes o gafas protectoras, mascarillas, trajes especiales (overoles), guantes y botas antiderrapantes.

6.- QUE NOM DE CONTROL SE PUEDE APLICAR

NORMA Oficial Mexicana NOM-015-STPS-2001, Condiciones térmicas elevadas o abatidas-Condiciones de seguridad e higiene

NORMA Oficial Mexicana NOM-017-STPS-2001, Equipo de protección personal-Selección, uso y manejo en los centros de trabajo.

NORMA Oficial Mexicana NOM-036-1-STPS-2018, Factores de riesgo ergonómico en el Trabajo-Identificación, análisis, prevención y control

NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

NORMA Oficial Mexicana NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.

NORMA Oficial Mexicana NOM-026-STPS-2008, Colores y señales de seguridad e higiene, e identificación de riesgos por fluidos conducidos en tuberías.