

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 7 - numero 1218 di mercoledì 06 aprile 2005

"Il rischio biologico nella lavorazione delle carni"

Disponibile on line una breve presentazione sul tema.

Pubblicità

Gli addetti alla macellazione sono esposti al rischio di contatto con agenti patogeni presenti negli animali (zoonosi di origine professionale), attraverso i contatti con materiali potenzialmente infetti (animali vivi, feci, urine, sangue).

Tali rischi devono essere valutati dal datore di lavoro, che sulla base di tale valutazione deve predisporre misure preventive adeguate alla situazione.

Per aiutare i titolari delle aziende di macellazione ad una migliore comprensione di tali argomenti, lo SPRESAL dell'USL di Aosta ha promosso nei mesi scorsi un incontro informativo, i cui contenuti sono stati sintetizzati in slides.

La presentazione intende far cogliere il significato della valutazione del rischio biologico in tali realtà.

Oltre ai contenuti del documento di valutazione dei rischi, in riferimento al rischio biologico, sono illustrate misure di prevenzione e protezione per ridurre tale rischio, quali misure di prevenzione collettiva, misure igieniche, utilizzo dei dispositivi di protezione individuale, particolari procedure, formazione dei lavoratori.

(La presentazione, in formato pdf, è disponibile [qui](#)).

Durante l'incontro realizzato dallo SPRESAL sono stati inoltre illustrati gli adempimenti formali in materia di sicurezza sul lavoro; in particolare è stata realizzata una [scheda di sintesi](#) che elenca la documentazione in materia di sicurezza sul lavoro da conservare in azienda a disposizione dell'organo di vigilanza.

www.puntosicuro.it