

- Lavado frecuente de manos al inicio de la jornada de trabajo, antes y después de las comidas,
- Higiene y limpieza de los lugares de trabajo
- Dar aviso inmediato al veterinario y encargado del lugar en el caso que algún trabajador tenga síntomas de enfermedad zoonótica
- Someterse a análisis médicos generales de rutina, al menos una vez por año, para la detección de posibles portadores asintomáticos de enfermedades zoonóticas
- Tener al día el plan de vacunación, especialmente la vacuna antitetánica
- Utilización de los Elementos de Protección Personal (EPP)
- Confección de guía sobre las normas básicas de higiene y procedimientos de limpieza, desinfección, desratización y desinsectación, tanto en los corrales de campo como en galpones de crianza y depósitos de alimentos. Deberá ser elaborado por personal profesional, pero con la participación activa de personas involucradas en el sistema productivo.



EN TODO EL CAMPO  
EN TODO EL PAÍS



# RIESGOS EN LA ACTIVIDAD PORCINA



## Riesgos Biológicos

Son los resultantes del trabajo con los cerdos, sus excreciones, secreciones o productos derivados de los mismos.

Esta exposición se puede transformar rápidamente en el desarrollo de una enfermedad zoonótica, en caso de existir la presencia de estas, si no se usan los medios de protección adecuados y se realizan prácticas de trabajo seguro.

Para prevenirlas es fundamental que, los trabajadores al momento de realizar los trabajos de vacunación del cerdo, revisación generales, inseminación, extracción de muestras, parto etc., conozcan el estado sanitario de los animales.

## Riesgos Químicos

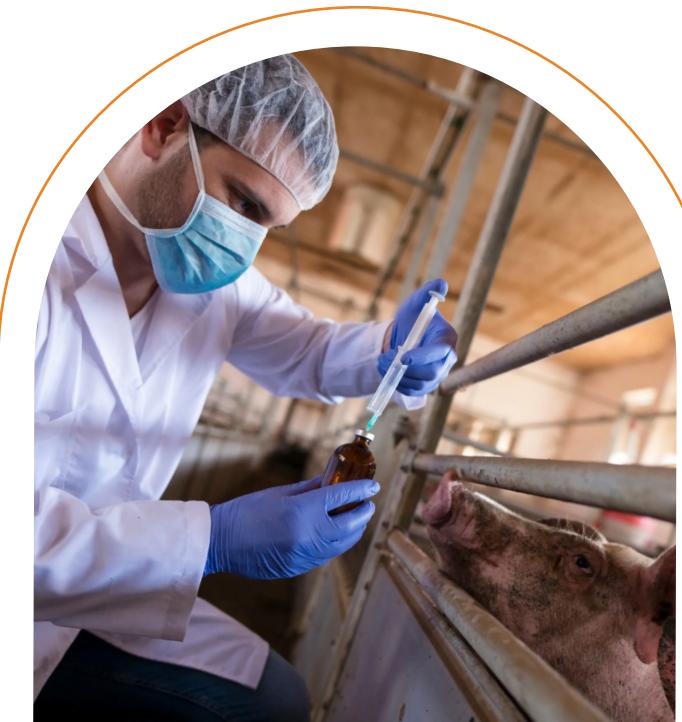
Están relacionados principalmente a la utilización de productos fitosanitarios durante la etapa de producción y conservación de la producción de maíz y soja para alimentar a los cerdos.

También es de gran importancia considerar los químicos que se utilizan para procedimientos de limpieza, desinfección, desratización y desinsectación, tanto en los corrales de campo como en galpones de crianza y depósitos de alimentos

## Riesgos Ergonómicos

La ergonomía intenta crear herramientas, máquinas, puestos de trabajo y sistemas laborales que se adapten a las capacidades y limitaciones de las personas para desarrollar sus tareas. Poner especial énfasis en aquellas tareas que requieren movimientos de pesos, trasladados y manipulación de cargas, ruidos y vibraciones mecánicas

Los trabajadores de la actividad porcina están expuestos, también, a riesgos de tipo físicos debido a la exposición de muchas horas del día a los efectos del calor, frío, olores intensos, contacto directo con animales y sus excrementos que pueden ser generadores de accidentes de trabajo y enfermedades laborales



## Capacitación y entrenamiento de los trabajadores en la actividad porcina

### Concientizar a los trabajadores sobre:

- Lavado frecuente de manos al inicio de la jornada de trabajo, antes y después de las comidas,
- Lavado de ropas y equipos de trabajo,
- Utilización de ropa cómoda para que permita buena movilidad del trabajador durante su jornada
- No utilizar accesorios personales para el cabello , anillos, aros, etc. para evitar accidentes al ser enganchados
- Se cambiarán en vestuarios destinados para tal fin o se presentarán para el inicio de su jornada con ropa limpia,
- Si el personal sufriera cortes o raspaduras, deberán ser desinfectadas y protegidas de forma inmediata con cintas impermeables,
- No se deberá fumar, comer ni beber cuando se esté manipulando a los cerdos, ni los medicamentos o fitosanitarios,
- Colocar cartelería recordatoria de manera visible, en lugares donde el personal circula a diario

