



FEATE

SEMINARI FEATE

CONTAMINACIÓ DELS ALIMENTS I PREVENCIÓ DE RISC LABORAL A LA CUINA

26 DE MARÇ DE 2010

Hora: 10.00 h. a 14.00 h.

Lloc: Seu de FEATE Planta 10 sala Europa.

Ponent: Sra. Anna Santamaría Pich, Dietista.

Preu: Socis : Primera inscripció 22 € A partir de la segona 16 € per assistent.
NO socis: 40 € per assistent.

Per formalitzar les inscripcions utilitzeu la butlleta adjunta.

ÍNDEX DE CONTINGUTS CONTAMINACIÓ DELS ALIMENTS

- ✓ INTRODUCCIÓ.
- ✓ DIFERENTS TIPUS D'AGENTS
- ✓ FACTORS QUE AFAVOREIXEN EL SEU DESENVOLUPAMENT I REPRODUCCIÓ
- ✓ HIGIENE DE MANIPULADORS EN LES DIFERENTS ZONES DE LA MARXA ENDAVANT
- ✓ PREPARACIÓ CULINARIA DELS ALIMENTS
- ✓ HIGIENE PERSONAL
- ✓ NETEJA I DESINFECCIÓ
- ✓ MANIPULACIÓ D'ESCOMBRARIES

ÍNDEX DE CONTINGUTS PREVENCIÓ DE RISCS LABORALS A LA CUINA

- ✓ INTRODUCCIÓ
- ✓ OBLIGACIONS DEL TREBALLADOR
- ✓ EQUIPS DE PROTECCIÓ INDIVIDUAL
- ✓ CAUSES DELS ACCIDENTS
- ✓ CONDICIONS DE SEGURETAT
 - EN L'ESPAI
 - AMB MAQUINÀQRIA I EQUIPS
 - EINES MANUALS
 - ESCALES MANUALS
 - ELECTRICA
 - INCENDIS
- ✓ CONDICIONS HIGIÈNIQUES
 - En molt soroll
 - Ambient tèrmic
 - Substàncies químiques
- ✓ CONDICIONS ERGONÒMIQUES
- ✓ PRIMERS AUXILIS
 - Protegir.
 - Allunyar.
 - Accidentat.
 - Cremades.
 - Ulls.
 - Intoxicació.
 - Fractures.
 - Ferides.
 - Respiració i pols.
- ✓ PLANS D'EVACUACIÓ
 - Seguir instruccions del membre de l'equip o bomber.
 - Ràpid però sense córrer.
 - Esperar-se al punt de reunió per emergències fins que s'indiqui.