

TEJ FELDOLGOZÁSA, TEJTERMÉKEK GYÁRTÁSA

Az élelmiszergyártás ágazathoz tartozik a tejtermékek gyártása. A tejtermékek gyártása és magának a „nyers” tejnek a befogadása és tárolása során több olyan kockázati tényező együttesen van jelen, amely nem csak az alapanyaggal, gyártással és a késztermékekkel foglalkozó munkavállalókat, hanem a környezetet is veszélyeztetik. A tej az élelmiszerek között az az anyag, amely az emberi szervezetre gyakorolt jótékony hatásai (erről jelenleg is vita folyik az orvostársadalomban) mellett a környezetbe bejutása esetén ott súlyos károkat tud okozni. A tej a szabadvizekbe jutva a vízben lévő oxigént magához köti és a vízi élővilág szó szerint kipusztul a víz oxigénhiánya miatt. Természetesen ehhez nem elég egy kannányi tejet a vízbe önteni, annál jóval nagyobb mennyiség kell, de egy nyers tejet szállító és ennek során felborult tartányos szerelvény már komoly gondot jelenthet, ha annak tartalma közvetlenül a vízbe ömlik.

A tej beszállítására, átvételére, eltárolására, előkezelésére, tejtermékké alakítására (gyártására), csomagolására, a késztermékek tárolására és kiszállítására nagyon szigorú szabályok vonatkoznak. Erre természetesen nem csak a tej környezetre gyakorolt káros hatásai miatt van szükség, hanem mert egy emberi fogyasztásra szánt, ráadásul könnyen romlandó (legtöbb esetben hűtve tárolást és szállítást igénylő) élelmiszerről van szó. A nem megfelelő gyártás, kezelés, tárolás és szállítás esetén a termék megjelenése, íze, szaga és fogyaszthatósága negatívan megváltozik (hétköznapi nyelven: megromlik).

A tejfeldolgozásban munkát végzőket érő jellemző kockázati tényezők:

- Fizikai kockázatok: zaj, rezgés, por, elcsúszás, elesés, leesés, beesés, égés-forrázás veszélye
- Kémiai kockázatok: főként a takarításhoz, fertőtlenítéshez használt vegyszerek, vegyi anyagok kockázati
- Biológiai kockázatok: élesztő és erjesztő gombák spórája, penészgomba spóra, vírusok, baktériumok
- Pszichoszociális kockázatok: időkényszer, zaklatás, bántalmazás, családi-munkahelyi problémák

Mint látható, jellemzően nem másak a kockázatok, mint más feldolgozóipari ágazatokban, de a biológiai veszély az egyes munkafolyamatok és alkalmazott technológiák során új elemeket hozhat magával.

A fizikai kockázatok között az forrázásos és égéses sérülések leginkább a tej hőkezelésével foglalkozó munkavállalóknál áll fenn. Az eljárás során a tejet 100 °C fölé melegítik és ennek esetleges kiömlése vagy a melegítésre használt berendezés egyes részeinek érintése esetén forrázás vagy égési sérülés alakulhat ki. Az ilyen munkafolyamatokat végző dolgozókat minden esetben megfelelő oktatásban kell részesíteni, az oktatás során külön kiemelve az égési és forrázásos sérülések bekövetkezésének kockázatát. Fontos továbbá, hogy a technológiában dolgozó munkavállalóknak nem csak a biztonsági és egészségvédelmi előírásokat, de a technológiára vonatkozó ismereteket is el kell sajátítani, mivel csak ebben az esetben előzhetnek meg egy még be nem következett veszélyhelyzetet vagy előzhetnek meg egy balesetet.

A különböző élesztő és erjesztő gombákkal, enzimekkel kapcsolatba kerülő munkavállalók is legyenek minden esetben megfelelően kioktatva és a szükséges egyéni védőfelszerelésekkel ellátva, valamint rendszeresen vegyenek részt munkaorvosi vizsgálatokon. Ez mind elengedhetetlen a biztonságos és egészséget nem veszélyeztető munkavégzés feltételeinek fenntartása érdekében.