Codice INAIL 1451

Descrizione lavorazione

Salumifici e prosciuttifici (compresa l'eventuale mattazione o macellazione e la lavorazione di trippa e di budella); lavorazione dei grassi suini.(Anche limitatamente a singole operazioni)

Agenti coinvolti

Nella matrice sono state trovate 4 corrispondenze

CLASSE IARC: 2B – POSSIBILI CANCEROGENI PER L'UOMO

- 2,4-Esadienale (contaminante)
- Sterigmatocistina (contaminante)

CLASSE IARC: NC – NON CLASSIFICATI

- Oli bianchi (additivo)
- Petrolato (additivo)

Organi bersaglio

Non esistono corrispondenze

Validazione

Per questo comparto lavorativo è disponibile la validazione sul campo della presenza di agenti cancerogeni (vedi scheda a video, sezione Validazione).

MATline

Documentazione Regionale Salute

Centro di Documentazione per la Promozione della Salute

Via Sabaudia, 164 – 10095 Grugliasco (TO) · Tel. 011 40188210-502 · Fax 011 40188201 · info@dors.it

dors Centro Regionale di Documentazione per la Promozione della Salute

REGIONE PIEMONTE