

MANIPOLAZIONE E LAVORAZIONE CON INGREDIENTI CHE CONTENGONO ENZIMI NEL SETTORE DELLA PANIFICAZIONE

SEGUIRE SEMPRE QUESTE IMPORTANTI LINEE GUIDA

CONTENIMENTO E CONTROLLO DI ENZIMI IN FORMA DI POLVERE O AEROSOL

- Gli ingredienti che contengono enzimi devono essere sempre manipolati e processati in modo da evitare la formazione di polvere o aerosol.
- Le misure tecniche di controllo devono evitare al massimo la formazione di polvere e aerosol.
- È necessaria un'adeguata ventilazione e controllo del flusso d'aria laddove eventuali aperture nel processo siano inevitabili

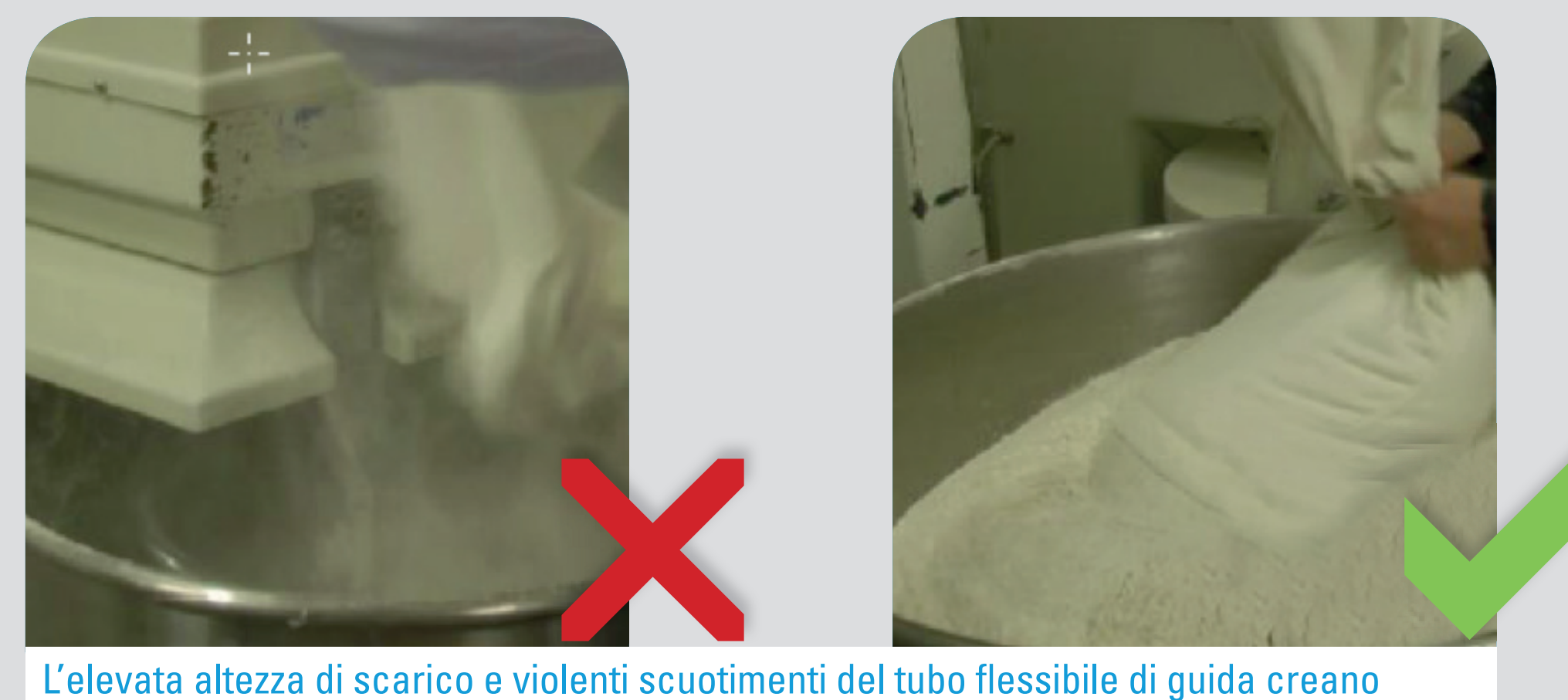
METODOLOGIE DI LAVORO SICURE

- Pesatura di farina e ingredienti:



Il versamento di ingredienti dall'alto provoca la dispersione di polvere nell'aria.

- Scarico di farina e miglioratori da un silo in una vasca di miscelazione (panetteria artigianale semi-industriale):



L'elevata altezza di scarico e violenti scuotimenti del tubo flessibile di guida creano dispersioni di polvere di farina nell'aria.

- Scarico di farina e miglioratori da sacchetti in una vasca di miscelazione (panetteria artigianale):



1. Aprire il sacchetto all'estremità cucita.



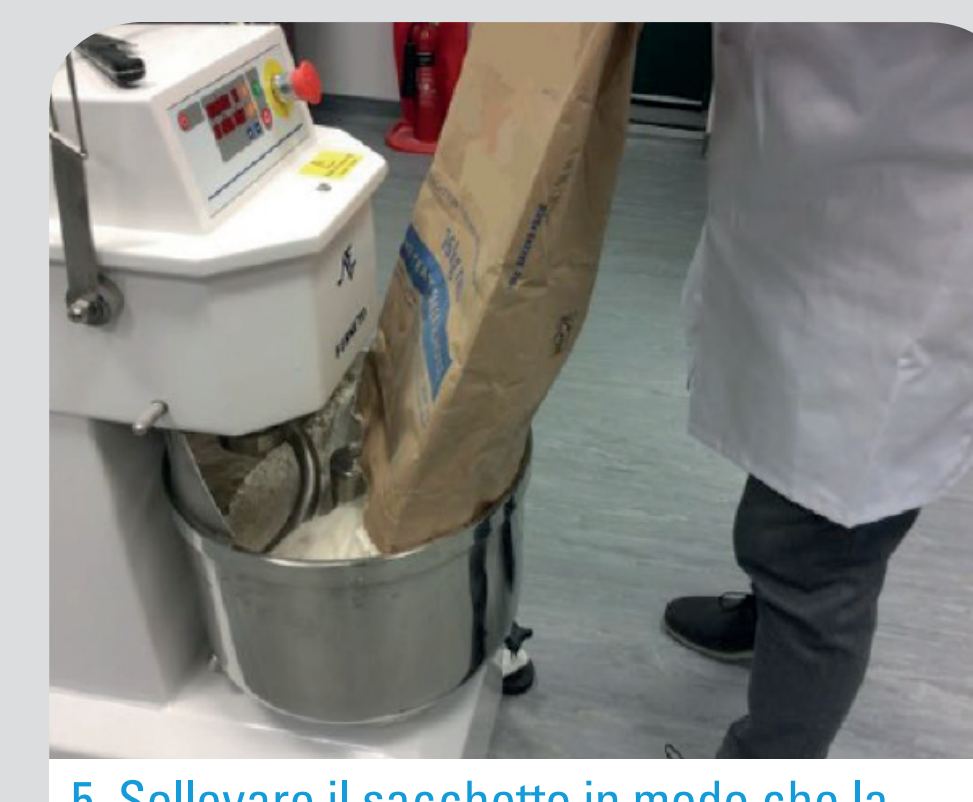
2. Inserire l'estremità del sacchetto aperto nella ciotola di miscelazione.



3. Fare un taglio nella parte opposta del sacchetto con un coltello.



4. Svuotare il sacchetto delicatamente nella ciotola.



5. Sollevare il sacchetto in modo che la farina scivoli nella ciotola senza creare polvere.

PULIZIA DI FUORIUSCITE / PULIZIA DELLA FABBRICA E ATTREZZATURE PER INGREDIENTI CHE CONTENGONO ENZIMI

Pulire sempre immediatamente dopo ogni fuoriuscita.

Non utilizzare :

- Spazzole, scope, acqua ad alta pressione e/o aria compressa.



Una classica etichetta di pericolo per le formulazioni che contengono enzimi si presenta così.



PERCHÉ ABBIAMO BISOGNO DI UN PROGRAMMA DI CONTROLLO POLVERI ?

L'esposizione alla polvere può danneggiare la nostra salute !

- La polvere di enzimi può provocare sensibilizzazione tanto quanto l'inalazione di allergeni comuni come pollini o polvere domestica.
- I sintomi includono occhi arrossati, naso che cola, mancanza di respiro e dispnea.

Farina e altri ingredienti da forno - come gli enzimi - sono allergeni

L'esposizione può essere evitata o ridotta a un livello sicuro per mezzo di :

- Impedendo la dispersione della polvere nell'aria.
- Utilizzando dispositivi di protezione adeguati.
- Seguendo sempre le procedure operative corrette.

BUONE PRATICHE

- Prevenire la formazione di polvere.
- Evitare di spargere la polvere da un'area all'altra.
- Pulire sempre dopo una perdita significativa.
- Cambiare i vestiti da lavoro secondo le istruzioni aziendali.
- Alcune operazioni, ad esempio durante la pulizia di fuoriuscite, possono richiedere la protezione delle vie respiratorie (utilizzare P3, FFP3 o N100).
- Usare indumenti protettivi aggiuntivi come guanti e occhiali di sicurezza per ridurre al minimo il rischio di contatto con la pelle.



INTERVENTI DI PRONTO SOCCORSO IN CASO DI ESPOSIZIONE AGLI ENZIMI



Contatto con gli occhi : risciacquare accuratamente con acqua pulita per vari minuti. Rimuovere le lenti a contatto se utilizzate e se risulta facile la loro rimozione. Continuare a risciacquare se l'irritazione degli occhi persiste.



Contatto con la pelle : lavare abbondantemente con acqua e sapone. Togliere gli indumenti contaminati.



Ingestione : sciacquare abbondantemente la bocca. In caso di ingestione, rivolgersi a un medico in caso di malessere.



Inalazione : se la respirazione è difficoltosa, trasportare la persona all'aria aperta e mantenerla a riposo in una posizione che favorisca la respirazione.

- Consiglio generale: consultare un medico del pronto soccorso locale o un medico del lavoro se l'irritazione respiratoria o mancanza di respiro persiste.

