

PRACA W OBSZARZE PIEKARNI ZE SKŁADNIKAMI ZAWIERAJĄCYMI ENZYMY

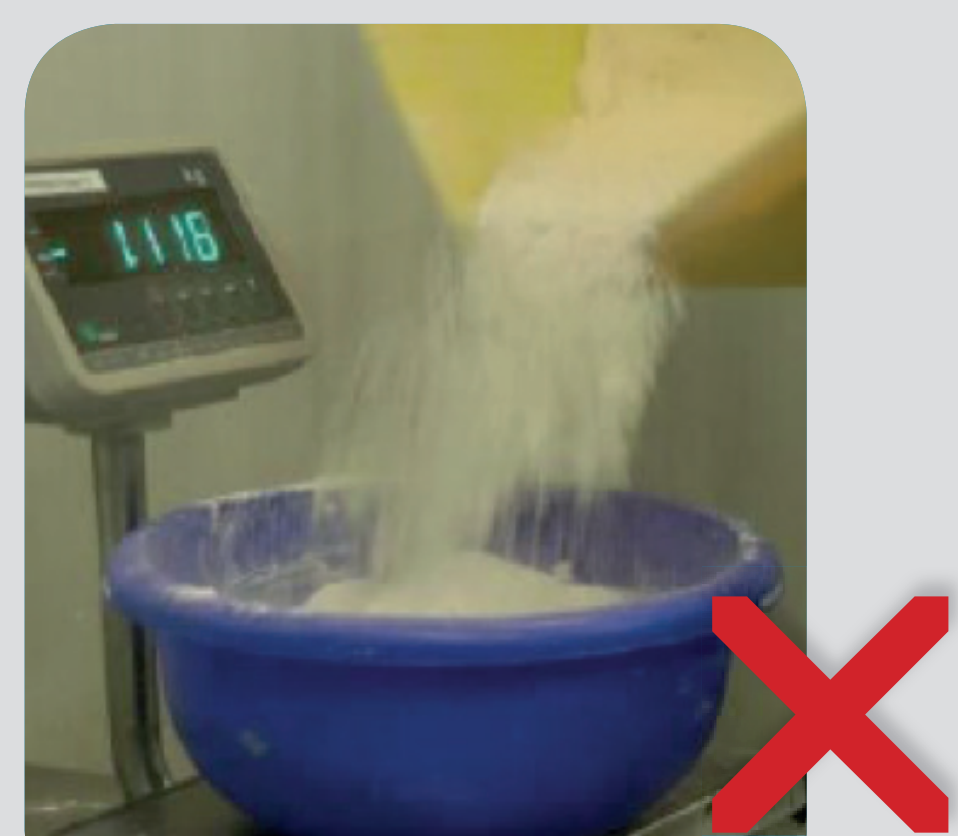
ZAWSZE POSTĘPUJ ZGODNIE Z PONIŻSZYMI ZALECENIAMI

ZAPOBIEGANIE ROZPRZESTRZENIANIU I KONTROLA PYŁÓW I AEROZOLI ZAWIERAJĄCYCH ENZYMY

- ▶ Składniki zawierające enzymy należy przenosić i przetwarzać w sposób zapobiegający powstawaniu chmur pyłu i aerozoli.
- ▶ W zakładzie należy stosować techniczne środki kontroli zapobiegające tworzeniu się pyłów i aerozoli w takim stopniu, jak to możliwe.
- ▶ Jeśli nie ma możliwości wyeliminowania w procesie otwartych miejsc, należy zapewnić odpowiednią wentylację i kontrolę przepływu powietrza.

BEZPIECZNE PRAKTYKI PRACY

- ▶ Ważenie mąki i składników:



Podczas wsypywania składników z większej wysokości dochodzi do powstania pyłu.



- ▶ Rozładunek mąki i polepszaczy z silosu do naczyń (piekarnia półprzemysłowa):



Zwiększenie wysokości z jakiej wsypywane są składniki oraz potrząsanie przewodem podającym powoduje wzbijanie w powietrze drobin mąki.



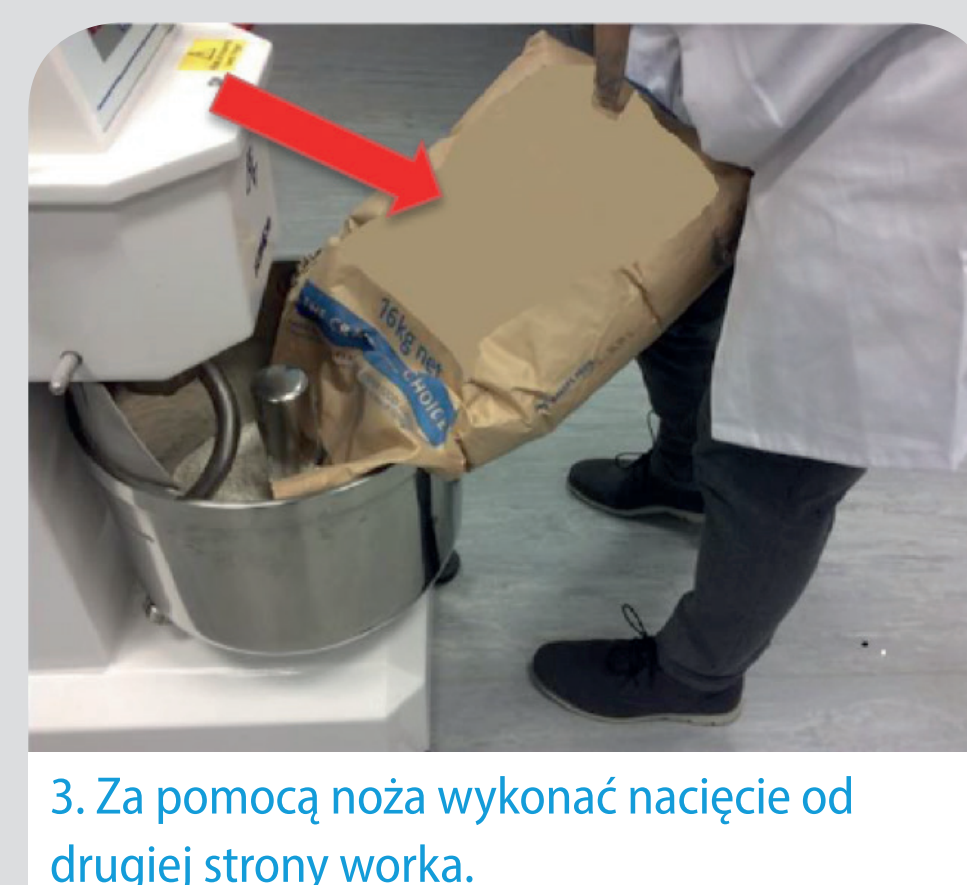
- ▶ Rozładunek mąki i polepszaczy z worków do naczyń (piekarnia rzemieślnicza):



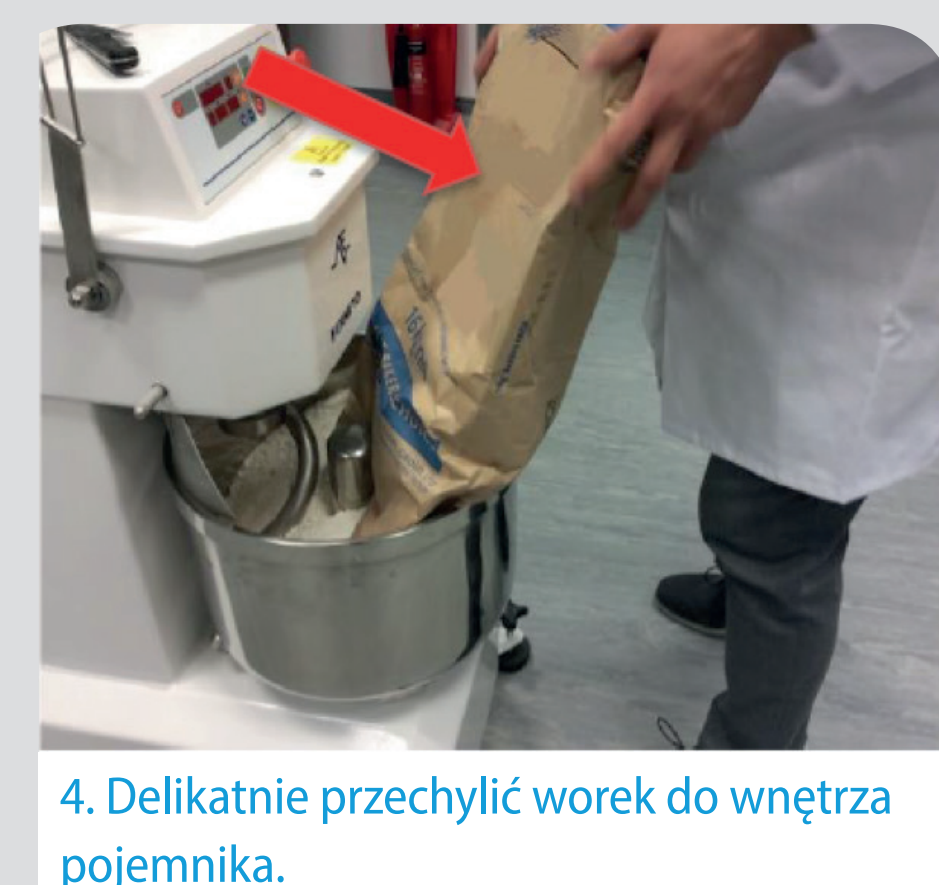
1. Otworzyć worek od strony zamkniętej szcziem.



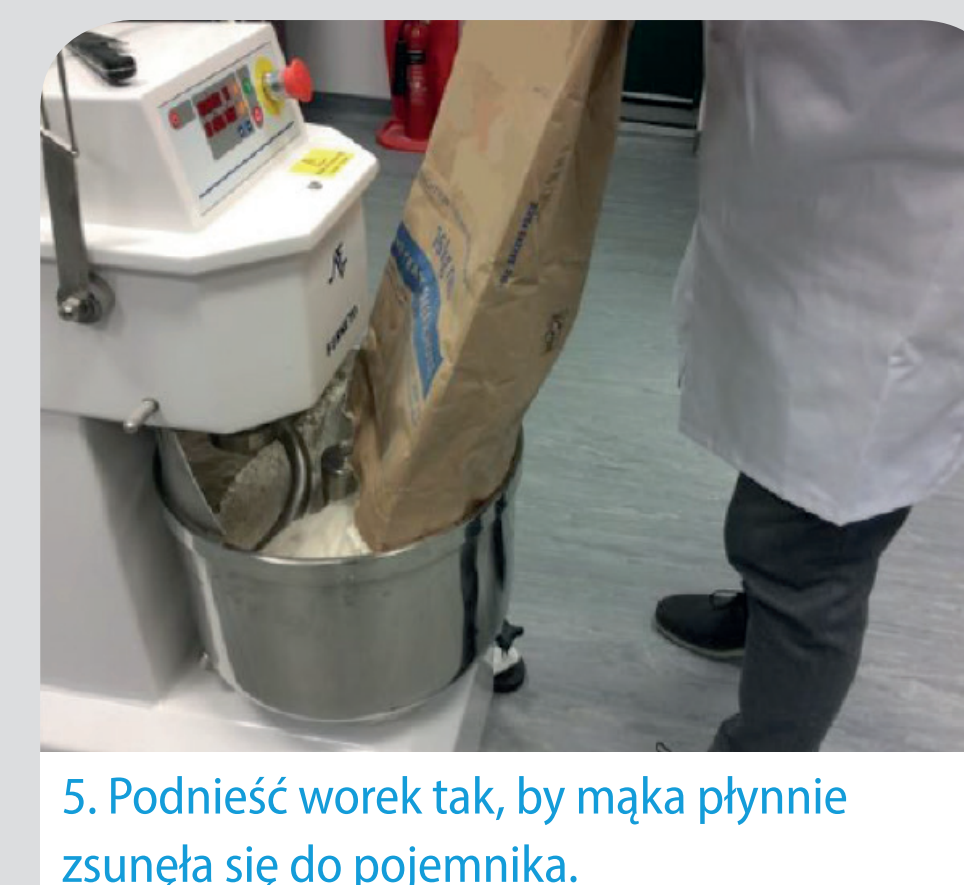
2. Otwarty koniec worka umieścić w pojemniku do mieszania.



3. Za pomocą noża wykonać nacięcie od drugiej strony worka.



4. Delikatnie przechylić worek do wnętrza pojemnika.



5. Podnieść worek tak, by mąka płynnie zsunęła się do pojemnika.

USUWANIE ROZSYpanych MATERIAŁÓW / CZYSZCZENIE MASZYN I URZĄDZEŃ PRACUJĄCYCH Z SKŁADNIKAMI ZAWIERAJĄCYMI ENZYMY

Rozsypany materiał należy usuwać bezzwłocznie.

Nie wolno do tego celu używać:

- ▶ Szczotek, mioteł, wody pod wysokim ciśnieniem i/lub sprężonego powietrza.



Należy korzystać z:

- ▶ Odkurzacza z dwustopniowym układem filtracji. Drugim stopniem filtracji powinien być wysokiej wydajności filtr HEPA H14.
- ▶ Pracując przy usuwaniu rozsypanego materiału lub czyszczeniu urządzeń, należy zawsze stosować środki ochrony dróg oddechowych i środki ochrony osobistej.

Tak wygląda typowa etykieta receptury zawierającej enzymy.



DLACZEGO POTRZEBNY NAM JEST PROGRAM KONTROLI ZAPYLENIA?

Kontakt z pyłem może mieć szkodliwy wpływ na nasze zdrowie!

- ▶ Podobnie jak popularne alergeny, np. pyłek kwiatów lub kurz, pył z enzymami może wywoływać reakcję uczuleniową.
- ▶ Symptomy mogą obejmować zaczerwienienie oczu, nieżyt nosa, skrócony i świszczący oddech.

Mąka oraz pozostałe składniki piekarnicze są – podobnie jak enzymy - alergenami

Wystawienie na ich działanie można wyeliminować lub zminimalizować do bezpiecznego poziomu poprzez:

- ▶ Zapobieganie wzbijania pyłu.
- ▶ Stosowanie odpowiednich środków ochronnych.
- ▶ Bezwzględne przestrzeganie prawidłowych procedur operacyjnych.

NAJLEPSZE PRAKTYKI

- ▶ Nie należy dopuszczać do powstawania pyłu.
- ▶ Należy unikać rozpraszania pyłu po sąsiadujących ze sobą obszarach.
- ▶ Należy zawsze sprzątać większe ilości rozsypanych materiałów.
- ▶ Należy stosować zalecaną przez pracodawcę odzież ochronną.
- ▶ W niektórych przypadkach, np. podczas usuwania rozsypanych materiałów, konieczne może okazać się stosowanie ochrony dróg oddechowych (należy stosować maski typu P3, FFP3 lub N100).
- ▶ Należy stosować odzież ochronną, np. rękawice i okulary ochronne, w celu zminimalizowania ryzyka kontaktu materiału ze skórą.



ŚRODKI PIERWSZEJ POMOCY PO WYSTAWIENIU NA DZIAŁANIE ENZYMÓW



W razie kontaktu z oczami: Delikatnie przemywać czystą wodą przez kilka minut. Zdjąć soczewki kontaktowe, jeśli są założone i jeśli ich zdjęcie nie jest trudne. Jeśli podrażnienie nie ustępuje, kontynuować przepłukiwanie.



W razie kontaktu z skórą: Zmyć dużą ilością wody z mydłem. Zdjąć zabrudzoną odzież.



W razie połknięcia: Dokładnie przepłukać jamę ustną. W razie pogorszenia samopoczucia, należy skontaktować się z lekarzem.



W razie wdychania: W przypadku kłopotów z oddychaniem, wyjść na świeże powietrze i pozostać w pozycji ułatwiającej oddychanie.

- ▶ Porady ogólne: W przypadku utrzymywania się podrażnienia dróg oddechowych lub skróconego oddechu, należy zwrócić się o pierwszą pomoc lub skontaktować z lekarzem zakładowym.

