MANIPULACIÓN Y TRABAJO CON INGREDIENTES QUE CONTIENEN ENZIMAS EN EL SECTOR DE LA PANADERÍA

SIGA SIEMPRE ESTAS PAUTAS IMPORTANTES

CONTENCIÓN Y CONTROL DE POLVO Y AEROSOLES QUE CONTENGAN ENZIMAS

- Los ingredientes que contienen enzimas siempre deben manejarse y procesarse de tal manera que se evite la formación de nubes de polvo o aerosoles.
- Se deben implementar medidas de control técnicas para evitar la formación de polvo o aerosoles en la medida de lo posible.
- En el caso de que las pérdidas sean inevitables en el proceso, se deben colocar una ventilación y un control del flujo de aire adecuados.

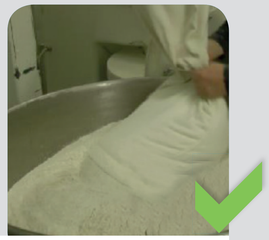
PRÁCTICAS SEGURAS DE TRABAJO

- Pesaje de harina e ingredientes:




Verter los ingredientes desde la altura crea polvo en el aire.

- Descarga de harina y mejorantes de un silo en tazones de mezcla (panadería artesanal semi-industrial):

Una altura elevada de descarga y la sacudida violenta de la manguera de guía crean polvo de harina en el aire.

- Descarga de harina y mejorantes de las bolsas en los tazones de mezcla (panadería artesanal):



1. Abra la bolsa en el extremo cosido.



2. Coloque el extremo abierto de la bolsa en el tazón de mezcla.



3. Haga una hendidura en el extremo opuesto de la bolsa con un cuchillo.



4. Vacíe la bolsa cuidadosamente en el recipiente.



5. Levante la bolsa para que la harina se deslice limpiamente en el recipiente.

LIMPIEZA DE DERRAMES DE INGREDIENTES QUE CONTIENEN ENZIMAS / LIMPIEZA DE LA PLANTA DE PRODUCCIÓN Y LOS EQUIPOS

Siempre limpie inmediatamente después de cualquier derrame.

No utilice:

- Cepillos, escobas, mangueras de agua de alta presión y/o aire comprimido.






Por favor use:

- Un aspirador equipado con dos pasos de filtración. El filtro final debe ser un HEPA H14 de alta eficiencia.
- Siempre un equipo de protección personal y respiratorio cuando maneje derrames o realice operaciones de limpieza.



Esta es una etiqueta típica de peligro para fórmulas que contienen enzimas.

¿POR QUÉ NECESITAMOS UN PROGRAMA DE CONTROL DE POLVO?

¡La exposición al polvo puede dañar nuestra salud!

- El polvo de enzimas puede provocar sensibilización de la misma manera que la inhalación de alérgenos comunes como el polen o el polvo doméstico.
- Los síntomas incluyen ojos rojos, secreción nasal, dificultad para respirar y sibilancia.

La harina y otros ingredientes de la panadería, como las enzimas, son alérgenos.

La exposición se puede prevenir o minimizar a un nivel seguro si:

- Se evita que el polvo se propague en el aire.
- Se utiliza un equipo de protección adecuado.
- Siempre se siguen los procedimientos operativos correctos.

MEJORES PRÁCTICAS



- Evite la formación de polvo.
- Evite esparcir el polvo de un área a otra.
- Limpie siempre después de un derrame significativo.
- Cambie su ropa de trabajo según las instrucciones de la empresa.
- Algunas operaciones, por ejemplo durante la limpieza de un derrame, pueden requerir protección respiratoria (se debe usar una P3, FFP3 o N100).
- Use ropa protectora adicional, como guantes y gafas de seguridad, para minimizar el riesgo de contacto con la piel.

PRIMEROS AUXILIOS EN CASO DE EXPOSICIÓN A ENZIMAS

Contacto con los ojos: enjuagar cuidadosamente con agua limpia durante varios minutos. Quitarse las lentes de contacto si las lleva y es fácil hacerlo. Continuar enjuagando si persiste la irritación ocular.

Contacto con la piel: lavar con abundante agua y jabón. Quitarse la ropa contaminada.

Ingestión: enjuagar bien la boca. En caso de ingestión, llamar a un médico si no se siente bien.

Inhalación: si la respiración es difícil, buscar aire fresco y permanecer descansando en una posición que sea cómoda para respirar.

- Consejo general: buscar consejo médico en el punto más cercano de primeros auxilios o de un médico de la empresa si persiste la irritación respiratoria o la falta de aliento.

amfep association of manufacturers & formulators of enzyme products

fedima