



¿CÓMO PREVENIR LA EXPOSICIÓN A LOS POLVOS DE HARINA?

EN LAS PANADERÍAS HAY UNA GRAN CANTIDAD DE POLVOS DE HARINA SUSPENDIDOS EN EL AIRE, LOS QUE PUEDEN CAUSAR PROBLEMAS EN LAS VÍAS RESPIRATORIAS Y ALERGIAS.

ES IMPORTANTE QUE TENGAS EN CUENTA QUE, SI SE SUPERAN LOS LÍMITES DE LAS CONCENTRACIONES DE POLVOS DE HARINA EN EL AMBIENTE, SE PUEDE PRODUCIR ASMA BRONQUIAL O DERMATITIS ALÉRGICA.



MEDIDAS PREVENTIVAS

- » En los procesos que generan mayor concentración de polvo de harina (dosificación, amasado), adopta medidas que eviten la dispersión de éste:
- » Instala equipos de extracción de aire localizados para que eliminen el contaminante en el foco donde se genera.
- » Procura que haya buena ventilación. Ventila de forma general para que se diluya el contaminante generado.
- » Limpia de manera periódica los locales y puestos de trabajo.
- » Es recomendable que limpies la harina con aspiradora, y no barriendo o con aire a presión. De este modo, evitas la dispersión de la harina en el aire que produce atmósferas explosivas.
- » Usa mascarillas y guantes para que reduzcas y evites la exposición e inhalación de este contaminante.