ОБРАЩЕНИЕ И РАБОТА СФЕРМЕНТОСОДЕРЖАЩИМИ ИНГРЕДИЕНТАМИ В ХЛЕБОБУЛОЧНОМ СЕКТОРЕ

ОБЯЗАТЕЛЬНО СЛЕДУЙТЕ ЭТИМ ВАЖНЫМ УКАЗАНИЯМ

Типичная этикетка с предупреждением об опасности для ферментосодержащих составов выглядит так.

СОДЕРЖАНИЕ И КОНТРОЛЬ ФЕРМЕНТНОЙ ПЫЛИ И АЭРОЗОЛЬНОГО РАСПЫЛЕНИЯ

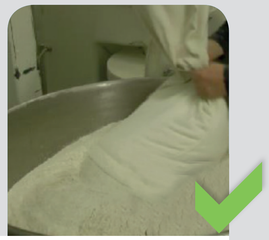
- Ингредиенты, содержащие ферменты, следует перемещать и обрабатывать таким образом, чтобы избежать образования пылевых облаков или аэрозольного распыления
- Должны быть предусмотрены меры технического контроля, чтобы по возможности избежать образования пыли или аэрозоля.
- Если образование каких-либо отверстий в технологическом оборудовании неизбежно, необходимо обеспечить надлежащую вентиляцию и регулирование потока воздуха.

БЕЗОПАСНАЯ РАБОЧАЯ ПРАКТИКА

- Взвешивание муки и ингредиентов:

Высыпание ингредиентов с высоты создает воздушную пыль.

- Разгрузка муки и улучшителей из бункера в чашу для смешивания (пекарня полупромышленного разряда):



Повышенная высота сброса и сильное встряхивание направляющего шланга создают воздушную пыль.

- Разгрузка муки и улучшителей из мешков в чашу для смешивания (ремесленная пекарня)

1. Откройте мешок с прошитого конца.

2. Поместите конец открытого мешка в чашу для смешивания

3. Сделайте разрез на противоположном конце мешка ножом.

4. Осторожно опрокиньте мешок в чашу для смешивания.

5. Поднимите мешок так, чтобы мука высыпалась в чашу для смешивания

УБОРКА РОЗЛИВОВ, ОЧИСТКА УСТАНОВКИ И ОБОРУДОВАНИЯ ОТ ИНГРЕДИЕНТОВ, СОДЕРЖАЩИХ ФЕРМЕНТЫ

В обязательном порядке немедленно убирайте розливы.

Нельзя использовать следующие средства:

- Щетки, веники, водяные шланги высокого давления и (или) сжатый воздух.

Необходимо использовать следующие средства:

- Пылесос, оснащенный двумя стадиями фильтрации. Конечным фильтром должен быть высокоэффективный HEPA H14.
- При уборке розливов и проведении работ по очистке обязательно надевайте респираторы и средства индивидуальной защиты

ЗАЧЕМ НУЖНА ПРОГРАММА ПО ПРЕДОТВРАЩЕНИЮ ПЫЛЕОБРАЗОВАНИЯ?

Воздействие пыли может нанести ущерб нашему здоровью!

- Ферментная пыль может спровоцировать сенсибилизацию так же, как вдыхание обычных аллергенов, таких как пыльца или домашняя пыль.
- Симптомы — покраснение глаз, насморк, одышка и свистящее дыхание.

Мука и другие ингредиенты для пекарни — такие как ферменты — являются аллергенами

Подверженность воздействию можно предотвратить или свести к минимуму до безопасного уровня, принимая следующие меры.

- Предотвращение попадания пыли в воздух.
- Использование соответствующих защитных средств.
- Обязательное соблюдение корректных рабочих процедур.

ОПТИМАЛЬНЫЕ МЕТОДЫ

- Предотвращение пылеобразования.
- Предотвращение распространения пыли из одной зоны в другую.
- Обязательная уборка крупных розливов.
- Смена рабочей одежды в соответствии с инструкциями компании.
- Некоторые операции, например при уборке розливов, могут потребовать защиты органов дыхания (следует использовать респиратор P3, FFP3 или N100).
- Использование дополнительных защитных средств, таких как перчатки и защитные очки, чтобы свести к минимуму риск соприкосновения с кожей.

МЕРЫ ПЕРВОЙ ПОМОЩИ В СЛУЧАЕ ВОЗДЕЙСТВИЯ ФЕРМЕНТА

Попадание в глаза: тщательно промойте чистой водой в течение нескольких минут. Снимите контактные линзы, если вы их носите и это нетрудно сделать. Продолжайте промывать, если раздражение глаз сохраняется.

Соприкосновение с кожей: промойте большим количеством мыла и воды. Снимите загрязненную одежду.

Проглатывание: тщательно прополоскайте рот. При ухудшении самочувствия в случае проглатывания обратитесь к врачу.

Вдыхание: если дыхание затруднено, выйдите на свежий воздух и займите положение, удобное для дыхания.

- Общая рекомендация: если сохраняется раздражение дыхательных путей или затрудненное дыхание, обратитесь в местную службу скорой помощи или к врачу компании.

amfep association of manufacturers & formulators of enzyme products

fedima