

Prevención Polvo de Harina

Éstas son algunas de las recomendaciones a seguir

De ti también depende



¿Sabías que?

La harina es un potente irritante y sensibilizante. Respirar el polvo de harina en suspensión puede causar diferentes efectos sobre los trabajadores:

- Conjuntivitis o irritación de los ojos, provocando lagrimeo.
- Rinitis o irritación de la nariz, acompañada de secreción nasal.
- Dermatitis ocupacional, causando enrojecimiento, picazón y ampollas en la piel.
- Asma, cuando el trabajador está sensibilizado, mostrando dificultad para respirar, opresión en el pecho, sibilancias y bronquitis.

Los profesionales más expuestos a la inhalación de polvo de harina son los panaderos pasteleros y otros profesionales del sector de la alimentación por lo que la enfermedad se conoce como el asma del panadero. Es una de las alergias ocupacionales más comunes y el número de casos sigue aumentando.



Los primeros síntomas que presenta la persona afectada son mucosidad abundante, picazón y obstrucción nasal, y estornudos debidos a una inflamación de la mucosa nasal (rinitis). Estos síntomas se producen unos meses o incluso unos cuantos años antes de que aparezca el asma. Esto es importante para la detección y el tratamiento precoz.

Se ha observado que hay relación entre la aparición de las reacciones alérgicas y la cantidad de polvo suspendido en el ambiente del entorno de trabajo. Es por ello que la concentración de polvo de harina en el aire tiene un valor límite de exposición profesional de 4 mg/m³.

Por ello debes

Las medidas preventivas deben ir encaminadas a evitar que se genere polvo de harina y que éste pase al ambiente de trabajo. Tareas como el pesado y la adición de ingredientes, el amasado y el espolvoreado, son tareas habituales y en las que se genera más cantidad de polvo.

Por ello debes utilizar correctamente los medios puestos a tu alcance y manipular la harina de forma cuidadosa:

- Acciona los sistemas de extracción localizada antes de iniciar las operaciones.
- Trasvasa la harina de forma cuidadosa, evitando crear nubes de polvo.
- Usa las palas dosificadoras para realizar las pesas y aboca su contenido a poca altura, evitando generar polvo.
- Cubre las aberturas con las tapas correspondientes después de verter los productos y antes de accionar la maquinaria, como las agitadoras, mezcladoras o amasadoras.
- Inicia los procesos de movimiento de las máquinas a velocidades bajas, acelerando de manera progresiva.
- Manipula los sacos vacíos con cuidado, no los sacudas.
- Espolvorea la harina con el dosificador adecuado, no lo hagas con las manos.
- Recoge los vertidos, con recogedor o aspirador, no barras.
- Las operaciones de limpieza deben realizarse con aspirador dotado del filtro adecuado que retenga las partículas finas de harina.
- Aspira la ropa de trabajo antes de quitártela y retírala con cuidado, sin sacudirla.
- Emplea de forma correcta los equipos de protección individual de tu puesto de trabajo.
- Comunica a tu superior cualquier síntoma de rinitis o reacción alérgica que notes.