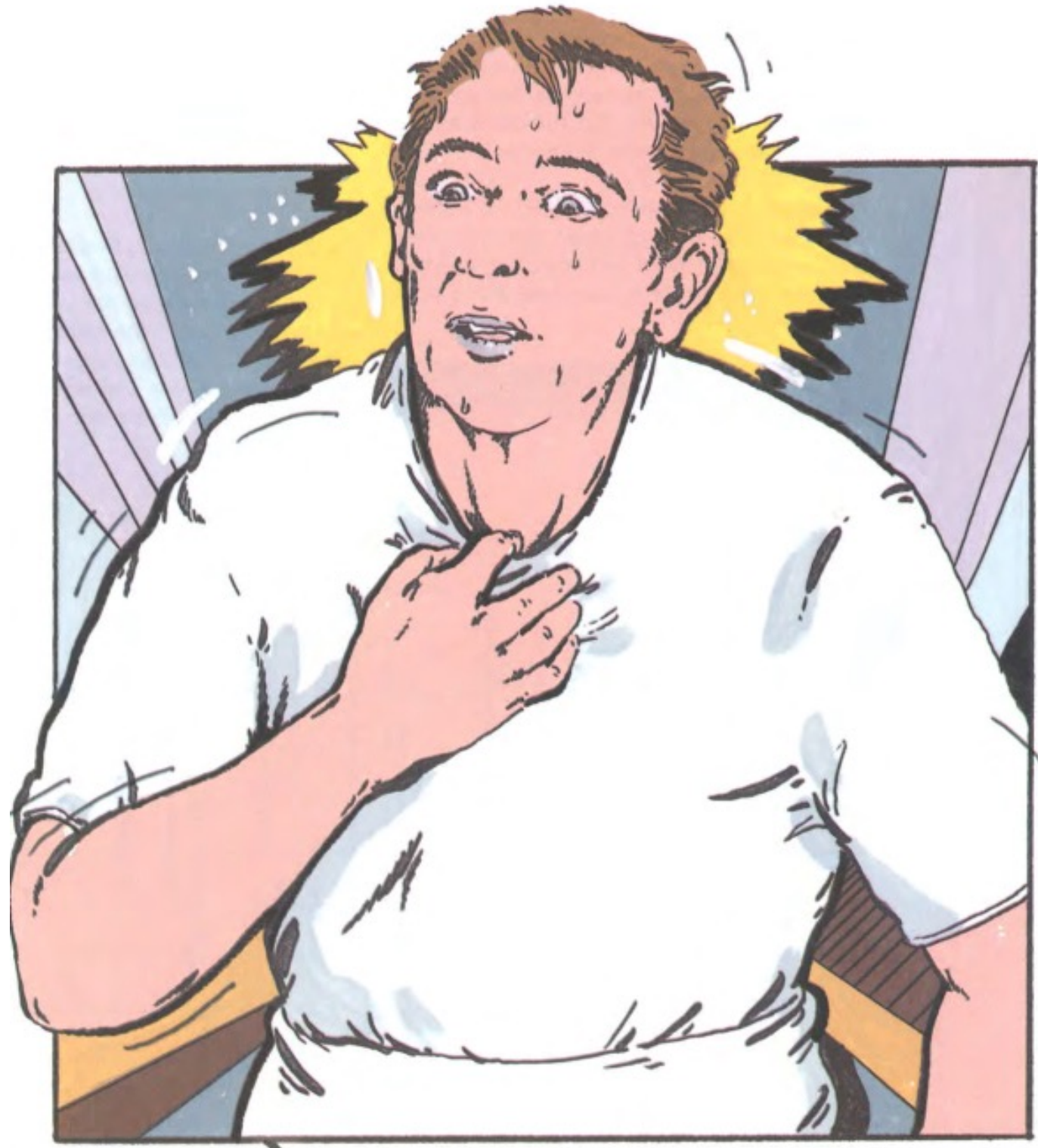




Polvere di farina



Asma da farina, raffreddore da farina, eczema da farina



Imagine: Suva Pro 2702d

La manipolazione regolare di farina di cereali e di agenti lievitanti contenenti enzimi può scatenare l'ipersensibilità.

Le figure professionali colpite soffrono di

- raffreddore
- asma
- eczemi

Una volta insorti, questi disturbi non sono guaribili!

Molte sono costrette ad abbandonare la propria professione!

Lavoro delicato

I seguenti lavori possono generare polvere di farina

- Trasporto, riempimento e decantazione
- Pesatura
- Operazioni di spolvero al banco da lavoro per la lavorazione dell'impasto e durante lo stoccaggio
- Operazioni di impasto / Macchine impastatrici
- Pulizia impropria



Immagine: Suva 2702

Napo filmato: Polvere di farina – Polvere al lavoro



Lavorazione a bassa formazione di polvere

- Infarinare sempre con attenzione le superfici di lavoro e la superficie degli impasti
- Spargere la farina alla minima distanza possibile. Anche per pesare e aggiungere
- Un setaccio può essere utilizzato anche per la macinazione invece che a mano
- Utilizzare farine per spolvero a bassa formazione di polvere

Ridurre l'altezza di caduta! / non lanciare la farina!

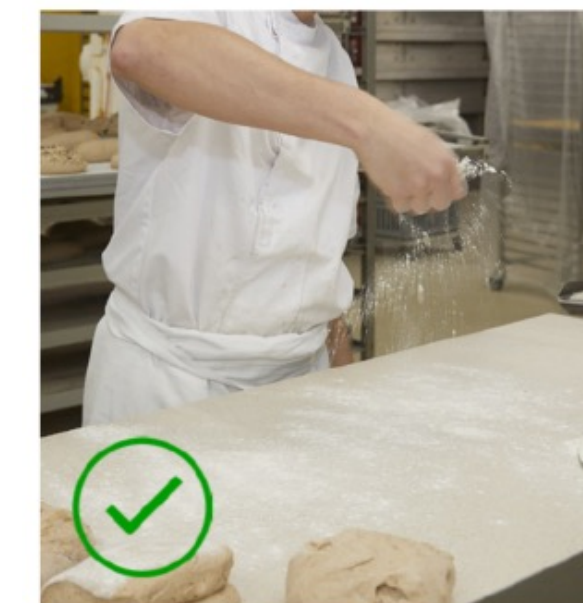
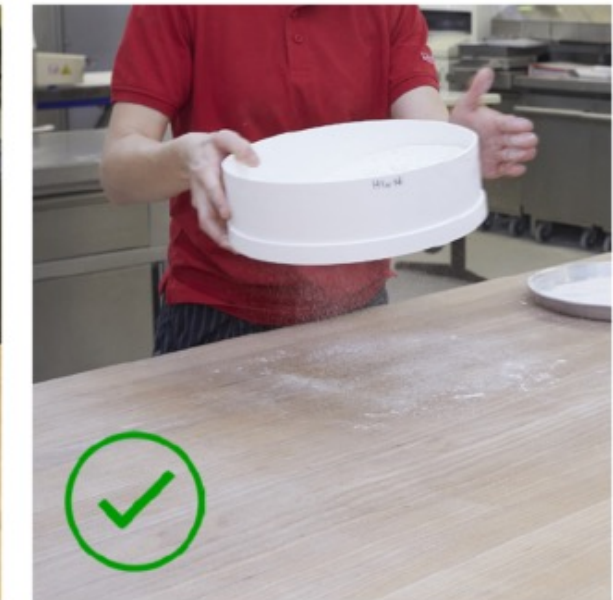


Immagine: Suva Vademecum Lavorazione a bassa formazione di polvere

Preparare impasti limitando la formazione di polvere



Posizionare il tubo di riempimento nella bilancia della farina fino a poco sopra il fondo della vasca



Nella fase di riempimento posizionare il tubo a mano. Non riempire eccessivamente la vasca



Chiudere il coperchio dell'impastatrice e impastare alla velocità più bassa.

Immagine: Suva Vademecum Preparare impasti limitando la formazione di polvere

Svuotare i sacchi limitando la formazione di polvere

Se non è presente un silo/sistema di riempimento automatico, si consiglia di utilizzare la seguente tecnica



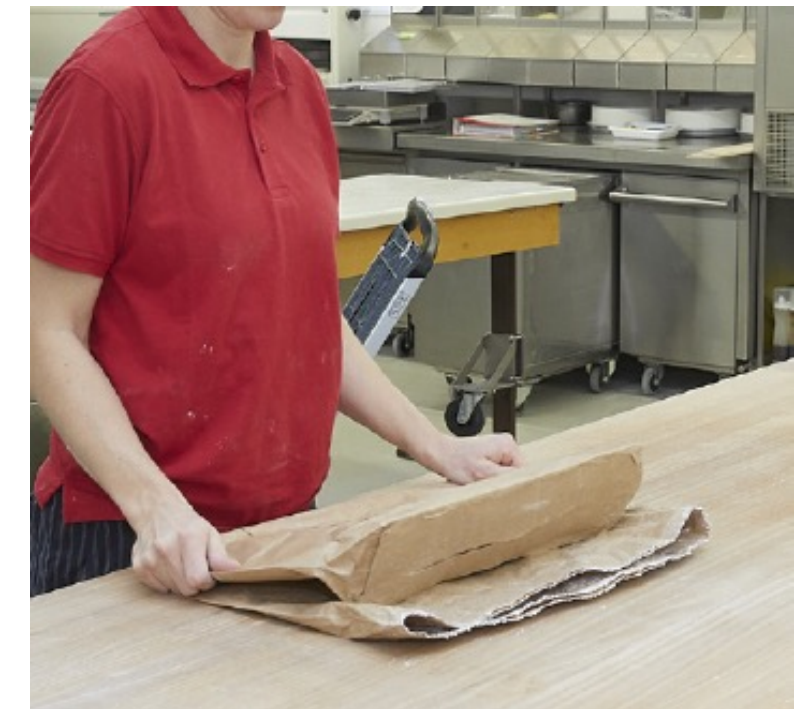
Capovolgere il sacco nel contenitore



Tagliare il fondo del sacco



Svuotare il sacco sollevandolo piano



Piegare o arrotolare con cautela il sacco vuoto da smaltire invece di accartocciarlo

Questa tecnica consente una minore esposizione alla polvere di farina sul posto di lavoro, riduce lo sforzo fisico perché non si produce pressione negativa e protegge anche la schiena

Immagine: Suva Vademecum Svuotare i sacchi limitando la formazione di polvere

Consigli: Pulizia a bassa formazione di polvere

- Evitare di sollevare la polvere depositatasi!
- Se possibile, non utilizzare aria compressa!
- Aspirare invece di passare un panno a secco.
- A tale scopo utilizzare aspiratori speciali in perfette condizioni di funzionamento (classe di polvere H per la polvere di farina)
- Attenzione ai silos di farina: pericolo EX



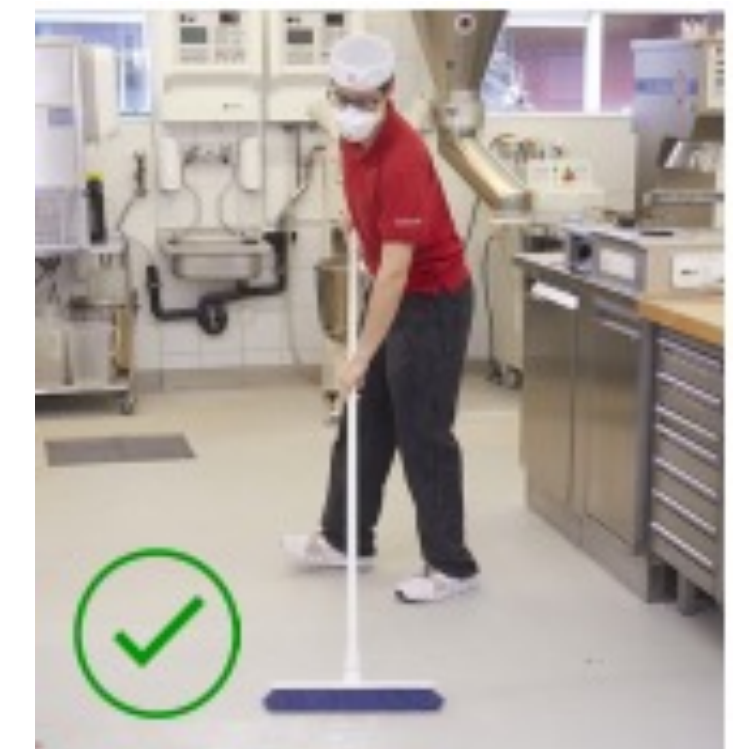
Pulizia della macchina



Pulizia del forno



Pulizia dei pavimenti



Quando si eseguono lavori con formazione di polvere, indossare le mascherine FFP2

Immagine: Suva Vademecum Pulizia a bassa formazione di polvere

E ora?

Cosa potete modificare e migliorare nel vostro modo di lavorare?
Cosa possiamo modificare e migliorare in azienda?

- Operazioni di trasporto
- Operazioni di riempimento e pesatura
- Operazioni di impasto e spolvero
- Operazioni di pulizia e smaltimento



safeatwork.ch



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Finanziato dalla CFSL
www.cfsl.ch