

## **ASPIRACIÓN de polvo de harina EN PANADERÍA INDUSTRIAL Y ARTESANA**

**No solo en la fundición, minería o carpintería se sufren enfermedades ocupacionales respiratorias, también en los obradores.**



En la actualidad diferentes estudios a nivel mundial han estimado que es relativamente frecuente para los profesionales panaderos y reposteros sufrir la enfermedad laboral conocida como **“el asma del panadero”**.

Esta enfermedad alérgica está causada no solo por la inhalación de harina de trigo a diario, sino también debido a otros inductores como ciertos aditivos o incluso ingredientes como la levadura, la lecitina, el sésamo etc.

La exposición a las finísimas partículas del polvo de harina en suspensión es un riesgo. Estas se depositan en ojos y vías respiratorias (bronquios y alvéolos pulmonares) causando asma y rinitis, afectando a la vida laboral de las personas perjudicadas.

El primer objetivo de las medidas de prevención de riesgos en panadería y obradores es impedir que los trabajadores que pudieran estar en la zona de producción inhalen estos productos previniendo esta enfermedad.

Las tareas donde el riesgo es mayor son:  
Pesado y adición de ingredientes, amasado, espolvoreado, manipulación de la masa (boleado, laminado y entablado) horneado y limpieza de equipos o superficies de trabajo.

**Los sistemas de aspiración localizada adecuados son una herramienta esencial para impedir que el polvo de los productos utilizados pase al aire y sean inhalados por el trabajador.**



Brazos articulados para BANCOS DE TRABAJO



Tomas aspiración fijas en MÁQUINA (amasadoras, etc)



Limpieza mediante aspiración de INSTALACIONES y MAQUINAS

**Barin S.A** especialistas en sistemas de aspiración ofreciendo una solución a la medida de sus necesidades e instalaciones. Consúltenos sin compromiso.

Fuentes: INSHT