

Substâncias perigosas: Esteja atento, avalie e proteja



Sector da Panificação

www.campanhaquimicos.eu



Avaliação de riscos na utilização
de substâncias perigosas
Campanha Europeia

ACT
AUTORIDADE PARA AS
CONDIÇÕES DO TRABALHO

CARIT
Comité dos Altos
Responsáveis da
Inspeção do Trabalho



Projecto financiado
pela Comissão Europeia

Introdução

As operações do processo produtivo da indústria da panificação expõem os trabalhadores a diversas substâncias perigosas, como por exemplo poeiras de farinha, outros ingredientes e produtos de desinfecção e limpeza.

Esta exposição constitui um factor de risco para a saúde dos trabalhadores, por inalação, pela absorção da pele e, eventualmente, por ingestão.

Para avaliar o risco para a saúde e segurança dos trabalhadores expostos e decidir sobre as medidas preventivas necessárias, o que deve o empregador fazer?

- 1º Identificar os perigos e avaliar os tipos de risco das operações que desenvolve nos seus postos de trabalho;
- 2º Seleccionar quais as medidas de prevenção ou controlo do risco que deve utilizar;
- 3º Reexaminar sempre se as medidas permanecem adequadas ou se há novos riscos.

QUE MEDIDAS SÃO ESSAS?

Podem ser medidas de protecção colectiva, de organização do trabalho e de utilização de EPI.

Como pode implementar medidas de protecção colectiva?

- Através de dispositivos adaptados aos equipamentos de trabalho ou às instalações (ver exemplos 1 e 2).



ATENÇÃO

Quando projecta uma instalação ou quando compra um equipamento, deve garantir que já traz segurança integrada

Como pode organizar o trabalho de forma a eliminar ou reduzir o risco?

- Por exemplo, adoptando práticas de trabalho que diminuam a emissão de poeiras para a ambiente de trabalho, diminuindo o tempo de exposição de cada trabalhador, afastando os riscos dos locais onde os trabalhadores permanecem ou armazenando adequadamente os produtos e materiais.

Que equipamentos de protecção individual (EPI) devem ser utilizados?

- Antes de mais, ter em atenção que os EPI são sempre residuais ou complementares. As melhores soluções são as que optam pela segurança integrada, protecção colectiva ou medidas de organização do trabalho.
- Os EPI podem ser de vários tipos: máscaras, luvas, óculos, vestuário de protecção.

Há algum documento onde possa consultar informação sobre as substâncias que são utilizadas?

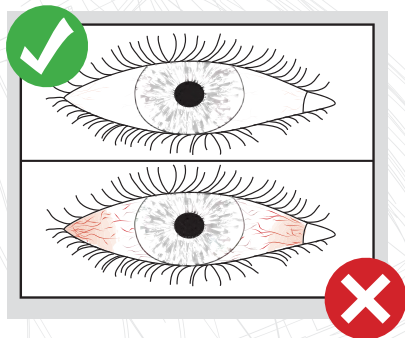
- Para alguns dos produtos que utiliza, poderá encontrar informação detalhada nas fichas de dados de segurança a obter do fornecedor. Pode ainda encontrar informação útil na rotulagem. **Leia esta informação com atenção!**

Várias operações realizadas na indústria da panificação causam empoeiramento.

O pó de farinha é constituído essencialmente por um pó fino derivado da moagem de cereais ou outros grãos e que são sensibilizadores respiratórios.

Outros ingredientes usados na panificação como os ovos e leite em pó, enzimas, óleos e especiarias podem também causar irritação e alergias. O ambiente de trabalho pode ainda levar à formação de gases irritantes.

PERIGOS PARA A SAÚDE ASSOCIADOS AO TRABALHO DE PANIFICAÇÃO



O pó da farinha pode causar:

- Irritação grave nos olhos, dependendo da propensão do indivíduo à poeira.

As operações de maior risco são as de:

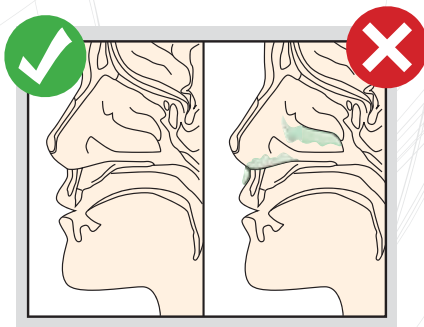
- Pesagem e mistura;
- Manutenção / limpeza dos equipamentos.

Deve evitar-se esfregar os olhos com as mãos contaminadas

- Irritação no nariz (rinite), causando corrimento nasal.

Esta situação geralmente precede o aparecimento de asma.

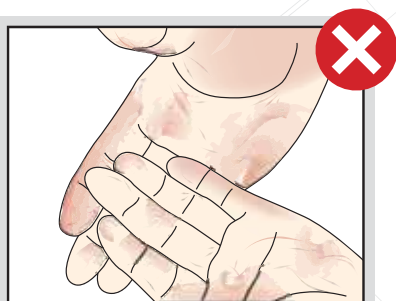
Asma, quando o trabalhador respira de forma continuada o pó da farinha. Pode levar a dificuldades respiratórias, ataques de falta de ar e aperto no peito.



Os trabalhadores alérgicos ao pó da farinha não devem ser colocados em ambientes empoeirados.

OUTROS RISCOS RELACIONADOS COM O CONTACTO COM PRODUTOS E SUBSTÂNCIAS

Dermatite. Resulta em vermelhão, coceira e bolhas na pele, devido ao contacto da pele com as substâncias utilizadas no trabalho.



Não. Porquê? O trabalhador contacta com os ingredientes sem usar luvas.



Sim. Porquê? A pele das mãos está saudável. O trabalhador usa luvas quando mexe nos ingredientes.

Nas padarias a dermatite é originada pelo contacto com os ingredientes líquidos como azeite, a manipulação da farinha/massa, açúcar, especiarias, ervas e temperos. Os sintomas da doença incluem vermelhidão, coceira, escamação e formação de vesículas na pele. As mãos e os antebraços são habitualmente as zonas mais afectadas.

É IMPORTANTE PREVENIR E CONTROLAR O RISCO. COMO?

EXEMPLO 1 – ASPIRAÇÃO LOCALIZADA



Não. Porquê? O trabalhador despeja o saco longe da amassadeira, levantando pó, sem que o equipamento tenha aspiração e nem sequer usa máscara.



Sim. Porquê? O trabalhador despeja o saco junto da amassadeira com aspiração localizada e, complementarmente, usa máscara.

EXEMPLO 2 – ADOPTAR BOAS PRÁTICAS DE TRABALHO I



Não. Porquê? O trabalhador tem uma má prática – levanta muito pó, porque não manuseia correctamente o saco.

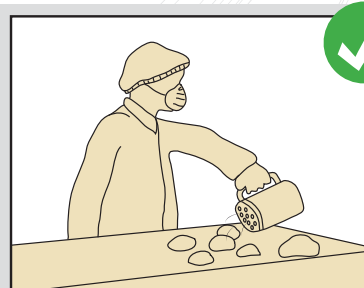


Sim. Porquê? O trabalhador despeja o saco próximo do recipiente sem levantar pó.

EXEMPLO 3 – ADOPTAR BOAS PRÁTICAS DE TRABALHO II



Não. Porquê? O trabalhador polvilha manualmente, com libertação de poeira.



Sim. Porquê? O trabalhador usa um polvilhador.

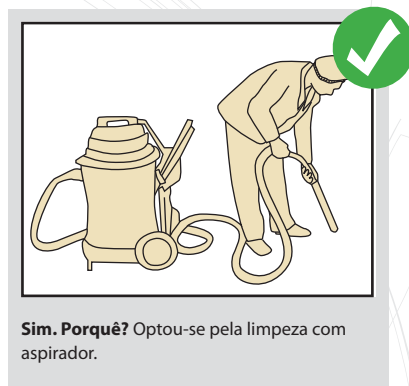


Quais as medidas de prevenção recomendadas?

- Colocar aspiração localizada nos equipamentos ou junto dos equipamentos;
- Controlar periodicamente a eficácia dos sistemas de aspiração;
- Reduzir o número de trabalhadores expostos;
- Adoptar práticas de trabalho que reduzam o empoeiramento, manuseando cuidadosamente os produtos pulverulentos;
- Manter os locais de trabalho limpos;
- Evitar derrames de farinha e, se ocorrerem, limpar de imediato;
- Evitar libertar pó enquanto se introduzem os ingredientes nas amassadeiras/ misturadoras;
- Iniciar o funcionamento das amassadeiras/ misturadoras em velocidade reduzida;
- Enrolar os sacos vazios de farinha de cima para baixo (mantendo a abertura virada para baixo);
- Evitar alisar e dobrar os sacos vazios;

- Utilizar polvilhadores em vez de polvilhar à mão;
- Utilizar, complementarmente, máscaras, sempre que necessário;
- Informar e formar os trabalhadores quanto à existência do risco e às práticas que devem seguir;
- Realizar os exames de saúde adequados aos trabalhadores.

EXEMPLO 4 – ADOPTAR BOAS PRÁTICAS NAS OPERAÇÕES DE LIMPEZA



Quais as medidas de prevenção recomendadas nas limpezas?

- Não usar ar comprimido;
- Não usar escovas ou vassouras;
- Usar aspiradores industriais de alta eficiência para limpezas;
- Sempre que possível, devem usar pás para transferir farinha e outros ingredientes em pó em vez de despejar directamente dos sacos;
- Utilizar sempre máscara de protecção respiratória em operações de curta duração e que produzam empoeiramento.

Outras Medidas Preventivas Recomendadas

- Manipular farinha e produtos em pó com cuidado;
- Minimizar o uso de pó de farinha.

A RECEPÇÃO DE PRODUTOS QUÍMICOS

A recepção constitui a primeira etapa da manipulação dos produtos químicos.

Quando recebe um produto deve:

- Identificar, registar e controlar a entrada do produto;
- Verificar o estado da embalagem (ver se tem possíveis danos ou eventual ausência de rótulos);
- Verificar os dados do rótulo;
- Verificar as fichas de dados de segurança fornecidas com o produto.

Todos os recipientes que contenham produtos ou preparações perigosas, devem estar devidamente rotulados/etiquetados.

Os rótulos devem estar legíveis e possuir a seguinte informação:

- Nome do produto;
- Identificação do fabricante;
- Importador ou distribuidor;
- Frases de risco;
- Frases de segurança;
- Pictogramas ou símbolos de perigosidade.

COMO SE LÊ UM RÓTULO?

IDENTIFICAÇÃO DOS PERIGOS (Conforme anexo II da Directiva 67/548/CEE)



NOTA: Acompanhados dos símbolos tóxico, nocivo e irritante, podem encontrar-se produtos sensibilizantes, cancerígenos, mutagénicos ou tóxicos para a reprodução identificados por meio de uma frase R característica

DESCRIÇÃO DO RISCO
(Frases R)
(Conforme anexo III da Directiva 67/548/CEE)

MEDIDAS PREVENTIVAS
(Frases S)
(Conforme anexo IV da Directiva 67/548/CEE)

T

Tóxico

F

Facilmente inflamável

R 11-23/25:
Tóxico por inalação e ingestão
Facilmente inflamável

S7-16-24-45:
Manter o recipiente bem fechado
Manter afastado de qualquer chama ou fonte de ignição. Não fumar
Evitar o contacto com a pele
Em caso de acidente ou indisposição, consultar imediatamente o médico (se possível, mostrar-lhe o rótulo)

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO
(Substância ou preparação)

COMPOSIÇÃO
(Lista de substâncias perigosas presentes na preparação, consoante a conc. e a toxicidade)

ABCDE-33
Contém...

XXX S.A.
Av.ABY...
Tel...

NOME DO RESPONSÁVEL PELA COMERCIALIZAÇÃO
(Nome, morada e telefone)

QUE SÍMBOLOS SÃO UTILIZADOS NOS RÓTULOS?

Na Europa é utilizada a identificação de perigos conforme anexo II da Directiva 67/548/CEE.



1

2

3

4

5

6

7

8

Os símbolos significam o seguinte

1 – Facilmente inflamável (F) e Extremamente inflamável (F+)

2 – Tóxico (T) e muito Tóxico (T+)

3 – Corrosivo (C)

4 – Comburente (O)

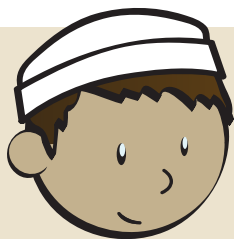
5 – Nocivo (Xn)

6 – Irritante (Xi)

7 – Explosivo (E)

8 – Perigoso para o ambiente

Tarefa	Medidas preconizadas
Carregar a amassadeira	<ul style="list-style-type: none"> ■ Colocar aspiração localizada nos locais críticos para limitar o empoeiramento ■ Controlar periodicamente a eficácia dos sistemas de aspiração ■ Enrolar de cima para baixo os sacos vazios de farinha (com o cuidado de a abertura estar virada para baixo)
Operações de mistura	<ul style="list-style-type: none"> ■ Iniciar o funcionamento das amassadeiras /misturadoras em velocidade reduzida até que os ingredientes sólidos e líquidos estejam bem combinados ■ Utilizar polvilhadores apropriados em vez de polvilhar à mão
Operações de limpeza	<ul style="list-style-type: none"> ■ Usar aspiradores industriais de alta eficiência para limpezas ■ Utilizar máscara de protecção respiratória em situações que produzam empoeiramento



O que são as fichas de dados de segurança?

As fichas de dados de segurança permitem identificar se existem agentes químicos perigosos nos produtos utilizados e ajudam a avaliar os riscos para a segurança e a saúde dos trabalhadores decorrentes da utilização desses agentes.

Todo e qualquer fabricante, importador e/ou distribuidor, aquando da entrega de uma substância perigosa ou mesmo antes, deve enviar ao utilizador uma ficha de dados de segurança, contendo as informações necessárias à protecção do homem e do ambiente.

As informações constantes da ficha de dados de segurança devem estar redigidas na língua oficial do Estado Membro em que se situa o local de trabalho. **Se assim não acontecer, exija-o ao seu fabricante ou fornecedor.**

Para qualquer informação adicional, queira contactar:



Av. Casal Ribeiro, 18-A
1000-092 Lisboa

tel.: 213 308 700 fax: 213 308 710
e-mail: chemicals.campaign@act.gov.pt