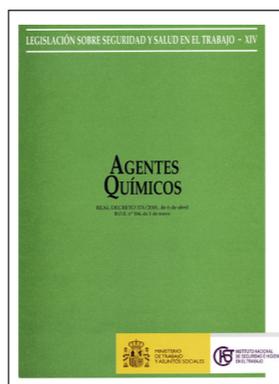
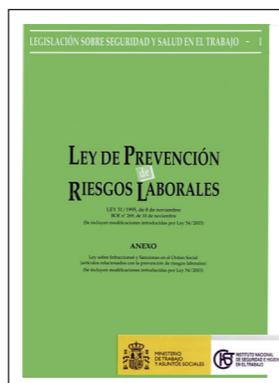


¿Cuáles son mis derechos?

En España, la Ley de Prevención de Riesgos Laborales establece que el empresario está obligado a eliminar los riesgos siempre que sea posible. Si ello no es posible, debe evaluar los riesgos y adoptar las medidas preventivas necesarias para que el trabajo no afecte a la salud de los trabajadores.

Además, debe adoptar alguno de los modelos de organización preventiva previstos en la Ley (servicio de prevención propio, ajeno, mancomunado, etc.), dar información y formación a los trabajadores en relación con los riesgos asociados a su trabajo, y adoptar las medidas necesarias para que un profesional sanitario vigile la salud de los trabajadores en relación con su trabajo.

La exposición al polvo de harina, como la de cualquier otro *agente químico peligroso*, está regulada por lo dispuesto en el Real Decreto 374/2001, de 6 de abril, sobre la protección de la salud y seguridad de los trabajadores contra los riesgos relacionados con los agentes químicos durante el trabajo. Según dicho Real Decreto el empresario está obligado, entre otras cosas, a verificar que la concentración de polvo de harina en el aire respeta el valor límite de exposición profesional vigente en cada momento.



LAS AUTORIDADES LABORALES DE SU COMUNIDAD AUTÓNOMA Y LA INSPECCIÓN DE TRABAJO SE OCUPAN DE QUE SUS DERECHOS SEAN RESPETADOS. RECURRA A ELLAS CUANDO SEA NECESARIO.

Por un trabajo sin riesgos

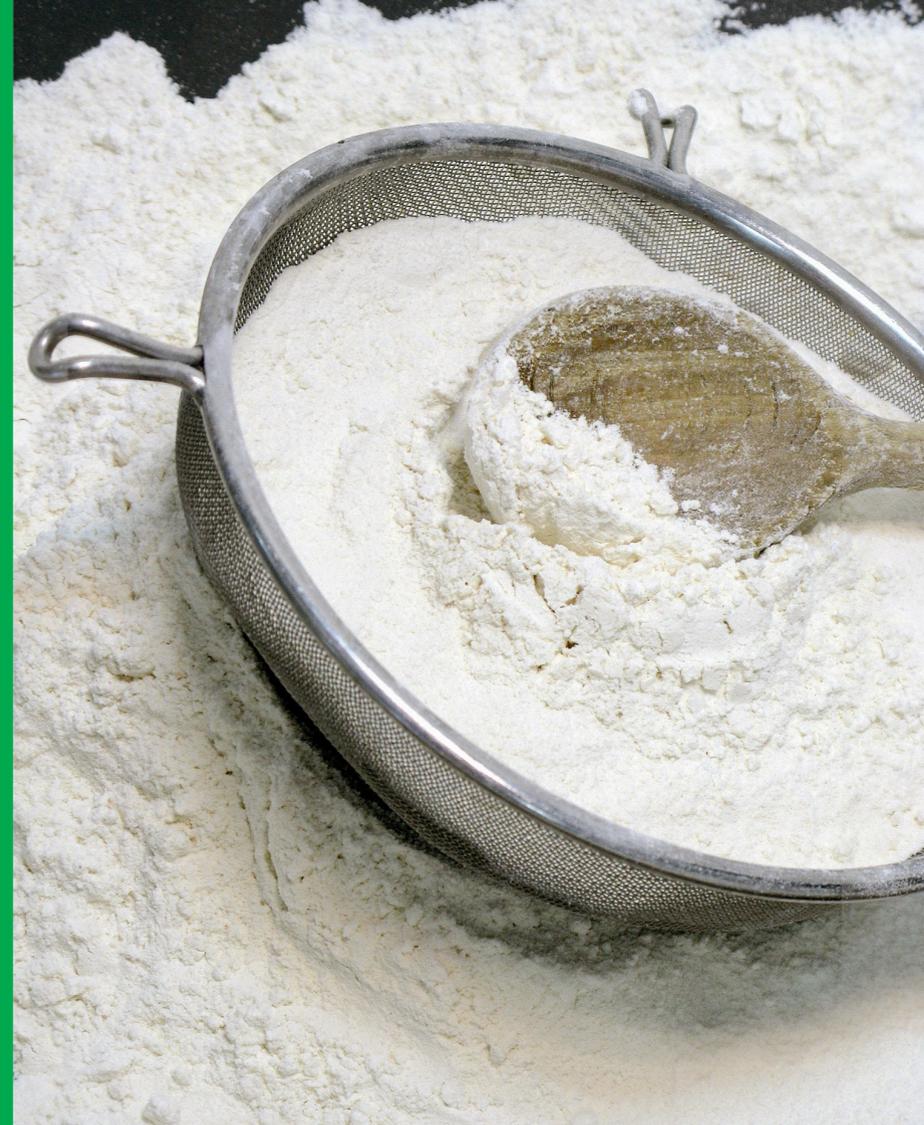
Según lo dispuesto en el artículo 8 de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales, el Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo es el órgano científico técnico especializado de la Administración General del Estado que tiene como misión el análisis y estudio de las condiciones de seguridad y salud en el trabajo, así como la promoción y apoyo a la mejora de las mismas.

Una de las funciones que la Ley atribuye específicamente al Instituto es la de promoción y, en su caso, realización de actividades de divulgación en materia de prevención de riesgos laborales, con la adecuada coordinación y colaboración con las Comunidades Autónomas.

Encontrará mayor información sobre el contenido de este folleto en la página web del Instituto <http://www.insht.es> o en los servicios de asesoramiento de la Autoridad Laboral de su Comunidad Autónoma.



Por un trabajo sin riesgos



**Polvo de harina:
un riesgo para los panaderos**



La harina: un gran alimento, pero un peligro si no se usa adecuadamente

Aunque la harina es desde hace muchos siglos uno de los alimentos básicos de la humanidad, al mismo tiempo puede ser un peligro para quienes trabajan con ella, como es el caso de los panaderos, pasteleros y otros profesionales del sector de la alimentación.

El origen del problema es el hecho de que frecuentemente dichas personas respiran el polvo de harina suspendido en el aire, lo que puede dar lugar a la enfermedad conocida como “asma de los panaderos”, así como a otras afecciones de carácter alérgico.

El asma de los panaderos es una enfermedad conocida desde hace muchos siglos: en la antigua Roma, los esclavos que trabajaban en la mollienda y en las tahonas ya usaban máscaras para protegerse del polvo. La primera descripción científica del asma del panadero se realizó en 1713, y en 1929 se definió como una enfermedad alérgica y profesional. En España el asma provocada por la manipulación de harina está reconocida como enfermedad profesional desde 1978

El asma de los panaderos, un problema frecuente

El asma de los panaderos es, en muchos países, la primera o una de las primeras causas de asma profesional. Su incidencia se sitúa alrededor de los 50 a 100 casos al año por cada 100.000 personas expuestas a la inhalación de polvo de harina.

La aparición del asma de los panaderos suele ir precedida de una rinitis alérgica, que es el primer síntoma de los efectos negativos del polvo de harina. La rinitis alérgica es una reacción de las membranas de la mucosa nasal a la exposición a ciertas sustancias (como el polvo de harina) y se caracteriza por uno o varios de los siguientes síntomas: obstrucción nasal, rinorrea o goteo por la nariz, estornudos, conjuntivitis, ojos enrojecidos o llorosos y prurito o picazón en la nariz, oídos y garganta.

¿Qué medidas preventivas deben adoptarse?

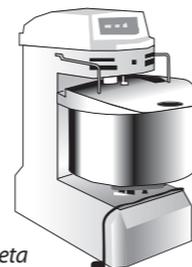
Esencialmente se trata de evitar que, durante las distintas operaciones, la harina se desprenda en forma de polvo y que, cuando ello no es posible, se disponga de sistemas de aspiración que impidan que el polvo producido pase al aire. Veamos algunos ejemplos.

Durante el *llenado de las amasadoras* se produce mucho polvo. Para evitarlo se puede recurrir, cuando el llenado se hace desde un silo, a una manga de llenado, que debe ser suficientemente larga; si es demasiado corta, se producirá excesivo polvo.



Manga de llenado para amasadoras: demasiado corta a la izquierda y correcta a la derecha

Las amasadoras deberían contar con una tapa completa (no sólo una reja que impida el atrapamiento) que dificulte el desprendimiento de polvo, aunque es más seguro que dispongan de aspiración localizada en el borde.



Amasadora con tapa completa



Amasadora con extracción localizada

Al principio de la operación debe emplearse una velocidad baja, para reducir la producción de polvo.

Durante las operaciones de *espolvoreado a mano* se produce mucho polvo, pero es posible reducir mucho la emisión si se utiliza algún instrumento que permita distribuir la harina de una manera más cuidadosa.



De todas formas la mejor manera de reducir la emisión de polvo es, igual que en las amasadoras, utilizar un sistema de extracción localizada acoplado a la mesa de trabajo.



En algunos casos puede ser necesario recurrir de manera temporal a la utilización de equipos de protección individual. La utilización de dichos equipos ha de ajustarse a lo dispuesto en el Real Decreto 773/1997, que obliga a los empresarios a seleccionar adecuadamente los equipos de protección individual de manera que se garantice su eficacia protectora y a informar y formar sobre su uso a los trabajadores, y a estos últimos a utilizarlos y cuidarlos correctamente.