|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | **工作指导书**  根据GefStoffV（危险物质法）第14条  **适用领域和工作活动**  涉及面粉的工作活动 | **最后修订于2023年7月**  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  批准 | |
| **危险品名称** | | | | |
| 烘焙企业中的呼吸道致敏物质(面粉粉尘，烘焙剂粉尘) | | | | |
| **对人员和环境的危险** | | | | |
|  | 面粉粉尘和烘焙剂粉尘可导致过敏和引发过敏性鼻炎和哮喘（职业病编号4301）。 | | | |
| **预防措施和行为准则** | | | | |
|  | 一般来说，应避免吸入空气中的致敏粉尘！  **处理方式**  具体做法是：   * 在灌装操作过程中采用低尘工作方法 * 处理袋装货物：尽可能采用双开口法。在考虑到人体工程学条件下，尽量将袋子保持深入到待灌装的容器中并进行排空。 * 从筒仓称中取出面粉：尽量使用伸至底部的灌装软管，或通过灵巧地操作软管减少下落能量。 * 使用颗粒状、糊状或液体烘焙剂。 * 用严实的盖子盖住揉面机。 * 在面团制备中采用低尘工作方法 * 请勿用手抛洒分离粉，而是将其揉匀或用筛子撒上。 * 使用低尘分离粉（例如HT面粉、粗小麦粉、硬小麦粗粉）或分离油。 * 采用低尘清洁方法 * 刮刀、许可的吸尘器、湿式清洁。   禁止使用压缩空气清洁机器和地板！  **存储**  尽可能保持容器密闭。 | | |  |
| **危险情况下的行为** | | | | |
| 从事粉尘密集型工作（如清理面粉筒仓、清洗抽风装置）时必须穿戴个人防护装备。必须使用颗粒过滤半面罩，至少为FFP2级别。选择口罩时，注意呼吸阻力应尽可能低（例如有呼气阀支持）。  事故电话：**由公司填写** | | | | |
| **急救措施** | | | | |
|  | 如果呼吸困难，应离开房间并防止进一步接触粉尘（包括被粉尘污染的衣物）。安抚受影响者，必要时松开或脱下限制性衣物。就医。如果出现严重呼吸困难，请通知急救人员/急诊医生。  急救员： **由公司填写** | | | |
| **妥善处置** | | | | |
|  | 面粉残留物，空包装和清洁残留物必须以不会产生新灰尘的方式进行处理。 | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| 发布日期：  本工作指导书的下一次审查日期： | 签名： 公司经理/上级主管 |