



## Επικίνδυνες ουσίες: Ενημέρωση, πρόληψη, προστασία

**EN**

Hazardous substances:  
**Be aware, assess and protect**

**AL**

Substancat e Rrezikshme  
**Vetëdijshmëri, vlerësim dhe mbrojtje**

**RO**

Substanțe periculoase:  
**Informeaza-te, evalueaza  
și protejeaza-te**

**RU**

Опасные вещества:  
**Принять во внимание, оценить  
и принять меры безопасности**



## Αρτοποιεία

**Bakery  
Panificatie- Brutarii**

**Furrë Buke  
Пекарня**

[www.chemicalscampaign.eu](http://www.chemicalscampaign.eu)



Εκτίμηση Κινδύνου κατά τη  
χρήση επικίνδυνων ουσιών  
Ευρωπαϊκή Εκστρατεία

Επιτροπή Ανώτερων  
Επιθεωρητών Εργασίας  
της ΕΕ (SLIC)



Χρηματοδοτείται από την Ευρωπαϊκή Ένωση



# ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΕΣ ΟΥΣΙΕΣ: Ενημέρωση, πρόληψη, προστασία



## Αρτοποιεία

[www.chemicalscampaign.eu](http://www.chemicalscampaign.eu)



Εκτίμηση Κινδύνου κατά τη  
χρήση επικίνδυνων ουσιών  
Ευρωπαϊκή Εκδοτική

Επιτροπή Ανώτερου  
Επιθεωρητών Εργασίας  
της ΕΕ (SLIC)



Χρηματοδοτείται από την Ευρωπαϊκή Ένωση

## ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Οι εργασίες που εκτελούνται κατά τη διαδικασία παραγωγής προϊόντων αρτοποιίας εκθέτουν τους εργαζόμενους σε διάφορες επικίνδυνες ουσίες, όπως η σκόνη από τα άλευρα και άλλους παράγοντες.

Η έκθεση σε αυτές τις επικίνδυνες ουσίες, οι οποίες εισέρχονται στον οργανισμό είτε δια της αναπνευστικής οδού, της επαφής με το δέρμα ή της πεπτικής οδού, συνιστά κίνδυνο για την υγεία των εργαζομένων.

**Τι πρέπει να κάνουν οι εργοδότες για να εκτιμήσουν τους κινδύνους στους οποίους εκτίθενται οι εργαζόμενοι και να αποφασίσουν σχετικά με τη λήψη των κατάλληλων μέτρων πρόληψης;**

- 1<sup>ο</sup> Να εντοπίσουν τις πηγές κινδύνου και να προσδιορίσουν τα είδη των κινδύνων που προκύπτουν από τις εργασίες που εκτελούνται.
- 2<sup>ο</sup> Να επιλέξουν τα κατάλληλα μέτρα πρόληψης ή/και ελέγχου που θα χρησιμοποιήσουν.
- 3<sup>ο</sup> Να επανεξετάζουν τα μέτρα αυτά σε τακτά χρονικά διαστήματα έτσι ώστε να ελέγχουν κατά πόσο εξακολουθούν να είναι επαρκή ή εάν έχουν προκύψει νέοι κίνδυνοι.

## ΠΟΙΑ ΜΕΤΡΑ;

Αυτά μπορεί να είναι μέτρα συλλογικής προστασίας, οργάνωσης της εργασίας ή χρήση μέσω ατομικής προστασίας (ΜΑΠ).

**Πώς εφαρμόζονται τα μέτρα συλλογικής προστασίας;**

- Εντάσσοντας κατάλληλους μηχανισμούς ασφαλείας στον εξοπλισμό εργασίας ή στο χώρο εργασίας (βλέπε Παραδείγματα 1 και 2).



## ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Κατά το σχεδιασμό των χώρων εργασίας ή κατά την προμήθεια εξοπλισμού εργασίας, θα πρέπει να εξασφαλίζεται η ύπαρξη μηχανισμών ασφαλείας.

**Πώς μπορεί να οργανωθεί η εργασία ώστε να εξλειφθεί ή να ελαχιστοποιηθεί ο κίνδυνος;**

- Για παράδειγμα, υιοθετώντας μεθόδους εργασίας οι οποίες περιορίζουν τις εκπομπές σκόνης αλεύρου στην ατμόσφαιρα, ελαχιστοποιώντας το χρόνο έκθεσης κάθε εργαζομένου, απομακρύνοντας τις πηγές κινδύνου από τους χώρους όπου υπάρχουν εργαζόμενοι και αποθηκεύοντας με κατάλληλο τρόπο προϊόντα και υλικά.

## Τι είδους Μέσα Ατομικής Προστασίας πρέπει να χρησιμοποιηθούν;

- Κατ' αρχήν, πρέπει να τονιστεί ότι τα μέσα ατομικής προστασίας είναι μόνο πρόσθετο ή συμπληρωματικό μέτρο. Οι καλύτερες λύσεις είναι αυτές που περιλαμβάνουν ολοκληρωμένη διαχείριση της ασφάλειας, συλλογική προστασία ή μέτρα οργάνωσης της εργασίας.
- Υπάρχουν διάφοροι τύποι μέσων ατομικής προστασίας, όπως μάσκες, γάντια, γυαλιά και προστατευτικά ενδύματα. Συμβουλευτείτε την ετικέτα του προϊόντος ή τα Δελτία Δεδομένων Ασφαλείας (Safety Data Sheets), ώστε να επιλέξετε αυτά που πρέπει να χρησιμοποιούνται.

## Υπάρχει έντυπο παροχής πληροφοριών για τις ουσίες που χρησιμοποιούνται?

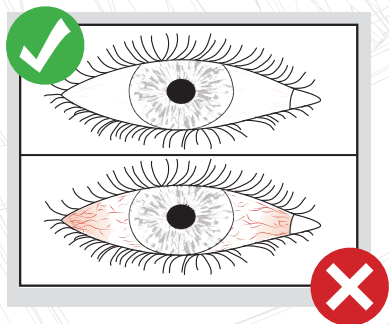
- Ναι. Μπορείτε να βρείτε αναλυτικές πληροφορίες σχετικά με ορισμένα από τα προϊόντα που χρησιμοποιούνται στα Δελτία Δεδομένων Ασφαλείας που παρέχονται από τον προμηθευτή. Επίσης, χρήσιμες πληροφορίες μπορείτε να βρείτε στις ετικέτες των προϊόντων. **Διαβάστε τα προσεκτικά!**

Διάφορες διεργασίες στα αρτοποιεία προκαλούν συσσώρευση σκόνης.

Η σκόνη από τα άλευρα αποτελείται ουσιαστικά από λεπτή σκόνη που προέρχεται από την άλεση των δημητριακών και των άλλων κόκκων και στην οποία το αναπνευστικό σύστημα είναι ευαίσθητο.

Άλλα συστατικά που χρησιμοποιούνται στα αρτοποιεία όπως τα αυγά και το γάλα σε σκόνη, τα ένζυμα, τα έλαια και τα καρυκεύματα μπορούν επίσης να προκαλέσουν ερεθισμό και αλλεργίες.

## ΚΙΝΔΥΝΟΙ ΓΙΑ ΤΗΝ ΥΓΕΙΑ ΠΟΥ ΣΧΕΤΙΖΟΝΤΑΙ ΜΕ ΤΗΝ ΕΡΓΑΣΙΑ ΣΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΑ



### Η σκόνη από τα άλευρα μπορεί να προκαλέσει:

- Σοβαρό ερεθισμό στα μάτια, εξαρτώμενο από το πόσο κοντά σε περιβάλλον σκόνης είναι το άτομο

### Εργασίες που αποτελούν το μεγαλύτερο κίνδυνο είναι οι εξής:

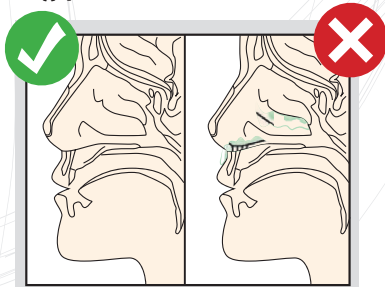
- Ζύγισμα και ανάμειξη
- Συντήρηση / καθαρισμός εξοπλισμού

### Θα πρέπει να αποφεύγετε να τρίβετε τα μάτια σας με λερωμένα χέρια

- Ερεθισμός στη μύτη (ρινίτιδα), καταρροή.

Αυτό γενικά προηγείται της εμφάνισης του βρογχικού άσθματος.

**Το βρογχικό άσθμα** μπορεί να προκύψει όταν ο εργαζόμενος συνεχώς εκτίθεται σε σκόνη αλεύρου. Αυτό μπορεί να οδηγήσει σε αναπνευστικά προβλήματα, δύσπνοια και σφίξιμο στο στήθος.



**Οι εργαζόμενοι που είναι αλλεργικοί στη σκόνη από άλευρα δεν πρέπει να εργάζονται σε περιβάλλον σκόνης αλεύρου.**

## **ΑΛΛΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ ΠΟΥ ΣΧΕΤΙΖΟΝΤΑΙ ΜΕ ΤΗΝ ΕΠΑΦΗ ΜΕ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΚΑΙ ΟΥΣΙΕΣ**

**Δερματίτιδα.** Χαρακτηρίζεται από ερυθρότητα, κνησμό και φλύκταινες (φουσκάλες) στο δέρμα, τα οποία προκαλούνται από την επαφή με ουσίες που χρησιμοποιούνται κατά τη διάρκεια των εργασιών στα αρτοποιεία.



**Λάθος. Γιατί;** Ο εργαζόμενος έρχεται σε επαφή με διάφορα συστατικά χωρίς να φορά γάντια.



**Σωστό. Γιατί;** Το δέρμα στα χέρια είναι υγιές. Ο εργαζόμενος φορά γάντια όταν έρχεται σε επαφή με διάφορα συστατικά.

Στα αρτοποιεία, δερματίτιδα προκαλείται από την επαφή με υγρά συστατικά, όπως το ελαιόλαδο καθώς και από το χειρισμό των αλεύρων, της ζύμης, της ζάχαρης, των μπαχαρικών, των βοτάνων και των καρυκευμάτων. Τα συμπτώματα της νόσου περιλαμβάνουν ερυθρότητα του δέρματος, κνησμό, απολέπιση και φλύκταινες. Τα χέρια και τα αντιβράχια είναι οι περιοχές που προσβάλλονται συνηθέστερα.

## **ΕΙΝΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ ΝΑ ΠΡΟΛΑΜΒΑΝΕΙΣ ΚΑΙ ΝΑ ΕΛΕΓΧΕΙΣ ΤΟΥΣ ΚΙΝΔΥΝΟΥΣ. ΠΩΣ;**

### **ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ 1 – ΤΟΠΙΚΟ ΣΥΣΤΗΜΑ ΑΠΑΓΩΓΗΣ ΣΚΟΝΗΣ**



**Λάθος. Γιατί;** Ο εργαζόμενος δεν αδειάζει το σάκο κοντά στο ζυμωτήριο με αποτέλεσμα να δημιουργείται σκόνη. Δεν υπάρχει σύστημα απαγωγής ενσωματωμένο στο μηχάνημα και ο εργαζόμενος δεν φορά μάσκα προστασίας.



**Σωστό. Γιατί;** Ο εργαζόμενος αδειάζει το σάκο κοντά στο ζυμωτήριο, υπάρχει σύστημα απαγωγής της σκόνης ενσωματωμένο στο μηχάνημα και επιπρόσθετα ο εργαζόμενος φορά μάσκα προστασίας.

## ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ 2 – ΥΙΟΘΕΤΗΣΗ ΚΑΛΩΝ ΠΡΑΚΤΙΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΑΣ I



**Λάθος. Γιατί;** Ένα παράδειγμα κακής πρακτικής - αρκετή σκόνη δημιουργείται από λανθασμένο χειρισμό του σάκου.

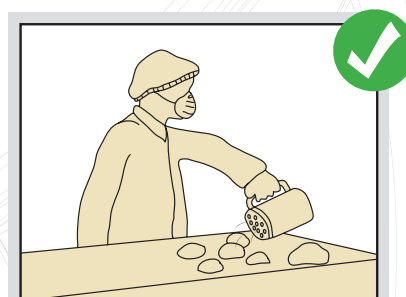


**Σωστό. Γιατί;** Ο εργαζόμενος αδειάζει το σάκο κοντά στον κάδο ζύμωσης, και έτσι δε δημιουργείται σκόνη.

## ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ 3 – ΥΙΟΘΕΤΗΣΗ ΚΑΛΩΝ ΠΡΑΚΤΙΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΑΣ II



**Λάθος. Γιατί;** Ο εργαζόμενος ρίχνει το αλεύρι με το χέρι, δημιουργώντας έτσι σκόνη.



**Σωστό. Γιατί;** Ο εργαζόμενος χρησιμοποιεί κατάλληλη συσκευή για να ρίξει το αλεύρι.



### Ποιά είναι τα προτεινόμενα προληπτικά μέτρα;

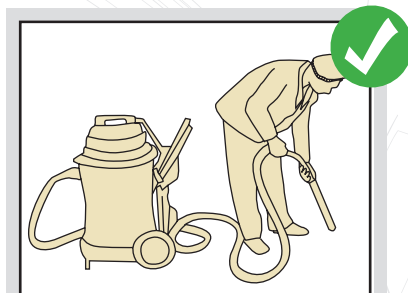
- Προσαρμόστε στον εξοπλισμό εργασίας τοπικό σύστημα απαγωγής ή εγκαταστήστε τέτοιο σύστημα κοντά στον εξοπλισμό
- Ελέγχετε τακτικά την αποτελεσματικότητα των συστημάτων απαγωγής
- Μειώστε τον αριθμό των εκτιθέμενων εργαζομένων
- Εφαρμόστε μεθόδους εργασίας οι οποίες μειώνουν τη συσσώρευση σκόνης
- Διατηρείτε τους χώρους εργασίας καθαρούς
- Αποφύγετε τη διασπορά των αλεύρων στο περιβάλλον και αν συμβεί κάτι τέτοιο καθαρίστε αμέσως
- Αποφύγετε τη δημιουργία σκόνης κατά το άδειασμα υλικών στα ζυμωτήρια
- Η εκκίνηση των αναδευτήρων να γίνεται με χαμηλή ταχύτητα
- Τυλίξτε τους κενούς σάκους από άλευρα από πάνω προς τα κάτω (κρατώντας το άνοιγμα προς τα κάτω)
- Αποφύγετε το ίσιωμα και το δίπλωμα κενών σάκων

- Χρησιμοποιείτε κατάλληλες συσκευές για να ρίχνετε το αλεύρι και όχι με το χέρι
- Χρησιμοποιείτε μάσκες ως πρόσθετη προστασία, όταν αυτό είναι απαραίτητο
- Ενημερώστε και εκπαιδεύστε τους εργαζόμενους σχετικά με την ύπαρξη κινδύνων και τις καλές πρακτικές που θα πρέπει να ακολουθούνται
- Να παρέχετε επαρκή επίβλεψη της υγείας των εργαζομένων

#### ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ 4 - ΥΙΟΘΕΤΗΣΗ ΚΑΛΩΝ ΠΡΑΚΤΙΚΩΝ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ



**Λάθος. Γιατί:** Ο καθαρισμός με τη χρήση απλής σκούπας δημιουργεί σκόνη από άλευρα στον αέρα.



**Σωστό. Γιατί:** Ο καθαρισμός γίνεται με τη χρήση ηλεκτρικής σκούπας επαγγελματικού τύπου.



#### Ποιες είναι οι προτεινόμενες μέθοδοι πρόληψης για τον καθαρισμό;

- Μη χρησιμοποιείτε πεπιεσμένο αέρα
- Μη χρησιμοποιείτε βούρτσες ή απλές σκούπες
- Χρησιμοποιείτε ηλεκτρικές σκούπες επαγγελματικού τύπου και υψηλής απόδοσης για τον καθαρισμό
- Όποτε είναι δυνατόν, χρησιμοποιείτε φτυάρι ή σέσουλα για να μεταφέρετε άλευρα και άλλα συστατικά σε σκόνη αντί να τα αδειάζετε απευθείας από τους σάκους
- Να φοράτε πάντα προστατευτική μάσκα για εργασίες που παράγουν σκόνη

#### Άλλα συνιστώμενα μέτρα πρόληψης

- Χειριστείτε τα άλευρα και τα άλλα συστατικά σε σκόνη με προσοχή
- Ελαχιστοποιήστε την παραγωγή σκόνης από άλευρα

#### ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΧΗΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Σε περίπτωση χρήσης χημικών προϊόντων η παραλαβή είναι το πρώτο στάδιο στη διαχείρισή τους.

Όταν παραλαμβάνετε ένα προϊόν, πρέπει:

- Να καταγράφετε και να ελέγχετε την άφιξή του.
- Να ελέγχετε την κατάσταση της συσκευασίας (για πιθανή φθορά ή απουσία ετικέτας).
- Να ελέγχετε τις πληροφορίες στην ετικέτα.
- Να ελέγχετε το δελτίο δεδομένων ασφαλείας που παρέχεται με το προϊόν.



## ΕΤΙΚΕΤΕΣ

Όλα τα δοχεία με επικίνδυνα προϊόντα ή παρασκευάσματα πρέπει να επισημαίνονται κατάλληλα.

Οι ετικέτες πρέπει να είναι ευανάγνωστες και να φέρουν τις ακόλουθες πληροφορίες:

- Ονομασία προϊόντος
- Ταυτότητα του παρασκευαστή
- Εισαγωγέας ή διανομέας
- Προειδοποιήσεις για ενδεχόμενους κινδύνους
- Προειδοποιήσεις ασφαλείας
- Εικονογράμματα κινδύνου ή σύμβολα.

## ΠΩΣ ΔΙΑΒΑΖΕΤΑΙ Η ΕΤΙΚΕΤΑ;

**Προσδιορισμός κινδύνων** (σύμφωνα με το παράρτημα II της Ευρωπαϊκής Οδηγίας 67/548).



**Σημείωση:** Εκτός από τα σύμβολα επισημάνσεως που υποδεικνύουν τοξικές, επικίνδυνες και ερεθιστικές ουσίες, μπορείτε να βρείτε τις φράσεις ειδικών κινδύνων R που προειδοποιούν για την πρόκληση καρκινογένεσης, ευαισθησίας, μεταλλαξιογένεσης και επικινδυνότητας για την αναπαραγωγή.

**Περιγραφή του κινδύνου** (φράσεις R) (σύμφωνα με το παράρτημα III της Ευρωπαϊκής Οδηγίας 67/548).

**Μέτρα πρόληψης** (φράσεις S) (σύμφωνα με το παράρτημα IV της Ευρωπαϊκής Οδηγίας 67/548).



R 11-23/25:  
Τοξικό σε περίπτωση εισπνοής και κατάποσης.  
Εύφλεκτο.

S7-16-24-45:  
Διατηρείτε το δοχείο ερμητικά κλειστό.  
Να φυλάσσεται μακριά από πηγές ανάφλεξης -  
Αποφύγετε την επαφή με το δέρμα.  
Σε περίπτωση ατμής ή αν αισθανθείτε αδιαθεσία,  
αναζητήστε αμέσως ιατρική συμβουλή (επιδείξτε την ετικέτα, αν είναι δυνατόν).

**Ταυτότητα του προϊόντος**  
(ουσία ή παρασκευάσμα)

**Σύσταση**  
(Κατάλογος επικινδύνων ουσιών που περιέχονται στο προϊόν, ανάλογα με τη συγκέντρωσή και την τοξικότητά τους).

ABCDE-33  
Περιέχει...

XXX Η  
εταιρεία  
οδός ΑΒΥ.  
Τηλ..

**Όνομα του φορέα που είναι υπεύθυνος για την πώληση του προϊόντος.**  
(όνομα, διεύθυνση και αριθμός τηλεφώνου)

## Ποια σύμβολα χρησιμοποιούνται στις ετικέτες;

Στην Ευρώπη, οι κίνδυνοι προσδιορίζονται σύμφωνα με το παράρτημα II της Ευρωπαϊκής Οδηγίας 67/548.

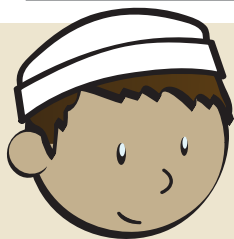


**Τα σύμβολα σημαίνουν τα εξής:**

1. Εύφλεκτο (F) και εξαιρετικά εύφλεκτο (F+)
2. Τοξικό (T) και Πολύ Τοξικό (T+)
3. Διαβρωτικό (C)
4. Οξειδωτικό (O)
5. Επιβλαβές (Xn)
6. Ερεθιστικό (Xi)
7. Εκρηκτικό (E)
8. Επικίνδυνο για το περιβάλλον

Το νέο σύστημα ταξινόμησης για τα σύμβολα επικινδυνότητας που φαίνεται παρακάτω, το οποίο αναπτύχθηκε στο πλαίσιο της δημιουργίας του Παγκόσμιου Εναρμονισμένου Συστήματος Ταξινόμησης και Επισήμανσης των Χημικών Ουσιών, μπορεί να εμφανίζεται ήδη σε κάποιες ετικέτες.

Εργασία	Προστατευτικά Μέτρα
<b>Εργασία σε ζυμωτήρια</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Τοποθετήστε συστήματα τοπικής απαγωγής σε κρίσιμα σημεία για να περιοριστεί η δημιουργία σκόνης</li><li>■ Ελέγχετε τακτικά την αποτελεσματικότητα των συστημάτων απαγωγής σκόνης</li><li>■ Υιοθετήστε ασφαλείς πρακτικές εργασίας, όπως άδειασμα των σάκων με άλευρα από πάνω προς τα κάτω και άδειασμα των συστατικών κοντά στον αναδευτήρα</li></ul>
<b>Ανάμειξη των συστατικών</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Όταν χρησιμοποιείτε αναδευτήρα, ξεκινήστε με χαμηλή ταχύτητα, έως ότου όλα τα συστατικά αναμιχθούν καλά</li><li>■ Χρησιμοποιείστε κατάλληλες συσκευές για να ρίχνετε τα άλευρα και τα άλλα συστατικά σε σκόνη</li></ul>
<b>Καθάρισμα</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Χρησιμοποιείστε ηλεκτρικές σκούπες επαγγελματικού τύπου αντί για απλές σκούπες</li><li>■ Χρησιμοποιείστε μάσκες σκόνης όταν υπάρχει περίπτωση να δημιουργηθεί σκόνη στην ατμόσφαιρα</li><li>■ Χρησιμοποιείστε γάντια όταν έρχεστε σε επαφή με επιβλαβείς ουσίες</li></ul>



## Τι είναι τα Δελτία Δεδομένων Ασφαλείας;

Τα Δελτία Δεδομένων Ασφαλείας σας δίνουν τη δυνατότητα να προσδιορίσετε εάν υπάρχουν επικίνδυνοι χημικοί παράγοντες στα προϊόντα που χρησιμοποιείτε και σας βοηθούν να αξιολογήσετε τους κινδύνους για την υγεία και την ασφάλεια των εργαζομένων που προκύπτουν από τη χρήση αυτών των προϊόντων. Κατά τη διανομή μιας επικίνδυνης ουσίας, ή ακόμα και πριν αυτό γίνει, ο κάθε κατασκευαστής, εισαγωγέας και / ή διανομέας πρέπει να στείλει στο χρήστη το Δελτίο

Δεδομένων Ασφαλείας το οποίο περιέχει τις πληροφορίες που απαιτούνται για την προστασία της ανθρώπινης ζωής και του περιβάλλοντος. Οι πληροφορίες που περιέχονται στο Δελτίο Δεδομένων Ασφαλείας πρέπει να συντάσσονται στην επίσημη γλώσσα του κράτους μέλους στο οποίο βρίσκεται ο χώρος εργασίας. **Εάν αυτό δεν συμβαίνει, θα πρέπει να το απαιτείτε από τον κατασκευαστή ή τον προμηθευτή σας.**

Για περισσότερες πληροφορίες, παρακαλώ επικοινωνήστε:

ΚΥ Σ.Ε.Π.Ε.

Δ/νση Προγραμματισμού & Συντονισμού  
Τεχνικής & Υγειονομικής Επιθεώρησης  
Δραγατσάνιου 8 ΤΚ 10110 Αθήνα

Τηλ. 210- 37.48.711

e-mail: ypersepe@otenet.gr

# Hazardous substances: Be aware, assess and protect



## Bakery

[www.campanhaquimicos.eu](http://www.campanhaquimicos.eu)



Risk Assessment in the use  
of dangerous substances  
European Campaign

SLIC  
Senior Labour  
Inspectors  
Committee



Financed by the European Union

## Introduction

The operations involved in the production process in the bread-making industry expose workers to various hazardous substances, such as dust from flour and other ingredients, disinfectant and cleaning products.

This exposure, due to inhalation, absorption through the skin or possibly ingestion, is a risk factor for the health of workers

### **What should employers do to assess the risks to exposed workers and to decide on the necessary preventive measures?**

- 1<sup>st</sup> Identify the hazards and assess the types of risk resulting from operations carried out in their workplace;
- 2<sup>nd</sup> Select the preventive or risk control measures they should use;
- 3<sup>th</sup> Re-examine these measures regularly to check whether they remain adequate and whether any new risks have emerged.

### **WHAT MEASURES?**

These may be collective protection, work organisation or personal protective equipment (PPE) measures.

#### **How are collective protection measures implemented?**

- By fitting specially adapted devices to the work equipment or premises (see Examples 1 and 2).



#### **NOTE**

When designing premises or purchasing equipment, you should ensure that safety features are fully integrated.

#### **How can work be organised in order to eliminate or reduce risk?**

- For example, by adopting working practices that reduce the emission of dust into the atmosphere, reducing the exposure time of each worker, removing risks from areas where workers are present and storing products and materials correctly.

#### **What kind of personal protective equipment (PPE) should be used?**

- First of all, it should be borne in mind that PPE is always an additional or supplementary measure. The best solutions are those which opt for fully integrated safety, collective protection or work organisation measures
- There are various types of PPE, such as masks, gloves, goggles and protective clothing. Consult product labels and safety data sheets if needed.

## Is there any document that provides information on the substances used?

- You can find detailed information on some of the products used in the safety data sheets provided by the supplier. You may also find useful information on the labels.

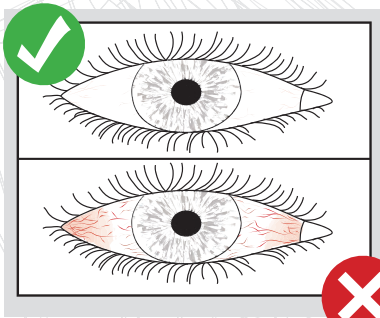
**Read them carefully!**

Various operations in the bread-making industry cause dust to build up.

Flour dust essentially consists of a fine powder caused by the milling of cereals and other grains to which the respiratory organs are sensitive.

Other ingredients used in bread making, such as eggs and powdered milk, enzymes, oils and spices may also cause irritation and allergies. In addition, the working environment can also result in the formation of irritating gases.

## HEALTH HAZARDS ASSOCIATED WITH WORKING IN BAKERIES



### Flour dust may cause:

- Serious irritation to the eyes, depending on how close the individual is to the dust.

### Operations representing the greatest risk are:

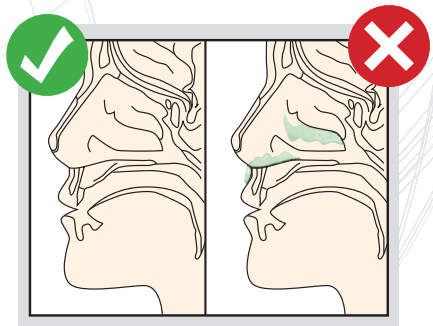
- Weighing and mixing
- Maintaining/cleaning equipment

**You should avoid rubbing your eyes with contaminated hands**

- Irritation to the nose (rhinitis), causing a runny nose

This generally precedes the appearance of asthma.

**Asthma** can occur when the worker continually breathes in flour dust. It may lead to respiratory problems, attacks of breathlessness and tightness in the chest.



**Workers who are allergic to flour dust must not be placed in dusty environments.**

## OTHER RISKS RELATED TO CONTACT WITH PRODUCTS AND SUBSTANCES

**Dermatitis.** This causes redness, itching and blisters on the skin, due to contact with the substances used during the course of the work.



**No. Why?** The worker is touching the ingredients without wearing gloves.



**Yes. Why?** The skin on the hands is healthy. The worker wears gloves when touching the ingredients.

In bakeries, dermatitis is caused by contact with liquid ingredients such as olive oil and the handling of flour/dough, sugar, spices, herbs and seasonings. Symptoms of the disease include reddening of the skin, itching, flaking and blisters. The hands and forearms are the areas most commonly affected.

### IT IS IMPORTANT TO PREVENT AND CONTROL RISK. HOW?

#### EXAMPLE 1 – LOCALISED VACUUMING



**No. Why?** The worker is not emptying the sack close enough to the dough mixer, causing the dust to rise. There is no vacuum attached to the equipment and a safety mask is not even being worn.



**Yes. Why?** The worker is emptying the sack close to the dough mixer, there is localised vacuuming and, in addition, a safety mask is worn.

## EXAMPLE 2 – ADOPTING GOOD WORKING PRACTICES I



**No. Why?** An example of bad practice – a lot of dust is being created because the sack is being handled incorrectly.

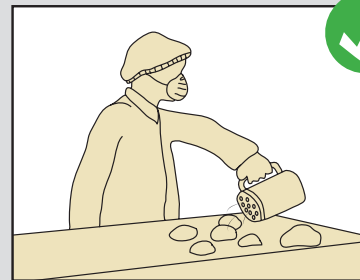


**Yes. Why?** The worker is emptying the sack close to the container, without creating dust.

## EXAMPLE 3 – ADOPTING GOOD WORKING PRACTICES II



**No. Why?** The worker is sprinkling the flour manually, releasing dust.



**Yes. Why?** The worker is using a dredger.

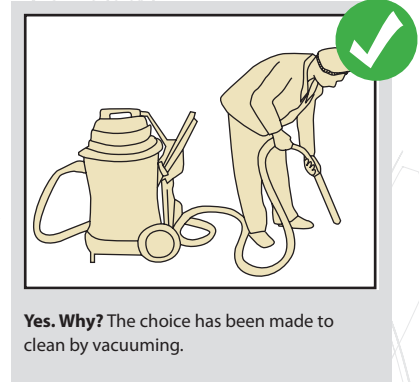


### What are the recommended preventive measures?

- Fit equipment with a localised exhaust system or install it near to the equipment
- Regularly check the efficiency of the exhaust systems
- Reduce the number of exposed workers
- Adopt working practices that reduce the build-up of dust by carefully handling products that create dust
- Keep working areas clean
- Avoid spillages of flour and, if they do occur, clean them up immediately
- Avoid creating dust when emptying ingredients into dough mixers
- Start dough mixers at a low speed
- Roll up empty flour bags from top to bottom (keeping the opening face-down)
- Avoid smoothing out and folding empty bags
- Use dredgers rather than sprinkling flour by hand
- Use masks as extra protection whenever necessary

- Inform and train workers about the existence of risks and the practices that should be followed
- Carry out appropriate health checks on workers

#### EXAMPLE 4 – ADOPTING GOOD PRACTICES FOR CLEANING



#### What are the recommended prevention methods for cleaning?

- Do not use compressed air
- Do not use brushes or brooms
- Use high-efficiency industrial vacuums for cleaning
- Whenever possible, use shovels to transfer flour and other powdered ingredients, rather than emptying them directly from bags
- Always wear a protective respiratory mask for quick operations which produce dust

#### Other recommended preventive measures

- Handle flour and powdered ingredients with care
- Minimise the use of flour dust

## RECEPTION OF CHEMICAL PRODUCTS

Reception is the first stage in the handling of chemical products.

When you receive a product, you should:

- Identify, register and monitor its arrival
- Check the condition of the packaging (for any damage or missing labels)
- Check the information on the label
- Check the safety data sheet supplied with the product

All containers for hazardous products or preparations must be duly labelled.



Labels must be legible and bear the following information:

- Name of product;
- Identity of manufacturer
- Importer or distributor;
- Risk warnings;
- Safety warnings;
- Hazard pictograms or symbols.

## HOW DO YOU READ THE LABEL?

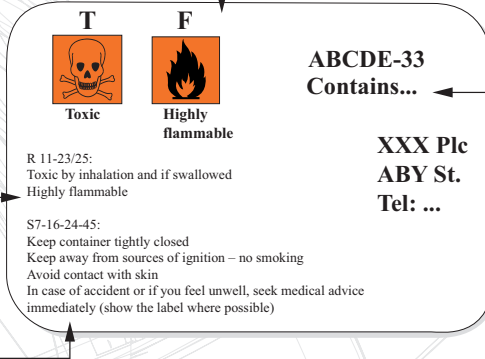
**IDENTIFYING HAZARDS** (in accordance with Annex II of EC Directive 67/548)



*NOTE: In addition to symbols indicating toxic, harmful and irritant substances, you may also find carcinogenic, sensitisation, mutagenic or reproductive toxicant symbols identified by means of a characteristic R phrase.*

**DESCRIPTION OF RISK**  
(R phrases)  
(In accordance with Annex III of EC Directive 67/548)

**PREVENTION MEASURES**  
(S phrases)  
(In accordance with Annex IV of EC Directive 67/548)



**IDENTIFICATION OF PRODUCT**  
(Substance or preparation)

**COMPOSITION**  
(List of hazardous substances contained in the preparation, according to concentration and toxicity)

**NAME OF ENTITY RESPONSIBLE FOR SALES**  
(Name, address and phone number)

## HIGH SYMBOLS ARE USED ON LABELS?

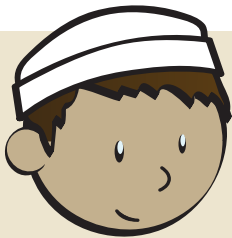
In Europe, dangers are identified in accordance with Annex II of EC Directive 67/548.



**The symbols mean the following:**

- |   |                                   |
|---|-----------------------------------|
| 1 – Highly flammable (F) and Extremely flammable (F+) | 5 – Harmful (Xn)                  |
| 2 – Toxic (T) and Very toxic (T+)                     | 6 – Irritant (Xi)                 |
| 3 – Corrosive (C)                                     | 7 – Explosive (E)                 |
| 4 – Oxidising (O)                                     | 8 – Dangerous for the environment |

Job	Measures advocated
<b>Working with the dough mixers</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Place localized exhaustion in critical spots to limit the release of dust</li> <li>■ Check regularly the efficiency of exhaustion mechanisms</li> <li>■ Adopt safe working practices, such as emptying flour bags from top to bottom and spilling ingredients near the mixer</li> </ul>
<b>Mixing ingredients</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ When using a mixer, start at low speed until all the ingredients are well mixed</li> <li>■ Use dredgers to sprinkle flour and other powder ingredients</li> </ul>
<b>Cleaning</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Use vacuum cleaners instead of sweeping</li> <li>■ Use masks whenever dust can be released into the air</li> <li>■ Use gloves when using products with harmful substances</li> </ul>



## What are safety data sheets?

The safety data sheet enables you to identify whether hazardous chemical agents are present in the products used and helps you assess the risks to the health and safety of workers resulting from the use of these agents.

When delivering a hazardous substance, or even before doing so, every manufacturer, importer and/or distributor must send the user a safety data sheet containing the information needed to protect human life and the environment.

The information contained in the safety data sheet must be written in the official language of the Member State in which the workplace is located. **If this is not the case, you should demand this from your manufacturer or supplier.**

### For further information, please contact:

State Labour Inspectorate (S.E.P.E.) Central Service  
 Directorate for Planning and Coordination of Occupational  
 Health and Safety Inspection  
 8 Dragatsaniou St,  
 10110 Athens

Tel. 210-37.48.711  
 e-mail: ypersepe@otenet.gr

# Substancat e Rrezikshme Vetëdijshmëri, vlerësim dhe mbrojtje



## Furrë Buke

[www.chemicalscampaign.eu](http://www.chemicalscampaign.eu)

Fushata Europiane për vlerësimin  
e rrezikut gjatë përdorimit të  
substancave të rrezikshme

SLIC  
Komisioni i  
Inspektoriatit të  
Lartë të Punës



Fushatë e financuar nga Bashkimi Europian

## Parathënie

Punimet e përfshira në industrinë e prodhimit të bukës ekspozojnë punonjësit ndaj substancave të ndryshme të rrezikshme, të tilla si pluhuri i miellit, përbërës të ndryshëm dhe detergjente pastruese e dezinfektuese.

Ekspozimi i punonjësve ndaj substancave të tilla, për shkak të inhalacionit nga goja dhe hunda, përvetësimi nëpërmjet lëkurës ose ndoshta gëlltitjes, përbën një faktor rreziku për shëndetin e punonjësve.

### **Cilat metoda duhen ndjekur nga punëmarrësi për vlerësimin e rrezikut në çdo vend pune dhe për adoptimin e masave që bazohen në parimet e përgjithshme të parandalimit?**

1. Të identifikojë dhe vlerësojë rreziqet që rezultojnë nga veprimet e kryera në ambientin e punës
2. Të ndër marrë masat parandaluese ose masat e duhura për kontrollin e rreziqeve
3. Të rryshqyrtoj masat vazhdimisht duke kontrolluar gadishmërinë e tyre dhe shfaqjen e rreziqeve të reja

### **CILAT JANË MASAT?**

Masat mund të jenë të mbrojtjes kolektive, të mbrojtjes individuale (PPE) ose masa për organizimin e punës.

#### **Si mund të zbatohen masat e mbrojtjes kolektive?**

- Duke vendosur mjetet e posaçme në pajisjet e punës ose në ambientin (godinën) e punës (shikoni shembullin numër 1 dhe 2)



### **KUJDES**

Godina dhe ambienti i punës ose pajisjet që do të përdoren duhet të garantojnë plotësisht karakteristikat e sigurimit.

#### **Si mund të organizohet puna për eliminimin ose reduktimin e rrezikut?**

- Për shembull, duke adoptuar praktika pune që reduktojnë emitimin e pluhurit në ajër, duke reduktuar kohën e ekspozimit e çdo punonjësi, duke eliminuar rreziqet nga zonat ku punonjësit janë të pranishëm dhe duke ambalazhuar produktet dhe materialet në menyrën e duhur.

#### **Cilat pajisje individuale të mbrojtjes (PPE) duhen përdorur?**

- Mbi të gjitha, duhet të kihet parasysh se përdorimi i pajisjeve individuale të mbrojtjes është gjithmonë një masë shtesë. Zgjidhjet më të përshtatshme janë ato të cilat parashikojnë mbrojtjen e thellë të punonjësve, mbrojtjen kolektive ose masat e organizimit të punës.
- Ekzistojnë lloje të ndryshme të pajisjeve individuale të mbrojtjes (PPE), të tilla si maskat, dorashkat, syzet dhe uniformat/veshjet mbrojtëse. Nëse është e nevojshme, konsultoni etiketat e produkteve dhe fletët e të dhënave të sigurisë.

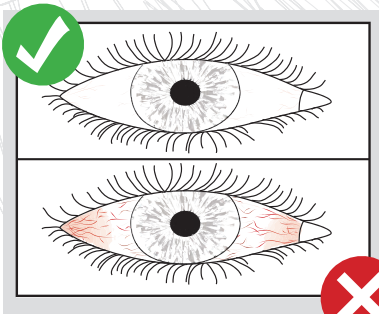
## Ku mund të gjejm të dhëna mbi substancat e përdorura?

- Informacione të detajuara për disa nga produktet e përdorura do të gjeni në fletët e të dhënave të sigurisë, të cilat ju paraqet furnizuesi. Gjithashtu, informacione do të gjeni dhe në etiketat e produkteve. **Lexoni me vëmendje!**

Veprime të ndryshme në industrin e prodhimit të bukës shkaktojnë grumbullimin e pluhurit. Pluhuri i miellit përbëhet nga një komponent i stërholluar i shkakuar nga bluarja e drithërave dhe kokrrave të tjera, në të cilat organet e frymarjes janë mjaft të ndjeshme.

Element të tjer përbërës të përdorur në procesin e prodhimit të bukës, siç janë vezët dhe qumështi pluhur, fermentet, vaji dhe nuancat mund të shkaktojnë irritime dhe allergji të ndryshme. Gjithashtu, ambienti i punës mund të influencoj në formimin dhe grumbullimin e gazrave irritues.

## RREZIQET SHËNDETËSORE QË SHFAQEN GJATË PROÇESEVE TË PUNËS NË AMBIENTET E NJË FURRË BUKE



### Pluhuri i miellit mund të shkaktojë:

- Acarim serioz të syve, në varësi se sa afër me pluhurin gjendet individi

### Veprimet që përfaqësojnë rrezikun më të madhë janë:

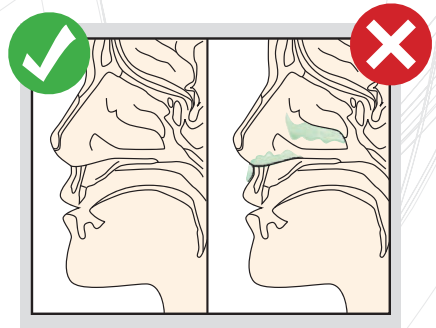
- Peshimi i mallrave dhe përzjerja e elementeve
- Pastrimi dhe mirëmbajtja e pajisjeve të punës

### Duhet shmangur kontakti i syve me duar të ndotura

- Duhet shmangur kontakti i syve me duar të ndotura

Kjo në përgjithësi paraprin shfaqjen e sëmundjes të astmës

**Astma** e cila shkakton probleme në rrugët dhe organet e frymarjes, marrje fryme, gëritje dhe shtërngim të gjoksit, mund të shfaqet nga thithja e vazhdueshme e pluhërave të miellit



**Punonjësit allergjik ndaj pluhurit të miellit nuk duhet të punojnë në ambiente të tilla.**

## RREZIQE TË TJERA QE RIEDHIN NGA KONTAKTI ME PRODUKTET DHE SUBSTANCAT

**Pezmatimi i Lëkurës:** Kontakti me substancat e rrezikshme gjatë procesit të punës, shkakton skuqje, kruarjtje, dhe fluska në lëkurë.



**Jo. Pse?** Punonjësi nuk përdor dorashkat kur vjen në kontakt me substancat e rrezikshme.



**Po. Pse?** Lëkura e duarve është e shëndetshme. Punonjësi përdor dorashkat mbrojtëse kur prek lëndët e rrezikshme.

Pezmatimi i lëkurës, gjatë procesit të prodhimit të bukës, shkaktohet nga kontakti me lëndë të lëngshme, siç është vaji ullirit, dhe gjatë përpunimit të brumit. Gjithashtu, shkaktohet nga kontakti me element tjetër përbërës siç janë sheqeri, nuancat, erurinat dhe lezetimet. Simptomat e kësaj sëmundje përfshijnë skuqje të lëkurës, kruajtje dhe shfaqje të fluskave. Duart dhe pëllëmbat janë zonat më të prekura.

## ËSHTË I NEVOJSHËM VLERËSIMI DHE PARANDALIMI I RREZIKUT. SI?

### SHMBOLI 1 – LOKALIZIMI I SISTEMIT THITHËS ME VAKUM



**Jo. Pse?** Punonjësi nuk zbraz thesin e miellit mjaft afër brumatriçes duke shkaktuar ngritjen dhe përhapjen e pluhurit. Mungon sistemi thithës me vakum i cili duhet bashkëngjitur me brumatriçen. Gjithashtu, maksa mbrojtëse nuk përdoret nga punonjësi.



**Po Pse?** Sistemi thithës me vakum është vendosur në brumatriçe dhe punonjësi zbraz thesin e miellit mjaft afër saj. Gjithashtu, punonjësi përdor maskën mbrojtëse.

## SHENBULLI 2 – ADOPTIMI I PRAKTIKAVE TË SAKTA TË PUNËS I



**Jo. Pse?** Shembull i praktikës të gabuar – trajtimi i punës në mënyrë të gabuar shkaktonë përhapjen e pluhurit.



**Po. Pse?** Punonjësi zbraz thesin e miellit afër brumatriçes duke eliminuar në këtë mënyrë përhapjen e pluhurit në ambient.

## SHENBULLI 3 - ADOPTIMI I PRAKTIKAVE TË SAKTA TË PUNËS II



**Jo. Pse?** Punonjësi spërkat miellin me dorë, duke shkaktuar përhapjen e pluhurit.



**Po. Pse?** Punonjësi është duke përdorur pajisjen e duhur për spërkatjen e miellit.



### Cilat janë masat parandaluese të rekomanduara?

- Përshtatni pajisjet me sistem thithës ose instaloni sisteme thithëse me vakum në afërsi të këtyre pajisjeve.
- Kontrolloni vazhdimisht gadishmërinë dhe efikasitetin e sistemit thithës
- Reduktoni numrin e punonjësve të ekspozuar
- Përdorni praktika pune që reduktojnë përhapjen e pluhurit, duke trajtuar produktet e tilla me shumë kujdes
- Mbani pastër ambientin e punës
- Shmangni derdhjen e miellit në dysheme, nëse një gjë e till ndoll, pastrojeni me njëherë
- Shmangni përhapjen e pluhurit gjatë zbrazjes të miellit në brumatriçe
- Ndizni brumatriçen me shpejtësi të ulët
- Palosni thesat bosh të miellit nga lartë poshtë (pjesa e hapur e thesit të përballet me tokën)
- Mos lëni në dysheme thesat boshë dhe mos i përthyeri ata
- Përdorni pajisjen e duhur për spërkatjen e miellit dhe jo duart
- Përdorni maska për mbrojtje shtesë sa herë të jetë e nevojshme

- Informoni dhe trajtoni punonjësit në lidhje me ekzistencën e rreziqeve dhe praktikat e punës që duhen ndjekur
- Ushtroni kontrollet e duhura shëndetësore për punonjësit

#### SHEMBULLI 4 – ADOPTIMI I PRAKTIKAVE TË SAKTA TË PASTRIMIT



#### Cilat janë masat parandaluese që rekomadohen në procesin e pastrimit?

- Mos përdorni ajrin e ngjeshur
- Mos përdorni furça dhe fshesa të thjeshta
- Përdorni fshesa elektrike me efikasitet të lart industrial për pastrimin e ambientit
- Kurdo që të jetë e mundur, përdorni lopata për boshatisjen e miellit dhe përbërësve të tjerë, se sa ti boshatisni direkt nga thesi
- Gjatë proceseve që shkaktojnë përhapje e pluhërave përdorni maska mrojtëse për organet e frymarjes.

#### Masa të tjera parandaluese të rekomanduara

- Përdorni miellin dhe përbërësit pluhur me kujdes
- Reduktoni përdorimin e pluhurit të miellit

### REDUKTIMI I PRODUKTEVE KIMIKE

Reduktimi përbën fazën e parë të trajnimit të produkteve kimike

Gjatë dorzimit të produkteve, duhet të:

- Identifikoni, rregjistroni dhe monitoroni mbëritjen e tyre
- Kontrolloni amballazhimin e produktit (për ndonjë dëmtim ose munges etiketimi)
- Kontrolloni të dhënat e etiketave
- Kontrolloni fletët e të dhënave të sigurisë që shoqërojnë produktet

Të gjitha enët që përmbajnë produkte të rrezikshme duhet të jenë të etiketuara në mënyrën e duhur.



Etiketat duhet të jenë të qarta dhe të përmbajnë të dhënat e mëposhme:

- Emërtimi i produktit
- Të dhënat e prodhuesit
- Të dhënat e importuesit apo të distributorit
- Rreziqet e mundshme – Përshkrimi i rrezikshmërisë
- Masat e mbrojtjes dhe sigurisë
- Simbole rreziku

## SI TË SHQYRTONI SIMBOLET DHE TË DHËNAT QË PËRMBAJNË ETIKETAT?

**PËRCAKTIMI I RREZIQEVE** (në pajtim me Aneksin II të Direktivës të Këshëllit të Europës 67/548)



**SHËNIM:** Përveç simboleve që përcajtojnë lëndët e dëmshme, toksike dhe irrituese, mund të gjeni gjithashtu ato kancerogjene, mutagjene ose simbole riproduhes helmus të identifikuar me anë të një karakteristike R thënie a.

### PËRSHKRIMI I RREZIKUT (Frazat R)

(Në pajtim me Aneksin III të Direktivës të Këshëllit të Europës 67/548)

### MASAT PARANDALUESE (Frazat S)

(Në pajtim me Aneksin IV të Direktivës të Këshëllit të Europës 67/548)



R 11 – 23 /25:  
Toksik me inhalacion dhe gjëllitjen Ekstremisht i djegshëm

52. □ S7-16-24-45:  
Mbani enët e produkteve të mbyllura Mbani lëndët larg nga burimet e ndezjes/flakët – ndalohej duhani Shmangni kontaktin me lëkurën Në rast aksidentit ose kur nuk ndjeheni mirë me shëndet, kërkoni këshilla mjekësore (tregoni etiketën kur është e mundur)

### IDENTIFIKIMI I PRODUKTIT

(Lëndë kryesore apo lëndë tjetra përbërëse)

### PËRBERËRJA

(Listë e lëndëve të rrezikshme përfshirë në procesin e përgatitjes, sipas koncentrimit dhe toksicitetit)

ABCDE-33  
Përmban...

XXX Lagjia  
ABZ Rruga  
Tel: ...

**EMRI I SUBJEKTIT PËRGEJGJËS PËR SHITJEN**  
(Emri, adresa, numri i telefonit)

## CILAT SIMBOLE PËRDOREN NË ETIKETA?

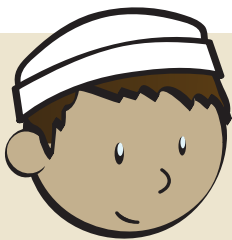
Në Europë, rreziqet përcaktohen në pajtim me Aneksin II të Direktivës të Këshëllit të Europës 67/548



### Simbolet kanë këto domethënie:

- |   |   |
|---|---|
| 1 – Lëndë lehtësisht të djegshme (F) dhe lëndë ekstremisht të djegshme (F+) | 5 – Lëndë të dëmshme (Xn)                       |
| 2 – Lëndë Toksike (T) dhe lëndë shumë toksike (T+)                          | 6 – Lëndë irrituese (Xi)                        |
| 3 – Lëndë Gërryese/Korrozive (C)  | 7 – Lëndë plasëse, shpërthyesë e eksplozive (E) |
| 4 – Lëndë djegëse - Oksidues të lëndës së djegshme (O)                      | 8 – Lëndë të rrezikshme për mjedisin            |

Proçeset e punës	Masat mbrojtëse/përkatëse
<b>Duke punuar në brumatriçe</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vendosni sistemin thithës në vendet e duhura për të kufizuar përhapjen e pluhurit</li> <li>■ Kontrolloni vazhdimisht gadishmërin dhe efikasitetin e pajisjeve thithëse</li> <li>■ Adoptoni praktika të sigurta gjatë procesit të punës, siç janë boshatisja e thasëve të miellit nga lart poshtë dhe zbrazja e elementeve përbërës afër brumatriçes/përzjersit</li> </ul>
<b>Përzjerja e elementeve</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Derisa të gjitha elementët të përzjehen mirë përdoreni mikserin në shpejtësi të ulët</li> <li>■ Përdorni pajisjet e duhura për spërkatjen e miellit dhe për elementët e tjerë pluhur</li> </ul>
<b>Pastrimi i ambientit të punës</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Përdorni fshesën elektrike në vendë të fshesës të thjesht</li> <li>■ Përdorni maska mbrojtëse sa herë që pluhuri i miellit përhapet në ajër</li> <li>■ Përdorni dorashka kur prekni produkte që përmbajnë lëndë të dëmshme</li> </ul>



## Cfarë janë fletët e të dhënave të sigurisë?

Fletët e të dhënave të sigurisë ndihmojnë për të përcaktuar praninë e lëndëve kimike të rrezikshme në produktet që përdoren gjatë procesit të punës dhe në të njëjtën kohë për të vlerësuar rreziket që mund të shkaktojnë përdorimi i këtyre produkteve në shëndetin e punonjësve.

Gjatë procesit të shpërndarjes të substancave të rrezikshme, ose para këtij procesi, çdo prodhues, importues ose/dhe shpërndarës duhet të furnizojë konsumatorët me fletët e të dhënave të sigurisë, të cilat përmbajnë të dhënat e nevojshme për mbrojtjen e punonjësve dhe të ambientit.

Informacionet duhet të jenë në gjuhën zyrtare të shtetit anëtar në të cilën ndodhet vendi i punës. **Nëse nje gjë e till nuk është e mundur, ju duhet ta kërkonti nga prodhuesi ose nga furnizuesi i produktit.**

**Për informacione të mëtejshme, kontaktoni në:**

S.E.P.E.

Departamenti i Planifikimit dhe Koordinimit

Inspektimi Teknik dhe Shëndetësor

Dragatsaniou 8 KP 10110 Athinë

Tel: 210 – 37.48.711

# Substanțe periculoase: Informeaza-te, evalueaza și protejeaza-te



## PANIFICATIE - BRUTARII

[www.chemicalscampaign.eu](http://www.chemicalscampaign.eu)



Evaluarea riscului în cazul utilizării  
substanțelor periculoase  
Campanie europeană

SLIC  
COMITETUL SUPERIOR  
AL INSPECTORILOR  
DE MUNCA



Finanțată de Uniunea Europeană

## Introducere

Operatiunile necesare in procesul de productie din panificatie- brutarii expun lucratorii la diverse substante periculoase, cum ar fi praful de faina sau alte de ingrediente, dezinfectanti si produse de curatare.

Aceasta expunere prin inhalare, absorbtie prin piele sau prin ingestie constituie un factor de risc pentru sanatatea lucratorilor.

### Ce trebuie sa faca angajatorii ca sa evalueze riscurile lucratorilor expusi si sa hotarasca masurile de protectie necesare?

1. Sa identifice si sa evalueze riscurile care rezulta din operatiunile din procesul de productie la locul lor de munca;
2. Sa aleaga masurile de protectie sau de controlare a riscului pe care trebuie sa le foloseasca;
3. Sa reexamineze aceste masuri cu regularitate si sa verifice daca sint inca eficiente sau au aparut noi pericole

### CE MASURI ?

Acestea pot fi masuri colective de protectie, de organizare a muncii sau masuri individuale de protectie (echipament individual de protectie).

#### Cum sint aplicate masurile de protectie colectiva?

- Folosind mijloace special adaptate aparaturii sau locului de munca (cladirii). (exemplele 1 si 2).



### ATENTIE

Cind proiectati locul de munca (cladirea) sau va aprovizionati aparatura necesara trebuie sa va asigurati ca sint integrate masurile de protectie.

#### Cum poate fi organizata activitatea de lucru incit sa fie eliminat sau redus riscul ?

- De exemplu adoptind metode de lucru care reduc emiterea prafului in atmosfera, reducind timpul de expunere al fiecarui lucrator, inlaturind riscurile din zona de lucru atunci cind sint prezenti lucratorii si depozitind corect produsele si materialele.

#### Ce fel de masuri de protectie individuale trebuie folosite ?

- In primul rind trebuie avut in vedere ca mijloacele de protectie individuala sint totdeauna o masura suplimentara. Cele mai bune solutii sint cele care opteaza pentru masuri de protectie colectiva sau de organizare a muncii.
- Exista diverse tipuri de mijloace individuale de protectie cum ar fi : masti, ochelari si haine de protectie. Consultati etichetele produselor si fisele de securitate ale produselor, daca e nevoie.

## Exista un document care asigura informatii despre substantele folosite ?

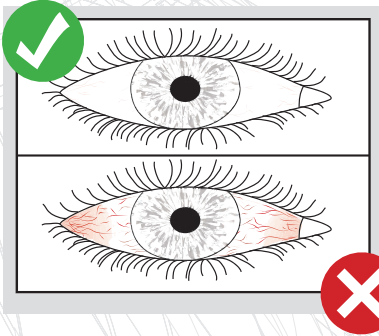
- Puteti gasi informatii detaliate despre produsele folosite in fisele de securitate furnizate de distribuitor. Puteti gasi informatii folositoare si din etichetele produselor. **Cititi-le cu atentie !**

Diverse operatiuni in brutarii pot provoca praf in mediul de lucru.

Praful de faina e o pudra fina provocata de amestecul de cereale si alte seminte, la care aparatul respirator poate fi sensibil.

Alte ingrediente folosite in panificatie cum ar fi ouale, laptele praf, enzimele, uleiurile si aromele folosite pot de asemenea provoca iritatii si alergii. In plus, in mediul de lucru se pot forma gaze iritante.

## RISURI PENTRU SANATATEA LUCRATORILOR DIN BRUTARII



**Praful de faina poate provoca:**

- Iritatii severe ale ochilor, in functie de distanta de expunere individuala la praf.

**Proceduri cu mare risc snt :**

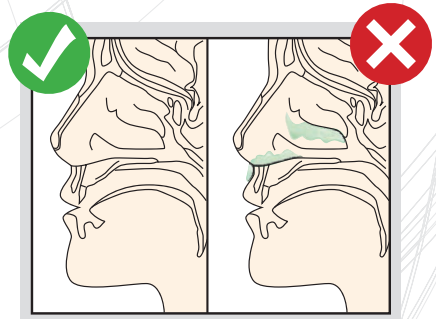
- Cintarirea si amestecarea ingredientelor
- Intretinerea/curatarea aparaturii

**Trebuie sa eviti sa atingi ochii cu miinile murdare.**

- Iritatie nazala (rinita) care produce scurgere nazala

De regula acest simptom preceda aparitia astmului bronic.

**Astmul** bronic poate apare cind lucratorul respira in mod permanent in mediu cu praf. Poate produce probleme respiratorii cum ar fi crize de dispnee (dificultate in respiratie), durere constictiva (stringere) in piept.



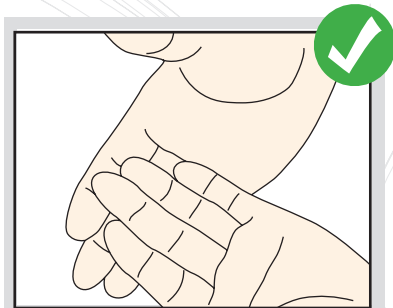
**Lucratorii alergici la praf de faina nu trebuie sa lucreze in mediu cu praf.**

## ALTE RISCURI CORELATE DE CONTACTUL CU PRODUSE SI SUBSTANTE

**Dermatite.** Acestea produc inrosirea pielii si flictene (bascute cu lichid), prurit si sint datorate contactului cu diverse substante in cursul activitatii de productie.



**Nu. De ce?** Lucratorul vine in contact cu ingredientele si nu poarta manusi.



**Da. De ce?** Pielea miini e in stare buna. Lucratorul poarta manusi cind vine in contact cu ingredientele.

In brutarii, dermatitele sint provocate de contactul cu ingredientii lichizi cum ar fi uleiul de masline si din manipularea fainii/aluatului, zaharului, aromatizantilor, potentiatorilor de gust. Simptomele bolii includ inrosirea pielii (eritem), prurit, descumare, flictene. Miinile si antebrațele sint afectate de obicei.

## E IMPORTANT SA PREVENIM SI SA REDUCEM RISCUL. CUM ?

### EXEMPLUL 1—EVACUARE LOCALA



**Nu. De ce?** Lucratorul nu goleste sacul suficient de aproape de vasul de amestec si produce praf in mediul de lucru. Nu exista un sistem de aspirare adaptat aparaturii si muncitorul nu poarta masca de protectie.



**Da. De ce?** Lucratorul goleste sacul aproape de vasul de amestec, exista un sistem local de aspirare si in plus, poarta masca de protectie.

## EXEMPLUL 2 – ADOPTIND BUNE PRACTICI DE LUCRU I



**Nu. De ce?** Un exemplu de practica incorecta- e creat mult praf pentru ca sacul e manipulat incorect.

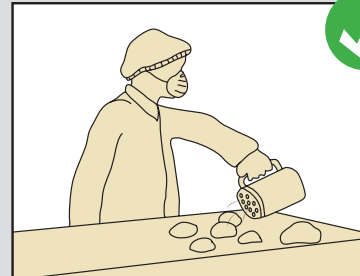


**Da. De ce?** Lucratorul goleste sacul aproape de vas fara sa creeze praf.

## EXEMPLUL 3 – ADOPTIND BUNE PRACTICI DE LUCRU II



**Nu. De ce?** Lucratorul pulverizeaza faina cu mina si produce praf.



**Da. De ce?** Lucratorul foloseste o sita



### Care sint masurile de protectie recomandate?

- Dotati aparatele cu sisteme de absorbtie sau instalati-le aproape de aparate.
- Verificati la intervale regulate de timp eficienta sistemelor de absorbtie.
- Reduceti numarul de lucratori expusi.
- Adoptati practici de lucru care reduc producerea si raspindirea prafului, manipulind cu grija produsele care produc praf.
- Mentineti curatenia la locul de munca.
- Evitati varsarea fainii si daca se intimpla curatati imediat.
- Evitati crearea prafului cind desertati ingredientele in vasele de amestec.
- Porniti mixerul la o viteza mica.
- Rulati sacii goi de faina de la deschidere spre capat, tinind deschiderea sacului in jos.
- Evitati sa scuturati sau sa indoiti incorect sacii.
- Folositi pulverizator pentru faina si evitati sa pulverizati cu mina.
- Folositi masti pentru protectie suplimentara oricind e necesar.

- Informati si educati lucratorii asupra riscurilor existente si a metodelor corecte de munca, care trebuie folosite.
- Supravegheati sanatatea lucratorilor la intervale regulate de timp.

#### EXEMPLUL 4 – ADOPTAND BUNE PRACTICI DE LUCRU PENTRU CURATENIE.



#### Care sint metodele recomandate de curatenie ?

- Nu folositi aer compresat.
- Nu folositi perii sau mături.
- Folositi aspiratoare de mare eficienta (industriale)
- Cind e posibil folositi farase ca sa transferati faina si alte ingrediente sub forma de praf in loc sa goliti direct sacii.
- Purtati intotdeauna masca de protectie respiratorie in cursul operatiunilor rapide care provoaca praf.

#### Alte masuri preventive recomandate

- Manipulati cu grija faina si ingredientii sub forma de praf.
- Reduceti folosirea prafului de faina.

## PRELUAREA-RECEPTIONAREA PRODUSELOR CHIMICE

Preluarea e primul stadiu in manipularea produselor chimice.

La preluarea unui produs trebuie sa:

- Identifici, verifici si inregistrezi primirea produsului.
- Verifici starea ambalajului (pentru orice deteriorare sau lipsa etichetei)
- Verifici informatiile etichetei.
- Verifici foaia de securitate care insoteste produsul.

Toate recipientele care contin subsatnate sau produse periculoase trebuie sa aiba o eticheta de rigoare.



Etichetele trebuie sa fie usor de citit si sa contina urmatoarele informatii:

- Numele produsului
- Datele producatorului
- Importatorul sau distribuitorul
- Attentionari asupra riscului produsului
- Attentionari pentru securitatea produsului
- Semne si simboluri care semnaleaza riscul.

## CUM CITITI ETICHETELE ?

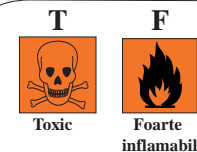
**IDENTIFICAM RISURILE** (in conformitate cu Anexa II a Directivei Europene 67/548)



*NOTE: NOTA. In afara simbolurilor care indica substante toxice, daunatoare sau iritante, puteti gasi si simboluri pentru substante cu potential carcinogenetic, sensibilizante, mutante genetice sau toxice pentru aparatul de reproducere, semnalizate cu fraza R.*

**DESCRIEREA  
RISURILOR**  
(fraze R)  
(in conformitate cu  
Anexa III a Directivei  
Europene 67/548)

**MASURI DE  
PROTECTIE**  
(fraze S)  
(in conformitate cu  
Anexa IV a Directivei  
Europene 67/548)



R 11-23/25  
Toxic daca e inhalat sau ingerat.  
Foarte inflamabil

S7-16-24-45  
Mentineti recipientul inchis ermetic  
Mentineti departe de surse inflamabile -fumatul interzis.  
Evitati contactul cu pielea  
In caz de accident sau daca aveti o indispozitie  
cereti imediat ajutor medical (aratati si eticheta produsului daca e posibil)

**IDENTIFICAREA PRODUSULUI**  
(substanta sau preparatul)

**COMPOZITIE**  
(Lista substantelor  
periculoase continute in  
preparat, in functie de  
concentratie si toxicitate).

**ABCDE-33**  
Componente...

**XXX Pic**  
**ABY Strada**  
**Tel: .....**

**NUMELE  
RESPONSABILULUI  
PENTRU VINZARE**  
(Nume, adresa,  
numar de telefon)

## Ce simboluri se folosesc la etichete ?

In Europa riscurile sint definite in concordanta cu Anexa II a Directivei Europene 67/548

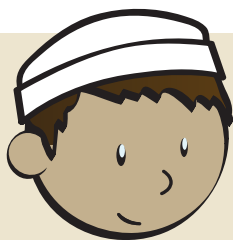


1. Foarte inflamabil (F) si extrem de inflamabil (F+)
2. Toxic (T) si foarte toxic (T+)
3. Corosiv (C)
4. Oxidant (O)

5. Daunator (Xn)
6. Iritant (Xi)
7. Explosiv (E)
8. Periculos pentru mediul ambiant

Noul sistem de clasificare pentru simbolurile de risc prezentat mai jos a fost realizat pentru a crea Sistemul International de Clasificare si Etichetare, care poate fi deja gasit in unele etichete.

Activitate	Masura eficienta
<b>Amestecarea aluatului</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Amplasati sisteme de evacuare in locuri adecvate pentru a limita emiterea prafului</li><li>■ Verificati la intervale regulate de timp eficienta sistemelor</li><li>■ Adoptati metode corecte de lucru cum ar fi golirea sacilor de faina aproape de vasul de amestec.</li></ul>
<b>Amestecarea ingredientelor</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Cind folositi mixerul porniti-l la viteza mica pina cind ingredientele sint bine incorporate</li><li>■ Folositi un vas cu sita ca sa manipulati faina si alte ingrediente sub forma de praf</li></ul>
<b>Curatenie</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Folositi aspiratoare in loc de maturi</li><li>■ Purtati masca de protectie in timpul operatiunilor care produc praf in atmosfera</li><li>■ Folositi manusi cind manipulati produse care contin substante periculoase.</li></ul>



## Ce sint fisele de securitate?

Fisele de securitate iti dau posibilitatea de a identifica riscurile substantelor chimice existente in produse si te ajuta in evaluarea riscurilor pentru sanatatea lucratorilor, care apar din utilizarea lor.

Cind se delivreaza o substanta periculoasa, sau chiar inainte de deliverarea ei, fiecare producator, importator, distribuitor trebuie sa trimita celui ce o va folosi o fisa de securitate, care sa contina informatiile necesare pentru protectia sanatatii si a mediului ambiant.

Informatiile continute in fisele de securitate trebuie sa fie scrise in limba oficiala a Statului Membru unde e situat locul de munca. **Daca nu exista trebuie sa le ceri de la producator sau distribuitor.**

**Pentru informatii suplimentare, va rog apelati :**

DIRECTIA CENTRALA A INSPECTORATULUI DE MUNCA  
DIRECTIA DE PROGRAMARE SI COORDONARE  
SERVICIUL DE INSPECTIE TEHNICA SI MEDICALA  
Str. Dragatsaniou nr. 8, 10110, ATENA

Tel. 210- 37.48.711

e-mail: ypersepe@otenet.gr

ACT e responsabila pentru informatiile continute in acesta brosură.

# Опасные вещества: Принять во внимание, оценить и принять меры безопасности



## Пекарня

[www.chemicalscampaign.eu](http://www.chemicalscampaign.eu)



Анализ риска при использовании  
токсичных веществ  
Европейская кампания

Инфо-лист создан при  
финансировании  
Евросоюза



Infoleht valmis Euroopa Liidu toetusel

## Введение

Действия, связанные в хлебопекарном производстве подвергают опасности рабочих непосредственно прикасающихся к опасным веществам, такие как мучная пыль, дезинфицирующие и моющие средства, а также другие ингредиенты.

Химические опасные и вредные вещества проникают в организм человека через органы дыхания, кожные покровы и слизистую оболочку, тем самым оказывают серьёзное влияние на здоровье сотрудников.

### **Что нужно сделать чтобы работодатели оценили фактор риска, который влияет на здоровье работников и приняли необходимые меры профилактики?**

- 1° Выявление опасных видов рисков и определение их степени в результате проведённых операций в их работе;
- 2° Выбрать меры предотвращения рисков и их контроль;
- 3° Регулярно пересматривать эти меры, проверять, чтобы избежать возникновения новых рисков.

## КАКИЕ МЕРЫ?

Это могут быть меры коллективной защиты, организации работы и средств индивидуальной защиты (СИЗ)

### **Какие коллективные меры защиты?**

- Путём установки специальных приспособлений и устройств для работы оборудования (см. Примеры 1и2).



## Примечание

При проектировании помещений и закупки оборудования, вы должны убедиться, что безопасность функции полностью интегрированы.

### **Как будет организована работа в целях устранения или уменьшения риска?**

- За счет сокращения времени экспозиции каждого работника, устранение рисков из мест, где присутствуют рабочие и правильного хранения продуктов.

### **Какие средства индивидуальной защиты (СИЗ) следует использовать?**

- Прежде всего следует иметь в виду, что средства индивидуальной защиты всегда дополнительные. Лучшие решения являются те, которые выбирают для полной комплексной безопасности, коллективной защиты или организационных мероприятий.
- Существуют различные виды средств индивидуальной защиты, такие как маски, перчатки, защитные очки, фартуки, сапоги. В случае необходимости консультироваться по этикеткам, где есть данные по технике безопасности.

**Имеется ли документ, который содержит информацию об используемых веществах?**

- Да. Вы можете найти подробную информацию о безопасности используемых продуктов в перечнях, предоставляемых поставщиком. Вы также можете найти полезную информацию на этикетках. **Прочтите их внимательно!**

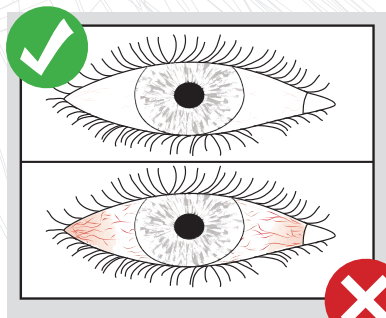
Риски связанные с пылью

Мучная пыль состоит из мелкодисперсного порошка, происходящего из помола зерновых.

Другие ингредиенты, используемые в хлебопечении, такие как яйца, сухое молоко, энзимы, масла и специи, также могут вызывать раздражение и аллергические реакции.

Кроме того в рабочей среде также могут образовываться раздражающие газы.

## ВРЕДНОСТИ ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ, СВЯЗАННЫЕ С РАБОТОЙ В ПЕКАРНЯХ



**Мучная пыль может привести к :**

- Серьёзным раздражениям глаз.

**Наиболее рискованными операциями являются:**

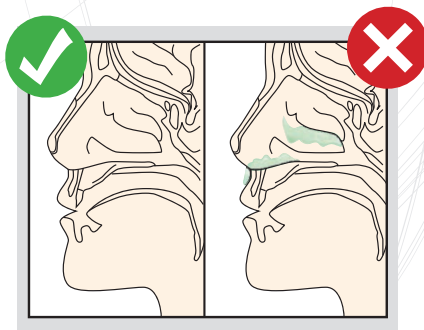
- Взвешивание и смешивание
- Управление уборочным оборудованием

**Вы должны избегать тереть глаза загрязнёнными руками**

- Раздражение в носу (насморк)

Это, как правило предшествует образованию астмы.

**Астма** может образоваться если рабочий постоянно будет дышать мучной пылью.



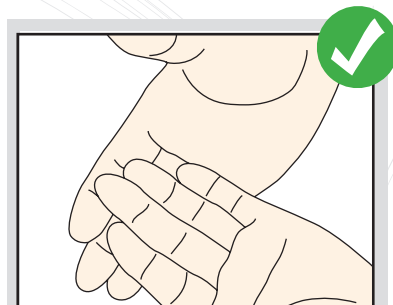
Рабочие, страдающие аллергией на мучную пыль не должны находиться в помещении, где много мучной пыли.

## ДРУГИЕ РИСКИ СВЯЗАННЫЕ С НЕПРАВИЛЬНЫМ ОБРАЩЕНИЕМ С ВРЕДНЫМИ ВЕЩЕСТВАМИ

**Дерматит:** Вызывает красноту, зуд и волдыри на коже.



**Нет. Почему?** Рабочий трогает ингредиенты без перчаток.



**Да. Почему?** Кожа на руках здорова. Рабочий использует перчатки.

В пекарне дерматит может быть вызван при контакте с жидкими ингредиентами, такими, как оливковое масло, сахар, специи, травы и приправы. Симптомы болезни: покраснения кожи, зуд, шелушение и волдыри. Наиболее часто поражаются руки и предплечья.

## ГЛАВНОЕ ПО ПРЕДОТВРАЩЕНИЮ И КОНТРОЛЯ ОПАСНОСТИ ВРЕДНЫХ ВЕЩЕСТВ. КАК?

**ПРИМЕР 1-локализованный вакуум**



**Нет. Почему?** Рабочий не опорожняет мешок с мукой достаточно близко, тем самым способствует нарастанию мучной пыли. К оборудованию не предлагается вакуум и маски безопасности не применяют.



**Да. Почему?** Работник опорожняет мешок с мукой близко к тестомесителю, при этом присутствует локализованный вакуум, и одета маска безопасности.

## ПРИМЕР 2 - ИСПОЛЗУЕМ ПЕРЕДОВЫЕ МЕТОДЫ РАБОТЫ I



**Нет. Почему?** Пример плохой практики, образуется много мучной пыли, так как неправильно обращаются с мешком.



**Да. Почему?** Рабочий опорожняет мешок вблизи с агрегатом, тем самым пыль не образуется.

## ПРИМЕР 3 - ИСПОЛЗУЕМ ПЕРЕДОВЫЕ МЕТОДЫ РАБОТЫ II



**Нет. Почему?** Рабочий сыплет муку вручную, высвобождая пыль.



**Да. Почему?** Рабочий использует специальное сито для рассыпания муки.



### Каковы рекомендуемые меры профилактики?

- Соответствующее оборудование с локализованной системой, установленной рядом с оборудованием
- Регулярно проверять эффективность системы на прочность
- Уменьшить число заболеваний среди сотрудников
- Принять методы работы по снижению накопления пыли, тщательно обрабатывать продукты
- Соблюдать личную гигиену среди рабочих
- Избегать рассыпания муки, а если это произойдет, немедленно собрать
- Не допускать образования пыли при опорожнении ингредиентов в тестомесители
- Начинать замешивать тесто на низкой скорости
- Сворачивать пустые мешки сверху вниз (открывать лицевой стороной вниз)
- Избегать стряхивания пустых мешков
- Использовать сито для рассыпки муки

- Использовать маски в качестве дополнительной защиты, в случае необходимости
- Информировать и обучать рабочих о существующих рисках на производстве
- Проводить регулярные медицинские осмотры среди медицинского персонала

#### ПРИМЕР 4 - ПРИНЯТИЕ НАДЛЕЖАЩИХ ПРАВИЛ ПО УБОРКЕ ПОМЕЩЕНИЙ



#### Каковы рекомендуемые методы профилактики при уборке?

- Не используйте сжатый воздух
- Не используйте щётки и веники
- Пользоваться высокоэффективными пылесосами
- Всякий раз использовать лопаты для передачи муки и других сухих ингредиентов, а не освобождать их прямо из мешков
- Всегда надевать защитную маску, во избежании проблем с органами дыхания

#### Другие рекомендованные профилактические меры

- Обращаться с сухими ингредиентами с осторожностью
- Свести к минимуму образование мучной пыли

## ПРИЁМ ХИМИЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ

Приём химических продуктов является первым этапом в производстве.

При получении продукта вы обязаны:

- Определить регистрацию контроля по его прибытию
- Проверить состояние тары и упаковки (не нанесён ли ущерб и отсутствию этикетки)
- Проверить информацию на этикетке
- Проверить паспорт безопасности данных, поставляемого продукта

Все контейнеры для опасных продуктов или препаратов должны быть соответствующим образом помечены.



Этикетки должны быть четкими и иметь следующую информацию:

- Название продукта;
- Личность производителя;
- Импортёр и дистрибьютор;
- Риск предупреждений;
- Безопасность предупреждений;
- Опасности пиктограмм или символов.

## КАК ЧИТАТЬ ЭТИКЕТКУ?

**Выявление опасностей** (в соответствии с Приложением II Директивы ЕС 67/548)



*Примечание: В дополнение к символам, указывающих токсичные, вредные и раздражающие вещества, вы также можете найти канцерогенные, сенсибилизационные, мутагенные или репродуктивные токсиканты, символы которых определены с помощью характерных R фраз.*

### Описание Рисков (R фразы)

(В соответствии с приложением III ЕС Директивы 67/548)

### Предупреждающие меры (S фразы)

(В соответствии с приложением IV ЕС Директивы 67/548)



## ХИМИЧЕСКИЕ СИМВОЛЫ ИЗОБРАЖЕННЫЕ НА НАКЛЕЙКАХ

В Европе опасности определяются в соответствии с Приложением II Директивы ЕС 67/548.



1

2

3

4

5

6

7

8

**Символы означают следующее:**

1 - Легковоспламеняющиеся (F) и крайне горючие (F+)

2 - Токсичные (T) и очень токсичные (T+)

3 - Едкий (C)

4 - Окислительные (O)

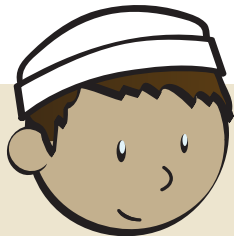
5 - Вреден (Xn)

6 - Раздражает (Xi)

7 - Взрывоопасные (E)

8 - Опасен для окружающей среды

Работа	Принятые меры
<p><b>работа с стестомесителем</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ограничить выбросы пыли</li> <li>■ Регулярно проверять работу механизмов</li> <li>■ Принять безопасные методы работы, такие как опорожнения мешков муки, не осыпая ингредиенты</li> </ul>
<p><b>Смешивание ингредиентов</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Начинать замешивать тесто на маленькой скорости, чтобы все ингредиенты хорошо смешивались</li> <li>■ Использовать специальные сита для посыпания муки и других сыпучих ингредиентов</li> </ul>
<p><b>Уборка</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Использовать пылесосы</li> <li>■ Использовать маски</li> <li>■ Использовать перчатки при соприкосновении с вредными веществами</li> </ul>



## Для чего предназначены карты безопасности?

Перечень данных по безопасности позволит вам определить какие опасные химические вещества присутствуют в использованных продуктах, и поможет оценить на сколько велик фактор риска для здоровья рабочих.

При доставке опасных веществ, каждый производитель, импортер или дистрибьютор должен отправить пользователю бюллетень по безопасности данных, содержащий информацию, необходимую для защиты жизни человека и окружающей среды.

Информация, содержащая в паспорте безопасности должна быть изложена на государственном языке того государства, где находится предприятие. **Если это не соблюдается, можете требовать от изготовителя или поставщика.**

За дополнительной информацией обращаться:

э-почта: [Rein.Reisberg@ti.ee](mailto:Rein.Reisberg@ti.ee)

### **Η μετάφραση των εντύπων έγινε από:**

- Στην ελληνική γλώσσα:  
Καλπούζος Γεώργιος  
Τουφεκούλα Χρυσούλα  
Λελοβίτη Αικατερίνη
- Στην αλβανική γλώσσα:  
Bledar Feta
- Στη ρουμάνικη γλώσσα:  
Βαμβακά Ντανιέλα
- Στη ρώσικη γλώσσα:  
Αδακτυλίδου Άννα

### **Τα κείμενα επιμελήθηκαν:**

Παπαϊωάννου Ιωάννα  
Ιωάννου Δημήτριος  
Κεραμάρης Ιωάννης  
Χαλάτσης Σταύρος  
Σπυρόπουλος Βασίλειος

**Για περισσότερες πληροφορίες, παρακαλώ επικοινωνήστε:**

Σώμα Επιθεώρησης Εργασίας (Σ.ΕΠ.Ε.)

Κεντρική Υπηρεσία

Δ/ση Προγραμματισμού & Συντονισμού

Τεχνικής & Υγειονομικής Επιθεώρησης

Δραγάτσανιου 8 ΤΚ 10110 Αθήνα

Τηλ. 210- 37.48.711

e-mail: ypersepe@otenet.gr

Το ACT είναι αποκλειστικά υπεύθυνο για το περιεχόμενο αυτής της δημοσίευσης.

**For further information, please contact:**

State Labour Inspectorate (S.E.P.E.)

Central Service

Directorate for Planning and Coordination of Occupational

Health and Safety Inspection

8 Dragatsaniou St,

10110 Athens

Tel. 210-37.48.711

e-mail: ypersepe@otenet.gr

The ACT is solely responsible for the contents of this publication.

**Për informacione të mëtejshme, kontaktoni në:**

Inspektorati Shtetëror i Punës

Shërbimi i Përgjithshëm

Departamenti i Planifikimit dhe Koordinimit

Inspektimi Teknik dhe Shëndetësor

Dragatsaniou 8 KP 10110 Athinë

Tel: 210 – 37.48.711

e-mail: ypersepe@otenet.gr

ACT është e vetmja përgjegjëse për përmbajtjen e këtij botimi

**Pentru informatii suplimentare, va rog apelati :**

Inspectoratul de Munca

Serviciul central

Directia de Programare si Coordonare

Sectorul de Inspectie Tehnica si Medicala

Str. Dragatsaniou nr. 8, 10110, Atena

Tel. 210- 37.48.711

e-mail: ypersepe@otenet.gr

ACT e responsabilă pentru informațiile continute în acesta brosură.

**За дополнительной информацией обращаться:**

Государственная Инспекция Труда

Центральная Служба

Отдел Планирования и Координации Технической и

Санитарной Инспекции

Адрес: ул. Драгацаниу 8, индекс 10110 Афина

Тел. 210- 37.48.711

e-mail: ypersepe@otenet.gr

ACT несет полную ответственность за содержание данной публикации