TOOLBOX STOFBEHEERSING

Blij met stofvrij!

www.blijmetstofvrij.nl | 0317-471225

Wist je dat hoe meer meelstof je inademt, hoe groter de kans is dat je een allergie ontwikkelt? Dit kan leiden tot astma en zo erg worden dat je zelfs ander werk moet zoeken.
Lees hier wat je kunt doen om zo min mogelijk meelstof in te ademen.

Wat is een allergie?

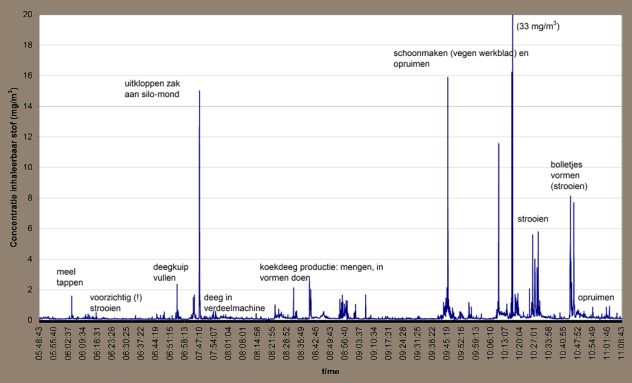
Waarschijnlijk ken je wel mensen in je omgeving die bijvoorbeeld hooikoorts hebben of een allergie voor huisdieren.
Een allergie wordt veroorzaakt door allergenen. Allergenen zijn vaak eiwitten die gewoon in de natuur voorkomen.Het menselijk lichaam hoort normaal gesproken niet heftig te reageren als deze stoffen via de neus, mond of de huid het lichaam binnenkomen. Maar mensen die een overgevoeligheid hebben ontwikkeld voor deze stoffen doen dat wel.
Hun afweersysteem reageert al heel heftig zodra het in aanraking komt met kleine hoeveelheden van deze stoffen. Het gevolg is dat deze mensen allergische klachten ontwikkelen zoals niezen, tranende ogen, hoesten, eczeem en in het ergste geval astma.

Meelstofallergie

Ook in meel en broodverbetermiddelen komen stoffen voor waar je allergisch op kunt reageren.

Voorbeelden daarvan zijn tarweallergenen en het enzym alfa-amylase. Onderzoek wijst uit dat 25% van de bakkers gevoelig is voor meelstof-allergenen. Deze gevoeligheid is een belangrijke voorspeller om een allergie te ontwikkelen. Regelmatig contact met deze stoffen kan leiden tot irritatie van de bovenste luchtwegen, of allergische aandoeningen zoals astma (bakkersastma) of huideczeem (bakkerseczeem). Deze klachten kunnen vervolgens weer leiden tot ziekteverzuim of een lagere productiviteit.
Het kan zelfs zo erg worden dat het voor je gezondheid beter is een ander beroep te kiezen.

Wanneer heb je de hoogste blootstelling?



Het blijkt dat ongeveer 75% van de totale blootstelling wordt veroorzaakt door pieken.

Je kent ze wel:

- storten van bloem;
- afwegen;
- aanzetten van de kneder;
- strooien;
- schoonmaken;
- legen van filterzakken;
- stoffige kleding.

Als bij deze pieken de blootstelling wordt beperkt, dan neemt de totale dagblootstelling aan allergenen flink af. Om dit te bereiken kun je een aantal maatregelen nemen.

Verplichte maatregelen voor een stofvrije werkomgeving

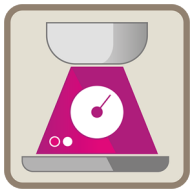
Gebruik een stofzuiger bij schoonmaak.
Geen perslucht.
Doe een mondkapje op!

Gebruik stuifarme bloem.

Zorg voor een kap op de deegmachine

TOOLBOX STOFBEHEERSING

www.blijmetstofvrij.nl | 0317-471225



A. Opslag en afwegen van grondstoffen

* Zorg voor een schone werkplek, dan kan het meel niet opwaaien.
* Werk voorzichtig bij het scheppen van grondstoffen.
* Werk voorzichtig bij het legen van zakgoed.
* Vervang poedervormige broodverbeter-middelen zo veel mogelijk door pasta's of vloeiblare vormen.

NB. Indien mogelijk zorg dan voor een geautomatiseerd systeem en een goede afzuiging.

Wees voorzichtig met openen van zakgoed

B. Deegbereiden

* Werk voorzichtig bij het vullen van de kuip.
* Zorg dat de siloslurf tot onder in de kuip reikt en sla de siloslurf niet uit.
* Sluit de mengkuip af tijdens het mengen en kneden.

NB. Indien mogelijk zorg dan voor afzuiging van de mengkuip.

Afzuiging op de deegkuip

C. Deegverwerking

* Gebruik een alternatief voor strooibloem of gebruik stuifarme strooibloem.
* Werk beheerst met bloemstrooiers.

NB. Indien mogelijk zorg dan voor afzuiging van de werktafel en bloemstrooiers.

Wees voorzichtig met het vullen van de bloemstrooiers

D. Schoonmaken

* Gebruik een stofzuiger (geen perslucht); let op het filter en ATEX.
* Gebruik een mondkapje bij kortdurende activiteiten met heel hoge blootstelling zoals schoonmaken van silo's en het vervangen en schoonmaken van filters.

Gebruik een stofzuiger voor het schoonmaken; geen perslucht

Zie voor meer informatie over stofbeheersing het Handboek stofbeheersing.

Het handboek stofbeheersing vind je op www.blijmetstofvrij.nl/preventie.

In het handboek stofbeheersing vind je meer informatie en maatregelen om stofblootstelling te voorkomen.