

Veiligheidsdeskundige Roovers: ‘Ik bewaak het proces continu’

Bakkersland ziet meelstofb

De ‘sense of urgency’, dat is misschien wel de grootste uitdaging voor veiligheidskundige Mark Roovers van Bakkersland: ‘Een stofbeheersingsplan is een goed begin, maar waar ik me vooral mee bezighoud, is het bewaken van de voortgang en het continu onder de aandacht houden van veilig en gezond werken.’ Dat dit niet alleen voorbehouden is aan een groot bedrijf zoals Bakkersland, laat Roovers aan de hand van voorbeelden zien.

DOOR EVELINE JANSE, EVERLUTION

In 2014 vond er een serieus ongeval plaats bij Bakkersland. Dit vormde de aanleiding voor een grote campagne om veilig en gezond werken een vast onderdeel te maken van het werkproces, met als overtuigend uitgangspunt: ‘Wij werken veilig of we werken niet!’ Dat het beleid resultaat heeft, blijkt uit de dalende ongevalscijfers. Tijdens een rondleiding door de bakkerij wordt duidelijk wat Roovers bedoelt met continue aandacht voor veilig en gezond werken.

Overall vind je de veiligheidsregels terug en er is zelfs een ongevalenbord waarop je ziet hoe lang er al ongeval-vrij is gewerkt. Na de nodige hygiëne- en veiligheidsmaatregelen loop je langs een spiegel die je wijst op jouw eigen rol als het gaat om veilig en gezond werken. ‘Wij willen veiligheid top-of-mind hebben. Het ongevalenbord zorgt voor veel bewustzijn. Veiligheid staat bij ons bovenaan ieder lijstje. Zo start ook elk overdrachtsoverleg met veiligheid. Er wordt besproken of er nog iets is gebeurd, en verder worden de cijfers getoond. Ook die

cijfers zijn belangrijk, want dat zijn toch de harde feiten.’

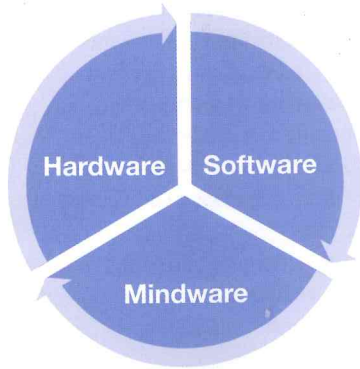
Mindware

Om maatregelen succesvol in te voeren, werkt Roovers aan drie pijlers die hij de hardware, software en mindware noemt. ‘Hardware gaat over zaken zoals de machineveiligheid, vluchtwegen en noodverlichting. Die zaken moeten op orde zijn. Met software bedoel ik beleid op het gebied van veilig en gezond werken en ook audits. Maar de grootste uitdaging ligt bij de mindware. Je kunt alles geregeld hebben, maar de

medewerkers moeten uiteindelijk ook op de juiste manier werken om daadwerkelijk tot een veilige en gezonde werkplek te komen. Niet alleen voor zichzelf, maar ook voor anderen.’ ‘We proberen alle medewerkers daarbij te betrekken. Tijdens trainingen laten we filmpjes zien. Daarin komen onder andere het slachtoffer van het ongeval en de directeur van de productie aan het woord. Zo proberen we de urgentie duidelijk te maken. Daarna leren we waarom het belangrijk is om veilig te werken en hoe je dat doet. Door mensen te betrekken, komen ze uiteindelijk zelf met ideeën en dan weet je dat de boodschap is geland.’



Mark Roovers bij de spiegel die iedere medewerker bij binnenkomst ziet.



Meelstofbeheersing

Voor zijn opleiding tot veiligheidskundige heeft Roovers onderzoek gedaan naar meelstofbeheersing in industriële bakkerijen. Daarin liet hij zien dat met maatregelen meerdere zaken tegelijk kunnen worden opgelost, zoals explosieveiligheid en ATEX-richtlijnen. Roovers: ‘Maar ook orde en netheid spelen een rol en leiden tot minder ongevallen en een hogere productie. Voor mijn

Beheersing als noodzaak



Slabben zorgen voor een optimale afzuiging van meelstof.

Foto's: Akse.

onderzoek ben ik alle vestigingen langs gegaan. Vervolgens is een stofbeheersingsplan opgesteld, en zijn er verschillende maatregelen genomen. Zo wordt er geen perslucht meer gebruikt en is er kuipafzuiging geplaatst.

'Het uitvoeren van een maatregel betekent overigens niet dat het beoogde effect ook wordt bereikt', vervolgt hij. 'Bij een audit kwam ik

erachter dat er, ondanks de afzuigers, nog steeds veel meelstof rond de machines lag. Hoewel de maatregel was genomen zoals vooraf was bedacht, was het resultaat onvoldoende. Door de kleine openingen bij de hals en langs de randen functioneerde de afzuiging niet optimaal en kwam er nog steeds te veel meelstof vrij. Door extra slabben te plaatsen is dat nu opgelost. Vergeet



De basisveiligheidsregels vinden de medewerkers overal in de bakkerij terug.



Bakkers kunnen niet alleen ziek worden van het inhaleren van meelstof, maar ook door huidcontact.

dus vooral niet om nog eens kritisch naar de resultaten te kijken.'

Aandachtspunten

In 2014 zijn de maatregelen tegen meelstof geïmplementeerd en de regels opgesteld. De hardware en software zijn daarmee grotendeels in

orde, maar volgens Roovers is er nog te weinig aandacht geweest voor de mindware. 'In de komende tijd gaan we door middel van interne trainingen en wellicht ook weer met filmpjes meer aandacht vestigen op de piekmomenten, zoals bij het schoonmaken. Ook wil ik meer aan-

dacht voor de verschillende risico's van blootstelling aan meelstof. Vaak wordt vergeten dat je niet alleen ziek kunt worden van het inhaleren van meelstof, maar ook door huidcontact, het bekende bakkerseczeem. Ook hier willen we de urgentie duidelijk maken, want je weet niet

wanneer je gesensibiliseerd raakt. Iedereen mag bij ons uiteraard ook meedoen aan het onderzoek naar grondstofallergie, dat wordt aangeboden door het Informatiecentrum Grondstofallergie. We stimuleren dat, want als je in een vroeg stadium weet dat iemand gesensibiliseerd raakt voor bepaalde stoffen, kun je nog maatregelen nemen.'

Het beperken van de blootstelling aan meelstof wordt overal in de organisatie op de agenda gezet. Zo wordt bijvoorbeeld de e-learning die iedere nieuwe werknemer moet do voordat hij aan de slag gaat, verder uitgebreid. Meelstof komt bij ieder werkoverleg aan bod. 'En ik zal ook weer gaan auditen om de effectiviteit van de maatregelen te meten'.

Observeren

Roovers waarschuwt ten slotte nog voor het gevaar van routine. 'Routine is misschien wel het gevaarlijkste van alles, omdat je niet meer bewust nadenkt bij wat je doet. Bovendien zorgen nieuwe ontwikkelingen en zichten voor een andere kijk op wat je altijd al zo deed. Als iemand zegt 'Mijn vader was ook bakker en heeft nooit astma gekregen', dan gaat die vlieger bij mij niet op', zegt hij.

Roovers adviseert bakkers af en toe eens stil te staan bij wat ze do voordat ze aan de slag gaan. 'Wij doen dat intern via de Last Minute Risk Assessment, maar iedereen kan dit doen: neem eens twee stappen afstand van je werkplek en kijk een twee minuten goed om je heen. Zie er risico's bij het werk? Kijk daarb ook naar gevaarlijke stoffen: zijn alle afzuigers, afsluiters en dergelijke nog goed bevestigd en in goede staat?'

Over Bakkersland

In 1999 bundelden tien vooruitstrevende familiebedrijven hun krachten om onder de vlag van Bakkersland hun gezamenlijke toekomst tegemoet te gaan. Eind 2016 is Bakkersland overgenomen door Borge-sius. In twintig bakkerijen door het hele land werken ongeveer 2000 medewerkers. Een groot deel van de bakkerijmedewerkers staat dagelijks bloot aan meelstof.

Meelstofbeheersing

Grondstofallergie kan ontstaan als iemand langdurig meelstof inademt. Doordat de echte problemen pas op de langere termijn ontstaan, is de urgentie van het beperken van blootstelling aan meelstof niet altijd duidelijk. Maar onderschat de mogelijke gevolgen niet: allergische klachten en bakkersastma zorgen ervoor dat medewerkers hun werk niet meer volledig kunnen uitvoeren, moeten verzuimen of zelfs een ander beroep moeten kiezen. Ook lichtere allergische klachten, zoals loopneuzen, niesen, tranende ogen en eczeem zorgen ervoor dat medewerkers zich niet fit voelen, hun werk niet meer volledig kunnen uitvoeren of moeten verzuimen. Dit is vrijwel helemaal te voorkomen door maatregelen te nemen. Op www.blijmetstofvrij.nl/preventie vind je concrete maatregelen, filmpjes en informatie over het onderzoek naar grondstofallergie.

BAKKERS

Op de site van Bakkerswereld is een dossier te vinden over meelstofallergie, met daarin diverse artikelen en links. Ga naar: Bakkerswereld.nl/dossiers1/meelstofallergie