

Deksel op mengkuip is verplicht

Kappen tegen stofhappen

Het bereiden van deeg kan heel wat stof veroorzaken, waarbij een onverantwoord hoge blootstelling aan meelstof kan ontstaan. Om die reden is het sinds vorig jaar verplicht gesteld een deksel op de mengkuip te plaatsen. Maar ook in de voorbereiding kun je veel stofvorming tegengaan door met beleid te werk te gaan. Voorkom mistbanken en zorg voor een gezonde toekomst voor jezelf en je collega's.

DOOR EVELINE JANSE - EVERLUTION

Onderzoek toont aan dat het gebruik van een afsluitend deksel op de menger de blootstelling met liefst 30 procent kan terugbrengen. En dat is belang-

rijk, omdat hoge blootstelling aan meelstof kan leiden tot een grondstofallergie (zie kader). Die blootstelling wordt voor 75 procent veroorzaakt door pieken, die onder andere ontstaan tijdens het storten van bloem en het aanzetten van de kneder. Door enkele maatregelen te nemen en een



Het rek op de kneder houdt het stof uiteraard niet tegen.

Foto's: Oscar van der Wijk Fotografie



Veilig en Gezond
in het bakkersbedrijf

Maatregelen voor een gezonde werkplek

Grondstofallergie kan ontstaan door werken met meel en enzymen en kan ingrijpende gevolgen hebben. 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, niezen, 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 Blijmetstofvrij.nl/preventie vind je concrete maatregelen filmpjes en informatie over het onderzoek grondstofallergie.

goede manier van werken aan te leren, kan grondstofallergie grotendeels worden voorkomen.

Deksel

Om een zoveel mogelijk stofvrije werkomgeving te creëren, is het gebruik van een kap op deegmachines verplicht gesteld. Industriële bakkerijen moeten bovendien afzuiging plaatsen. Vrijwel alle nieuwe mengkuipen zijn standaard voorzien van een deksel, maar ook op bestaande kuipen kan een afsluitbaar deksel worden geplaatst. Een rek houdt het stof uiteraard niet tegen. Wil je toch zicht houden op het deeg? Daarvoor zijn er deksels met een klein klepje, waar je doorheen kunt kijken om het deeg in de gaten te houden.

Vullen

Maar voordat je zover bent om het deeg te kneden, zijn er stappen in het werkproces waarbij de eerste stofwolken zich al kunnen aandienen. Bij het storten van grondstoffen vanuit een silo kunnen de stofwolken over de mengkuip heen kolken als een kokende pot toverdrank.

Dat meelstof adem je ook in en de kan op de langere termijn serieuzere gevolgen hebben. Door gebruik te maken van een meelgeleidingszak kunnen de grootste stofwolken worden voorkomen. Zorg daarbij dat de zak (slurf) tot op de bodem van de kuip komt. Zo blijft het stof in de zak gevangen en kan het daar neerslaan. Haal de zak voorzichtig uit de kuip en schud de zak verder niet uit, want ook dat veroorzaakt onnodige stofwolken. Bij voorkeur de zak van glad materiaal, waardoor het meel makkelijker naar benede glijdt. Kijk of een deel van de afstand tot de kuip van hard materiaal kan worden gemaakt, zodat de zak zo kort mogelijk wordt.

Ook bij het vullen van de mengkuip met zakken grondstof is het belangrijk dit met beleid te doen. Let erop dat je de zak met de opening naar beneden zo laag mogelijk in de kuip houdt, zodat de storthoogte zo klein mogelijk is. Snijd dan de onderkant open, zodat het meel eruit kan glijden. Ook hier geldt: klop de zak niet fanatiek uit en vouw of rol de zak voorzichtig op.



De dichte kap beschermt u tegen stofblootstelling. Bovendien blijft de omgeving van de kneder veel schoner.

teem en daarna pas de mengkuip. Om te voorkomen dat het meelstogelijk begint te stuiven, start je de mixer altijd op een lage snelheid. Neem afstand tot de mengkuip bij het starten van het mengen, zodat je stof dat eventueel nog vrijkomt, niet inademt. Laat de afzuiger in ieder geval aan staan totdat er geen stofvorming meer is, dus als al het meel in het deeg is opgenomen. Om te zorgen dat de afzuiging goed blijft functioneren, is het belangrijk om met regelmaat de filters en zakken te controleren.

Mark Roovers, veiligheidskundige bij Bakkersland: '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 dus vooral niet om nog eens kritisch naar de resultaten te kijken.'

Ervaringsdeskundigen

Stofbeheersing is en blijft een serieus punt van aandacht. Er zijn helaas voldoende voorbeelden van de verstrekende gevolgen die meelstofallergie met zich kunnen meebrengen. Het Informatiecentrum Grondstofallergie heeft twee ervaringsdeskundigen aangesteld. Zij kunnen adviseren en ondersteunen, onder andere bij het nemen van maatregelen om het werk te kunnen blijven doen, het voorbereiden van gesprekken met de werkgever, of gewoon om eens van gedachten te kunnen wisselen.

Heeft u advies of ondersteuning nodig? Neem dan contact op met één van onze ervaringsdeskundigen: Wilbert Rutten en Bertjan Jansen. Je kunt daarvoor een e-mail sturen naar meelstofallergie@blijmetstofvrij.nl.

Wacht even tot het meel is neergeslagen, voordat je de mengkuip onder de silo vandaan rijdt. Het verder toevoegen van water en andere bijstortproducten vraagt ook weer om wat beleid. Door rustig water toe te voegen, langs de wand van de mengkuip, stuift het stof niet op.

Afzuiging

Tijdens het mengen en kneden is het belangrijk dat de mengkuip met het deksel is afgesloten. Als er afzuiging aanwezig is, plaats die dan direct schuin achter of boven de mengkuip. Start eerst het afzuigsys-

Gezond en schoon

Houd de bakkerij schoon en daarmee ook gezond. Meelstof in een bakkerij is niet helemaal te voorkomen, maar door te werken met beleid is de stofontwikkeling goed beperken en dat scheelt ook gelijk weer een hoop schoonmaakwerk. Ligt er meelstof langs de machines? Controleer dan of het deksel wel goed afsluit en de afzuiging voldoende functioneert. ●

BAKKERS

Op Bakkerswereld.nl vind je het dossier Arbo met uitgebreide informatie over veilig werken in de bakkerij.