

Blootstelling aan meelstof kan leiden tot grondstofallergie

Voorkom dat stof alle kanten op

Hoe voorzichtig je ook omgaat met meel in de bakkerij, er zal altijd stof neerdwarrelen. Dat betekent dat je zult moeten schoonmaken. Met de juiste maatregelen voorkom je dat het stof alle kanten op vliegt en er de volgende ochtend, ondanks het schoonmaken, toch weer een lokaal sneeuwduitje lijkt te zijn gevallen. Nog belangrijker, je voorkomt ermee dat je allergisch wordt voor je geliefde vak.

DOOR EVELINE JANSE - EVERLUTION

Blootstelling aan meelstof kan leiden tot een grondstofallergie. De ouderwetse en lekkere snelle manier van 'schoonmaken' met perslucht zorgt voor een enorme piek in de blootstelling aan meelstof. Schoonmaken tussen aanhalingstekens, want met perslucht kun je eigenlijk helemaal niet schoonmaken. Je blaast het

meelstof alleen maar de ruimte in, waarna het weer langzaam neerdwarrelt. Ook in de hygiëncode voor de bakkerij staat als advies: 'Gebruik perslucht niet voor reiniging, omdat u dan het vuil op ongecontroleerde wijze verspreidt. Perslucht verwijdert namelijk geen vuil maar verplaatst dit slechts.'

De hoge blootstelling aan meelstof die met perslucht ontstaat, blijft niet beperkt tot tijdens het schoonmaken, maar houdt ook daarna nog



Veilig en Gezond
in het bakkersbedrijf

een tijd aan. Daarom is vanuit de bakkerijsector besloten dat er niet meer mag worden schoongemaakt met perslucht. Gelukkig zijn er goede alternatieven.

Stofzuigen op 1

De beste manier om meelstof weg te krijgen, is met een stofzuiger. Door het stof op te zuigen is het namelijk ook echt weg. In principe kun je alles schoonmaken met de industriële stofzuiger; met de juiste opzetstukken kun je overal bij komen. Voor de laatste vastgekoekte stukjes deeg in machines kun je eventueel perslucht gebruiken. Doe dat wel als allerlaatste, als alle stof al is weggezogen met een

stofzuiger. Gebruik dan de perslucht om de laatste puntjes op de i te zetten en stofzuig dan nog even na, zodat wat losgekomen is, ook echt is opgeruimd. Er zijn overigens bakkerijen die perslucht inmiddels volledig in de ban hebben gedaan. Zij zijn het levende bewijs dat schoonmaken met de stofzuiger echt mogelijk is met de juiste opzetstukken.

Industriële stofzuiger

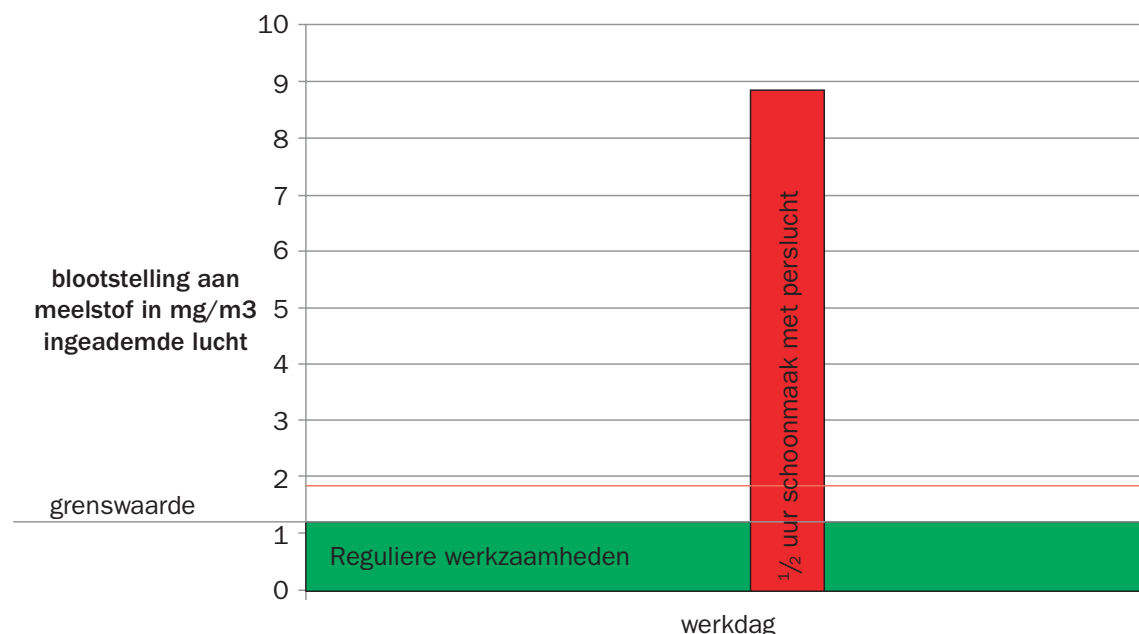
Een huis-tuin-en-keukenstofzuiger is niet gebouwd op grote hoeveelheden fijn meelstof en zal al snel de geest geven. Kies dus voor een goede industriële stofzuiger die is toegerust voor een goede stofopvang. Voor het opzuigen van meelstof moet de stofzuiger zijn voorzien van HEPA-filters type EU12 of EU13 of een filter met filterklasse M of H. Deze zijn zó fijnmazig dat het fijne meelstof niet weer naar buiten komt.

Tegelijkertijd moet de stofzuiger ook grotere stukjes deeg kunnen opzuigen zonder direct verstopt te raken. Let daarom bij aanschaf extra op het filtersysteem en het type filterreiniging. TNO heeft enkele merken stofzuigers getest. Daarbij is onder andere gekeken naar de afzuigcapaciteit, het type stofopvang, het type filtersysteem en het type filterreiniging.

Opzetstukken

De resultaten daarvan kun je terugvinden op: www.stofvrijwerken.tno.nl/stofzuigers/stofzuigers-bakkerijbranche. Op deze pagina vind je ook meer informatie over onder andere de verschillende filtersystemen en filterreinigingsmethoden.

Let er verder op dat er goede op-



De SER adviseert een grenswaarde voor meelstof in te voeren van $1,2 \text{ mg/m}^3$. Deze grenswaarde wordt waarschijnlijk dit jaar nog ingevoerd. In deze grafiek zijn de meetwaarden te zien van de blootstelling van een werknemer. Tijdens de reguliere werkzaamheden is de blootstelling precies $1,2 \text{ mg/m}^3$. Door een half uur schoon te maken kwam hij daar ruim boven: $1,9 \text{ mg/m}^3$ (rode lijn). Als deze werknemer met een stofzuiger zou hebben schoongemaakt, zou hij niet boven de grenswaarde zijn gekomen.

vliegt



Maatregelen voor een gezonde werkplek

Grondstofallergie kan ontstaan door te werken met meel en enzymen, en kan ingrijpende gevolgen hebben. Onderzoek wijst uit dat 25 procent van de bakkers gevoelig is voor meelstofallergenen. Deze gevoeligheid is een belangrijke voorspeller van een allergie. Regelmatig contact met allergene stoffen, zoals meelstof, kan leiden tot irritatie van de bovenste luchtwegen en allergische aandoeningen zoals astma (bakkersastma) of huidaeczeem (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. Hoe minder je wordt blootgesteld aan meel, des te kleiner de kans op grondstofallergie!

zetstukken beschikbaar zijn voor de stofzuiger, zodat je ook goed in de verschillende hoeken en gaten van de machines kan komen. In verband met explosieveiligheid moet bij aanschaf van een stofzuiger rekening worden gehouden met de Atex-richtlijnen. Indien er met Atex-zones wordt gewerkt, kan het een goede oplossing zijn om de stofzuiger zelf buiten de Atex-zone te plaatsen en met een lange slang te werken.

Filters reinigen

Goed onderhoud zorgt ervoor dat een stofzuiger goed blijft functioneren. Dat betekent in ieder geval dat stofzuigerzakken op tijd moeten worden vervangen. Als de zak vol raakt, neemt de zuigkracht van de stofzuiger enorm af, waardoor de effectiviteit van het schoonmaken vermindert. Hetzelfde geldt voor de filters. Als de filters verstopt raken, kan de stofzuiger zijn werk niet meer doen. Bij het vervangen van

stoffilters of stofzakken in stofzuigers kan een flinke blootstelling aan stof ontstaan. Gebruik bij het vervangen of reinigen van filters of stofzuigerzakken daarom altijd een mondkapje. Volg de gebruiksaanwijzing van de stofzuiger. Laat in ieder geval het stof eerst neerslaan, door 10 minuten te wachten nadat je de stofzuiger hebt uitgezet. Probeer de zak of het filter voorzichtig te hanteren, zodat er geen onnodig stof loslaat. Doe het filter of de zak vervolgens in een stofdichte zak en sluit die af. Die kan vervolgens de afvalcontainer in. Ga zeker niet met een vuil filter of stofzuigerzak aan de wandel richting de container, want dan kun je daarna opnieuw stofzuigen!

Afspraken maken

Weinig mensen worden echt heel enthousiast van schoonmaken. Des

te belangrijker om de taken eerlijk te verdelen en goede afspraken te maken om te zorgen dat alles wordt bijgehouden.

Ook vanuit de HACCP-normen is dit een eis. Maak in een schoonmaakplan goede afspraken over wie, wanneer, wat precies doet. Spreek af dat als er veel meel gemorst is, dat dit direct wordt opgeruimd.

Zo blijft de werkplek werkbaar, en blijft schoonmaken een noodzakelijk kwaad dat snel en met goed resultaat kan worden uitgevoerd. ●

Carl Siegert, over aanpak meelstof:

'Aanvankelijk was er wel wat scepsis. Ik hoorde vaak: 'We doen het altijd al zo'. Maar nu wordt het stof echt weggezogen, in plaats van in de rondte geblazen, waardoor het bedrijf zelf veel minder snel vervuult. Bovendien, het gaat om je gezondheid!' (lees het volledige artikel terug in het dossier 'Arbo' op de website van Bakkerswereld).

BAKKERS wereld.nl

Op de site van Bakkerswereld vind je het Dossier Arbo, waar meer is te lezen over veilig werken in de bakkerij en over meelstof.