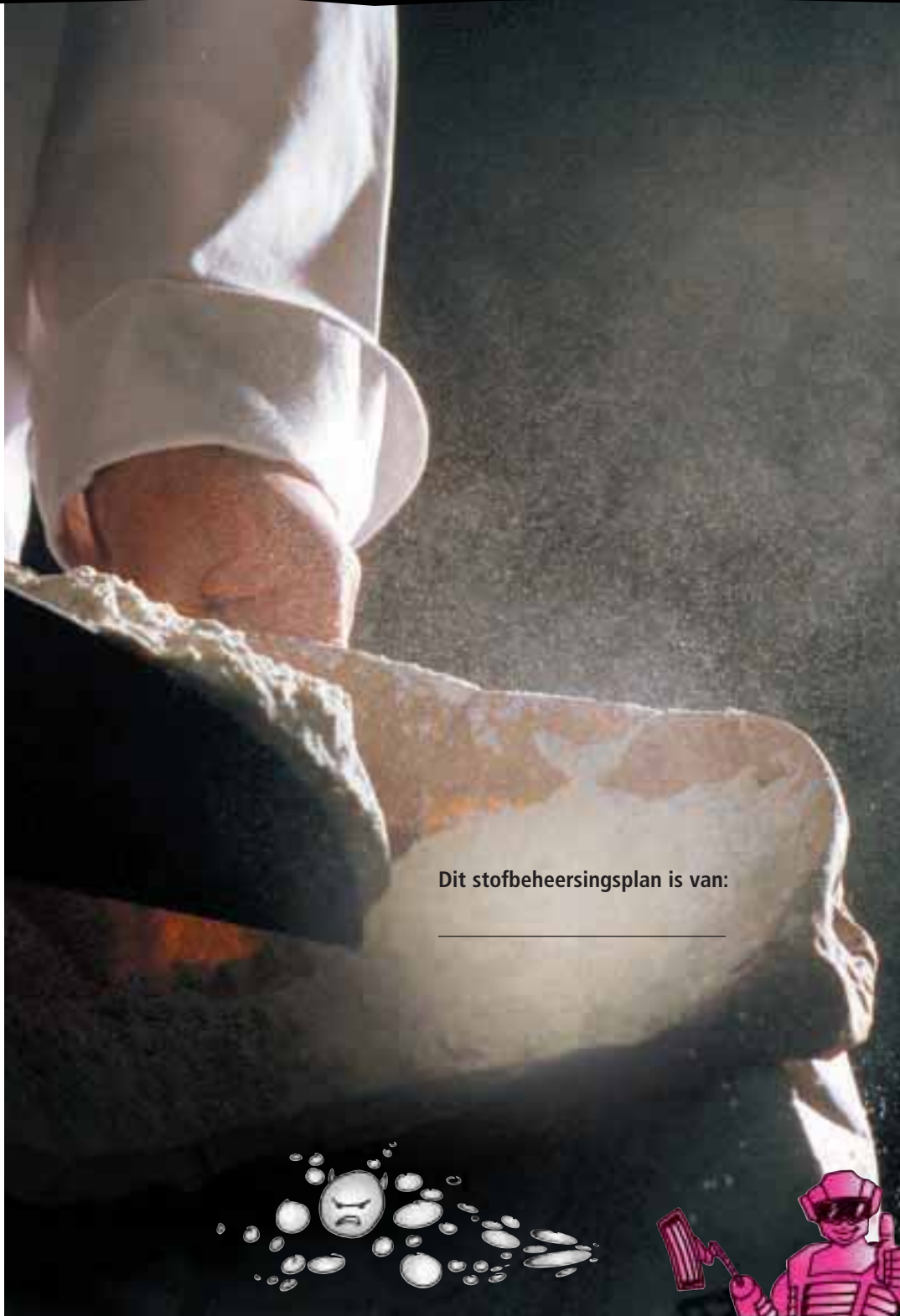


Stofbeheersingsplan

Format voor het opstellen van het plan ter beheersing van meelstof en enzymen in de bakkerij



Dit stofbeheersingsplan is van:



Blij met stofvrij!

Inhoudsopgave

1.	Inleiding	3
1.1.	Noodzaak van beheersing van meelstof in de bakkerij	3
1.2.	Aard van de blootstelling aan meelstof in de bakkerij	3
1.3.	Doel van dit format	3
2.	Het stofbeheersingsplan	4
	Stap 1: Vaststellen aandachtspunten stof in de bakkerij en mogelijke oplossingen	4
	Stap 2: Opstellen stofbeheersingsplan bakkerij	5
	Invulformulier 1: Vaststellen van piekblootstelling aan stof in de bakkerij	6
	Invulformulier 2: Het stofbeheersingsplan van de bakkerij	8

Projectbureau Arboconvenant Grondstofallergie
Postbus 29739, 2502 LS Den Haag, tel. (070) 370 84 54,
fax (070) 370 84 44, e-mail info@blijmetstofvrij.nl
www.blijmetstofvrij.nl



Dit format hoort bij het Handboek Stofbeheersing.

Maart 2004

Opdrachtgever: Productschap Granen, Zaden en Peulvruchten
Uitvoering: IndusTox Nijmegen, (024) 3528842, www.industox.nl
TNO Zeist, (030) 694 42 86, www.tno.nl
Auteur: F. Jongeneelen

1. Inleiding

1.1. Noodzaak van beheersing van meelstof in de bakkerij

Uit onderzoek blijkt dat bij personen die werken met meel, bloem en andere bakkerijgrondstoffen luchtwegklachten kunnen voorkomen. Het zijn bepaalde eiwitten in het meelstof waarvoor een overgevoeligheid kan worden opgebouwd.

De overgevoeligheid kan op den duur resulteren in luchtwegklachten, neusloop en/of rode ogen. Uiteindelijk kan dit uitmonden in een ziektebeeld dat we kennen als 'bakkersastma'. Als er sprake is van dergelijke klachten spreken we van een grondstofallergie. Iemand met een grondstofallergie is minstens honderdmaal gevoeliger voor meelstof. Wie eenmaal een allergie heeft, blijft sterk reageren op meelstof. Alleen als er geen blootstelling meer is, blijven de klachten uit.

De eiwitten in het stof waarvoor een overgevoeligheid wordt opgebouwd (= allergenen) komen van nature voor in meel van diverse graansoorten (bijvoorbeeld: tarweallergenen) of ze zijn als toeslagstof toegevoegd (bijvoorbeeld: α -amylase).

1.2. Aard van de blootstelling aan meelstof in de bakkerij

Uit metingen is gebleken dat er in bakkerijen niet zozeer een constante blootstelling aan stof is, maar dat er sprake is van enkele specifieke kortdurende werkzaamheden, die gepaard gaan met stofvorming die na korte tijd verdwijnt. De belangrijkste werkzaamheden in de bakkerij waarbij deze piekblootstelling optreedt, zijn:

- Het afwegen van grondstoffen
- Het bereiden van deeg
- Het gebruik van strooibloem bij de verwerking van deeg
- Het schoonmaken.

Een recent, grootschalig blootstellingsonderzoek in bakkerijen liet zien dat piekblootstelling bij deegbereiding, strooien en schoonmaken een relatief grote bijdrage levert aan de dagblootstelling van de ambachtelijke bakker. Ook de blootstelling van medewerkers in het bakkersbedrijf bestaat voor een groot deel uit een reeks van piekblootstellingen tijdens de hierboven genoemde activiteiten.

1.3. Doel van dit format

Een van de afspraken van het Arboconvenant Grondstofallergie is dat de piekblootstelling aan stof in de bakkerijsector wordt aangepakt. Dit wordt gedaan met behulp van een stofbeheersingsplan, waardoor de piekblootstelling gericht kan worden verminderd. Dit format is bedoeld ter ondersteuning van de leiding van het bakkersbedrijf. Een voorlichter zal de bakker/bedrijfsleider informeren over het voorkomen van grondstofallergie en hem helpen bij het opstellen van het stofbeheersingsplan.

2. Het stofbeheersingsplan

In het stofbeheersingsplan staat wat de bakkerij in de komende tijd denkt te gaan doen om de piekblootstelling aan stof te verminderen. In de onderstaande tabel is schematisch weergegeven hoe zo'n plan het eenvoudigst kan worden opgesteld.

Stap	Soort actie	Formulier	Omschrijving	Uitvoering door
1	Audit	Invulformulier 1	Vaststellen aandachtspunten stof in de bakkerij en mogelijke oplossingen	Bakker/bedrijfsleider (met hulp van voorlichter)
2	Plan van aanpak	Invulformulier 2	Opstellen stofbeheersingsplan van de bakkerij	Bakker/bedrijfsleider (met hulp van voorlichter)

Stap 1: Vaststellen aandachtspunten stof in de bakkerij en mogelijke oplossingen

Aan de hand van een rondgang door de bakkerij wordt vastgesteld wat de stand van zaken is bij de beheersing van de piekblootstelling. Gebruik hiervoor *Invulformulier 1*.

De vragen gaan over de volgende aspecten van de bedrijfsvoering:

1. Het beleid stofbeheersing van de bakkerij
2. De werkwijze bij opslag en afwegen van grondstoffen
3. De werkwijze bij deegbereiding
4. De werkwijze bij deegverwerking
5. De wijze van schoonmaken.

Op grond hiervan wordt de stand van zaken bij de stofbeheersing geïnventariseerd. De antwoorden worden vergeleken met het streefniveau. Het streefniveau is het niveau dat noodzakelijk wordt geacht om de piekblootstelling aan meelstof in de bakkerij aanmerkelijk te reduceren. In *invulformulier 1* is dit streefniveau van stofbeheersing in de bakkerij gemarkeerd als een donkere kolom met een zwarte rand.

Als op één of meerdere vragen een afwijking wordt geconstateerd, is er sprake van een 'aandachtspunt stofbeheersing'. Het betreffende aspect wordt aangekruist op het formulier en er worden mogelijke aanpassingen of passende maatregelen gezocht. Dit kunnen organisatorische aanpassingen zijn of technische maatregelen.

Handboek Stofbeheersing

Passende maatregelen staan in het '**Handboek Stofbeheersing**'. In dit handboek zijn werkbladen opgenomen die per aspect oplossingen en maatregelen bevatten. De werkbladen zijn onderverdeeld in twee groepen: een *Basispakket* met eenvoudige, gangbare maatregelen en een *Pakket Extra* met maatregelen die duurder zijn en waarvoor een ontwikkelingstraject nodig is. De nummers van de corresponderende werkbladen van het basispakket zijn opgenomen in het invulformulier. Voor zover mogelijk worden meerdere oplossingen geselecteerd en opgenomen in *invulformulier 1*. De vragen van *invulformulier 1* worden opgenomen in de branchespecifieke 'Risico-inventarisatie en -evaluatie' (RI&E).

Stap 2: Opstellen stofbeheersingsplan bakkerij

In het stofbeheersingsplan moet in elk geval duidelijk naar voren komen:

- welke aandachtspunten zijn geconstateerd en
- welke maatregelen worden voorgenomen om de aandachtspunten aan te pakken.

Bedrijfsspecifieke wensen en de bedrijfseconomische mogelijkheden zijn belangrijke argumenten bij het kiezen van de maatregelen. De invoering van stofbeheersingsmaatregelen heeft vaak gevolgen voor de productie. Daarom is verbetering van arbeidsomstandigheden in een bedrijf vaak een kwestie van de langere termijn. Aan de bakker/bedrijfsleider wordt gevraagd om deze keuzes te maken met hulp van de voorlichter en zo het stofbeheersingsplan vast te stellen.

Voor het stofbeheersingsplan zelf gebruikt u *invulformulier 2*. Het uitgangspunt hierbij is *invulformulier 1*. Hierin zijn de aandachtspunten al genoemd en is al een aantal mogelijke maatregelen geselecteerd. Voor elk van de aandachtspunten wordt (worden) de definitieve maatregel(en) gekozen. Geadviseerd wordt zo mogelijk een werknemersvertegenwoordiger (OR-lid of lid van de VGW-commissie) te betrekken bij het opstellen en uitvoeren van het stofbeheersingsplan.

Het stofbeheersingsplan is dus geen uitgebreid document, maar een beknopt overzicht van voorgenomen maatregelen.

Invulformulier 1:

Vaststellen van piekblootstelling aan stof in de bakkerij

Ingevuld door de heer/mevrouw

Datum

Aspect van de bedrijfsvoering	Nr.	Onderdeel	Gerealiseerd			Is dit aspect een knelpunt?	Mogelijke aanpassing(en) of maatregel(en)
			Nee, niet gerealiseerd	Ja, op korte termijn gepland of deels gerealiseerd	Ja, gerealiseerd en is dagelijkse praktijk		
Beleid stof-beheersing in de bakkerij	1	Instructie en voorlichting. Worden nieuwe medewerkers mondeling of schriftelijke gewezen op het gezondheidsgevaar van meelstof?				<input type="checkbox"/>	<i>(Zie de werkbladen A01, A02 en A03 van het 'Handboek Stofbeheersing')</i>
	2	Worden persoonlijke adembeschermingsmiddelen door het bedrijf beschikbaar gesteld?					
	3	Worden adembeschermingsmiddelen gedragen bij werkzaamheden waarbij stofvorming kan optreden?					
	4	Zijn er duidelijke regels en afspraken voor de overige beschermingsmiddelen (stofbril, handschoenen en werkkleding)?					
	5	Is de dagelijkse bedrijfsvoering er een volgens de regels van "good house-keeping"? (=consequent opruimen van gemorste grondstof, tijdig onderhoud en controle op juist functioneren van hulpmiddelen en machines, uitsluitend werken volgens voorschriften, etc.).					
Opslag en afwegen van grondstoffen	6	Wordt zakgoed stofarm/-vrij opgeslagen?				<input type="checkbox"/>	<i>(Zie de werkbladen A04, A05 en A06 van het 'Handboek Stofbeheersing')</i>
	7	Is er een stofarme wijze van afwegen ?				<input type="checkbox"/>	

Aspect van de bedrijfsvoering	Nr.	Onderdeel	Nee, niet gerealiseerd			Ja, op korte termijn gepland of deels gerealiseerd		Ja, gerealiseerd en is dagelijkse praktijk		Is dit aspect een knelpunt? Mogelijke aanpassing(en) of maatregel(en)
Deegbereiding	8	Invoer van silo: Is er een slurf die diep in de kuip steekt zodat de storthoogte van grondstoffen minimaal wordt?							(Zie de werkbladen A05, A07 en A08 van het 'Handboek Stofbeheersing')	
	9	Invoer van silo: Is uitslaan van de zak aan de slurf uitgebannen?								
	10	Zakgoed: Is er een voorzichtige en geleidelijke invoer van zakgoed in de kuip?								
	11	Zakgoed: Is het uitkloppen van zakken uitgebannen?						<input checked="" type="checkbox"/>		
	12	Zakgoed: Worden lege zakken ordentelijk opgeslagen en afgevoerd?								
	13	Is er voorzichtige en geleidelijke invoer van water in de kuip; zonder stofvorming?								
	14	Is de mengkuip volledig afsluitbaar en wordt deze afgesloten voordat het mengen begint?								
Deegverwerking	15	Wordt strooibloem kort boven de werktafel en op een rustige wijze gestrooid?							(Zie de werkbladen A09, A10, A11 en A12 van het 'Handboek Stofbeheersing')	
	16	Wordt een gladde, niet plakkende werktafel gebruikt, bijv. van RVS of een tafel met een gladde coating?								
	17	Wordt een stuifarm strooiproduct gebruikt of wordt een vervangend middel voor strooibloem gebruikt, bijv. olie of een product op basis van aardappelmeel?						<input checked="" type="checkbox"/>		
	18	Indien er machinale deegverwerking gedaan wordt: Is reinigen van deze machines met perslucht uitgebannen?								
Schoonmaken	19	Is het schoonblazen met perslucht verboden?							(Zie de werkbladen A13, A14 en A15 van het 'Handboek Stofbeheersing')	
	20	Is het vegen met bezem en stoffer verboden?						<input checked="" type="checkbox"/>		
	21	Wordt stof voornamelijk verwijderd door zuigen met een industriële stofzuiger (met HEPA-filter)?								

Invulformulier 2:

Het stofbeheersingsplan van de bakkerij

Naam bakkerij

Adres

Postcode en Plaats

Telefoonnummer

Gesproken met de heer/mevrouw

Functie

Ingevuld door de heer/mevrouw

Functie

Datum

Projectbureau Arboconvenant Grondstofallergie
Postbus 29739, 2502 LS Den Haag, tel. (070) 370 84 54,
fax (070) 370 84 44, e-mail info@blijmetstofvrij.nl
www.blijmetstofvrij.nl



Aspect van de bedrijfsvoering	Is dit een aandachtspunt? *	Omschrijving van het aandachtspunt *	Voorgenomen aanpak, aanpassing of maatregel
Beleid ter beheersing van stof	<input checked="" type="checkbox"/>		
Opslag en afwegen van grondstoffen	<input checked="" type="checkbox"/>		
Deegbereiding	<input checked="" type="checkbox"/>		
Deegverwerking	<input checked="" type="checkbox"/>		
Schoonmaken	<input checked="" type="checkbox"/>		

* overnemen van invulformulier 1