



Blij met stofvrij!

Stofbeheersingsplan

Voorkom grondstofallergie: neem maatregelen om blootstelling aan meelstof en enzymen tegen te gaan.

Met het stofbeheersingsplan kunt u de piekblootstellingen aan meelstof tijdens het werk in kaart brengen. Met de tips maakt u vervolgens een plan om in de komende tijd de blootstelling te verminderen. Het stofbeheersingsplan is geen ingewikkeld document. Het is een lijst van maatregelen die u gaat nemen om stofblootstelling en allergie te voorkomen.

Stap 1: Inventariseren

Eerst loopt u aan de hand van het formulier de verschillende werkzaamheden langs om piekbelasting vast te stellen. Er zijn 6 verschillende onderwerpen waar u vragen over beantwoordt:

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
6. Werken in de siloruumte

Stap 2: Maatregelen

Zijn er knelpunten? Via de links in de laatste kolom komt u bij tips om dat knelpunt op te lossen. U zult zien dat met weinig middelen veel blootstelling te voorkomen is. Er is veel winst te behalen met de juiste werkmethodes.

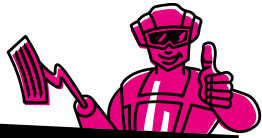
Stap 3: In de praktijk brengen

Bent u klaar met de inventarisatie en heeft u het formulier ingevuld? Kijk dan, het liefst samen met uw werknemers of collega's, welke knelpunten u het eerst op gaat lossen. Dit noteert u in het plan van aanpak en brengt u vervolgens in de praktijk. De makkelijke aanpassingen kunt u gelijk starten!

Werkt u in de grondstoffenindustrie of in een meelmaaldierij?
Hier zijn speciale stofbeheersingsplannen voor:

- [Klik hier voor het stofbeheersingsplan voor de grondstoffenindustrie](#)
- [Klik hier voor het stofbeheersingsplan voor de meelmaaldierij](#)

Heeft u vragen over het stofbeheersingsplan?
Neem dan contact met ons op via info@blijmetstofvrij.nl of bel 0317-471225.



Blij met stofvrij!

Nee,
niet gerealiseerd

Ja, op korte termijn
gepland of deels gerealiseerd

Ja, gerealiseerd
en is dagelijkse praktijk

Is dit een knelpunt?
Als een punt nog niet
(volledig) is gerealiseerd

Links naar mogelijke
aanpassing(en)
of maatregelen.

Beleid stofbeheersing in de bakkerij	1.	Instructie en voorlichting. Worden nieuwe medewerkers mondeling of schriftelijke gewezen op het gezondheidsgevaar van meelstof?				<ul style="list-style-type: none"> ↗ Voorlichting en instructie ↗ Gebruik van PBM (adembescherming) ↗ Algemene hygiënemaatregelen ↗ Gebruik van handschoenen ↗ Handverzorging
	2.	Worden persoonlijke adembeschermingsmiddelen door het bedrijf beschikbaar gesteld?				
	3.	Worden de adembeschermingsmiddelen gedragen bij werkzaamheden waarbij stofvorming kan optreden?				
	4.	Zijn er duidelijke regels en afspraken gemaakt voor overige beschermingsmiddelen (stofbril, handschoenen en werkkleding) ?				
	5.	Is de dagelijkse bedrijfsvoering er een volgens de regels van "good housekeeping"? (=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?				<ul style="list-style-type: none"> ↗ Stofarme werkwijze bij levering en opslag van zakgoed ↗ Stofarme werkwijze voor het legen van zakgoed ↗ Stofarme werkwijze bij afwegen
	7.	Is er een stofarme wijze van afwegen?				
Deegbereiding	8.	Invoer van silo: is er een slurf die diep in de kuip steekt zodat de storthoogte van grondstoffen minimaal wordt?				<ul style="list-style-type: none"> ↗ Stofarme werkwijze voor het legen van zakgoed ↗ Stofarme werkwijze bij deegbereiding ↗ Stofarme werkwijze met silosurven ↗ Afsluitbare mengkuipen
	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 uitkloppen van zakken uitgebannen?				
	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?				



Blij met stofvrij!

Nee,
niet gerealiseerd

Ja, op korte termijn
gepland of deels gerealiseerd

Ja, gerealiseerd
en is dagelijkse praktijk

Is dit een knelpunt?
Als een punt nog niet
(volledig) is gerealiseerd

*Links naar mogelijke
aanpassing(en)
of maatregelen.*

Deegverwerking	15.	Wordt strooibloem kort boven de werktafel op een rustige wijze gestrooid?				<ul style="list-style-type: none"> ↗ Stuifarme strooibloem ↗ Beperving van het gebruik van strooibloem ↗ Stofvrije werkwijze met strooibloem ↗ Stofarme werkwijze en reinigen van vorm en afmeetmachines
	16.	Wordt een gladde, niet plakkende werktafel gebruikt, bijvoorbeeld van RVS of een tafel met een gladde coating?				
	17.	Wordt een stuifarm strooi-product gebruikt of wordt een vervangend middel voor strooibloem gebruikt, bijvoorbeeld olie of een product op basis van aardappelmeel?				
	18.	Indien er machinale deegverwerking gebruik wordt: is reinigen van deze machines met perslucht uitgebannen?				
Schoonmaken	19.	Is het schoonblazen met perslucht verboden?				<ul style="list-style-type: none"> ↗ Stofarm schoonmaken ↗ Gebruik van een industriële stofzuiger ↗ Stofarme werkwijze bij het verwisselen van stoffilters
	20.	Is het vegen met bezem en stoffer verboden?				
	21.	Wordt stof voornamelijk verwijderd door zuigen d.m.v. een industriële stofzuiger (met HEPA-filter)?				
Werken in de siloruimte	22.	Wordt de silo periodiek onderhouden en worden lekkages gerepareerd?				<ul style="list-style-type: none"> ↗ Stofbeheersing in de siloruimte
	23.	Wordt er regelmatig schoongemaakt?				
	24.	Dragen werknemers die regelmatig in de siloruimte werken en werknemers die filters verwisselen adembescherming?				

Neem nu maatregelen voor een gezonde en werkbare toekomst! Kijk voor tips op:
www.blijmetstofvrij.nl/preventie



Blij met stofvrij!

Stofbeheersingsplan

Welke onderdelen vormen een knelpunt? (overnemen van invulformulier)

Omschrijving van het knelpunt

Voorgenomen aanpak, aanpassing of maatregel

Beleid stofbeheersing in de bakkerij		
Opslag en afwegen van grondstoffen		
Deegbereiding		
Deegverwerking		
Schoonmaken		
Werken in de siloruimte		



Blij met stofvrij!

Stofbeheersingsplan

