

Stofvrij.nl



Blij met stofvrij!

www.blijmetstofvrij.nl

De nieuwsbrief Stofvrij.nl is een uitgave van de Branchebegeleidingscommissie van het Arboconvenant Grondstofallergie in de bakkerij, maalindustrie en bakkerijgrondstoffenindustrie.

Belangrijke doelstellingen van het convenant:

- stimulering van de preventie van grondstofallergie door een bewustwordingscampagne;
- voor alle bedrijven een stofbeheersingsplan om de blootstelling terug te dringen;
- een gezondheidsbewakingsysteem voor de hele branche;
- aanvullend onderzoek naar verdere, structurele oplossingen.

Het Arboconvenant Grondstofallergie in de bakkerij, maalindustrie en bakkerijgrondstoffenindustrie is een initiatief van: Nederlandse Brood- en banketbakkers Ondernemers Vereniging (NBOV), Nederlandse Vereniging voor de Bakkerij (NVB), Nederlandse Vereniging van Meelfabrikanten (NVM), Vereniging van Nederlandse Fabrikanten van Bakkerijgrondstoffen (NeBaFa), CNV BedrijvenBond, FNV Bondgenoten, Productschap Granen, Zaden en Peulvruchten, Ministerie van Sociale Zaken en Werkgelegenheid.

- NBOV: "Misschien is het een beetje burgerlijke ongehoorzaamheid" - pagina 2
- Vakbonden motiveren werknemers - pagina 3
- Grondstofallergie thema beroeps- onderwijs - pagina 4
- Ministerie: "Wie niet meedoet maakt strategische fout" - pagina 5
- Minder stofemissie door aanpassing kleinbroodstraat - pagina 6
- Veelgestelde vragen - pagina 6/7
- Campagne stofbeheersingsplan succesvol - pagina 7
- Bakker te Zeijen werkt al elf jaar met afzuigsysteem - pagina 8

Bakkers lopen met onderzoek achter op industrie

In het kader van het allergieonderzoek zijn inmiddels de eerste bloedonderzoeken gedaan. Ze worden verricht als de antwoorden op de vragenlijsten daartoe aanleiding geven. In de industriële bakkerijen en de maalindustrie zijn de vragenlijsten massaal ingevuld en teruggestuurd. In de ambachtelijke bakkerij is de respons minder. Wie niet heeft gereageerd, wordt opnieuw schriftelijk benaderd met het dringende verzoek dit alsnog te doen.

"Bij de industriële bedrijven loopt het in grote lijnen heel goed. We hebben een goede respons, 70 tot 80 procent. Bij de ambachtelijke bakkers is dat nog maar zo'n 50 procent." Aldus professor Dick Heederik van IRAS in Utrecht, het universitaire onderzoeksinstituut dat is gespecialiseerd in

onderzoek naar beroepsziekten. "Van zo'n zeshonderd ambachtelijke bedrijven met in totaal 1700 werknemers is zelfs geen enkele vragenlijst ontvangen", vervolgt hij. "Wat de redenen daarvan zijn weten we niet. Het kan aan de werkgever liggen, maar ook aan de werknemer. Misschien is men niet overtuigd van het nut. Of vindt men het niet belangrijk genoeg. Maar ook als je geen klachten hebt, is het zinvol om de vragenlijst in te vullen. Je hebt dan uitsluitel."

De hoge respons in de industrie schrijft Heederik mede toe aan doortastend gezondheidsmanagement. "Omdat men het belangrijk vindt, wordt het snel en goed opgepikt. Iedereen in het bedrijf moet eraan meedoen. Dat wordt zo ook georganiseerd. In de ambachtelijke bakkerij gaat het echter om vele, veelal kleinschalige bedrijven, waarin iedereen zijn eigen afwegingen maakt. Daar is geen specifieke deskundigheid in huis en ►

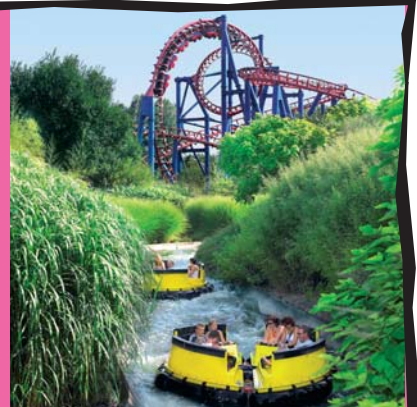
'Stofvrij'-dag in Walibi World

Een van de acties van de vakbonden in het kader van de campagne 'Blij met stofvrij!' is de organisatie van een familiedag in attractiepark Walibi World in Flevoland. Dit gebeurt op zaterdag 22 april 2006. Het moet een feestelijke dag worden voor alle werknemers in de hele bakkerijketen en hun partners en gezinnen. Ook scholieren van de ROC's worden uitgenodigd.

Die dag zal het nuttige met het aangename worden verenigd. De mensen krijgen informatie inzake preventie van grondstofallergie, er worden demonstraties gegeven en nieuwe technieken om grondstofproblemen te voorkomen worden tentoongesteld.

Voorzitter Henk van der Kolk van FNV Bondgenoten zal de gasten toespreken. Daarnaast is er alle tijd en ruimte voor vermaak in het attractiepark. De bonden hopen minstens zo'n tweeduizend mensen te kunnen verwelkomen.

Leo van Beekum van FNV Bondgenoten: "Wat wij willen bereiken is dat de mensen als het om hun werk en gezondheid gaat, weten wat ze doen. Dat ze weten hoe het met henzelf gesteld is en beseffen wat er kan gebeuren. Dan zullen zij er wellicht ook naar gaan handelen."



- ▶ het denken over arbeidsomstandigheden en beroepsziekten is er iets geheel nieuws. De organisatie ligt daar dus ingewikkelder.”

Oproep NBOV en vakbonden

De NBOV en de vakbonden hebben inmiddels hun bakkersachterban in een brief opgeroepen alsnog de formulieren in te vullen. Als dat niet tot resultaat leidt, wordt overwogen bij deze bedrijven persoonlijk langs te gaan. In totaal heeft IRAS nu vijfduizend ingevulde vragenlijsten uit de bakkerijbranche teruggekregen. Heederik: “Een respons van ruim vijftig procent van het totaal. Op onze lijst staan nu bijna tienduizend personen.”

Bloedprikken

Inmiddels is gestart met fase 2 van het onderzoek: een bloedprik bij mensen met een verhoogde kans op een grondstofallergie. Dat bloedprikken gebeurt in Utrecht en Groningen. In Utrecht worden mensen uit Zuid-Holland, Noord-Brabant en Gelderland geprikt, in Groningen Drenten en Groningers.

Het gaat om twee proefregio's, waar nu alleen de werknemers uit de industrie worden opgeroepen. De resultaten worden met de werkgevers- en werknemersvertegenwoordigers besproken. De opzet van het gehele systeem wordt dan in de steigers gezet.

Bij het bloedonderzoek wordt gekeken naar antilichamen tegen meelstof en enzymen in het bloed. Wie antilichamen heeft, wordt uitgenodigd voor een vervolgonderzoek. Heederik: “Dat gebeurt in eerste instantie door de bedrijfsartsen in dienst van IRAS en van de universitaire kliniek van mijn collega Jan de Monchy van de universiteit in Groningen. Daarna gaan we het onderzoek opschalen naar alle ambachtelijke bakkerijen. Dan worden ook bedrijfsartsen van buiten onze eigen groep ingeschakeld die vanuit de branches zullen worden aangestuurd.”

Advies over preventie

De bedrijfsarts brengt op grond van het onderzoek advies uit over de allergiepreventiemogelijkheden. Veelal zal kunnen worden

volstaan met (kleine) aanpassingen op de werkplek. Heederik: “In een heel beperkt aantal gevallen zal misschien een functieverandering noodzakelijk zijn. Maar hierover moeten nog afspraken worden gemaakt tussen de partners in het arboconvenant. Je hebt nu eenmaal spelregels nodig voor het geval er tussen werkgever en werknemer discussie ontstaat.” Heederik schat in dat er uit de industrie maximaal zo'n drie- tot vierhonderd medewerkers opgeroepen gaan worden voor een bloedprik. Overigens wordt hierbij ook een selecte groep opgeroepen die geen klachten heeft. “Deze personen doen mee in het zogeheten validatieonderzoek. Dat wordt gedaan om te controleren of onze rekenarij klopt.”

Vragen?

Voor vragen over het allergieonderzoek kunt u tijdens kantooruren bellen met het secretariaat van IRAS, 030-253 66 66.

NBOV: “Misschien is het een beetje burgerlijke ongehoorzaamheid”

Er moeten nog veel brood- en banketbakkers in actie komen met betrekking tot het gezondheidsbewakingssysteem. Zullen zij dat ook doen? Jacques van de Vall, tot voor kort voorzitter van de NBOV: “Ik heb begrip voor de bakkers, maar keur het niet goed als ze het zouden laten afweten.”

Jacques van de Vall oppert dat er misschien wel sprake is van ‘een beetje burgerlijke ongehoorzaamheid’. Hij zegt: “Het is economisch een moeilijke tijd. Iedereen moet er hard aan trekken. Bovendien had de overheid minder regels beloofd, maar in feite krijgen de ondernemers er met steeds meer te maken. Bakkers willen hun vak uitoefenen. Neem de etikettering. Hebben we de boel bijna op de rails, moeten er de allergenen bijkomen. Het etiket voor een gevulde koek wordt nu drie keer zo groot als de koek zelf. ‘Ik word een soort administrateur’, denken de mensen dan. Ze krijgen een houding van: ‘Ze verzinnen het maar. Ik doe niet meer mee’.”

“Maar”, vervolgt Van de Vall, “we zijn het traject van de preventie van grondstofallergie met z'n allen ingegaan. We willen een gezond werkklimaat en beseffen hoeveel



Jacques van de Vall

risico mensen kunnen lopen. Bovendien steken we veel energie en ook geld in het convenant. We zien er dus echt het belang van in. Maar misschien komt het voor de bakkers door al die veranderingen op het gebied van etikettering, zorgstelsel en pensioenen niet op het passende moment. En dan komen de feestdagen er ook nog aan, plus dat de mensen niet weten wat eventuele preventie maatregelen hen gaan kosten.”

“Veel bakkers met grote allergieproblemen”

Van de Vall wil zijn collega's wel waarschuwen. Hij zegt: “Je kunt je als bakker geen afstandelijke rol veroorloven als het gaat om het risico van grondstofallergie. De gevolgen van meelstof kunnen zeer ernstig zijn. Wie niet serieus meedoet aan het gezondheidsonderzoek, onderkent niet het risico voor zichzelf en voor zijn personeel. Er zijn helaas ontzettend veel voorbeelden van bakkers die grote allergieproblemen hebben en daar zitten ook veel jonge mensen bij.” Hij vindt het percentage bakkers dat tot nu toe meedoet aan het onderzoek beneden verwachting. “We hebben een branche die meer dan gemiddeld beseft dat ze méér moet doen, maar de deelname valt me tegen. Net zoals het me tegenviel dat het zo moeilijk was om voldoende bakkers bij elkaar te krijgen voor de discussie over de toekomst van de publiekrechtelijke bedrijfsorganisatie. Het zal het klimaat wezen. Het is de overkill. Daarom moet de NBOV er alles aan doen om het ondernemersklimaat te verbeteren. Zodat de bakkers kunnen doen waar ze goed in zijn. Al die andere verplichtingen komen ze dan ook wel na.”

Vakbonden motiveren werknemers

FNV Bondgenoten en CNV BedrijvenBond hebben alle werknemers in de ambachtelijke bakkerijen, lid of geen lid, een brief geschreven en opgeroepen om mee te doen aan het gezondheidsonderzoek. En ze organiseren een motiverende familiedag in attractiepark Walibi World in Flevoland op zaterdag 22 april 2006.

FNV-bestuurder Leo van Beekum begrijpt wel waarom de deelname van bakkerspersoneel aan het onderzoek traag op gang komt. Hij zegt: "Het gezondheidsbewakings-systeem is de enige manier om in kaart te krijgen hoe het nu zit met werknemers en grondstofallergie. Maar er bestaat angst om er aan mee te doen. Ze zijn bakker geworden omdat ze gekozen hebben voor



Leo van Beekum

het vak van bakker en niet omdat ze een willekeurige baan zochten. Mensen zijn dus bang om hun baan te verliezen en werkloos te worden. Of om een beroep te moeten gaan uitoefenen waarvoor ze niet gekozen zouden hebben. Je moet de werknemers zekerheid bieden dat het onderzoek niet zal leiden tot ontslag of het op een zijspoor zetten. Anders krijg je de feiten niet boven tafel."

Eerst preventiemaatregelen treffen

Volgens Van Beekum zit in het arboconvenant grondstofallergie de intentie van alle convenantpartners om personeel de nodige bescherming te bieden indien onderzoek grondstofallergie aan het licht brengt. Hij zegt: "Iemand die gevoelig is voor meelstof of enzymen kan tijdelijk ziek worden. Maar als iemand er écht ziek van wordt, moet je hem of haar niet de WAO in jagen, maar een goede regeling treffen. Dus kijken of je een andere baan binnen het vak kunt vinden, een functie zonder contact met risicogroundstoffen."

Maar eerst moeten er in het bedrijf de nodige preventiemaatregelen worden getroffen om ziekte door allergie te voorkomen, aldus Van Beekum. "Dus moet men gaan werken met beschermende middelen en daar zijn er vele van."



CNV BedrijvenBond: Onderzoek is van levensbelang

Bert Visser van CNV BedrijvenBond heeft een duidelijke boodschap voor alle werkenden in de bakkersbranche: "Het gezondheidsonderzoek is van levensbelang. Je gezondheid heb je niet in de hand, maar de controle ervan wél!"

Visser vindt het buitengewoon onverstandig als mensen het onderzoek en het hele gezondheidsbewakings-systeem niet serieus nemen. Hij zegt: "Iedereen moet er voor gaan. En tegen wie er niet voor gaan zeg ik: pas op, want het gaat om je eigen lichaam." Hij gelooft niet dat de mensen in de bakkerijwereld de risico's van grondstofallergie onderschatten. "Het



Bert Visser

probleem is dat de allergie, de zogenaamde bakkersastma, bij het beroep gaat horen en dat mensen de risico's dus bewust gaan nemen. Maar wacht even, zeg ik dan. Pas toch op je lichaam. Je hoeft die zak meel niet leeg te kloppen en stof te veroorzaken. Je kunt best stofvrij werken als je wilt."

Hij vindt dat de werkgevers en de werknemers een even grote verantwoordelijkheid hebben op het gebied van de preventie en bestrijding van grondstofallergie. "Ze moeten zich realiseren waar de gezamenlijke problemen liggen en deze vervolgens gezamenlijk oplossen. Koste wat het kost, want het leven van een mens is onbetaalbaar. Als de allergie eenmaal je longen te pakken heeft, krijg je namelijk door zuurstoftekort een heel benauwd leven."

Grondstofallergie thema beroepsonderwijs

Leerlingen bezoeken Brood & Banket Idee

Grondstofallergiepreventie wordt meer en meer ook een thema in het beroeps- en cursorsch onderwijs. De nieuwe rode draad voor vakopleidingen heet 'competentiegericht onderwijs'. Het doel van deze nieuwe toonzetting is onderwijs dat leerlingen beter voorbereidt op de praktijk. In de vernieuwde opzet is daarom ook plaats ingeruimd voor arbozaken, zoals de preventie van grondstofallergie.

Het Nederlands Bakkerij Centrum (NBC) in Wageningen is inmiddels druk bezig met de ontwikkeling van nieuw lesmateriaal voor het competentiegericht onderwijs. Het wordt komend schooljaar op enkele scholen getest. In 2007/2008 moet het algemeen ingevoerd worden. Ook lesmateriaal over grondstofallergiepreventie behoort daartoe. Een van de leerdoelstellingen is dat leerlingen op het gebied van milieu, veiligheid en arbeidsomstandigheden leren werken volgens arboregels. Het NBC wil materiaal over grondstofallergiepreventie ondermeer



integreren in de lesstof van Flexbase, het digitale leermiddelenmanagementsysteem. Flexbase is op dit moment nog in opbouw.

Praktijkwerkboek

Leerlingen moeten ook gestimuleerd worden tot een bezoek aan de site van het arbocon-

venant (www.blijmetstofvrij.nl), waar informatie over grondstofallergie is verzameld. Zo is ondermeer het Handboek Stofbeheersing op deze site na te lezen. "Grondstofallergie is een klein onderdeel in het grote geheel", aldus Carla Zwierstra, scholingscoördinator van het NBC. "Wij willen bewerkstelligen dat leerlingen op www.blijmetstofvrij.nl kijken. Dat moet je stimuleren via bijvoorbeeld een quiz met inhoudelijke vragen over stofbeheersing, waardoor leerlingen echt op zoek moeten naar informatie op de site." Grondstofallergiepreventie heeft natuurlijk ook een plaats in de praktijk van de leerlingen in het leerbedrijf. "Ook in het nieuwe materiaal voor de beroepspraktijkvorming moet aandacht worden besteed aan stofbeheersing." Het NBC is verder van plan voor docenten en praktijkbegeleiders een Workshop Stofbeheersing te organiseren om het lesmateriaal onder de aandacht te brengen.

Cursorisch onderwijs

Voor de ondernemers en medewerkers uit de bakkerijbranche ontwikkelt het NBC eveneens trainingsmateriaal. Het uitgangspunt voor deze training van een halve dag is het stofbeheersingsplan van het bedrijf. De cursisten worden ondermeer bijgeschoold in de specifieke preventiemogelijkheden. Zwierstra: "Van de binnenkomst van de bloem tot en met het schoonmaken van de bakkerij."

Workshop Nebafa over gezondheidsbewaking

De implementatie van een goed gezondheidsbewakingssysteem in je bedrijf. Met dit onderwerp heeft Nebafa onlangs in samenwerking met het Productschap Granen, Zaden en Peulvruchten een workshop georganiseerd voor haar leden. Doel was de uitwisseling van kennis en ervaring. De inleidingen werden verzorgd door Zeelandia en DSM.

"Bedrijven als Zeelandia en DSM zijn al heel lang bezig met de ontwikkeling van een eigen gezondheidsbewakingssysteem. Zeelandia al een jaar of elf en DSM zeven, acht jaar. DSM heeft de productie van enzymen zelfs geconcentreerd in een nieuwe fabriek in Frankrijk. Aan de productie ervan komt bij wijze van spreken geen mens

meer te pas." Dit zegt Peter Rijnhout, de secretaris van Nebafa. DSM doet sinds 2001 ook allergieonderzoek onder de medewerkers. Ook bij Zeelandia gebeurt dat. Het bloedonderzoek in dit bedrijf wordt iedere twee jaar herhaald. Rijnhout: "De gezondheidsbewakingssystematiek is gebaseerd op het onderzoek van professor Heederik. De andere bedrijven maken nu de inhaalslag op grond van de opgedane kennis en ervaring van Zeelandia en DSM." Bij Nebafa zijn 21 bakkerijgrondstoffentoeleveranciers aangesloten. Peter Rijnhout: "Lang niet al onze leden werken met stuivende producten en enzymen. Dat zijn er slechts zes. De andere hebben zich toegelegd op de productie van bijvoorbeeld alleen spijzen, suikers, of vruchtencompotes en wat dies meer zij."

“Wie niet meedoet maakt strategische fout”

“Niet meedoen aan het allergieonderzoek en het gezondheidsbewakingssysteem is spelen met de gezondheid van je medewerkers en jezelf. Het is dan ook niet voor niets dat werkgevers- en werknemersorganisaties zo veel investeren in voorlichting om de achterban van het belang van deelname te overtuigen.” Dit zegt Mark Geers. Hij is namens het ministerie van Sociale Zaken en Werkgelegenheid lid van de Branchebegeleidingscommissie en als zodanig nauw betrokken bij de uitvoering van het arboconvenant grondstofallergie.

De uitvoering van het gezondheidsbewakingssysteem ligt volgens Geers “behoorlijk op stoom”. Tegelijkertijd geeft hij echter ook aan, dat er “vooral in de ambachtelijke bakkerij nog een wereld moet worden gewonnen. Van bijna zeshonderd bakkerijen heeft nog geen enkele werknemer de vragenlijst beantwoord.”

Het gezondheidsbewakingssysteem is een van de twee pijlers van het convenant. Het uitgangspunt is het in kaart brengen van de gezondheid van de werkenden in de branche, zodat er op tijd maatregelen kunnen worden genomen als mensen ziek dreigen te gaan worden.

Geers: “Het systeem is opgezet om objectief - dus volgens één gestandaardiseerde methode - na te gaan hoe omvangrijk het probleem van meelstofallergie is en wat daarvan de aard precies is. De andere pijler van het convenant is de arbeidshygiënische aanpak via de stofbeheersingsplannen.”

Geers vervolgt: “Met een uniform gezondheidsbewakingssysteem kun je de ontwikkeling van grondstofallergie in de branche optimaal monitoren. Daarom is het noodzakelijk dat wanneer bedrijven al een eigen systeem hebben opgezet, zoals in een enkel geval in de bakkerijgrondstoffenindustrie, er afstemming plaatsvindt met het gezond-



Mark Geers

heidsbewakingssysteem. Je voorkomt zo dat appels en peren met elkaar vergeleken gaan worden.”

Arbeidsinspectie

De introductie van een gezondheidsbewakingssysteem sluit naadloos aan op veranderingen in de arbowetgeving. Geers: “De overheid wil sociale partners nadrukkelijker aanspreken op hun eigen verantwoordelijkheden in arbozaken. Niet door meer regels te stellen, maar door te toetsen of een bedrijf daadwerkelijk serieus werkt aan de gezondheid en veiligheid van de medewerkers. De kans is groot dat de Arbeidsinspectie de sector zal bezoeken. We hebben het natuurlijk wel over hoge gezondheidsrisico's. Van een goede werkgever mag je verwachten dat hij serieus anticipeert op zaken en zijn medewerkers laat meedoen aan het allergieonderzoek. Je hiervoor verstoppen heeft geen zin. Ook de Arbeidsinspectie zal bij een inspectiebezoek zeker vragen: waarom biedt u uw werknemers niet een periodieke allergiecontrole aan?”

Ziektekosten

Met het gezondheidsbewakingssysteem wordt ook ingespeeld op veranderingen in het sociale zekerheidsstelsel. Geers: “De druk op bedrijven om meer aandacht te geven aan de gezondheid van de werknemer, neemt toe. De kosten voor zieke werknemers komen in toenemende mate rechtstreeks op het bordje van de ondernemer terecht. De loondoorbetaling tijdens ziekte bijvoorbeeld is verlengd van één naar twee jaar. De toegangspoort naar de WAO wordt verder gesloten, nu de Eerste Kamer akkoord is met de WIA, de wet werk en inkomen naar arbeidsvermogen.”

“Een werknemer kan vanwege een zware beroepsallergie niet zo maar worden ontslagen. De werkgever zal - als maatregelen op de werkplek niet mogelijk zijn - passend ander werk voor hem moeten zoeken. Over het vervolgtraject moet in dergelijke gevallen sprake zijn van glasheldere afspraken over begeleiding naar ander werk en omscholing. Het gaat er immers om dat werknemers in goede gezondheid tot hun pensioen kunnen blijven doorwerken”, aldus Geers.

Dreiging schadeclaims

Bedrijven die niet meewerken aan het gezondheidsbewakingssysteem maken volgens Mark Geers van het ministerie van Sociale Zaken en Werkgelegenheid een strategische fout. Hij zegt: “In sommige branches zijn bij beroepsziektes financiële claims bij de werkgever neergelegd. In het geval van zo'n claim moet je als bedrijf voor de rechter aantonen dat je er alles aan hebt gedaan wat in je mogelijkheden lag. Probeer in zo'n situatie maar eens uit te leggen dat jouw bedrijf niet meedoet aan een gezondheidsbewakingssysteem. Je komt dan niet weg met de mededeling dat niemand je heeft gevraagd mee te doen. Dat het werken met enzymen tot ernstige en blijvende schade aan de luchtwegen kan leiden, is al heel lang bekend. Voor meelstof wordt de relatie met astma al sinds de achttiende eeuw gelegd.”



Blij met stofvrij!

Minder stofemissie door aanpassing kleinbroodstraat



De stofbestrijding in de kleinbroodstraat kan veel effectiever en met sommige ingrepen kan stof zelfs helemaal worden voorkomen. Het projectadviesbureau Project Techniek uit Hedel heeft op verzoek van het Productschap Granen, Zaden en Peulvruchten de mogelijkheden hiertoe geïnventariseerd. Het eindrapport is in de loop van november gereed.

"Vooral bij de kopmachine is nog veel mogelijk", aldus Peter de Waard, projectleider van het onderzoek. De Waard en zijn collega's hebben zes verschillende kleinbroodstraten in binnen- en buitenland vergeleken. Daarbij is gekeken naar de plaatsen waar zich de stofemissie voordoet en naar de oorzaak daarvan, maar ook naar de productiefase waarin de bloem vrijkomt. "Wij hebben ons onder andere de vraag gesteld waarom er in sommige kleinbroodstraten zoveel bloem nodig is. Gebleken is dat bloem lang niet altijd wordt gestrooid op de plek waar dat echt nodig is", aldus De Waard. Zo kwam Project Techniek er achter dat als een buitenlandse lijn naar Nederland wordt gehaald, er meestal standaard een extra bloemstrooier op wordt gezet. "De oorzaak van de extra emissie is in zo'n geval een typisch Nederlands probleem." Vaak ook hangt de emissie af van het type strooier dat wordt gebruikt. Alle bloem die teveel is gestrooid zorgt tijdens de productie of tijdens de schoonmaak voor stofemissie. Bij het ontwerp van nieuwe machines moet meer rekening gehouden worden met stof-

preventie, vindt De Waard. "De huidige machines in de kleinbroodstraat zijn niet ontworpen om eenvoudig schoon te maken. En dus wordt vaak perslucht gebruikt. En zo krijg je dan vervolgens bloem in de vorm van stof in je bedrijf."

Innovatie

De Waard is een warm pleitbezorger van structurele, technische oplossingen voor de stofemissie. Dat kan de aanzet geven tot stevige innovatieve impulsen. "Afzuigen helpt, maar is in feite symptoombestrijding. Je moet juist de oorzaak wegnemen. Soms leidt dat tot ingrijpende aanpassingen. Mogelijk kom je zo uit op geheel nieuwe technieken", aldus De Waard. "Hoe meer je de bron wil aanpakken, hoe ingrijpender ook de oplossing is. Voor bestaande machines zou je eigenlijk de oplossing er zo op moeten kunnen schroeven, maar zo eenvoudig ligt het helaas niet. Waar er voor nieuwe machines grote technische mogelijkheden zijn, zijn die voor bestaande machines dus beperkt." Het onderzoek van Project Techniek onderscheidt zich van tot nog toe gedaan onderzoek in het buitenland. Het Nederlandse onderzoek concentreert zich op de techniek. Alle andere onderzoeken richten zich op arbo-aspecten en organisatie. "De resultaten van het onderzoek kunnen worden toegepast op de meeste, reeds bestaande installaties", aldus Peter de Waard.

Veelgestelde

Waarom zou ik de vragenlijst voor het gezondheidsbewakingsstelsel invullen?

Allergische ziekten komen vaak voor in de bakkerijbranche en de meelverwerkende industrie. Oorzaak is meestal meelstof of enzymen uit de werkomgeving. Door vroeger opsporing van mensen met allergie, kunnen in de specifieke werksituatie passende maatregelen worden genomen om verergering te voorkomen of om de kans op allergische ziekten te verkleinen. Invullen doet u dus uit eigenbelang.

De vragenlijst bevat voornamelijk vragen over longklachten, allergische klachten en klachten tijdens en na het werk. Aan de hand van de antwoorden kan worden vastgesteld of er een verhoogde kans is op een allergie. Als die kans er is, wordt er een bloedprik gedaan om te controleren hoe groot die kans is.

Waarom zou ik meedoen aan een bloedprik?

Onderzocht wordt of u antilichamen tegen tarwemeel en enzymen in uw bloed heeft en of er daadwerkelijk sprake is van een beroepsallergie. Is er sprake van allergie, dan wordt in een aanvullend onderzoek de aard en de ernst van de allergie onderzocht. Dan wordt in overleg met u, uw bedrijfsarts en uw werkgever bekeken welke maatregelen kunnen worden genomen om verergering van de klachten te voorkomen. Zo nodig komt er medische of arbeidshygiënische begeleiding. Alleen wie ernstige allergieverschijnselen heeft, wordt uitgenodigd voor dit vervolgonderzoek.

Wat als ik als werknemer niet deelneem aan het gezondheidsbewakingsstelsel?

Het gezondheidsbewakingsstelsel is opgezet voor alle werknemers in



Campagne stofbeheersingsplan succesvol

De voorlichtingscampagne bij de ambachtelijke bakkers heeft ertoe geleid dat inmiddels 1.850 bedrijven een stofbeheersingsplan hebben. Bedrijven die dat nog niet hebben worden opnieuw benaderd.

“Onze doelstelling voor de campagne is gerealiseerd”, aldus Frans Holtkamp van de Commissie Brood en Banket. Hij is de coördinator van de campagne bij de ambachtelijke bakkers. “Van de 2.100 ambachtelijke bakkerijen die op ons lijstje stonden, hebben er 1.850 een stofbeheersingsplan ingeleverd. Deze score hadden we ook wel zo’n beetje verwacht.” Toezending door bakkers van een kopie van de stofbeheersingsplannen aan de Commissie Brood en Banket is nodig om te kunnen beoordelen of de doelstelling van het convenant wordt gerealiseerd. De voorlichtingscampagne bij de ambachtelijke bakkers is medio mei 2004 van start gegaan. Elke ambachtelijke bakker is bezocht door een van de twintig voorlichters die speciaal voor dit doel werden ingezet. De voorlichters hebben bij hun bezoeken tevens de enquêteformulieren voor het gezondheidsbewakingssysteem uitgereikt.

Opnieuw benaderen

Bedrijven die hun stofbeheersingsplan niet hebben ingeleverd, hebben dat om verschillende redenen niet gedaan. “Eenderde van deze bedrijven is gestopt of gaat stoppen. Eenderde van deze ondernemers vindt zichzelf te klein voor een stofbeheersingsplan, werkt niet met meel of werkt zonder personeel en vindt zo’n plan dus ook niet nodig.

Kleinbroodstraat knelpunt in industrie

Ook bij de industriële bakkerijen is de voorlichtingscampagne afgerond. De tachtig bakkerijen zijn bezocht door de zeven voorlichters hiervoor. De overgrote meerderheid van de bakkerijen heeft een stofbeheersingsplan ingestuurd. De industriële bakkerijen maken volgens hun woordvoerders duidelijk werk van het bestrijden van het risico van meelstof. Een van de knelpunten in de stofbestrijding is de kop van de kleinbroodstraat. Hier is nog geen goede technische oplossing voor gevonden. De machine kan wel worden schoongemaakt door te blazen met hoge luchtdruk, maar dat is niet de ideale oplossing. Mensen die op deze manier de machine schoonmaken zullen als persoonlijk beschermingsmiddel ten minste een stopkap moeten dragen.

Eenderde doet het om principiële redenen niet”, zegt Holtkamp. In het arboconvenant is afgesproken dat elke bakkerij een stofbeheersingsplan moet hebben. Ook de maalindustrie en de bakkerijgrondstoffentoeleveranciers werken met zo’n plan van aanpak. Bedrijven die het plan niet hebben ingeleverd, worden daarom andermaal benaderd om hen te overtuigen van het nut van een stofbeheersingsplan. “Tot nu toe heeft dat in twintig gevallen alsnog geresulteerd in een stofbeheersingsplan”, aldus Holtkamp.



vragen

Nederland die werken met tarwemeel en enzymen in de industriële bakkerij, de meelverwerkende industrie, de bakkerijgrondstoffenindustrie en de ambachtelijke bakkerij. Deelnemen is in het belang van uw gezondheid en leidt tot het creëren van de best mogelijke werkomgeving. Wie niet meedoet, kan ook niet geholpen worden de kwaal te verminderen.

Zijn er kosten aan het onderzoek verbonden?

Het bloedprikken kost niets. De kosten worden gezamenlijk gedragen door de arboconvenantpartners. Het vervolgonderzoek vindt plaats na doorverwijzing door de bedrijfsarts en wordt door uw ziektenkostenverzekering vergoed.

Wat kan mij gebeuren als ik als werkgever weiger mee te werken?

Zorg om de gezondheid van de medewerkers is een kwestie van goed werkgeverschap. Een werkgever die niet meewerkt aan het allergieonderzoek en zijn medewerkers weerhoudt dat te doen, ontzegt hen het recht op bescherming van de gezondheid. Doel van het gezondheidsbewakingssysteem is het creëren van een blijvend gezonde werksituatie voor eenieder met allergie of aanleg hiervoor. De werkgever is op grond van de arbowet wettelijk verplicht te zorgen dat de werkplek veilig en gezond is. Voorzover die dat niet is, wordt hij geacht maatregelen te treffen om dit te bevorderen. Dit geldt met name voor beroepsziekten, zoals meelstofallergie. Bij in gebreke blijven kan hij hiervoor door de werknemer juridisch aansprakelijk worden gesteld. In enkele andere branches is dit inmiddels ook gebeurd. En met succes.

Voor meer vragen en antwoorden over het arboconvenant grondstofallergie: kijk op www.blijmetstofvrij.nl



Blij met stofvrij!

Jan Roelof Fledderus, bakker te Zeijen, werkt al elf jaar met afzuigstysteem

“Denk aan je opvolgers en aan je werknemers”

In de vroegere boerderij van de familie Fledderus middenin het boven Assen gelegen dorpje Zeijen wordt al honderd jaar brood gebakken. Elf jaar geleden werd de bakkerij voorzien van een stofafzuiginstallatie met negen afzuigpunten. Jan Roelof Fledderus (34) is de vierde generatie op het bedrijf dat in totaal vier brood- en banketwinkels telt. Zijn vennootschap telt dertig man personeel. Zonder de afzuigapparatuur zou Jan Roelof zijn vak niet meer kunnen uitoefenen. En twee van zijn werknemers ook niet.

Jan Roelof Fledderus kwam er zelf achter dat hij allergisch was. Hij moest vaak niezen, kreeg een bijholteontsteking en kwam in het ziekenhuis terecht. Hij vermoedde dat meel de veroorzaker was. Uit de test bleek dat hij allergisch was voor rogge en tarwe. Er moest in de bakkerij iets gebeuren, anders zou hij het er niet langer volhouden. Van een leverancier hoorde hij dat in Duitsland al veel bakkerijen waren voorzien van afzuigapparatuur. In dat land kon je er ook subsidie voor krijgen. Hij ging op onderzoek uit en kwam bij het bedrijf Lebon & Gimbrair terecht. Dat richt werkplaatsen in en is ook gespecialiseerd in filtersystemen voor ziekenhuizen. Gezamenlijk ontwikkelden ze een opzet voor de bakkerij en zo werd Fledderus het eerste proefbedrijf in Nederland met een bakkerijafzuigstysteem. Jan Roelof: “Inmiddels zijn er veel meer bedrijven en veel meer systeemvarianties op de markt gekomen en er komen er steeds meer bij. Hier in de buurt hadden twee bakkers en een andere bakker en zijn werknemer ook last van allergie. Die hebben ook in apparatuur geïnvesteerd en zo hun problemen grotendeels opgelost.”

Per 5 à 6 weken 25 kg meelstof afgezogen

De apparatuur van Jan Roelof Fledderus zuigt alle fijne deeltjes uit de bakkerij. Via negen afzuigpunten boven alle plekken met stofrisico gaat de lucht naar de zuiveringsinstallatie op de verdieping erboven. Na filtering komt ze schoon terug in de bakkerij. Gemiddeld haalt de installatie in een periode van vijf tot zes weken circa 25 kilo-



Jan Roelof Fledderus demonstreert zijn afzuiginstallatie

gram meelstof uit de lucht. Jan Roelof: “Dat zul je maar binnenkrijgen...”

In de installatie zaten altijd filters die zichzelf met lucht reinigden. De nieuwe filters (een investering van zo’n 4.000 euro) worden schoongeschud.

“Het wérkt”, zegt Fledderus over de afzuiging. Hij kan het weten. “Want”, zegt hij, “twee van mijn medewerkers hebben ook allergieklachten, maar ik heb het ‘t ergst. Ik kan niks zonder die apparatuur, terwijl ik nu drie dagen per week aan de slag kan in de bakkerij.” In zijn hele bakkerij wordt overigens zo stofvrij mogelijk gewerkt. Op de werkbank bijvoorbeeld wordt geen bloem uitgestrooid, maar alleen met olie gewerkt.

Collega's zijn welkom bij Fledderus

Collega-bakkers zijn van harte welkom bij Jan Roelof Fledderus in het Drentse Zeijen. “Laat ze maar komen”, zegt hij, “want dan kunnen ze zelf zien en ervaren hoe onze preventiemaatregelen werken in de praktijk. Collega's moeten collega's willen helpen. We helpen elkaar hier in de omgeving ook. Zo zei een collega een keer tegen een werknemer van hem die last kreeg van allergie: probeer het eens bij Fledderus. Dat is gelukt.”

“Convenant ontzettend belangrijk”

De apparatuur vergde elf jaar geleden een flinke investering: ongeveer honderdduizend gulden. De vader van Jan Roelof heeft toen alles betaald. Subsidie was nog niet te verkrijgen, later kregen ze de kosten alsnog voor een deel vergoed door het toenmalige GAK.

Dat zijn vader zo'n grote investering voor zijn zoon en opvolger deed, beschouwt Jan Roelof als een voorbeeld voor alle ouderen met opvolgers. Tegen iedereen zou hij willen zeggen: “Denk aan je opvolgers en denk aan je werknemers. Doe het. En onderzoek of je een vergoeding kunt regelen met je verzekeraar.”

Fledderus vindt het arboconvenant grondstofallergie “ontzettend belangrijk” voor de bakkerijsector. “Als het convenant niet goed wordt uitgevoerd in de praktijk, zie ik het helemaal mis gaan in de bakkerij. Bijna iedereen heeft namelijk wel een beetje allergieproblemen.”

Het gezondheidsbewakingssysteem is volgens hem daarom iets dat echt moet. “Ik denk dat veel bakkers bang zijn om aan het onderzoek mee te doen, maar ik zou tegen iedereen willen zeggen: doe mee! Niet alleen voor het algemeen belang, maar vooral ook in je eigen belang. Ik begrijp wel dat iedereen gek wordt van alle regels en zo, want daar word ik zelf ook moe van. Maar het is toch zonde als iemand om die reden ziek wordt?”