

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 gezondheidsbewakingssysteem 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.

- **Stuifbestrijding kan soms heel goedkoop** - pagina 2
- **Preventiemaatregelen toeleveranciers** - pagina 3 t/m 6
- **Borstelmachine schoont de zeven stofvrij** - pagina 7
- **Eerste bloedprikken gezondheids-onderzoek** - pagina 7
- **Praktijkoplossingen** - pagina 8
- **Als je gezondheid je lief is** - pagina 8

Bakkerscampagne bijna afgerond

De voorlichtingscampagne bij de ambachtelijke bakkers is nagenoeg afgerond. Circa 90 procent van de bakkers is al bezocht of inmiddels gebeld door een voorlichter om een afspraak te maken voor een bedrijfsbezoek met als doel het opstellen van een stofbeheersingsplan.

In totaal zijn sinds vorig voorjaar al zo'n 1.700 ambachtelijke bakkers bezocht. Tijdens de bezoeken zijn ongeveer 7.000 vragenformulieren achtergelaten voor medewerkers en bakkers in verband met het gezondheids-onderzoek. Dergelijk onderzoek wordt behalve in de ambachtelijke bakkerijen, ook gehouden in de maalindustrie en bij de bakkerijgrondstoffentoeleveranciers.



Hans van Alem

(Vervolg op pagina 2: "Stuifbestrijding kan soms heel goedkoop")

Postercampagne voor de werkvloer



In het kader van de campagne 'Blij met stofvrij!' hebben ondernemers posters thuisgestuurd gekregen. Deze zijn bedoeld om in de bedrijven het belang van grondstofallergiepreventie gemakkelijk bespreekbaar te maken. Vooral de humoristische poster 'Het foute team!' trekt de aandacht op de werkvloer, omdat iedereen wel iemand kent die hij

graag vergelijkt met een van de stripfiguren. De posters zijn toegestuurd aan de bakkerijen, de bakkerijgrondstoffentoeleveranciers en de maalindustrie. De bedrijven kunnen deze posters in de kantines en op de werkvloer gebruiken voor de bewustmaking van iedereen die er werkt. De meeste bedrijven doen dit ook, zo blijkt uit reacties.

Stof en voetbal

De poster van 'Het foute team!' (zie pagina 2) laat op humoristische wijze zien hoe door verkeerd gedrag op allerlei werkplekken grondstofallergie wordt veroorzaakt. Lering en vermaak gaan hier hand in hand. Ook zijn drie themaposters ontwikkeld, waarin de stofbestrijder de hoofdrol speelt. Centraal op deze posters staat het verantwoord storten van meel, het zorgvuldig legen van zakken en de aandacht voor verdund meelstof (afbeelding links). Op deze themaposters staat ook het schema van alle kwalificatiewedstrijden van het Nederlands elftal in 2005 voor het WK-voetbal in 2006. Volgend jaar verschijnen in de serie opnieuw enkele themaposters, dan met als extraatje het WK-wedstrijdschema 2006.

"Stuifbestrijding kan soms heel goedkoop"

(Vervolg van pagina 1:
Bakkerscampagne bijna afgerond)



Om het belang van grondstofallergiepreventie te benadrukken was de campagne 'Blijf met stofvrij!' op 1 en 2 maart aanwezig op de Bakkerij Dagen in Den Bosch. Ruim tienduizend bezoekers kwamen op deze vakbeurs af.

"De bakkers zijn over het algemeen erg coöperatief geweest. Men gaat serieus met de problematiek om. De informatie wordt goed opgepikt. We hebben bovendien veel voordeel gehad van de campagnepubliciteit in de vakbladen, op de bakkersbeurzen en van de werkvloerposters. Door die aandacht is het ons een stuk gemakkelijker gemaakt om bij de bakker binnen te komen. Men was goed op de hoogte van de blijmetstofvrij-campagne." Aldus Hans van Alem, verantwoordelijk voor de in totaal twintig voorlichters die de bakkers hebben bezocht. Slechts twee procent van de bakkers weigerde een stofbeheersingsplan te maken. Van Alem: "Die vonden het flauwekul. Overigens valt die twee procent me reuze mee. We hadden vooraf rekening gehouden met tien procent." De weigerachtige bakkers zijn nadien opnieuw benaderd door de Commissie Brood en Banket. Een deel van hen heeft later alsnog een plan opgesteld.

moeten omgaan met grondstof. Maar vaak blijkt met kleine inspanningen toch nog veel extra resultaat te behalen. En dat hoeft helemaal niet veel te kosten. Stuifbestrijding kan soms heel goedkoop." Als voorbeeld haalt Van Alem het rooster op de deegkuip erbij. "Sommige bakkers hebben dat heel inventief tegen stuiven afgedekt met plastic en folie. Dat kost niets. Anderen hebben er een plastic of roestvrij stalen kap op laten zetten. Of neem de zak van de silomond. Een met kunststof beklede of geplastificeerde zak werkt prima. Als je die slurf vanonder vastpakt, dichtknijpt en laat vol-

lopen en vervolgens loslaat, 'vloeit' het meel in de kuip. Dat stuift minder." Van Alem vervolgt: "Veel bakkers binden de zak na gebruik aan de silo vast. Dat stuift dus. Veel beter is het om hem na gebruik in een papieren zak te hangen. Dat stuift minder. Bovendien kun je het meel dat daarin terecht komt, later hergebruiken. Wat wij gemerkt hebben is dat bakkers open staan voor dit soort praktische adviezen. Ze worden heel goed opgepikt." Soms is de stuifbestrijding volgens van Alem een kwestie van een klein handigheidje. "Je moet stof niet met een bezem voor je uit duwen, want dan stuift het, maar het naar je toe halen. Dan dek je het stof af. Maar nog beter is natuurlijk nat reinigen of stofzuigen. Het lijkt vaak meer werk, maar dat is het niet."

Oude gewoonten

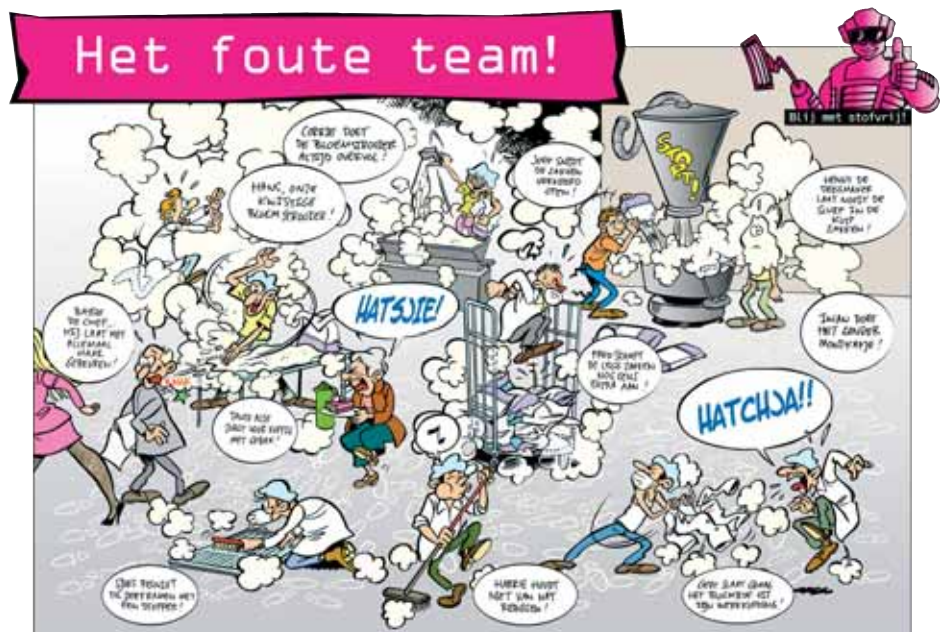
"Verandering in het bedrijf doorvoeren is soms een kwestie van oude gewoonten opzij zetten en open staan voor nieuwe ontwikkelingen", zegt Van Alem, verwijzend naar het gebruik van alternatieven voor strooibloem. "Meestal zijn bakkers een bepaalde manier van werken gewend. Bij sommigen is dat helaas meteen ook de 'enig mogelijke manier'. Die zijn heel eigenwijs en zeggen meteen 'het werkt niet' als je een alternatieve werkwijze voorstelt. Anderen zeggen: 'Ik wil dat toch eens proberen en kijken of het echt beter is'. Die hebben de juiste grondhouding."

Allochtone bakkers

Onder de bezochte bakkers waren ook zo'n 145 allochtone ondernemers. "Ook allochtone bakkers blijken open te staan voor de problematiek. Al is de taal soms een probleem, bakkersastma en eczeem kennen ze wel", aldus Van Alem. De allochtone bakker bakt het brood op een andere wijze dan zijn Nederlandse collega. "Het is natter. Een allochtone bakker zet meestal maar enkele deegjes op met één soort bloem. Hij gebruikt ook minder strooibloem. Vaak gebruikt hij hiervoor griesmeel of rijstemeel."

Kleine inspanning, veel resultaat

"Grondstofallergiepreventie is deels een kwestie van een mentaliteitsverandering, deels een kwestie van investeringen doen", meent Van Alem. "Over het algemeen zijn de bakkers zich ervan bewust dat ze zuinig



Werkvloerposter 'Het foute team!'

“Richting bakkerij is het huiswerk gedaan”



Huib van der Klooster, directeur R&D van Zeelandia

De afspraak in het arboconvenant luidt: geen broodverbetermiddelen en broodmixen meer met een stoffigheid die (gemeten volgens de Heubachmethode) hoger is dan 1000 mg/kg, de stoffigheidswaarde van bloem. Dit is inmiddels gerealiseerd dankzij de aanpassing van producten die de leden van Nebafa in de achterliggende periode hebben doorgevoerd.

“Zo'n tien procent zat boven deze drempelwaarde”, aldus Huib van der Klooster, directeur R&D van Zeelandia. Van der Klooster is voorzitter van de Technische Commissie van Nebafa die zich buigt over de technische aspecten van de preventiemaatregelen. “Het merendeel van de producten heeft een stoffigheid van minder dan 500 mg/kg en zit daar dus ruimschoots onder.”

Overigens hanteren alleen de Nederlandse bakkerijgrondstoffentoeleveranciers een bovengrens voor de stoffigheid van hun producten. De brancheorganisaties in het buitenland willen zo ver (nog) niet gaan. Een Europese norm is er dan ook niet, hoewel landen als Duitsland en Engeland ook bezig zijn met een bovengrens. Van der Klooster: “Nederland loopt voorop in Europa.

Sommige landen stellen dat er bij hen geen stof is en dus ook geen probleem. Naarmate je zuidelijker komt in Europa, neemt de perceptie van de ernst van het meelstofprobleem af.”

Olie of vet sproeien

Een volledig stofvrij assortiment broodverbetermiddelen en mixen is volgens Van der Klooster niet mogelijk. “Poeder, vloeibaar en pasta zijn niet zomaar uitwisselbaar in een productieproces. Je moet dat dan eerst aanpassen. De functionaliteit van een poeder is anders dan van een pasta. Je kunt bijvoor-

beeld ook niet alle ingrediënten zomaar even aan een vloeibaar broodverbetermiddel toevoegen. Je loopt tegen technische grenzen op”, vertelt hij. “De beste methode om stuiven van poeders tegen te gaan is een beetje vet of olie op je product sproeien. Met een paar procent olie of vet kun je stofvorming enorm reduceren. Door minder stofvorming beperk je ook de hoeveelheid enzymstof en de risico's die daarmee samenhangen.”

Enzymen

“De stoffigheidsreductie van een product is slechts één factor in het geheel van meelstofpreventiemaatregelen”, gaat Van der Klooster verder. “Er is een keten van factoren, die allemaal aangepakt moeten worden. Anders los je het probleem niet op. Het gaat er bijvoorbeeld ook om hoe de gebruiker met een product omgaat. Het probleem van een dronken chauffeur los je ook niet op met een airbag in de auto. Het gaat uiteindelijk om de totaalpakket.” Hij vervolgt: “Extern zijn de toeleveranciers van bakkerijgrondstoffen klaar. Richting bakkerij is het huiswerk gedaan. De stoffigheid is gereduceerd.”

Ook intern zijn inmiddels maatregelen getroffen, onder meer om de risico's van het werken met enzymen te beperken. Deze worden steeds vaker geleverd in de vorm van een granulaat. Ook worden zuivere enzymen gemengd met sojabloem om stofvorming te reduceren. Van der Klooster: “De meeste bakkerijgrondstoffentoeleveranciers hebben hierover met hun enzymenleverancier afspraken gemaakt. Ter bescherming van de medewerkers in de bakkerijgrondstoffenindustrie en om te voorkomen dat zo'n product 'preferent' kan stuiven in een broodverbetermiddel of mix.”

Beschermende kleding gewenst

Beschermende kleding bij het schoonmaken voorkomt veel problemen. Laat een onderhoudsploeg die in een stoffige ruimte moet werken, niet zonder beschermende kleding aan de slag gaan. Zorg dat ze getraind zijn in 'stofcontrole'. Laat alleen de onderhoudsploeg in de ruimte als er bij het onderhoud veel stof vrij dreigt te komen.

Stel beschermende kleding ook verplicht bij medewerkers die een installatie van binnen moeten schoonmaken. Ook bij het opruimen van gemorste ingrediënten, zoals enzymen, is beschermende kleding gewenst. Dit geldt ook bij de vervanging van luchtfilters en stofvangers.

Elke ruimte zijn eigen risicoregels

Aan het werken met bakkerijgrondstoffen en enzymen kleven allergierisico's. Zorg er voor dat medewerkers volledig op de hoogte zijn van de gevaren en hoe ze zich moeten beschermen. Een systematische rondgang langs de ruimtes en de risico's kan geen kwaad. Elke ruimte zijn eigen risicoregels.

1. Inkoop

Koop bij voorkeur grondstoffen die niet of die zo weinig mogelijk stuiven, zeker als het gaat om enzympreparaten. Controleer bij de ontvangst van de grondstoffen of de verpakking niet is beschadigd. Weiger producten in beschadigde verpakking.

2. Opslag

Sla de producten op een veilige, 'stille' plaats op in een deel van het magazijn waar personeel niet vaak hoeft te zijn. Instrueer de medewerkers dat ze gemorste allergene producten, zoals enzymen, direct opruimen. Doe grote hoeveelheden in een verzegelde zak of container. Kleinere hoeveelheden opruimen met een zuiger met stoffilter.

3. Ingrediënten wegen

Doseer ingrediënten zo veel mogelijk automatisch. Dat minimaliseert risico's. Zorg dat de handmatige, directe toevoeging van ingrediënten tijdens het wegen uiterst voorzichtig gebeurt om inhaleren van stof te voorkomen. Stel beschermende kleding verplicht. Doseer bij voorkeur in een afgesloten ruimte met overdruk. Laat alleen getrainde medewerkers in deze ruimte aan het werk!

4. Ingrediënten toevoegen

Doseer met beleid. Laat de werkruimte regelmatig schoonmaken en instrueer de medewerkers dat ze gemorste producten direct opruimen. Voorkom dat lege zakken stofwolken veroorzaken.

5. Inpakafdeling

In de ruimte waar producten worden afgepakt en in containers gedaan, is een verhoogd stofrisico. Laat geen medewerkers in deze ruimte, die er niet per se moeten zijn. Scherm de afzakinstallatie af. Automatiseer het werk zoveel mogelijk en zorg voor adequate luchtafzuiging. Voorkom bij vloeibare bakkerijproducten met hoog risico-ingredienten aerosolvorming. Laat gemorste vloeibare producten direct opruimen, want gedroogde druppels worden fijne stofdeeltjes.

6. Palletisering

Instrueer ook de medewerkers in de palletiseerafdeling hoe ze met stof en gemorste grondstoffen moeten omgaan. Zorg dat er een stofzuiger onder handbereik is.



Nat reinigen



Lege zakken in container



Gemorst meelstof creëert allergierisico

Verantwoord schoonmaken en slim opruimen is bedrijfsbeleid

Gemorste ingrediënten en achtergebleven grondstof genereren stof en dus allergierisico. Beruchte stofbronnen zijn onder andere lege zakken, gebruikte containers, de gebruikte beschermende kleding, de schoonmaakspullen, luchtfilters en de stofzuiger. Maak ze op een verantwoorde manier schoon en ruim ze op zonder problemen te veroorzaken.

Container

Doe lege zakken in een grote afvalcontainer en voer die af naar een plaats waar uw medewerkers niet aan het stof blootgesteld kunnen worden. Zakken niet uitkloppen.

Water

Het risico van stof in kleding, schoonmaakspullen en containers is eenvoudig te beperken door ze met water schoon te maken. Laat het water voorzichtig weglopen om aerosolvorming te voorkomen. Bij aerosolvorming kunnen allergene stoffen geïnhaled worden.

Dichte plastic zak

Doe materialen met een verhoogd omgevingsrisico zoals verpakking van enzymen, luchtfilters en de inhoud van de stofzuiger in een plastic zak. Reinig ze in een speciale installatie. Maak filters nat voor u ze uitneemt, vooropgesteld dat de vorming van aerosol niet mogelijk is.

Jan Hoogstad over
productaanpassingen:

“We hebben het optimale bereikt”

“De zwakke schakel bij de bestrijding van bloemstof is de mens. In de bakkerij is dat zo, maar ook in het toeleverende bedrijf. Maar er is vooruitgang. Men is zich meer bewust van het nut en de noodzaak van preventie.” Dit zegt Jan Hoogstad, voorzitter van Nebafa.

Hoogstad: “Tig jaar geleden was bloemstof vooral 'lastig'. Dat moest je afkloppen of met een luchtslang wegblazen. Tegenwoordig wordt naar het voorhoofd gewezen als je dat doet. Mondkapjes en oordopjes? Dat was vroeger iets voor watjes. Nu is dat niet meer zo. Als je ze nu niet gebruikt dan word je uitgemaakt voor sufferd.”

Vloeibaar meel

Volgens Jan Hoogstad hebben de metingen met de Heubachmeter bevestigd dat de bakkerijgrondstofftoeleveranciers met hun producten vanuit een behoorlijk goede startsituatie op weg gingen. “Waar de aandacht nu nog vooral naar uitgaat, is hoe je als toeleverend bedrijf je medewerkers het beste beschermt. We hebben in onze productaanpassingen het optimale bereikt. Verdere maatregelen op dit punt zullen een nauwelijks merkbaar effect hebben.”

“Stel er zou een wet komen dat poedervormige producten verboden worden, dan zou dat niets oplossen. Het percentage broodverbetermiddel dat wordt toegevoegd, is ongeveer drie procent. Slechts een deel van de producten is poedervormig. Het resultaat van zo'n verbod zou praktisch nihil zijn.

Misschien zou je nog een classificatie naar stuifgevoeligheid van producten kunnen overwegen, maar zo iets is eigenlijk onzinnig. Het geeft alleen maar schijnzekerheid en bovendien is het non-informatie. De boodschap 'dit product stuift minder' zegt bijvoorbeeld niets over de mogelijke gezondheidsrisico's van de enzymen.”

Volgens Jan Hoogstad zul je, zolang brood gemaakt wordt van bloem die in poedervorm moet worden verwerkt, “blijvend geconfronteerd worden met bloemstof.”

Hij zegt: “De bakker zou morgen van alle stuifproblemen af kunnen zijn, als hij diepgevroren deeg ging gebruiken. Maar ook dan hou je een bloemstofprobleem. Alleen



Jan Hoogstad, voorzitter van Nebafa

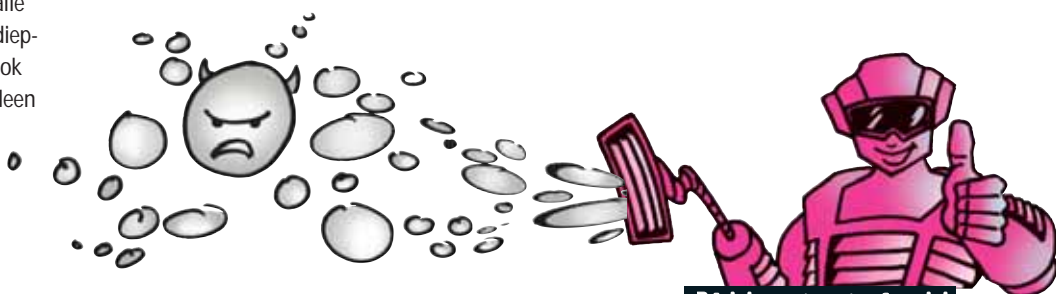
verschuift het naar de toeleverancier. Producten zijn nu eenmaal zoals ze zijn. Als je brood bakt van honderd kilo meel, dan heb je in principe honderd kilo stof. Vloeibaar meel is er helaas nog niet.”

Nog veel mogelijkheden

De mogelijkheden voor stofbestrijding zijn overigens nog lang niet uitgeput, stelt Hoogstad. “In de handling van bloem zijn nog heel wat preventiemogelijkheden.

Apparaten die stofvrij zakken openmaken. Afzuiging. Overdruk. Het gebruik van bigbags en silo's. Olie sproeien op de bovenkant van de menger tijdens het productieproces. Daar zit nog flink ontwikkeling in. De investeringen zijn het beste te doen naarmate je bedrijf groter is.

Preventiemaatregelen nemen is een kwestie van 'verantwoord werkgeverschap'. Je kunt het niet verkopen om investeringen ten behoeve van de gezondheid van je medewerkers na te laten.”



Blij met stofvrij

Doseren met het hoofd

Risico's van grondstofallergie reduceren is ook een kwestie van op slimme wijze omgaan met stuivende producten.

Dit wil zeggen:

- niet 'stuiwend strooien'
- laat meel altijd zacht uit de hand glijden
- niet storten van grote hoogte
- zak van twee kanten opensnijden en de inhoud zachtjes uit de zak laten glijden
- bloemstrooier niet overvol doen
- mixer niet direct op volle snelheid aanzetten
- mengkuip gebruiken met deksel en afzuiging
- afzuiging boven de werktafel
- beschermende kleding en mondkapje gebruiken om blootstelling te voorkomen.

Heubachmeter is maatgevend

Hoe stoffig is stoffig en hoe meet je het stuifgedrag van poeder? Tien jaar geleden was die vraag niet te beantwoorden. Simpelweg omdat er geen instrument was om de stoffigheid van poedervormige grondstoffen en preparaten te meten. Ook was er geen meeteenheid om de mate van stoffigheid in een getal uit te drukken.

Een Europese werkgroep bestaande uit vertegenwoordigers van FEDIMA (de koepelorganisatie van bakkerijgrondstoffentoeleveranciers) en Amfep (de Europese vereniging van producenten van enzymen) heeft enkele jaren geleden een methodiek ontwikkeld om de stoffigheid van poeders te meten. Dit gebeurt met een zogeheten Heubachmeter. Dat is een horizontale, ronddraaiende cilinder die gevuld is met poeder, waarna er vervolgens lucht doorheen wordt geblazen. De meegevoerde stofdeeltjes worden opgevangen in een filter en gewogen. Het resultaat wordt uitgedrukt in

mg opgevangen stof per kg poeder. Voor bloem werd een waarde gemeten van ongeveer 1000 mg/kg.

De leden van Nebafa hebben de Heubachmeter in 2002 en 2003 gebruikt om de stoffigheid van hun producten (broodverbetermiddelen en mixen) in kaart te brengen. Op grond hiervan zijn recepturen aangepast, producten uit het assortiment gehaald en nieuwe, minder stuivende producten ontwikkeld.

De meetmethode met behulp van de Heubachmeter is in de branche algemeen geaccepteerd. Nebafa zou graag zien dat deze Heubach-normering geïntegreerd wordt in NEN-ISO-specificaties.

Veelgestelde vragen

Liggen alle broodverbetermiddelen en mixen onder de norm van 1000 mg/kg-norm?

Alle door Nebafa-leden geproduceerde en op de Nederlandse markt verkochte broodverbetermiddelen en mixen liggen onder deze norm. De 1000 mg-norm komt overeen met die voor bloem.

Vallen banketpoeders ook onder de stoffigheidsnorm van 1000 mg/kg?

Banketpoeders vallen nog niet onder de norm. Tot nu toe heeft het stofonderzoek zich gericht op broodverbetermiddelen en broodmixen. Natuurlijk geldt ook voor banketpoeders en mixen dat men hiermee op de juiste wijze dient om te gaan.

Wat is geschikter voor mijn bedrijf? Broodverbetermiddel in poedervorm, vloeibaar of als pasta?

Een eenduidig antwoord is niet te geven. Afgaande op stuifgevoeligheid hebben vloeibaar en pasta de voorkeur. Maar het

hangt ook van het bedrijf en van het productieproces af wat beter is. Een vloeibaar broodverbetermiddel is bijvoorbeeld zeer geschikt als het productieproces geautomatiseerd is. Maar daarbij hangt het onder andere ook af van het aantal soorten dat gebakken wordt. Hoe meer broodsoorten, hoe minder praktisch automatisering is.

Wanneer moet ik broodverbetermiddelen in vloeibare vorm gebruiken?

Als een vloeibaar broodverbetermiddel de gewenste broodkwaliteit oplevert én past in het productieproces, is het in termen van stofvorming verstandig om het te gebruiken. Maar ook met poedervormige broodverbetermiddelen en een juiste manier van handling kan de blootstelling aan stof geminimaliseerd worden.

Voor meer vragen:
kijk op www.blijmetstofvrij.nl

Stofhapje of Stofkapje?



“Borstelmachine schoont de zeven stofvrij”

Maar liefst vijfduizend zeeframen moeten er jaarlijks bij graanspecialist Meneba schoongemaakt worden. Vroeger gebeurde dat handmatig, met een staalborstel. Dat stoffige werk behoort inmiddels definitief tot het verleden. Sinds anderhalf jaar gebeurt het schoonmaken in de spankamer van het grootste maalbedrijf van Europa in een handomdraai en volautomatisch met een borstelmachine.

“Dit soort machines wordt oorspronkelijk gebruikt in de houtverwerkende industrie. We hebben hem zo aangepast dat je er zeeframen doorheen kunt halen”, vertelt John de Jonge, Engineering project manager van Meneba. Hij is tevens arbo- en milieucoördinator van de Rotterdamse vestiging en ook lid van de Stuurgroep Stofallergie van Meneba.

Filterkamer

De zeeframen gaan bij Meneba op een lopende band, waarna een machine met ronddraaiende borstels ze schoongemaakt.

De stofdeeltjes worden direct afgezogen naar een filterkamer en vandaar via de leidingen van de centrale stofzuigerinstallatie in het gebouw afgevoerd. Totale kosten van de apparatuur: 49.000 euro.

“De zeeframen worden eens in de vier tot zes weken schoongemaakt en als dat nodig is opnieuw bespannen. De borstelmachine beperkt niet alleen de risico's van stofallergie, het is ook een tijdsbesparing”, aldus De Jonge. Ook andere maalbedrijven hebben inmiddels zo'n borstelmachine aangeschaft.

Aanpassingen

Op grond van de afspraken in het arboconvenant grondstofallergie moet de maalindustrie een stofreductie van vijftig procent zien te realiseren. “Als je alle piekmomenten in het productieproces kunt wegnemen, heb je al de helft gewonnen”, aldus De Jonge. “Bij ons zijn de meeste pieken nu weg.” Meneba heeft tal van technische aanpassingen gedaan om dit te realiseren. Zo wordt onder andere met stortkabinetten gewerkt die in onderdruk staan. Ook zijn automatische ventielzakvulmachines geïnstalleerd,



waardoor een zak automatisch aansluit op de vulmond. Dit vermindert het stuifrisico. Verder zijn bij de zogeheten exportcarroussels schermen aangebracht en wordt de stoflucht afgezogen. Ook de borstelmachine voor de zeeframen past in dit rijtje van maatregelen. De Jonge: “De kennis en ervaring die wij op het gebied van stofbestrijding hebben opgedaan, is voor iedereen in de branche vrijelijk te gebruiken.”

Overigens heeft Meneba voor lang niet alle problemen al een pasklare oplossing in huis. De Jonge: “We zijn bijvoorbeeld nog op zoek naar een goede methode om zeeframen 'stuifloos' uit een planzeef te halen. Een handicap is namelijk dat de ruimte rondom de planzeven te beperkt is.”

Eerste bloedprikken gezondheidsonderzoek

De verwerking van de vragenlijsten van het grondstofallergieonderzoek in bakkerijen, bij de grondstoffentoeleveranciers en in de maalindustrie vordert gestaag. Bij IRAS, het onderzoeksinstituut van Universiteit Utrecht, zijn inmiddels de gegevens van zo'n 3.500 vragenlijsten verwerkt.

“We liggen goed op stoom”, aldus prof. Dick Heederik van IRAS, het in onderzoek naar beroepsziekten gespecialiseerde instituut. “Op grond van de antwoorden is nu een eerste groep van vijfhonderd personen uitgenodigd voor een bloedprik. In het bloed wordt gekeken naar antilichamen tegen meelstof en enzymen. Wie boven de norm blijkt te zitten, wordt vervolgens uitgenodigd voor een uitgebreider onderzoek.”

Vrijwillig onderzoek

In totaal moeten in drie jaar zo'n zestien duizend personen in de branche geëquipteerd worden. Het doel is werknemers en onder-



Dick Heederik

nemers die gevoelig zijn voor meelstof en enzymen vroegtijdig op te sporen, zodat passende maatregelen kunnen worden genomen om verergering te voorkomen.

Het gezondheidsbewakingssysteem is één van de afspraken uit het arboconvenant. Het invullen van de vragenlijsten gebeurt op vrijwillige basis, maar het is in het belang van zowel werknemer als werkgever dat de respons hoog is.

“Op grond van de inzendingen zou je kunnen concluderen dat de problematiek groter is dan gedacht. Maar met zekerheid kun je hier niets over zeggen. Doorgaans is het zo dat mensen met klachten het snelst reageren. Het beeld kan dus enigszins vertekend zijn. Daarom is het ook belangrijk dat degenen die de vragenlijst nog niet hebben ingestuurd, dit alsnog snel doen. Ook al hebben ze geen klachten.”

Voor vragen over het grondstofallergieonderzoek kan men tijdens kantooruren terecht bij het secretariaat van IRAS, telefoon 030 - 253 66 66.

“Olie werkt schoner en gemakkelijker”

Gerrit Bak, Bakkerij Bak te Bennekom

“Wij werken nu ruim een jaar met olie. Het bevat prima. We gebruiken het om de werkbank en de afmeetmachine in te vetten en om bakplaten en koppels mee in te smeren. Het werk is er een stuk eenvoudiger op geworden. Ik gebruik een apparaat met een spuitkop. Deze wordt met een flexibele slang aangesloten op een luchtdruknetwerk met een druk van 8 bar.

Wanneer de slang is ontkoppeld, is het systeem op druk en is het apparaat volledig mobiel. De verneveling van het apparaat werkt uitstekend. Easy Go heet het systeem.

Een spuitbus werkt gemakkelijker dan bloem strooien. Eén keer de bus vullen en je kunt er de hele dag mee vooruit.

Als iets gemakkelijker en beter werkt, pakken de medewerkers het eerder op. Dat gaat vaak zo: als het personeel er zelf ook iets in ziet, wordt het een stuk gemakkelijker geaccepteerd.

Olie werkt bovendien schoner dan bloem. Het is weliswaar iets duurder, maar met olie heb je geen aanslag. Alles is gemakkelijker schoon te houden. Bloem koekt gauw aan en dan wordt het

al snel vuil. We gebruiken in de spuit Divison, een plantaardige olie, die speciaal ontwikkeld is voor toepassing in de bakkerij. We gebruiken de spuitbus ook voor de kuip van de afmeetmachine. De teflonlaag loopt daardoor minder kans beschadigd te worden. Vroeger deden we dat met een kwast. “



Gerrit Bak

Als je gezondheid je lief is

“Gezondheid is geen zaak om stilletjes aan voorbij te lopen. Als werknemer moet je op een prettige manier en in goede gezondheid kunnen blijven werken en zo ook het einde van je loopbaan weten te halen. Vandaar ook het Arboconvenant Grondstofallergie. Het uitgangspunt hiervan is gezond werken op een passende werkplek. Allergiepreventie en allergiebestrijding dus. Daar horen niet alleen preventie maatregelen bij, maar ook gezondheidsonderzoek en gezondheidsbewaking. Daarmee is een heleboel allergie-ellende te voorkomen. Daarom is het ook zo belangrijk de enquête met vragen over

de allergiegevoeligheid in te vullen. Het kan een opstapje zijn naar een werksituatie die beter is toegesneden op de gezondheid.

De zorg voor een gezonde werkplek is een gedeelde verantwoordelijkheid. Deze ligt bij de werkgever, maar ook bij de werknemer. De zorg begint bij goede technische voorzieningen, goede veiligheids-gezond-werkenprocedures, het beschikbaar stellen van beschermende kleding en goede instructies aan de medewerkers. De zorg reikt ook tot de organisatie van een andere werkplek voor een medewerker die overgevoelig is voor stof. Maar dit alles is slechts een



deel van het verhaal. Zoals meestal in arbozaken, ligt de zorg voor je gezondheid ook bij jezelf. De verantwoordelijkheid begint bij het goed in acht nemen van voorzorgsmaatregelen. Als je gezondheid je lief is, neem je deze verantwoordelijkheid.”

Leo van Beekum
Bestuurder van FNV Bondgenoten