

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 gezondheidsbewakingsstelsel 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.

- **Eigen stofbeheersingsplan voor elke vestiging** - pagina 2
- **"Investeren in preventie levert ook geld op"** - pagina 3
- **Gezondheidsbewakingsstelsel in opbouw** - pagina 4

Campagne goed op schema

Dat er inmiddels al meer dan duizend ambachtelijke bakkers met een stofbeheersingsplan zijn, vindt NBOV-voorzitter Jacques van de Vall een knappe prestatie van zowel de ondernemers als de voorlichters.

Hij zei dit toen hij brood- en banketbakker Peter Ooms uit Zundert feliciteerde als duizendste bakker met een dergelijk plan. Volgens Van de Vall is het duidelijk dat er in de sector, mede dankzij de campagne 'Blij met stofvrij!', draagvlak is voor het convenant.

Tot medio volgend jaar krijgen alle ambachtelijke bakkerijen bezoek van een voorlichter die hen helpt bij het opstellen van een stofbeheersingsplan en hen adviseert over preventie maatregelen voor meelstofallergie.

"De voorlichting ligt goed op schema. De bakkers reageren overwegend positief op het initiatief. Je kunt wel zien dat het onderwerp al langer leeft in de sector." Aldus Frans Holtkamp, coördinator van de voorlichtingscampagne bij de ambachtelijke bakkers en werkzaam bij de Commissie Brood en Banket. In het convenant is afgesproken dat elke bakkerij een stofbeheersingsplan moet hebben. Ook de maalindustrie en de bakkerijgrondstoffentoeleveranciers werken met zo'n plan van aanpak. Aan de hand van het stofbeheersingsplan kunnen de bedrijven flexibel en gericht een plan maken om hun bedrijfsvoering aan te passen.

Een deel van de bezochte bakkerijen had al maatregelen genomen om grondstofallergie te voorkomen. "Sommige bleken al van strooibloem te zijn overgeschakeld op olie of rijststrooimeel." Overigens is preventie vaak niet alleen een kwestie van investeringen doen, maar ook



NBOV-voorzitter Jacques van de Vall (links) zet Peter Ooms in het zonnetje als duizendste ambachtelijke bakker met een stofbeheersingsplan; rechts op de foto Frans Holtkamp van de Commissie Brood en Banket.

van een andere wijze van werken, benadrukt Holtkamp. "Voorzichtig strooien. Nat reinigen in plaats van vegen. De deegkuip niet direct op volle toeren laten draaien. Kleding niet uitkloppen. Kleine dingetjes, maar met een groot effect."

De voorlichtingscampagne bij de ambachtelijke bakkers is medio mei 2004 van start gegaan. Uiterlijk begin juni 2005 moeten de in totaal twintig voorlichters alle ambachtelijke bakkerijen hebben bezocht.

Werkvloercampagne

In de vakbladen (onder andere Bakkerswereld, Bakkers in bedrijf en BakkersZaken) wordt ruimschoots aandacht besteed aan de campagne. Een onderdeel dat nu wordt ontwikkeld, is de Werkvloercampagne. Doel daarvan is werknemers te stimuleren zelf afdoende voorzorgsmaatregelen in acht te nemen. Meer informatie over het arboconvenant en de campagne is te vinden op www.blijmetstofvrij.nl.



Cees Soeterbroek en
Ben van Jaarsveld

Eigen stofbeheersingsplan voor elke vestiging

Ben van Jaarsveld en Cees Soeterbroek begeleiden in totaal veertig industriële bakkerijen bij de invoering van de stofbeheersingsplannen.

"Elke vestiging krijgt zijn eigen stofbeheersingsplan, want elke bakkerij werkt op een eigen manier en met specifieke producten. Er zijn dus vaak ook andere aandachtspunten", aldus Ben van Jaarsveld.

Ben van Jaarsveld en Cees Soeterbroek hebben een lange staat van dienst in de bakkerijbranche. Beiden zijn specialisten in kwaliteitsborging in de bakkerij en weten dus exact waar in een industriële bakkerij de kritische punten zijn.

De twee hebben inmiddels hun eerste voorlichtingsronde langs de bedrijven achter de rug. Van Jaarsveld: "De bakkerijen reageren enthousiast. Er is een open en luisterend oor. Men neemt het meelstofprobleem serieus. Meelstofallergie is juridisch gezien een beroepsziekte. Je hebt als bedrijf dus een zorgplicht. De motivatie om maatregelen te nemen is er. Onze rol is de bedrijven te helpen bij de concrete invulling van het stofbeheersingsplan. Dus: geen theoretisch gezeur, maar praktisch bezig zijn met realiseerbare doelstellingen. Om de mensen op de werkvloer gaat het ten slotte." Soeterbroek: "Het grootbedrijf is altijd op zoek naar procesverbetering. Maatregelen voor meelstofbeheersing passen daar ook in. De meeste bedrijven hebben al eerder de omslag naar een kwa-

liteitsborgingssystematiek gemaakt. Daarin zijn toen ook zaken meegenomen die met stofpreventie te maken hebben. De stap is dus niet zo groot meer."

Meerdere bezoeken

Soeterbroek en Van Jaarsveld leggen per bedrijf twee en zondig drie bezoeken af. "We beginnen met uitleggen wat onze missie is. Daarna nemen we het handboek door en doen een audit in het bedrijf. Vervolgens stellen we samen met de bedrijfsleiding het plan van aanpak op", legt Soeterbroek uit. Bovendien wordt door de voorlichters aan elk bedrijf ook de mogelijkheid geboden de nodige voorlichting aan de betreffende medewerkers en/of ARBO-vertegenwoordigers te verzorgen. Het bedrijf stelt een lijst van medewerkers op die in aanmerking komen voor deelname aan het gezondheidsonderzoek. Zij krijgen bij het vervolfbezoek van de voorlichter een enquêteformulier uitgereikt.

Beperking risico

In de industriële bakkerijen zijn inmiddels verschillende, veelal technische maatregelen genomen om de kans op meelstofblootstelling te verminderen. Van Jaarsveld: "In veel bedrijven zijn afzuigsystemen geïnstalleerd en is het proces van deeg maken geautomatiseerd." Een bijkomend effect is, dat door de automatisering ook het aantal medewerkers afneemt dat een verhoogde kans heeft op een allergie. "In veel bedrijven lopen nog maar twee tot zes medewerkers per ploeg in de productie", aldus Van Jaarsveld. "In bedrijven waar jobrotation wordt toegepast, zijn dat er natuurlijk meer." Soeterbroek: "Op de 'meelgevoelige' afdelingen werken meestal mensen met veel werkervaring. Het is specialistisch werk."

Gedragsverandering

"Grondstofpreventie in de industriële bakkerij is voor 99 procent een kwestie van gedragsverandering", aldus Van Jaarsveld. Als voorbeelden noemt hij stuifproblemen als gevolg van het uitkloppen, schudden en pletten van zakken. En strooibakken van kleinbroodstraten en korstlijnen die met een veel te grote schep worden bijgevuld. In veel gevallen zou het monteren van een opzetstuk met afsluitdeksel (vergroting van de strooibak) het aantal bijvulhandelingen verminderen. "Daar waar er een piekbelasting voorkomt, vooral rondom weegbunker en kneding, moet de medewerker niet onnodig lang vertoeven. Bij een deegkuip die wordt opgestart, moet je niet langer in de buurt blijven dan strikt noodzakelijk is. Bedrijven moeten eigenlijk in hun bedrijfsreglement regelen hoe om te gaan met meel en bloem."

Rapport Gezondheidsraad

De Gezondheidsraad heeft onlangs een rapport gepubliceerd over de gevolgen van blootstelling aan meelstof en de luchtconcentraties die verbonden zijn aan de risico's van blootstelling. De raad heeft op verzoek van de minister van Sociale Zaken en Werkgelegenheid gekeken of het mogelijk is gezondheidkundige advieswaarden vast te stellen voor de maximaal aanvaardbare concentratie meelstof (de MAC). De raad concludeert dat de wetenschappelijke literatuurstudie hiervoor onvoldoende aanknopingspunten biedt. Het rapport sluit aan op wat het Arboconvenant Grondstofallergie beoogt, namelijk mensen die beroepsmatig zijn blootgesteld aan meelstof beschermen tegen het risico van allergie. Het volledige rapport van de Gezondheidsraad is te vinden via www.blijmetstofvrij.nl (onder links / overige links).

"Investeren in preventie levert ook geld op"

Nico Rodenburg, bakker te Berkel en Rodenrijs:

Wij maken onder andere ontbijtkoek. Omdat een medewerker allergisch was voor roggemeel, zijn we overgeschakeld op bloem die je niet hoeft te zeven. Maar dat ging ten koste van het eindproduct. Nu laten we de deegmachine een half uur op de laagste versnelling draaien. En dat werkt grandioos. Het stuift niet, het deeg wordt niet klonterig en we hoeven het meel ook niet meer van tevoren te zeven.

Onze bakkerij heeft een centraal afzuigsysteem dat op een aantal plekken stof en warme lucht afzuigt. Dat maakt het in de bakkerij aangenaam.

Enkele jaren geleden hebben we een kegelopboller aangeschaft, bekleed met teflon, zodat geen strooibloem meer nodig is. Ook de goten van de bollenkast zijn geteflonneerd. Het zijn van die investeringen die zich op langere termijn terugverdienen.

Vroeger hadden we voor de opbolmachine drie emmers bloem per week nodig. Dat is 30 kilo bloem maal 50 weken. Bovendien moest de bollenkast zeker vier keer per jaar grondig schoongemaakt worden. Ook dat zijn kosten. Nu volstaat één keer grondig schoonmaken. Wat je niet vuil maakt, hoef je ook niet schoon te maken. Op jaarbasis levert die investering ons een besparing op van in totaal zo'n 1.500 euro. Dat is in tien jaar de prijs van een nieuwe opbolmachine.

Voor de opslag van bevroren deegstukjes op aluminiumplaten in de vriezer gebruiken we Blechrein-bakpapier in plaats van strooibloem. Bakpapier kun je tien, twintig keer hergebruiken en je hoeft de platen niet af te wassen. Dat is dubbel verdienen. "

Adel verplicht

De uitvoering van het Arboconvenant Grondstofallergie loopt volgens planning. De voorlichtingscampagne bij de bakkers is voortvarend opgepakt. Ook het gezondheidsbewakingsstelsel is in de benen gezet. Zo ook loopt inmiddels de implementatie van stofbeheersingsplannen. Het zijn voor een effectieve aanpak onmisbare ingrediënten.

Grondstofallergie is een te serieus probleem om te laten liggen. In de sector wordt dit maar al te goed beseft. Vandaar ook dit convenant, dat bijzonder is in zijn soort, omdat er meerdere schakels in de keten bij betrokken zijn.

De oplossing voor grondstofallergie ligt op de werkvloer. Bij het individuele bedrijf. Het uitgangspunt van convenanten is dat eenieder zijn verantwoordelijkheid neemt in ruil



voor maximale flexibiliteit bij de doorvoering van de noodzakelijke maatregelen. Beter randvoorwaarden zijn er niet. Vrijheid zonder vrijblijvendheid. Grondstofallergiepreventie is overigens meer dan alleen maar een kwestie van technische oplossingen. Het is ook een kwestie van mentaliteit en gedragsverandering. Ook op dit vlak zijn slagen te maken. De campagne leeft, maar er is nog veel werk te verzetten. Adel verplicht.

Theo Meijer

Voorzitter Productschap Granen, Zaden en Peulvruchten

Grondstoffenassortiment aangepast voor allergiepreventie

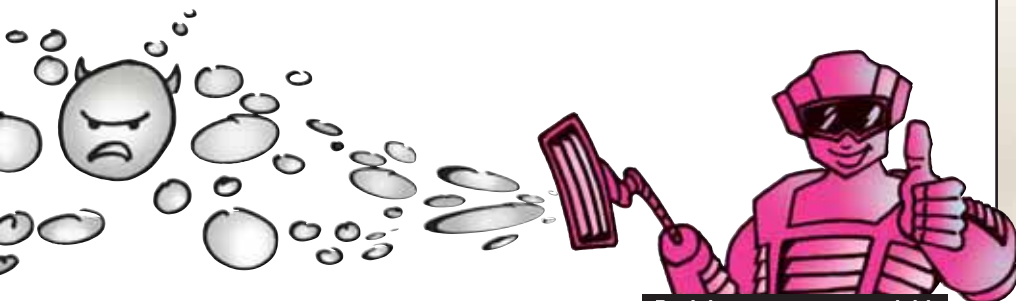
Sinds 1 juni 2004 worden geen mixen en broodverbetermiddelen meer verkocht die een hogere stoffigheidswaarde hebben dan 1000 mg/kg (de Heubach-methode).

Het is een preventieve maatregel in de strijd tegen grondstofallergie. De grondstoffentoeleveranciers hebben in verband hiermee in de afgelopen jaren hun assortiment kritisch onder de loep genomen.

"De stoffigheid van de producten in poedervorm heeft bij de leden van onze vereniging al heel lang de aandacht. Ook in internationaal verband speelt het onderwerp al langer." Aldus Peter Rijnhout, secretaris van de Nebafa.

In Europees verband is onder meer een Europese meetstandaard ontwikkeld voor stoffigheid: de zogeheten Heubach-methode.

De bakkerijgrondstoffentoeleveranciers hebben in 2002 en 2003 met behulp van deze Heubach-meter de stoffigheid van de mixen en broodverbeteraars in kaart gebracht. Op grond daarvan zijn recepturen aangepast en zijn nieuwe, minder stuivende producten ontwikkeld. Sommige broodverbetermiddelen bijvoorbeeld worden nu alleen nog in vloeibare vorm aangeboden. Andere producten zijn uit het assortiment genomen.





Dick Heederik

Gezondheidsbewakingssysteem in opbouw

"De kop is eraf"

Het allergieonderzoek loopt. In drie jaar worden in de bakkerijsector, de maalindustrie en de bakkerijgrondstoffenindustrie in totaal zo'n zestien duizend personen geënkwesteerd. Het doel is werknemers en ondernemers die gevoelig zijn voor meelstof en enzymen vroegtijdig op te sporen, zodat passende maatregelen kunnen worden genomen om verergering te voorkomen. Het opzetten van het gezondheidsbewakingssysteem is één van de afspraken uit het arboconvenant.

"De kop is eraf. We hebben inmiddels honderden vragenlijsten binnen. Van werknemers én bakkers." Aldus professor Dick Heederik van IRAS, het onderzoeksinstituut van de Universiteit Utrecht dat gespecialiseerd is in onderzoek naar beroepsziekten. Onder zijn verantwoordelijkheid vindt het grootschalige allergieonderzoek plaats. Het invullen van de vragenlijst gebeurt op vrijwillige basis. De gegevens vallen onder het medisch beroepsgeheim. Heederik verwacht dat er massaal gereageerd gaat worden. "Meedoen is in het belang van je gezondheid."

Bloedprikken

Als uit de antwoorden blijkt dat er een kans op verhoogde gevoeligheid is, volgt bloedonderzoek om te kijken of er inderdaad sprake is van allergie. Heederik schat op grond van ervaring met ander onderzoek in dat uiteindelijk "grotfweg 10 tot 15 procent" van alle geënkwesteerden voor zo'n bloedonderzoek in aanmerking komt. De eersten worden in de komende

maanden opgeroepen. Als blijkt dat er inderdaad sprake is van allergie, volgt een uitnodiging voor een uitgebreider vervolgonderzoek in een universitaire kliniek. Daar wordt gekeken naar de ernst van de allergie. Aan de hand hiervan wordt vervolgens bekeken hoe met de allergie het beste kan worden omgegaan. "Degenen met een lichtere vorm van allergie zullen met passende maatregelen gewoon hun

werk kunnen blijven doen", aldus Dick Heederik. "Degenen met een zeer ernstige vorm zullen in het bedrijf waarschijnlijk ander werk moeten gaan doen. Of als dat er niet is: een andere baan zoeken. Maar dat is een kwestie van overleg tussen werkgever en werknemer. Daar houden wij ons buiten."

Bijzonder systeem

Het gezondheidsbewakingssysteem is in zijn omvang en vorm bijzonder. Heederik: "Nergens anders ter wereld gebeurt dit op deze wijze. Weliswaar wordt in Engeland in de bakkerijsector soortgelijk onderzoek gedaan, maar dat is veel kleinschaliger en beperkt zich tot de bakkerijen in en om Londen. In Nederland is alleen in de kappersbranche iets vergelijkbaars opgezet, maar dan voor kapperseczeem. Dat was een initiatief van een huidkliniek in Arnhem, dat landelijk navolging kreeg. In de bakkersbranche zijn het de werkgevers en werknemers die gezamenlijk tot zo'n grootschalig onderzoek hebben besloten."

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

Veelgestelde vragen

Waarom een arboconvenant?

Het arboconvenant stelt de branche in staat maatregelen op maat te nemen. Dat wil zeggen dat er maatregelen gekozen kunnen worden die passen in de situatie. Het ene bedrijf is immers het andere niet. Het alternatief voor een convenant is dwingende regelgeving door de overheid. Een convenant geeft een bedrijf de mogelijkheid om in eigen tempo en toegesneden op de eigen bedrijfssituatie maatregelen te nemen.

Waarom een stofbeheersingsplan?

Het stofbeheersingsplan is speciaal ontworpen om per bedrijf een inventarisatie van risicovolle handelingen en werkplekken in kaart te brengen tezamen met de oplossingen die daarvoor mogelijk zijn. Dit is dan meteen het plan van aanpak bij de bestrijding van het meelstofprobleem.

In het convenant is afgesproken dat elk

bedrijf zo'n stofbeheersingsplan moet hebben. Ambachtelijke bakkers krijgen bij het opstellen van het plan hulp van een voorlichter van de Commissie Brood en Banket.

Waarom een doorslag van het stofbeheersingsplan?

De doorslag van het stofbeheersingsplan is voor de Branchebegeleidingscommissie (BBC) het bewijsbriefje dat de voorlichter bij de bakker op bezoek is geweest en hem heeft voorgelicht. De doorslag dient verder geen enkel doel en mag ook nergens anders voor worden gebruikt. De BBC begeleidt de uitvoering van het Arboconvenant Grondstofallergie. Hierin zitten vertegenwoordigers van alle partijen die het convenant ondertekend hebben.

Voor meer vragen: kijk op www.blijmetstofvrij.nl