

Åtgärder för att minska exponering för mjöldamm i små och medelstora bagerier

Sammanfattning av rapport från IVL, 2006.

Se rapport.

Små bagerier

Åtgärda problemen i följande ordning:

1. Använd doftmjöl vid uppslaget.
2. Tättslutande lock till alla blandare.
3. Se över städrutinerna och skaffa centraldammsugare eller industridammsugare med HEPA-filter.
4. Kapsla in invägningen av mjöl och se över arbetsmetoderna vid invägningen av övriga ingredienser.
5. Hantera säckar rätt.
6. Se över ventilationen.

Leveransbagerier

Åtgärda problemen i följande ordning:

1. Kapsla in och skaffa utsug vid invägningen från silo.
2. Skaffa tättslutande lock till alla blandare
3. Använd så lite mjöl som möjligt och använd doftmjöl där mjölet behövs. Använd doftmjöl i alla automatiska ströare. Undvik att dofta manuellt men då det är nödvändigt ska doftmjöl användas. Se till att automatiska ströarna kan fyllas utan att det blir spill.
4. Städa ofta så att spill inte virvlas upp och använd centraldammsugare. För rengöring av bakbord använd degskrapa. Skriv ner städrutinerna och se till att de följs.
5. Ha uppsamlare för mjöl där man kan se mjölspill t ex där transportband vänder, vid valsar och vid övergångar mellan maskiner.
6. Kapsla in transportband där det är möjligt.
7. Minimera hantering av säckar.
8. Se över arbetet vid invägning av mindre ingredienser.
9. Se över ventilationen.

Industribagerier

Åtgärda problemen i följande ordning:

1. Kapsla in och skaffa punktutsug vid, invägning från silo, hanteringen av ingredienser, till blandaren och övriga platser där ni ser att det dammar mycket.
2. Använd centraldammsugare både vid rengöring av maskiner och vid övrig städning.
3. Använd doftmjöl vid manuellt uppslag. För rengöring av bakbord används degskrapa.
4. Se över påfyllningen av de automatiska ströarna.
5. Minimera manuell hantering av ingredienser.
6. Se över ventilationen.