



Åtgärder mot mjöldamm och mjölspill

Åtgärd 4 av 4

Minimera manuell hantering av dammande ingredienser

De största dammkällorna vid manuell hantering av dammande ingredienser

- Vid invägning av mindre ingredienser dammar det.
- Det dammar också när ingredienserna töms i tråg.

Viktigaste åtgärder

- + Automatisera invägning och tömning av mindre ingredienser i så stor omfattning som möjligt.
- + Använd alltid punktutsug om det finns ingredienser som hanteras manuellt.



Punktutsug vid invägning av ingredienser

Effekt

När automatiserad hantering kapslas in och punktutsug ansluts till inkapslingen minskar halterna av mjöldamm.

Fördelar

- + Förbättrad miljö för bagaren
- + Minskad risk för skadedjur med minskat mjölspill i lokalen
- + Effektivare hantering av mjöl och övriga ingredienser

Nackdelar

- Kostnad för automatiseringsutrustning
- Kostnad för installation av utsug
- För att utsugen ska fungera bra behöver de underhållas