

Åtgärder för att minska mjölspridning i leveransbagerier



Mjölspridning på bagerier – är det ett problem?



Hälsa

Luftvägs- och
hudsjukdomar



Hygien

Skadedjur
Livsmedelshygien



Ekonomi

Sjukfrånvaro
Bekämpning av
skadedjur





Hälsoeffekter av mjöldamm

Känner du igen något av följande symptom?

- Rinnande näsa
- Kliande ögon
- Eksem
- Nässelutslag

De kan vara de första symptomen som utvecklas till mjöldammsallergi!

Vad kan hända vid fortsatt exponering?

- Utveckling av kronisk hosta och astma
- Den drabbade kan vara tvungen att byta jobb

☠ **Värsta scenario**
Cancer i näsa och lunga
Kortad livslängd pga astma

Vad säger statistiken?

Under ett yrkesliv, ca 40 år, kommer över 1000 bagare i Sverige att anmäla utvecklad allergi.

OBS! Det är vanligt med underrapportering av arbetsskador - risken är större än vad statistiken visar.

Bagare i jämförelse med övrig befolkning löper:

- Mer än fördubblad risk att få astma
- Tredubblad risk att få eksem

Känner du någon bagare som blivit allergisk mot mjöldamm?

Kan du vara en som drabbas?



Hygienproblem med mjölspill

Insekter och skadedjur som trivs i:

Torrt mjöl

- Kvarnmott
- Mjölbaggar
- Fläckig änger
- Tjuv- och brödbaggar
- Sågtandad plattbagge
- Gråsuggor

Fuktig miljö

- Stövsländor
- Fukt- och mögelbaggar
- Silverfisk och spisfisk
- Fjärilsmyggor
- Spindlar

Varm miljö

- Hussyrsa
- Kackerlackor

Övriga djur

- Råttor
- Möss

Påverkan på produkter och lokal

Kombinationen mjöl och fukt är optimalt för bildning av mögelsvamp. Mjöl ger näring åt mögelsvamparna och fukt påskyndar utvecklingen. Sporer från mögelsvamparna kan spridas till produkter och lokal. Mögelsporer i lokalen påverkar bagaren och kan ge allvarliga allergier.

Tänkvärt!

Ett bageri utan mjölsamlingar är mindre attraktivt för skadedjur och insekter pga minskad tillgång till mat.



Kvarnmott



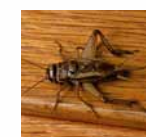
Svartbrun mjölbagge



Sågtandad plattbagge



Silverfisk



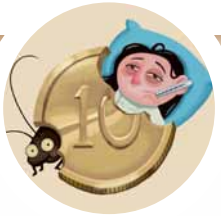
Hussyrsa



Tysk kackerlacka



Skogsmus



Ekonomiska effekter av mjölspill

Vad kostar skadedjur...

- om kunderna upptäcker skadedjur i bageriet eller produkterna?
- vid produktionsstörningar om skadedjur måste bekämpas?

Mjöldamm och mjölspill i bageriet ökar de långsiktiga kostnaderna för

- sjukfrånvaro,
- skadedjursbekämpning,
- ev mögelsanering.

Var ska mjölet vara?

- I degen där det gör nytta!

Tänkvärt!

Vad kostar det om bagaren måste byta jobb pga mjöldammsallergi?



Vad innebär det att vara ett leveransbageri?

- Leveransbagerier har ofta runt 10 anställda eller fler
- Leveransbagerier säljer största delen av sina produkter till återförsäljare och/eller storkunder





Vad kan leveransbagerier göra för sin miljö?

Prioritera rätt! Börja med de 4 viktigaste:

1. Kapsla in tömning från silo och komplettera med punktutsug
 2. Tättslutande lock på blandare
 3. Använd "dammfritt mjöl" vid doftning och minimera mängden
 4. Se över städrutiner och använd centraldammsugare
-
5. Uppsamlare för mjölspill runt transportband och valsar
 6. Kapsla in transportband
 7. Hantera säckar rätt
 8. Se över arbetsrutiner vid hantering av övriga dammande ingredienser





1. Kapsla in tömning från silo och komplettera med punktutsug

Största dammkällan vid tömning från silo

- Tömning från silo i tråg.

Viktigaste åtgärd

- + Kapsla in tömning från silo, t ex med lock på tråg, och anslut punktutsug.

Effekt

Lock på tråg vid tömning från silo har minskat dammhalterna från ca 150 mg/m³ till 1-10 mg/m³.



Kompletterande åtgärder

- + Låt tråget stå kvar med punktutsug på i 5 sekunder efter avslutad satsning.
- + Håll degvätska i tråg före tillsättning av mjöl.



2. Tättslutande lock på blandare

Största dammkällor vid blandare

- När blandaren startas dammar det kraftigt. Dammet minskar när mjölet binds i degvätskan.
- Tillsättning av ingredienser till tråget när blandaren går.

Viktigaste åtgärd

- + Tättslutande lock på blandare.
- + Använd inspektionslucka i locket vid efterjustering.

Effekt

Vid tråget utsätts bagaren ofta för halter över gränsvärdet. Tättslutande lock kan minska halterna intill blandarna med upp till 90%.

Kompletterande åtgärd

- + Komplettera det tättslutande locket med utsug.



OBS!
Inspektions-
luckan öppnas
först när allt
mjöl bundits i
degen.





3. Använd "dammfritt mjöl" vid doftning och minimera mängden

Största dammkällor vid doftning

- All doftning sprider mjöl.
- Överflödigt mjöl som doftas sprids i bageriet.
- Spill vid påfyllning av automatiska doftare.

Viktigaste åtgärd

- + Använd "dammfritt mjöl" vid doftning.
- + Fyll på automatiska doftare utan spill.
- + Minimera mängden mjöl som doftas.





3. Använd "dammfritt mjöl" vid doftning och minimera mängden

Effekt

Dammhalterna kan sänkas med mer än 80% vid byte till "dammfritt mjöl". Halterna vid uppslaget ligger ofta över gränsvärdet 3 mg/m³. "Dammfritt mjöl" minskar halterna till under gränsvärdet.

Kompletterande åtgärder

- + Borsta försiktigt bort överflödigt mjöl, gärna med borste kopplad till dammsugare.
- + Använd punktutsug när bröd doftas med t ex rågmjöl för utseende och smak.
- + Välj ytmaterial som degen inte fastnar på vid inköp av nya bakbord.
- + Avskärma doftningen från rundrivarens fläkt eller anslut punktutsug.
- + Spruta varmluft på degen i rundrivaren istället för att dofta med mjöl.





4. Se över städrutiner och använd centralsugare

Största dammkällor vid städning

- Användning av borste vid rengöring av bord och golv.
- Användning av tryckluft.

Viktigaste åtgärd

- + Använd centralsugare med lämpliga munstycken.

OBS! Utrustningen måste vara i elektriskt ledande material kopplat till jord för att minska risken för stötar och dammexplosioner.

- + Använd skrapa vid rengöring av bord och golv.
- + Bestämda rutiner för städning och tydliga instruktioner.

OBS!
Borstning och tryckluft är städmetoder som river upp damm och sprider det i lokalen. När dammet lagt sig sker det överallt i bageriet. Dessa "städmetoder" gör alltså inte rent, de flyttar mjöldammet.





4. Se över städrutiner och använd centralsugare

Effekt

Dammhalterna blir låga vid städning med skrapa och centralsugare. Städning med borste och tryckluft ger ofta dammhalter över gränsvärdet. Det är lägre dammhalter på ett välstädat bageri.

Kompletterande åtgärder

- + Vagnar med hjul för säckar på golvet.
- + Hyllor under bord för förvaring.

OBS! Tömning och rengöring av dammsugare, utsug och ventilation måste också ingå i städrutinerna. Utrustningen blir annars lätt en ny hård för skadedjur och insekter.



Slutsats

Problem med mjölspridning är inte omöjligt att åtgärda. Med ett fåtal effektiva åtgärder kan man få mycket bra resultat.

Effekter av åtgärder

- + **Bättre miljö för bagaren – bättre hälsa.**
Med mjöldammshalter under gränsvärdet 3 mg/m³ är risken för bagare att drabbas av mjöldammsallergi mycket liten. De som redan drabbats kan ha större möjlighet att vara kvar på arbetsplatsen.
- + **Minskad risk för insekts- och skadedjursangrepp i bageriet.**
- + **Minskad risk för mögelspridning som kan drabba produkter, lokal och bagare.**
- + **Ekonomi påverkas i form av friskare personal, minskat behov av skadedjursbekämpning och mögelsanering samt trevligare arbetsmiljö.**

