

## Hälsorisker med mjöldamm

Många undersökningar visar att bagare har problem på grund av exponering av mjöldamm.

### Vanliga besvär och allvarliga sjukdomar

Besvär och sjukdomar uppkommer i andningsvägarna, det vill säga näsa och luftvägar, i ögonen och på huden. Mjöldamm ger besvär och i allvarigare fall livslång sjukdom.

<b>Ögon och näsa</b>	Kliande ögon, rinnande näsa, nysningar
<b>Luftvägar</b>	Tryck över bröstet, pip ljud, andtäppa, kronisk hosta, astma
<b>Hud</b>	Handeksem med rodnad, klåda, blåsor, fjällning och sprickor på fingrar, handflator och handryggar

När man börjar få besvär, är det en signal som man måste ta på allvar. Besvären kan utvecklas och gradvis bli allvarigare. Efter en tid kan astma utvecklas. Har man fått astma på grund av mjöldamm, är det en sjukdom man har kvar för resten av livet. I många fall är astman så allvarlig att man inte kan fortsätta arbeta i ett yrke där man ständigt utsätts för mjöldamm. Bagare som får astma, måste därför ofta byta yrke. Utöver möjligheten att utöva sitt yrke kan bageriastma påverka livskvalitet och livslängd.



### Hur vanligt är det?

Det finns flera studier av hur bagare påverkas av mjöldamm. Vid halter på upp till 4 mg/m<sup>3</sup> (det vill säga över det svenska gränsvärdet 3 mg/m<sup>3</sup>), rapporterade 13% symptom från näsa och ögon och 9% rapporterade symptom i luftvägarna eller astma.

Varje år anmäler cirka 25 bagare astma på grund av mjöldamm som arbetssjukdom. Jämförs bagare och övrig befolkning, löper bagare dubbelt så stor risk att drabbas av astma och tre gånger så stor risk att drabbas av eksem. Det finns misstankar om att ännu fler bagare drabbas, men inte anmäler astman som en arbetssjukdom.

***Vilka är dina erfarenheter?***

***Har några kollegor som du känner besvär eller sjukdomar som beror på mjöldamm?***

***Har de anmält arbetsskada?***

## Gränsvärde för mjöldamm

Gränsvärdet för mängden mjöldamm en bagare får utsättas för under en arbetsdag är 3 mg/m<sup>3</sup>. Det innebär att bagaren under korta perioder av dagen kan utsättas för något högre halter, om resterande tid av arbetsdagen innehåller låga halter. När halterna på ett bageri ligger under gränsvärdet minskar risken för personalen att drabbas av mjöldammsallergi. Mätning av dammhalten kan göras av företagshälsovård eller annan kunnig konsult.

## Vad kan bageriet göra för att minska halten av mjöldamm?

Det finns åtgärder som effektivt minskar halten av mjöldamm på bagerier. Några av dessa är att vid doftning använda ett mjöl som dammar mindre än vanliga mjöl, lock på blandare och städning med dammsugare istället för med sopborste och tryckluft. Typ av åtgärder och prioriteringsordning beror på bageriets storlek och verksamhet.

*För mer information om åtgärderna gå in på [www.prevent.se](http://www.prevent.se)*

