

Åtgärder för att minska mjölspridning i industribagerier



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
mjöldamms-
allergi!

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

Hussysa
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



Hussysa



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 industribageri?

- Industribagerier har till stor del automatiserad tillverkning och många anställda
- Alla produkter som produceras på ett industribageri säljs till återförsäljare
- Det finns ett fåtal industribagerier i Sverige





Vad kan industribagerier göra för sin miljö?

Prioritera rätt! *Börja med de 2 viktigaste:*

1. Kapsla in dammande avsnitt och komplettera med punktutsug
 2. Använd centraldammsugare vid städning
-
3. Se över påfyllning och inställning av automatiska doftare
 4. Minimera manuell hantering av dammande ingredienser





1. Kapsla in dammande avsnitt och komplettera med punktutsug

Största dammkällor

- Tömning från silo i tråg.
- När blandaren startas dammar det kraftigt.
Dammet minskar när mjölet binds i degvätskan.

Viktigaste åtgärd

- + Kapsla in tömning från silo i tråg och anslut punktutsug.
- + Automatisera och kapsla in hantering av övriga dammande ingredienser och anslut punktutsug.
- + Tättslutande lock på blandare med anslutet punktutsug.
- + Kontrollera om någon annan del i processen sprider damm och kapsla in den delen.





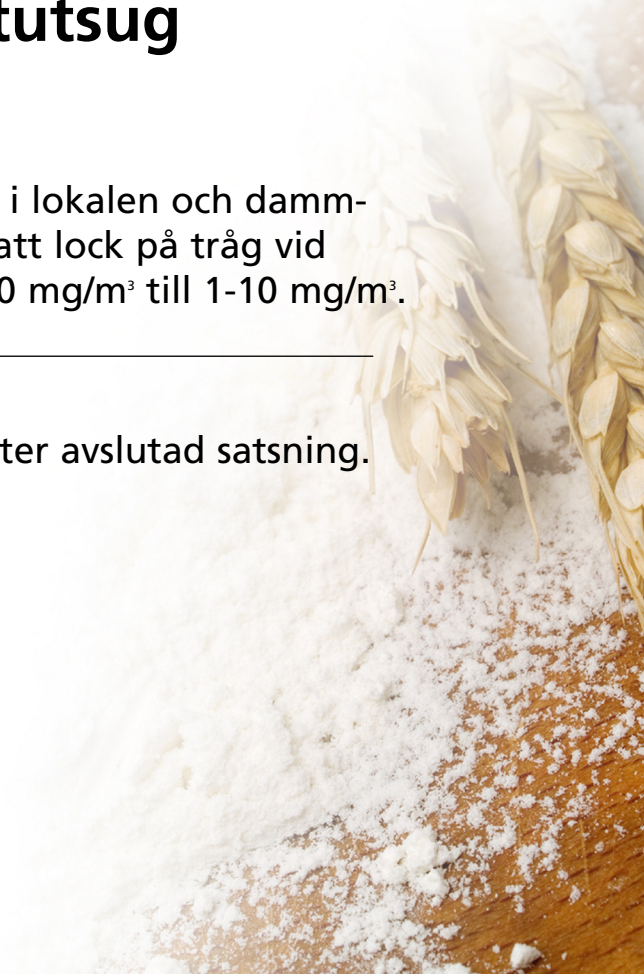
1. Kapsla in dammande avsnitt och komplettera med punktutsug

Effekt

När dammande moment kapslas in minskar spridningen i lokalen och dammhalten sjunker kraftigt. Exempelvis har mätningar visat att 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.
- + Häll vätska i tråg före tillsättning av mjöl.





2. Använd centraldammsugare vid städning

Största dammkällor vid städning

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

Viktigaste åtgärd

- + Använd centraldammsugare med lämpliga munstycken.

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

- + 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.





2. Använd centralsugare vid städning

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.

OBS! Tömning och rengöring av dammsugare, utsug och ventilation måste också ingå i städrutinerna. Utrustningen blir annars lätt en ny härd 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.**

