

Inledande information till presentation:

Åtgärder för att minska mjölspridning i bagerier

När mjöl hanteras i bagerier, kan bagare utsättas för höga halter av mjöldamm. Dessutom sprider sig mjölet i lokalen och lägger sig på bland annat maskiner och golv. Bagare som utsätts för höga halter av mjöldamm kan drabbas av överkänslighet och allergi, till exempel astma, som bagaren får leva med resten av sitt liv. Varje år måste ett antal bagare byta jobb eller sluta arbeta för att de blivit allergiska mot mjöldamm. Informationsblad om hälsorisker i bagerier finns att ladda ner från www.prevent.se.

Med rätt åtgärder minskas mjölspridningen effektivt. Då minskar risken för överkänslighet och allergier. Renare lokaler minskar också förekomsten av insekter och skadedjur.

Hygieniskt gränsvärde för mjöldamm

Det hygieniska gränsvärdet för mjöldamm ligger på 3 mg/m³. Det innebär att det högst får vara 3 mg partiklar per m³ i luften i genomsnitt under en arbetsdag. Om halten ligger över gränsvärdet måste det åtgärdas. Det gäller även om det bara överskrids en arbetsdag per år. När halterna minskar till under gränsvärdet minskar också risken för överkänslighet och allergi hos bagaren.

Överskridande av gränsvärdet är olagligt enligt AFS 2005:17 och kan medföra tvingande krav på åtgärder och om åtgärder inte vidtas tillräckligt snabbt, böter.

Varifrån kommer informationen i presentationerna?

Resultatet i presentationerna bygger på en kartläggning som genomförts på ett antal bagerier. Mätningar gav en bra bild över vilka moment i bageriarbetet som sprider mjöldamm och hur kraftig spridningen är. När mjölspridande moment identifierats, utvecklades kostnadseffektiva och praktiska åtgärder. Resultatet finns sammanställt i rapporten "Åtgärder för att minska exponeringen för mjöldamm i små och medelstora bagerier", IVL-rapport B1697. Rapporten kan laddas hem från www.ivl.se/rapporter.

Presentationerna och deras innehåll

Det finns tre pdf-presentationer att välja mellan för tre målgrupper

- små bagerier
- leveransbagerier
- industribagerier

Åtgärderna och prioritering mellan dem vänder sig till respektive målgrupp. Välj den presentation som vänder sig till den målgrupp som ska informeras.

Första delen

Första delen är lika i alla presentationerna och innehåller inledande information om hur hälsa, hygien och ekonomi påverkas av mjölspridning på bagerier samt definition av den aktuella bageristorleken. Informationen är hämtad från IVL-rapport B1697 samt från Anticimex.

Andra delen

Efter den inledande informationen följer åtgärder som passar de olika målgrupperna. Åtgärderna är presenterade i prioriteringsordning där åtgärd 1 är viktigast, åtgärd 2 näst viktigast osv. Presentationen beskriver mer detaljerat de viktigaste åtgärderna. När de är åtgärdade har bageriet kommit långt i bekämpningen av mjölspridning och ligger kanske till och med under gränsvärdet för mjöldamm. För att ytterligare sänka halterna och få ett renare bageri kan övriga åtgärder vidtas. Varje åtgärd finns mer detaljerat beskriven på informationsblad som kan laddas hem från www.prevent.se.

OBS! Ventilationstekniska åtgärder finns inte specificerat som egen åtgärd. Det beror på att källan till mjöldamm i första hand ska åtgärdas. Punktutsug är ofta en bra åtgärd och ingår i några av åtgärderna. Det finns dessutom ett informationsblad för ventilation "Ventilation i bagerier" att ladda hem från www.prevent.se. Informationsbladet beskriver olika ventilationstekniska alternativ och hur de fungerar i bagerier.

Tredje delen

Sista sidan sammanfattar effekter av åtgärderna.

