

Åtgärder för att minska mjölspridning i små bagerier



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

Hussysra
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



Hussysra



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 litet bageri?

- Små bagerier har färre än 10 anställda
- Små bagerier säljer en stor del av sina produkter direkt till slutkund
- De allra flesta bagerier i Sverige är små bagerier





Vad kan små bagerier göra för sin miljö?

Prioritera rätt! Börja med de 3 viktigaste:

1. Använd "dammfritt mjöl" vid uppslaget
 2. Tättslutande lock på degblandare
 3. Städa ofta och med rätt redskap
-
4. Kapsla in tömning från silo i tråg
 5. Hantera säckar rätt
 6. Se över arbetsrutiner vid hantering av övriga dammande ingredienser





1. Använd "dammfritt mjöl" vid uppslaget

Störst dammkälla vid uppslag

- Doftning av bakbord, formar och bröd.

Viktigaste åtgärd

- + Använd "dammfritt mjöl" vid doftning.

Effekt

Dammhalten 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

- + Minimera mängden mjöl som doftas på bakbord och bröd.
- + Borsta försiktigt bort överflödigt mjöl, gärna med borste kopplad till dammsugare.
- + Välj ytmaterial som degen inte fastnar på vid inköp av nya bakbord.



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. Städa ofta och med rätt redskap

Största dammkällor vid städning

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

Viktigaste åtgärd

- + Använd centraldammsugare eller industridammsugare med HEPA-filter och bra munstycken.
- + Använd skrapa vid rengöring av bord och golv.
- + Bestämda rutiner för städning och tydliga instruktioner.

OBS!
Utrustningen
måste vara i elekt-
riskt ledande material
kopplat till jord för att
minska risken för
stötar och damm-
explosioner.

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





3. Städa ofta och med rätt redskap

Effekt

Dammhalterna blir normalt låga vid städning med skrapa och centraldammsugare. Städning med borste och tryckluft ger ofta dammhalter över gränsvärdet. Det är lägre halter 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 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.**

