



VENTILATION I BAGERIPRODUKTION

I bagerier kan melstøv i luften i arbejdslokaler udgøre en sundhedsrisiko for de ansatte. Det er derfor vigtigt at tilrettelægge arbejdet, så der er et godt indeklima i bageriets lokaler, og så risikoen for at indånde melstøv mindskes mest muligt, for eksempel ved at:

- Bruge støvfrit mel.
- Håndtere mel og andre støvende ingredienser på en hensigtsmæssig måde.
- Sørge for tilstrækkelig proces- eller rumudsug, der kan fjerne forureningen, når støvende produkter afvejes.
- Afvejningen af støvende produkter foregår i et særskilt lokale eller på et tidspunkt, hvor antallet af ansatte er begrænset. Sikre at opbevaring af mel sker i tætsluttende beholdere.
- Rengøring, så mængden af sundhedsskadelige produkter i luften mindskes mest muligt.

Med afsæt i en risikovurdering, skal det vurderes, om arbejdsrummet får tilstrækkelig tilførsel af frisk luft uden generende træk, og om der er behov for supplerende mekanisk ventilation. Vær opmærksom på, at der findes regler om luftkvaliteten i arbejdsrum. Bl.a. at procesudviklet luftforurening, der er generende, eller kan medføre fare for sikkerhed eller sundhed, skal fjernes effektivt med procesudsug. ►

Ventilation i et bageri kan bestå af:

- **Tilstrækkelig og forsvarlig luftfornyelse**, fx gennem vinduer, døre, spjæld, eller ved mekanisk tilført udeluft.
- **Procesudsug også kaldet punktudsug**: Kan fjerne luftforureningen fra støvende processer, bl.a. i forbindelse med håndtering af mel mv. Virker effektivt tæt på arbejdsprocessen.
- **Rumudsug**: Hvis punktudsugningen ikke effektivt kan fjerne den resterende luftforurening, skal punktudsugget, så vidt muligt, suppleres med rumudsug, der kan fjerne den resterende luftforurening fra arbejdsrummet.

Har I etableret et anlæg med proces- eller rumudsug til at fjerne luftforureningen, skal I sørge for at holde anlægget forsvarligt rent. Vær særligt opmærksom på at rengøre de indvendige dele, så der ikke samler sig sundhedsskadelige mikroorganismer som for eksempel svampe og bakterier i anlægget.

Følg leverandørens anvisninger for rengøring herunder drift og vedligehold og kontroller regelmæssigt, at anlægget virker, som det skal. Bemærk, at anlæg til proces- eller rumudsug skal være forsynet med en kontrolanordning, der angiver, hvis anlæggets funktion er utilstrækkelig.

Læs mere

Bekendtgørelse om faste steders indretning

Bekendtgørelse om faste arbejdssteders indretning – Arbejdstilsynet (at.dk)

Ventilation på faste arbejdssteder. Vejledning om krav til procesventilation

At-vejledning A.1.1

Indeklima. Arbejdstilsynets AT-vejledning om de hyppigste årsager til indeklimagener samt mulige løsninger

At-vejledning A.1.2-1