



HÅNDTERING AF BAGEINGREDIENSER

Håndtering af bageingredienser bør altid ske, så de ansatte ikke udsættes for en unødigt sundhedsrisiko, for eksempel fra indånding af melstøv, som kan irritere luftvejene eller give allergi. Hvis de ansatte bliver opmærksomme på fejl og mangler, skal de gøre opmærksom på det.

Håndtering af mel

Ved arbejdsprocesser, hvor de ansatte håndterer mel, kan de blive udsat for indånding af melstøv, for eksempel ved:

- Opfyldning af melbeholdere.
- Afvejning og ophældning til æltekar.
- Udkastning af mel på arbejdsbord.
- Sammenfoldning af tomme melsække.
- Rengøring af maskiner og udstyr mv.
- Håndtering af utætte melsække.

Forholdsregler ved håndtering af mel

Ansatte skal instrueres i at bruge arbejdsmetoder, som mindsker risikoen for at udvikle melstøv. Det kan for eksempel være:

- At strø melet ud på bagebordet i stedet for at kaste det ud.
- At sørge for en hensigtsmæssig rækkefølge af tilsætning (vand før mel, smør for mel, osv).
- Undgå unødigt spild af mel på bord og gulv.
- Sørge for opsamling og rengøring af spildt mel.
- Undgå at hvirvle unødigt melstøv op ved ophældning af mel i æltekar eller ved håndtering og sammenfoldning af tomme melsække.
- Sørge for, at mel bliver opbevaret i lukkede beholdere med tætsluttende låg. ►

Håndtering af udvalgte tilsætningsstoffer, herunder surdeje

Ansatte skal instrueres i at bruge arbejdsmetoder, som mindsker risikoen for at blive udsat for påvirkninger af tilsætningsstoffer, der kan forringe ansattes sikkerhed eller sundhed. Dette omfatter bl.a. tilsætningsstoffer, der er faremærket. Det kan for eksempel være:

- Hjortetakssalt, potaske.
- Surdeje, med mere end 1% mælkesyre.
- Samt processer med natron og bagepulver.

Herunder skal man også være opmærksom på fx håndtering af egenproducerede surdeje.

Risikovurdering

Der skal i forbindelse med anvendelse af bageingredienser og tilsætningsstoffer udarbejdes en risikovurdering, der skaber overblik over arbejdsprocesserne, og over hvordan man forebygger, at de ansatte udsættes for påvirkninger fra produkter, der kan forringe deres sikkerhed eller sundhed.

Tekniske hjælpemidler

Overvej, om der er tekniske hjælpemidler, som kan mindske risikoen for påvirkninger fra stoffer og materialer, herunder mel og bageringredienser, og hvordan de anvendes. Det kan for eksempel være:

- Støvfrit mel.
- En melsigte til at strø mel ud på bordet med.
- Punktudsugning ved støvende processer.
- Et lukket silosystem til håndtering af mel.

Personlige værnemidler

Påvirkningen fra luftforureningen skal nedbringes så meget, som det er teknisk rimeligt, fx vha. punkt-sug, rumudsug eller anden luftskifte. Hvis påvirkningen ikke kan nedbringes tilstrækkeligt ved hjælp af tekniske foranstaltninger, skal de ansatte benytte personlige værnemidler som for eksempel:

- Øjenbeskyttelse.
- Åndedrætsværn fx FFP1 masker.

Tilrettelse af arbejdet

At afvejningen af støvende produkter foregår i et særskilt lokale eller på et tidspunkt, hvor antallet af ansatte er begrænset. Vær opmærksom på, at der skal anvendes personlige værnemidler, såfremt støvpåvirkning ikke kan undgås.