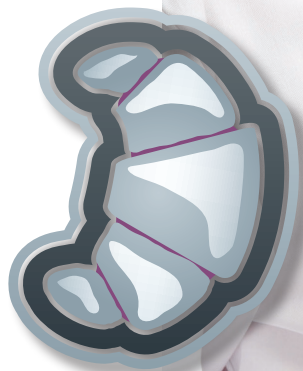


Welzijn binnen de bakkerijsector





COLOFON

"Welzijn binnen de bakkerijsector"
is een uitgave van
CLB Externe Preventie
Industrieterrein Kolmen 1085
3570 Alken
Tel : 011 59 83 50

Redactie :
CLB Externe Preventie

Vormgeving :
www.tgo-lommel.be

Niets uit deze uitgave mag worden
gekopieerd, veeleenvoudigd en/of
openbaar gemaakt door middel van
druk, fotokopie, op digitale of op
gelijk welke andere wijze, zonder
voorafgaande schriftelijke
toestemming van CLB Externe
Preventie en TGO.

© 2017



Inleiding



Het beroep van bakker, of het nu om een plaatselijke of een industriële bakkerij gaat, houdt risico's in. Overeenkomstig de welzijnswetgeving delen we de risico's in in de domeinen arbeidsveiligheid, gezondheid, arbeidshygiëne, psychosociale belasting, ergonomie, verfraaiing van de werkplaatsen en leefmilieu.

Als werkgever behoort het tot uw verantwoordelijkheid om al deze risicogebieden nader te bekijken. Dit gebeurt aan de hand van een risicoanalyse, zowel op het niveau van de organisatie en de werkpost, als op dat van het individu. Deze risicoanalyses worden, als er in de organisatie of op de werkpost iets verandert, telkens opnieuw uitgevoerd. Zo ziet men snel dat investeren in welzijn op het werk loont.

Via deze brochure willen we u sensibiliseren om het welzijn en de veiligheid van uw werknemers verder te verbeteren. Volgende onderwerpen komen aan bod: machineveiligheid, ergonomische belasting, stofblootstelling, val- en struikelgevaar en een aantal bijkomende risico's. We bespreken niet alleen de risico's maar doen ook voorstellen tot het nemen van preventiemaatregelen.



1. Machineveiligheid



Wat?

Machines mogen pas op de markt komen als ze voldoen aan de 'essentiële veiligheids- en gezondheidsvoorschriften' die in de machinerichtlijn worden beschreven. De constructeur heeft de plicht de risico's vast te stellen en er rekening mee te houden bij het ontwerp en de constructie van de machine. Hij moet al bepaalde preventiemaatregelen nemen om risico's uit te sluiten, te beperken en/of af te schermen. Tevens moet voldaan worden aan veiligheidseisen en eisen naar hygiëne. De werkgever moet de machine in dienst stellen en voert een RIE¹ uit om de overblijvende risico's in kaart te brengen. Hij zorgt er ook voor dat de werknemers de nodige opleidingen en instructies krijgen om deze machines te bedienen en hij stelt de nodige PBM's² ter beschikking.

¹ RIE: Risico-inventarisatie en -evaluatie

² PBM: Persoonlijk beschermingsmiddel

Risico's?

- Verwondingen door klemming
- Snijwonden
- Brandwonden
- Niet goed reinigen van machines
- Contact bewegende/draaiende delen van machines
- Te veel meelstof in de omgeving

Preventiemaatregelen?

- Alle machines dienen CE gekeurd te zijn
- Voer de RIE uit en stel de machine in dienst
- Noodstop dient goed bereikbaar te zijn
- Respecteer HACCP voorschriften
- Gebruik de aangepaste opening om ingrediënten toe te voegen
- Regelmatig technisch onderhoud laten uitvoeren door gekwalificeerd personeel
- Plaats bloemsilo's in afzonderlijke en geïsoleerde lokalen
- Scherm alle bewegende delen af door een vaste of verplaatsbare bescherming
- Deksel en veren zijn verbonden met een tegengewicht zodat het niet zomaar kan dicht vallen
- Voorzie een EHBO'er
- Voorzie een EHBO-kitje
- Zorg dat alle noodnummers makkelijk terug te vinden zijn (bijvoorbeeld op een alarmkaart)
- Zorg voor een ongevalregister zodat men kan leren uit eerdere voorvallen



Samenvatting

Nr 1	Omschrijving	Risico	Maatregel	Afbeelding
	Risico op brandwonden	Verbranden aan hete ovens	Installeer een makkelijke manier op ovens open en dicht te doen	
		Niet kunnen verzorgen van brandwonden	EHBO-opleiding voorzien	
	Verwondingen door klemming	Onderhoud uitgevoerd door niet gekwalificeerd personeel	Technisch onderhoud enkel laten uitvoeren door geschoold personeel	
		Gegrepen worden door machine	Gebruik beide handen voor het sluiten van machines	
			Gebruik systeem voor het openen en sluiten van machines	
			Beveiligingen dienen steeds ingeschakeld te zijn bij gebruik machine	

	Verwondingen allerlei	Verwondingen door bewegende delen	Arm van kneedmachine dient steeds omlaag te staan bij het gebruik ervan en de afscherming moet gebruikt worden	
			Gebruik de aangepaste opening voor het toevoegen van ingrediënten	
			Gebruik het drukdeksel om ingrediënten aan te drukken	
	Reiniging en ontsmetting materiaal	Onhygiënische situaties	Respecteer de HACCP normen	
	Meel verplaatsen	Vallen	Opruimen gemorst meel	
			Silo apart	
		Verlies van bloem bij het vullen of bij de overdracht	Gebruik een gesloten systeem om meel bij te vullen	
	Stof dringt in tot bij de motor	Stofexplosiegevaar	Elektrische installatie is stofdicht gemaakt	





2. Ergonomische belasting



Wat?

Activiteiten met repetitieve handelingen, het werken in ongunstige houdingen, het hanteren van zware lasten, vergen een grote belasting van het lichaam. Denk bijvoorbeeld aan het dragen van zakken met meel, het kneden van deeg, het vullen van ovens en rekken op hoogte... Werken in piekperiodes, een wanordelijke werkplaats, moeilijke doorgangswegen (met risico op vallen en glijden) en een gebrek aan onderhoud van het gereedschap verhogen het risico op musculoskeletale letsels door belastende houdingen en inspanningen.

Musculoskeletale aandoeningen (MSA) zijn aandoeningen van pezen, spieren, gewrichten, ligamenten, slijmbeurzen en/of zenuwen en worden veelal veroorzaakt door overbelasting. Vooral peesontstekingen (zoals tenniselleboog), inklemming van de zenuw t.h.v. de pols (carpaal tunnelsyndroom) en aandoeningen van de lage rug komen voor als beroepsgerelateerde ziekten in de bakkerssector.

Risico?

- Musculoskeletale aandoeningen

Preventiemaatregelen?

- Overdrijf niet met de duur en intensiteit van repetitieve bewegingen die men niet gewend is.
- Gebruik een trapje of ladder om op hoogte te kunnen werken. Dit om de belasting op de schouder zo laag mogelijk te houden.
- Vermijd repetitief werk met de pols. Probeer ongunstige houdingen van de pols te vermijden. Respecteer de natuurlijke polshouding. Een pistoletopboller beperkt repetitieve bewegingen bij het deeg kneden.
- Let steeds op de houding van het lichaam bij heffen en tillen. Indien nodig kan men een opleiding volgen om enkele tips aan te leren die men in de praktijk kan toepassen.
- Er zijn karren met de mogelijkheid om het werkvlak in hoogte te verstellen. Gebruikers kunnen de karren steeds aanpassen aan hun eigen lichaamslengte.

Samenvatting

Nr 2	Omschrijving	Risico	Preventiemaatregel	Afbeelding
	Fysieke belasting	Manueel hanteren van zware voorwerpen	Gebruik hulpmiddelen Loop 2 keer Vraag hulp aan een collega	
		Langdurig staan	Neem frequent een pauze of gebruik een ststoel	
		Druk op onderste ledematen	Draag brede schoenen zodat de druk bij het lopen/staan verdeeld wordt	
		Gebogen werken	Zorg dat de werkoppervlakten aangepast zijn aan de persoon Probeer een in hoogte verstelbaar werkvlak te voorzien	
		Repetitief werk met uitoefening van kracht	Voorzie voldoende afwisseling in de taken	



3. Stofblootstelling



Wat?

Het opstellen van een stofbeheersingsplan is noodzakelijk om het gevaar op stofexplosie uit te sluiten en het risico op beroepsziekten te verminderen. De voornaamste werkzaamheden waarbij er een piekblootstelling ontstaat zijn:

- Het afwegen van grondstoffen
- Het storten van het meel (in de mengkuip)
- Het begin van het mengproces
- De manipulatie van lege zakken
- Het gebruik van strooibloem
- Het reinigen van de gecontamineerde werkplaats

Als werkgever bent u verplicht om te inventariseren of er, en zo ja, welke explosierisico's binnen het bedrijf aanwezig zijn. De inventarisatie moet plaatsvinden volgens de ATEX-137-richtlijn. Binnen een zogenaamde ATEX-zone is het gebruik van EX-veilige apparatuur en -installaties verplicht. De apparatuur dient te voldoen aan ATEX 95. De Ex-zones moeten door u in een omstandig verslag vastgesteld en op een plan aangeduid worden. Dit plan, het zogenaamde zoneringsdossier, wordt opgesteld in samenwerking met een externe dienst voor technische controle (EDTC).

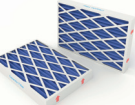
Risico?

- Stofexplosie
- Ontwikkeling bakkersastma of farinose (een erkende beroepsziekte)
Farinose of bakkersastma is een vernauwing van de luchtwegen, veroorzaakt door het inademen van allergene deeltjes op de werkvloer
- Ontwikkeling van allergische contactdermatitis (een erkende beroepsziekte)
Allergische contactdermatitis is een vorm van chronisch eczeem dat telkens opflakkert enkele minuten na contact van de huid met allergenen aanwezig in meelstof.

Preventiemaatregelen?

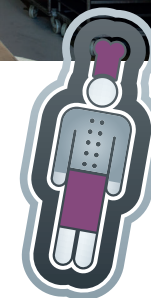
- Reinig op vastgelegde tijdstippen en maak een schoonmaakplan op (wie, wat, wanneer,...) in overeenstemming met de HACCP-regelgeving.
- Gebruik aangepaste persoonlijke beschermingsmiddelen tijdens het schoonmaken.
- Vermijd het gebruik van bezems, handborstels en perslucht en voorkom zo opvliegend stof.
- Reinig zoveel mogelijk met een natte doek of dweil of met behulp van aanzuigende lucht.
- Vouw lege zakken dicht met de opening weg van het aangezicht.
- Gooi droge ingrediënten niet in een mengkuip maar doe dit op een rustige en voorzichtige manier. Om bloem af te wegen schep je deze rustig in een kom, gooi deze niet rechtstreeks in een mengkom.
- Voorkom verspreiding van meelstof door goedwerkende en goed onderhouden afzuigsystemen.
- Sensibiliseer de werknemers voor de gevolgen van een te hoge concentratie meelstof op de werkplaats. De grenswaarde voor bloemstof bedraagt 0.5mg/m³, voor een werktijd van maximum 8 uur.

Samenvatting

Nr 3	Omschrijving	Risico	Maatregel	Afbeelding
	Blootstelling aan meelstof	Bakkersastma	Mondmasker bij dagelijkse blootstelling	
			Afzuiging voorzien	
			Gebruik geen borstel om het stof weg te keren.	
		Geen goede afzuiging	1/week reinigen van de filters	
		Verkeerde manier van opplooien lege zakken	Draai de opening weg van je aangezicht	
		Vrijkomen bloemstof bij afwegen	Gebruik een schep om deze in een kom of bak te doen.	



4. Val- en struikelgevaar



Wat?

De meeste arbeidsongevallen in de bakkerssector worden veroorzaakt door vallen, struikelen of uitglijden.

De oorzaken zijn divers en kunnen zowel persoonsgebonden (onachtzaamheid, afleiding,...) als organisatorisch (belemmerde doorgangswegen, wanordelijke werkplaatsen...) zijn.

Risico?

- Struikelen/vallen
- Uitglijden
- Schaafwonden

Preventiemaatregelen?

- Hou werkplekken en looproutes netjes en vrij
- Ruim gemorste materialen direct op
- Draag schoenen met antislipzolen
- Loop of ren niet
- Duid niveauverschillen (opstapjes) visueel aan
- Gebruik trapladders i.p.v. een stoel

Samenvatting

Nr 4	Omschrijving	Risico	Preventiemaatregel	Afbeelding
	Allerlei verwondingen	Niet kunnen verzorgen van schaafwonden	EHBO opleiding voorzien	
		Vallen of struikelen door afleiding	Neem je tijd. Kijk waar je naartoe gaat. Schenk aandacht aan je collega's.	
		Vallen over trapje	Voorzie een gekleurd boordje	
		Vallen door wanorde	Pas het 5S-principe toe (Sorteren, Schikken, Schoonmaken, Standaardiseren en Standhouden)	
		Vallen door onvoldoende grip van de schoenen	Draag brede schoenen voor een groter steunvlak.	



5.1 Psychosociale belasting

Wat?

In de bakkerij is flexibiliteit van groot belang. Er wordt verwacht dat de werknemer nacht- en ploegenarbeid verricht. Probeer hierbij de werktijd goed af te bakenen, zodat de verdeling werk-privé haalbaar is.

Risico?

- Stress
- Mogelijke drugs- of alcoholverslaving
- Werken met geld
- Arbeidsrelaties lopen stroef
- Ontevreden over verloning
- Pesterijen en ongewenst gedrag

Preventiemaatregelen?

- Zorg voor een duidelijk drugs- en alcoholbeleid dat door alle werknemers gekend is
- Beperk het aantal overuren
- Laat werknemers regelmatig pauze nemen, zodat ze niet oververmoeid geraken
- Leer het persoon omgaan met geld
- Breng variatie in het werk
- Zorg voor een correcte verloning
- Zorg voor een beleid rond pesterijen en ongewenst gedrag
- Stel een alcohol en drugsbeleid op

Samenvatting

Nr 5	Omschrijving	Risico	Maatregel	Afbeelding
	Psychosociale belasting	Verstoring work-life balance	Zorg dat het aantal overuren binnen de perken blijft	
		Verslaving aan alcohol	Zorg voor een drugs-en alcoholbeleid.	
		Stress door werkdruk	Neem regelmatig korte pauzes,	
			Varieer het werk	
			Voorzie de nodige PBM's zodat werknemers zich kunnen beschermen	
		Werken met geld	Opleiding voorzien 'Hoe omgaan met overval?'	
		Pesterijen en ongewenst gedrag	Stel een beleid op rond pesten en ongewenst gedrag	
		Ontevreden over verloning	Zorg voor een correct verloning	
		Interne relaties lopen stroef	Zorg voor een goede relatie tussen werkgever - werknemer en tussen de werknemers onderling	

5.2 Chemische risico's

Wat?

Om alles proper en hygiënisch te houden dient er regelmatig geïmagineerd te worden.

Gebruik steeds producten die geen schadelijke invloed hebben op de mens.

Indien er toch een bepaald risico kan voorkomen, gebruik dan de nodige PBM's die op het voorschrift staan.

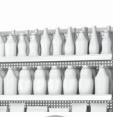
Risico?

- Het niet respecteren van de HACCP regels
- Schimmels en bacteriën
- Overdosering
- Foutieve manier van opslag

Preventiemaatregelen?

- Gebruik de juiste dosering zoals die op de verpakking staat aangegeven .
- Voorraad dient op een afgesloten plaats te worden bewaard.
- Bewaar producten enkel in hun originele verpakking
- Producten met de oude etikettering (oranje gevaarsymbolen) zijn nu vervangen door roodomrande pictogrammen.

Samenvatting

Nr 6	Omschrijving	Risico	Maatregel	Afbeelding
	Gebruik van gevaarlijke producten	Schadelijke invloed op de mens	Gebruik producten die geen schadelijke invloed hebben op de mens	
		Verkeerde manier van opslag	Sla de producten op zoals aangegeven op het voorschrift.	
		Schadelijke invloed op de mens	Gebruik PBM's indien aangegeven op het voorschrift.	
		Overdosering	Gebruik de aangegeven hoeveelheid van een product.	

5.3 Belangrijk

5.3.1 Eerste Hulp Bij Ongevallen

Wat?

Het is belangrijk dat werknemers bij een incident op de werkvloer tijdens de eerste minuten hulp kunnen verlenen. Direct kunnen starten met eerstehulpverlening is van cruciaal belang, zeker bij ademhalingsproblemen, hartstilstand of ernstige bloedingen. Vervolgens dienen zij professionele hulp in te roepen via het alarmnummer 112.

Risico?

- Het niet kunnen toedienen van de eerste zorgen
- Verkeerde zorgen toedienen
- Niet weten waar EHBO materiaal ligt
- Onvolledige EHBO koffer
- Niet leren uit eerder gemaakte arbeidsongevallen

Preventiemaatregelen?

- EHBO'ers aanduiden en opleiding laten volgen
- Zorg voor pictogrammen die aanduiden waar het EHBO-lokaal zich bevindt
- Duid een werknemer aan die op geregelde tijdstippen de kofferinhoud nakijkt
- Arbeidsongevallenregister bijhouden



Samenvatting

Nr 7	Omschrijving	Risico	Maatregel	Afbeelding
	EHBO	Niet kunnen toedienen eerste zorgen	EHBO'ers aanduiden	
		Verkeerde zorgen uitvoeren	Opleiding EHBO laten volgen	
		EHBO materiaal niet vinden	Pictogrammen plaatsen	
		Onvolledige koffer inhoud	Verantwoordelijke aanduiden	
		Geen overzicht arbeidsongevallen	Ongevallenregister bijhouden	

5.3.2 HACCP

Wat?

HACCP staat voor Hazard Analysis of Critical Control Points. Het is een systeem waarbij men de potentiële gevaren voor de gezondheid van de consument dient te identificeren en vast te stellen. Bovendien moeten de nodige beheersmaatregelen vastgelegd worden, zodat de risico's die de gevaren met zich meebrengen, geëlimineerd of tot een aanvaardbaar niveau gereduceerd worden.

Risico?

- Niet kunnen aflezen van de temperatuur in de koeltoog
- Het niet kunnen traceren van aangekochte goederen
- Niet kunnen traceren van een eindproduct

Preventiemaatregelen?

- Indien geen vaste thermometer, plaats dan een draagbare in de koeltoeg
- Registreer alle aangekochte goederen
- Identificeer eindproducten door unieke lotnummers toe te kennen

Samenvatting

Nr 8	Omschrijving	Risico	Maatregel	Afbeelding
	Temperatuur controleren	Niet kunnen aflezen van de temperatuur	Zorg dat de temperatuur in de koeltoeg afgelezen kan worden	
		Niet de correcte temperatuur in de koeltoeg	Max temperatuur +7°C in de koeltoeg	
		Niet kunnen traceren van aangekochte goederen	Registreer alle aangekochte goederen	
		Niet kunnen traceren van eindproducten	Unieke lotnummers voorzien per eindproduct	



5.3.3 Allergenen

Wat?

Voedselallergenen zijn eiwitten in voedingsmiddelen die allergische reacties veroorzaken.

De stof die de reactie veroorzaakt wordt allergeen genoemd. Er zijn in Europa 14 voedselgerelateerde allergenen waar verplicht informatie over moet worden verschaft bij verkoop van voedsel. Of dit nu in een bakkerij is of in een horeca zaak, de consument moet op de hoogte worden gebracht van de aanwezigheid van de allergenen.

Risico?

- Kruisbesmettingen veroorzaken

Preventiemaatregelen?

- Verzamel de technische fiches van de voedingsmiddelen die u gebruikt
- Beschrijf de recepten, zodat alle allergenen staan uitgeschreven
- Stel de allergenenkaart op
- Leid personeel op
- Voorkom kruisbesmettingen. Een kruisbesmetting doet zich voor wanneer voedsel dat op zich geen allergenen bevat, besmet wordt met allergenen van andere voedingswaren tijdens bereiden, opslag of serveren.
- Op voorverpakte voeding dient een etiket met verplichte informatie worden aangebracht.

Samenvatting

Nr 9	Omschrijving	Risico	Maatregel	Afbeelding
	Aanwezigheid van allergenen	Kruisbesmettingen mogelijk	Stel een allergenenkaart op	
		Onwetendheid van het personeel	Opleiding voorzien voor de werknemers	
			Hang technische fiches omhoog op de werkplek	
			Etiketeer alle voorverpakte voeding	



Maak tijd en ruimte om werknemers op te leiden en ze de nodige informatie te geven. Er zijn al heel wat preventiemaatregelen genomen op de werkvloer om de risico's zo klein mogelijk te maken. Hopelijk zijn de topics die besproken zijn een zinvolle en leerrijke aanvulling voor de kennis en vakbekwaamheid van de werknemers binnen de bakkerssector.

CARE FOR LIFE AND BUSINESS

De informatie uit deze folder is afkomstig van CLB Externe Preventie. U kunt deze brochure ook downloaden van onze website www.clbedpb.be of via eenvoudige aanvraag per e-mail.

Voor alle vragen over welzijn kunt u bij ons terecht.



CLB Externe preventie
Industrieterrein Kolmen 1085
3570 Alken
Tel : 011 59 83 50