

oefeningen wijzen we werknemers op een juiste tilthouding. Mocht u interesse hebben in deze specifieke voorlichting, neem dan contact op met het Productschap Akkerbouw.



Nadere informatie

U kunt uw zaak maar beter op orde hebben. Op de eerste plaats voor de veiligheid en gezondheid van u en uw collega's. Ongelukken brengen ook kosten met zich mee en kunnen zelfs de continuïteit van uw bedrijf in gevaar brengen. Met prima arbeidsomstandigheden krijgt u ook geen problemen bij een eventueel bezoek van de Arbeidsinspectie. Deze voert in de periode 1 februari t/m 1 mei 2008 een grootschalige inspectie uit in de ambachtelijke en een groot deel van de industriële bakkerijen. Redenen genoeg om aan de slag te gaan!

Heeft u na het lezen van deze folder nog vragen, neem dan contact met ons op. U kunt terecht bij:

Productschap Akkerbouw

ir. C. Lommers
tel. 070 3708432
www.productschapakkerbouw.nl

NBOV

mr. P.F. Passchier
tel. 0182 693030
www.nbov.nl

NVB

B. Muller
tel. 070 3549847
www.nedverbak.nl

FNV Bondgenoten

L. van Beekum
tel. 010 2335185
www.fnvbondgenoten.nl

CNV BedrijvenBond

H. Roeten
tel. 030 7511500
www.cnvbedrijvenbond.nl



PRODUCTSCHAP AKKERBOUW



PRODUCTSCHAP AKKERBOUW

VEILIG EN GEZOND
WERKEN IN DE BAKKERIJ

Veilig en gezond werken in de bakkerij

Werk in de brood- en banketbakkerij is niet vrij van gevaren en risico's. Voor de veiligheid en gezondheid van u en uw collega's is het goed hier bewust van te zijn. In het algemeen zullen de arbeidsomstandigheden in uw bakkerij in orde zijn. Toch kan het geen kwaad eens stil te staan bij mogelijke risico's. Daarom bieden het Productschap Akkerbouw, NBOV, NVB, FNV Bondgenoten en CNV BedrijvenBond u deze folder aan, met informatie voor zowel de ambachtelijke als de industriële bakkerijen. U treft een overzicht aan van belangrijke risico's. Ook is informatie opgenomen over hoe risico's te voorkomen of hoe u ermee om kunt gaan.

Machineseveiligheid

Bij machineseveiligheid kunt u denken aan afscherming van gevaarlijke bewegende delen, het overbruggen van beveiligingen en het op een juiste wijze gebruiken van machines. Ons advies is om kritisch naar de inrichting van de verschillende arbeidsplaatsen in uw bedrijf te kijken. U kunt hierbij de digitale Risico Inventarisatie en Evaluatie (RI&E) voor het bakkersbedrijf gebruiken. Met een RI&E zet u alle risico's op een rij.



Zo kunt u ze gericht aanpakken. De RI&E bevat ook oplossingen waarmee u de risico's beheersbaar kunt maken. De RI&E maakt onderdeel uit van de CAO Bakkersbedrijf en is goedgekeurd door de werknemers- en werkgeversorganisaties. De digitale versie van RI&E Bakkerijen treft u aan op www.rie.nl.

Gezondheidsrisico's van (allergene) grondstoffen

Grondstofallergie kan ontstaan door het werken met meel en enzymen. Met preventie is veel leed te voorkomen. De gezondheidsrisico's raken iedereen die werkt met meel, bloem en enzymen in de bakkerij. Wellicht maakte u de afgelopen jaren kennis met het project 'Blij met Stofvrij' van het Arboconvenant Grondstofallergie. Op de site www.blijmetstofvrij.nl staat de broodnodige informatie over preventiemaatregelen (onder meer het gezondheidsbewakingssysteem) en het opzetten van een stofbeheersingsplan. U kunt bij het Productschap Akkerbouw ook een interactieve CD-rom aanvragen. Deze bevat informatie om samen met uw werknemers kennis te nemen van een aantal goed toepasbare preventiemaatregelen.

Stofexplosiegevaar

Bakkerijen in de EU moeten risico's op explosies voorkomen. Die verplichting is vastgelegd in de EU-richtlijn ATEX 137. Bakkerijen moeten daartoe onder andere nagaan welke ontstekingsbronnen aanwezig zijn. Iedere grondstof heeft een stofexplosiewaarde. Het NBC maakte een Werkwijzer met achtergrondinformatie over de ATEX-richtlijn. Deze kunt u vinden op www.nbc.nl onder het tabblad Werkwijzers (zie oktober 2004).

Het Productschap Akkerbouw ontwikkelt momenteel specifiek voor de bakkerij een databank die per grondstof onder meer de stofexplosiewaarden toont. Zodra de databank af is, is deze te vinden op

www.productschapakkerbouw.nl bij tabblad Bakkerij. De databank helpt u bij de RI&E, voorlichting en het opstellen van het mogelijk verplichte - explosie veiligheidsdocument. Het levert ook tijd- en kostenbesparing op, omdat u de stoffeigenschappen niet zelf hoeft te laten onderzoeken.

Op www.stoffenmanager.nl is nu al een generieke versie van de stoffenmanager te vinden. Hiermee beoordeelt u de risico's op de werkplek als gevolg van blootstelling aan gevaarlijk stoffen. De manager rangschikt risico's op basis van gevaarseigenschappen van producten in combinatie met de geschatte blootstelling aan die producten tijdens diverse handelingen.



Fysieke belasting

Het is goed om uw eigen werkplek ook qua fysieke belasting in kaart te brengen. Hoe vaak en hoeveel kilogram tilt men daadwerkelijk in uw bakkerij? Tevens kunt u nagaan of u uw werkplek anders kunt inrichten, of uw werk anders kunt organiseren. Spreek ook uw directe collega's aan op een foutieve wijze van tillen! Het Productschap Akkerbouw gaat de komende maanden voorlichting geven over het gebruik van persoonlijke beschermingsmiddelen en/of de correcte wijze van tillen op de werkplek. Door middel van concrete voorbeelden en