



Våre tiltak i forhold til

**HOLD MELET I
BAKERVARENE!**

13.04.2010

Per Fredriksen

Arbeidsbeskrivelse av arbeidsoperasjonen ved påfylling av silo.

Ved fylling av siloer skal disse sikkerhetsrutinene følges:

- Den som skal utføre operasjonen **skal** ha på seg:
- Godkjent sikkerhets sele montert til sikkerhetsrekkverket rundt siloene.
- **Skal** bruke godkjent maske .
- **Skal** bruke engangsdress som beskytter arbeidsklærne.
- De som skal kjøre pallene opp over siloene **må** ha truckførebevis.
- Alle som skal utføre disse operasjonene **skal**
- gjennomgå arbeidsbeskrivelsen.

Rutiner ved støvende aktiviteter i Råde Bakeri og Konditori A/S.

- Ved støvende aktiviteter skal det brukes beskyttelsemaske.
- Engangsdress skal brukes for å beskytte arbeidsklærne mot støv.
- Ved rengjøring skal det ikke brukes lufttrykk, bare ved steder der det er vanskelig å komme til.
- Ved manuell oppveining skal råvarene ikke kastes i karene slik at det støver, men legges i forsiktig.
- Ved nedslipp i eltekarene skal man ikke stå direkte over åpningen til eltekaret.
- Ved kjevling skal melet ikke kastes på leiven men legges forsiktig på eller at det brukes støvfritt mel.
- Ved behandling av tomme melsekker skal man pakke de forsiktig sammen slik at det ikke støver.

Opplæring:

Disse rutinene gjelder alle ansatte, vikarer og nyansatte. Repetisjon av denne opplæringen vil skje hvert annet år.

Hver ansatt skal skrive under på at de har gjennomgått denne opplæringen.

Kommentarer til resultatet av melstøvmålingen.

Nedslipp bakeri:

Vi ser her at det er høye verdier. Årsaken kan være at bakeren har stått over karet ved nedslipp eller at det har støvet når han har tilført råvarene i karene manuelt.

Vi vil i en beskrivelse poengtere at det ikke må stå noen direkte over eltekaret lokket ved nedslipp.

Ved manuell oppveining er det viktig at man ikke kaster råvarene opp i karene eller dunkene slik at det støver.

Vi vil i samarbeid med Ringvollklinikken ta en vurdering om nye målinger skal foretas. Dette må ses i sammenheng med vernerunde som skal foretas etter at tiltakene har blitt satt i gang.

Påfylling av silo:

Her hadde vi meget høye verdier, men her var målingene blitt tatt over kort tid og derfor usikre. Vi vil også her ta en vurdering i samarbeid med Ringvollklinikken i forhold til nye målinger etter at tiltakene er satt i gang.

Vi har laget en egen sikkerhetsbeskrivelse av denne operasjonen .(vedlegg)

Konditori:

Her var det ingen problemer i forhold til målingene. Men ved støvete aktiviteter vil vi kreve at maske skal brukes. Egen instruks.

Opplæring:

Heftet "Hold melet i bakervarene" fra BKLF og NHO vil bli delt ut og filmen som følger til vil bli vist til alle ansatte. Rutinene skal også gjennomgås .Hver ansatt skal skrive under på at de har fått denne opplæringen.

Dette gjelder alle ansatte, vikarer og nyansatte .Repetisjon av denne opplæringen vil skje hvert annet år.

Anette Dingtorp

Råde Bakeri og Konditori A/S

Anita Pedersen

Verneombud