

Mjöldamm fortfarande i luften – men i vilka mängder?

På Arbetshälsoinstitutets initiativ startades år 2009 ett projekt vars syfte var att utarbeta olika lösningar för minskning av mjöldammsexponeringen i bagerier. Till stöd för projektet inrättades en styrningsgrupp, med företrädare för social- och hälsovårdsministeriet, Arbetshälsoinstitutet, Arbetarskyddscentralen, Branschkommittén för livsmedelsindustrin, Livsmedelsarbetarförbundet SEL ry, regionförvaltningsverkets arbetarskyddssektion samt Finlands Bageriförbund rf. Ett resultat av projektet är en handbok på finska om mjöldammminimering, *Pölyt pois yhteistyöllä, Vähennä jauhopölyä leipomossa*. Boken kommer under sommaren att skickas som medlemsförmån till alla företag och filialer i Finlands Bageriförbunds medlemsregister.

Bakgrunden till projektet är de ensidiga myndighetsåtgärderna år 2007, som sänkte gränsvärdet för de som skadliga betecknade halterna av mjöldamm i luften, från tidigare 5 mg/m³ till 2 mg/m³. Sänkningen infördes helt överraskande, utan att Finlands Bageriförbund eller Livsmedelsindustriförbundet alls meddelades om tilltaget i förväg. Några utlåtanden eller kommentarer hade inte begärts av någotdera förbundet, under hela den tid reformen bereddes på tjänstemannanivå. Det nya gränsvärdet kom bara, som en blix från klar himmel.

Trots sänkningen av skadlighetsgränsen har livet i bageribranschen gått vidare nägorlunda normalt. För det får vi väl tacka social- och hälsovårdsministeriets arbetarskyddstjänstemän och de övriga proffsen i arbetshälsofrågor, för att de har visat förståelse för att det, särskilt i hantverks dominerade bagerier, inte alls är så enkelt att bara dra ned på mjöldammshalterna. Det är något som kräver samarbete under långa perioder.

Faktum är att mjöldamm är en ständig fråga problem för arbetsförhållandena i bagerier, framför allt i bagerier där mycket av arbetet görs för hand. Varje år insjuknar bagare, konditorer eller bageriarbetare efter att ha utsatts för mjöldamm. Antalet nya fall som införs i registren över arbetsrelaterade sjukdomar är 20-40 årligen. Mycket ofta drabbar yrkessjukdomarna också bageriföretagare. Också jag har per-

sonlig kännedom om ett fall där det efter generationsskifte i ett företag blev uppenbart att den nya ägaren hade fått yrkesrelaterade hälsoproblem.

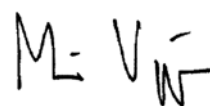
Som det sägs i rubriken, så kommer vi också i fortsättningen ha kvar mjöldamm i luften, åtminstone om vi i Finland vill ha kvar bagerier där människor gör jobbet. Sen är det en helt annan fråga hur stora mängder damm som i framtiden svävar omkring och på vilket sätt. Det beror i hög grad på de åtgärder som vidtas på arbetsplatserna för att åtgärda saken. För att lösa problemen är det enormt viktigt med samarbete mellan arbetsgivarna och deras anställda. Den som har följt med mjöldammproblematiken under projektet kan med förvåning konstatera hur mycket man skulle kunna minska halterna av damm i luften redan med ändringar av arbetsmetoderna och inställningen till arbetet. Det räcker säkert inte alltid med att man lägger om arbetsmetoderna, utan oftast krävs det också en del tekniska lösningar, som t.ex. punktutugning och dammfiltersystem.

Mjöldamm är ändå långt ifrån det enda som förorenar bageriluft. I bagerilokaler förekommer en mängd andra råämnen – gluten, fibrer, socker och annat – som bildar luftburna partiklar som är vådliga att inandas. Det gör att det rent allmänt taget är viktigt med renligheten i arbetslokalerna, när det gäller arbetsmetoderna, arbetsstationerna och arbetskläderna. Om redan ett fall av mjöldammastma eller någon annan arbetsrelaterad allergi kan förebyggas, så undviks samtidigt också en personlig tragedi. Därtill slipper företaget en rad ekonomiska förluster, som ju alltid drabbar företag i samband med arbetsrelaterade sjukdomar.

Vid sidan om behovet att minska halterna av mjöldamm och andra dammpartiklar i bagerierna, är det enligt min åsikt precis lika viktigt att bagerierna går in för rökfria miljöer. Jag kan inte förstå att det fortfarande finns intresseorgan som motarbetar det att bagerierna och deras omgivningar görs rökfria, helt enkelt genom att förbud mot tobaksrökning införs där. Vi kan bara föreställa oss vilka skador som drabbar en person som inandas tobaksrök i lungorna

Det nämnda projektet som Arbetshälsoinstitutet tillsammans med de andra medverkande parterna har drivit är därför ett utmärkt exempel på samarbetsvilja mellan olika parter i den här viktiga frågan.

och sedan arbetar i en miljö med mjöldamm och andra partiklar i luften. Samma person insisterar sedan på att få röka mera under pauserna i jobbet. Om en sådan person med tiden drabbas av exempelvis mjöldammastma eller andra problem med andningsorganen, ska vi då skylla på mjöldammet, eller kan vi kanske hitta orsaken någon annanstans? Och är det då rättvist att arbetsgivarna, särskilt de större företagen, i sådana situationer tvingas punga ut med hundratusentals euro i extrakostnader, för ett enda isolerat sjukdomsfall som klassas som yrkessjukdom?



Mika Väyrynen

