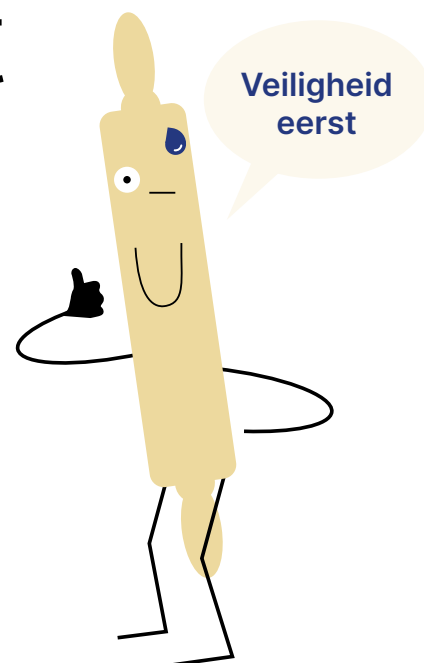


SAMEN GEZOND EN VEILIG AAN DE SLAG

OiRA Bakkers helpt u graag en gratis

Als bakker en/of patissier maakt u elke dag mensen blij met heerlijke producten. Toch houdt dit mooie beroep ook heel wat risico's in. Om die in kaart te brengen en de juiste preventieve maatregelen te nemen, staat OiRA Bakkers aan uw zijde.



GEBRUIKSVRIENDELIJK,
OPLOSSINGSGERICHT
EN ALTIJD UP-TO-DATE

OiRA Bakkers is uw online hulp voor risicoanalyse. Handig, op maat van uw onderneming en in vertrouwen. Uw eigen OiRA-account aanmaken doe je eenvoudig en snel op www.uwrisicoanalyse.be.

WAAROM DIT ZO BELANGRIJK IS

Een bakkerij is geen chemisch bedrijf of gevaarlijke werf. Toch zijn er heel wat **aandachtspunten voor veiligheid en gezondheid**. Veel meer dan die waar men automatisch bij stilstaat. Voor alle risico's eisen de wet en de verzekeringsmaatschappij dat men ze goed aanpakt.

Daarnaast is het een slim plan om alle medewerkers zo goed mogelijk te beschermen. Voor ieders welzijn en dat van de onderneming. Daarom is het een goed idee om samen met OiRA Bakkers aan de slag te gaan. **Want collegiaal noden en wensen in kaart brengen en oplossingen bedenken werkt het best.**

Met OiRA Bakkers analyseert u – stap voor stap en op een gepast tempo – **de uitdagingen op verschillende vlakken eigen aan de sector**. Denk maar aan de blootstelling aan extreem warme en koude temperaturen, werken met gevaarlijke machines zoals mixers, de gezondheidsrisico's van veelvuldig contact met (bloem)stof, verhoogd risico op brandwonden (door hete ovens), nachtwerk en onregelmatige werkuren.

WAT KAN ER ZOAL **MISGAAN** OP HET VLAK VAN **VEILIGHEID** EN **GEZONDHEID**?

-  Wanneer hete vloeistoffen zoals olie of gekookte suiker op de huid terechtkomen, kan dat **ernstige brandwonden** veroorzaken. De verbrande oppervlakte is bovendien vaak groot omdat de vloeistof zich makkelijk over het lichaam verspreidt.
-  Het gebruik van ingrediënten in poedervorm – bloem, gist en enzymen – zorgt voor grote hoeveelheden opstuivend stof. Medewerkers die hier vaak en lang aan blootgesteld zijn, kunnen vroeg of laat te maken krijgen met **bakkersastma**.
-  **Medewerkers kunnen zich snijden bij het openen van verpakkingen en bij het bereiden en verwerken van deeg.** Messen kunnen te bot zijn, breekmes- en niet stevig genoeg en machines onveilig. Mogelijk wordt er zonder handschoenen gewerkt of met een onhandige snijmethode.
-  **Werken in de warmte kan tal van klachten en aandoeningen veroorzaken:** hoofdpijn, duizeligheid, misselijkheid, uitdrogingsverschijnselen, verminderde concentratie, vochtige en dus gladde handen ...
-  **Jonge medewerkers, stagiairs, jobstudenten, uitzendkrachten en gelegenhedswerknemers** hebben meestal weinig ervaring met het werk en zijn nog niet (helemaal) vertrouwd met de werkplek. Daarom zijn er extra maatregelen nodig om ook hen maximaal te beschermen.

SAMEN OP WEG NAAR **BLIJVENDE** **OPLOSSINGEN**

OiRA Bakkers vergemakkelijkt ook het opstellen van een concreet en compleet preventieplan. Hieronder ontdekt u al enkele mogelijkheden.

-  **Hou het gewicht van producten die opgeheven moeten worden zo beperkt mogelijk.** Kies bij het bestellen van ingrediënten bijvoorbeeld voor twee zakken van 10 kilogram in plaats van één zak van 20 kilogram. Zorg dat medewerkers de juiste tools en skills hebben om zwaardere lasten, zoals een grote hoeveelheid deeg, te tillen.
-  **Verklein het risico op het ontstaan van contacteczeem door irritatie of allergie.** Laat medewerkers handschoenen en lange mouwen dragen. Waak over een goede handhygiëne en -verzorging.
-  Voorzie een geschikte opslagplaats voor werkkledij en persoonlijke beschermingsmiddelen. **Zo gaan er geen schadelijke stoffen mee naar huis en kan niemand thuis noodzakelijke spullen vergeten.**

Dit zijn maar enkele voorbeelden. In de **OiRA-tool** vindt u alle mogelijke risico's terug.