



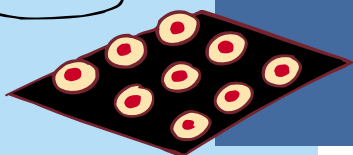
ARBETSMILJÖ
VERKET

Mjöl och mjöldamm



Du som arbetar med mjöl undvik att andas in dammet

Tips PÅ ÅTGÄRDER FÖR



Lock på degblandare.

Satsning av mjöl via en silo med en lång strumpa ner i botten på degkärlet.

Användning av fettgranulerade enzymer.

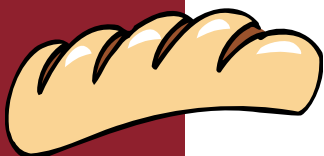
Bättre kvalitet på mjöl kan minska behovet av tillsatta enzymer.

Strö ut mjöl på bakbord istället för att kasta ut det.

Grövra mjöl till doftning.

Genomgång av recept för att ta bort onödiga ingredienser.

Punktutsug vid de dammigaste momenten.



Fler exemplar av den här broschyren
kan laddas ner på www.av.se



**ARBETSMILJÖ
VERKET**
www.av.se

ADI 545

Arbetsmiljöverket 2001