

Jauhöpölyn hallinnan tarkistuslista

Tarkistettava asia	Kyllä	Ei	Korjaavat toimenpiteet
Punnitus			
1. Raaka-aineen lisäys astiaan/pataan tehdään mahdollisimman lähellä astian pohjaa			
2. Tyhjiä säkkejä käsitellään varoen			
3. Kohdepoisto on sijoitettu riittävän lähelle (< 30 cm) astiaa annostelun aikana			
4. Kohdepoiston toimivuutta voidaan seurata			
Säkkien käsittely			
1. Tyhjiä säkkejä ei litistetä työkohteessa			
2. Säkkien käsittelylle on riittävästi tilaa			
3. Tyhjiä säkkejä ei käytetä roska-astioina			
Taikinakone			
1. Satsikoko on pataan sopiva			
2. Taikinakone käynnistetään hiljaisella nopeudella			
3. Tyhjiä säkkejä ei käytetä roska-astioina			

Tarkistettava asia	Kyllä	Ei	Korjaavat toimenpiteet
Ylöslyönti			
1. Jauhatusjauhojen määrä on mahdollisimman vähäinen			
2. Pudotusetäisyydet ovat mahdollisimman lyhyet			
3. Jauhotuksessa käytetään vähän pölyävää jauholaatua			
4. Käsinjauhotus tapahtuu ripottamalla tai sirottamalla			
5. Leivontapöydässä on tarttumaton materiaali			
6. Leivontapöydän puhdistamiseen käytetään lastoja, ei harjoja			
Siivous			
1. Paineilmaa ei käytetä siivouksessa			
2. Siivouksessa käytetään imuria			
3. Imurien pölypusseja ei tyhjenetä työtiloissa			
4. Jauhot kerätään tasoilta kaapimalla			
5. Siivotaan usein, työvaiheiden aikanakin eikä vain kerran päivässä			
Varastointi			
1. Jauhoja tilattaessa varmistetaan, että tilattu erä mahtuu siloihin			
2. Piensäkkien käyttö on minimoitu			

Tarkistettava asia	Kyllä	Ei	Korjaavat toimenpiteet
3. Jauhoerät siirretään kannellisissa astioissa			
Työympäristö ja työvälineet			
1. Pölyvät työvaiheet on erotettu muista tiloista			
2. Pölyvät työvaiheet on varustettu kohdepoistoilla, jotka ovat oikein mitoitettut ja muotoillut. Niitä käytetään <30 cm päässä jauhopölylähteestä.			
3. Työtilaan tuodaan tuloilmaa sopiva määrä. Ulko-ovet avautuvat helposti ja pysyvät kiinni.			
4. Tuloilma ei aiheuta virtauksia, jotka nostattavat pölyä pinnoilta			
5. Ilmanvaihtojärjestelmien (yleisilmanvaihto ja kohdepoistot) kunnossapito ja tarkastus on säännöllistä			
6. Taikinapadassa on tiivis kansi			
7. Automatisoidut jauhottimet on säädetty jauhottamaan mahdollisimman vähän			
8. Työpisteet mahdollistavat jauhon käsittelyn ilman turhaa pölyttämistä			
9. Kuljettimilta ei varise jauhoja lattialle			
10. Pintamateriaalit ovat tarttumattomia			
11. Työpisteet ovat helposti siivottavissa			
12. Koneet voidaan puhdistaa ilman paineilman käyttöä			
13. Työtiloissa ei ole ylimääräistä tavaraa			
14. Leipomossa on keskuspölynimuri ja riittävästi imuletkujen paikkoja			

Tarkistettava asia	Kyllä	Ei	Korjaavat toimenpiteet
15. Varastotilat ovat riittävän väljät			
16. Suuret jauhomäärät varastoidaan siloissa ja suursäkeissä			
17. Astioilla on kannet			
18. Säkit ovat siirrettävillä alustoilla			
Koulutus ja opastus			
1. Työntekijöille on annettu koulutusta pölyn vaaroista ja sitä kerrataan vuosittain			
Työterveyshuolto			
1. Työntekijöiden terveystarkastusten tarve on arvioitu ja sitä seurataan säännöllisesti			
2. Työntekijät ovat tietoisia pölyn aiheuttamasta terveysriskistä			