



Altistuminen jauhoille ja leipomotyö voivat aiheuttaa ammattitauteja ja muita terveyshaittoja. Tämän tiedotteen tarkoituksena on edistää työolojen terveellisyyttä ja turvallisuutta ja antaa lisätietoa työntekijöiden altistumista vähentävistä toimista.

Ohjausta työterveyshuollosta

Suosittelemme tiivistä yhteistyötä työterveyshuoltoon kanssa kaikissa sairastumisiin, oireiluun, suojautumiseen ja työympäristöön liittyvissä asioissa. Työturvallisuuslain (738/2002) mukaan työnantaja on velvollinen suorittamaan riskinarvioinnin ja tekemään riittävät toimenpiteet riskien torjumiseksi. Työterveyshuolto toimii asiantuntijana työn terveellisyyttä ja turvallisuutta koskevissa asioissa. Sen tulee tehdä työpaikkaselvitys, jossa työn terveysvaikutukset arvioidaan.

Työterveyshuollon tulee kiinnittää huomiota käytettäviin materiaaleihin, altistumisen laatuun ja määrään, suojautumiseen, hengitystie-, silmä- ja iho-oireisiin sekä oireilevien henkilöiden seurantaan. Terveystarkastukset tulee tehdä riskinarviointiin perustuen yleensä 1-3 vuoden välein.

Mikäli tarvitsette lisätietoja, työpaikkamittauspalveluita tai apua altistumista ehkäiseviin toimenpiteisiin, voitte ottaa yhteyttä Työterveyslaitoksen asiantuntijoihin, linkki ja yhteystiedot alla.

Helsinki: vanhempi asiantuntija Beatrice Bäck

Kuopio: erikoistyöhygieenikko Mika Jumpponen

Oulu: erikoistyöhygieenikko Jari Rajala

Tampere: työhygieenikko Marjo Vänskä

Turku: työhygieenikko Mika Korva

Altistuminen

Tyypillisimpiä jauhoille altistuvia ammattiryhmiä ovat leipomo-, pizzaravintola- ja konditoriatyöntekijät sekä muut elintarviketeollisuudessa työskentelevät henkilöt. Jauhoille on mahdollista altistua myös mm. karjatalouden töissä sekä rehuteollisuudessa.

Terveysvaikutukset

Esimerkiksi vehnä-, ruis- ja ohrajauhojen tiedetään aiheuttavan hengitysteiden allergiaa, kuten astmaa ja nuhaa sekä allergista ihottumaa niitä käsitteleville työntekijöille. Suomessa todetaan vuosittain useita jauhopölyn aiheuttamia hengitysteiden ammattitauteja. Tämän lisäksi myös mm. leivänparanteiden entsyymit ja varastopunkit voivat aiheuttaa ammattitauteja.

Haittojen vähentäminen

Terveyshaittojen torjumiseksi on tärkeää estää jauhopölyn pääsy työntekijöiden hengitysteihin välttämällä runsaasti pölyäviä työvaiheita ja -tapoja sekä käyttämällä tehokasta ja oikein (esim. alas tai sivulle) suunnattua kohdepoistoa ja yleisilmastointia. Tarvittaessa käytetään lisäksi P2- tai P3-luokan hengityksensuojaimia, joiden tulee olla pitkissä työvaiheissa varustettu puhaltimella. Jauhopölyn aiheuttamista terveyshaitoista ja altistumisen vähentämisestä saatte tarvittaessa tietoa mm. Työterveyslaitoksen internetsivuilta www.ttl.fi/fi/tyoura/toissa_terveena/riskialttiit_ammattit --> leipuri ja sekä Työturvallisuuskeskuksen sivuilta <https://ttk.fi> -> jauhopöly -> Pölyt pois yhteistyöllä – vähennä jauhopölyä leipomossa.