

Meelallergie

een onderschat probleem

Van alle bakkers is zo'n tien procent allergisch voor tarwemeel. Nog eens zeven procent heeft een allergie voor broodverbeteraar. Verontrustende cijfers, waardoor deze vorm van beroepsastma met stip bovenaan staat in de branche.

Tekst Kees Bregman

Astma en allergische reacties scoren in veel branches hoog als beroepsziekte. In de bakkerij hebben we het over meelstofallergie en in een erge vorm spreken we van astma. Het vreemde is dat astma - en dus ook bakkersastma - bij veel mensen niet echt als ziekte wordt erkend. Astmapatiënten lopen gewoon rond en er lijkt er niet zo veel met ze aan de hand. Dat de werkelijkheid anders is, blijkt als we ons eens gaan verdiepen in het verborgen leed van de bakker en zijn astma. Astma is een chronische aandoening van de luchtwegen, waarvan de aanleg bijna altijd erfelijk bepaald is. Het is dus geen toeval als de kinderen van een bakker met astma dezelfde aandoening blijken te hebben. De boosdoeners heten allergenen, minuscule deeltjes die in allerlei vormen in veel stoffen voorkomen. Allergenen die in de lucht zweven, zoals stuifmeel of dierlijke haartjes, kunnen bij mensen die er gevoelig voor zijn een benauwdheid veroorzaken, die het gevoel geeft dat je keel wordt dichtgeknepen. Ademen gaat moeilijk, uitademen zo mogelijk nog moeilijker. Een astmapatiënt heeft dat gevoel ooit eens omschreven als 'proberen door een rietje te ademen'. Sommigen krijgen daarnaast niesbuien, weer anderen huilen tranen met tuiten.

Om een ingewikkeld medisch onderwerp begrijpelijk uit te leggen, is een

arts nodig die is gespecialiseerd in allergieën. Hanneke Oude Elberink is als allergoloog verbonden aan de Rijks Universiteit Groningen en het astma-centrum Heideheuvel in Hilversum. Ze vertelt over de reacties in het menselijk lichaam op een vorm van allergie: "Het menselijk afweersysteem is gebaseerd op het afstoten van schadelijke stoffen, zoals ziekteverwekkers. Het lichaam maakt afweerstoffen aan die ons gezond houden. Het bijzondere van een allergiepatiënt is dat er antistoffen worden aangemaakt tegen allerlei onschuldige stoffen, de zogenaamde allergenen."

Allergenen

Maar wat doet je lichaam dan tegen die allergenen? "Dan moet ik toch een paar medische termen noemen", zegt Oude Elberink. "De antistoffen die het menselijk lichaam maakt, noemen we immunoglobulinen van het type E, kortweg IgE-stoffen. Die hechten zich aan bepaalde cellen in het menselijk weefsel. De cel reageert daarop door onder meer histamine af te scheiden. En dergelijke stoffen geven juist de allergische klachten. Afhankelijk van de plaats waar die cellen onder meer histamine laten vrijkomen, krijg je klachten als jeuk bij je ogen of een verstopte neus, maar ook samentrekking van je luchtwegspieren of huidirritatie."

Wat betreft allergie in de bakkerij verklaart Oude Elberink: "Bakkersastma en tarwe-allergie zijn IgE-afhankelijke allergieën. Een van de eigenschappen van dit type allergie is een zogenaamde vroege reactie. Iemand met een meel- of tarweallergie kan al binnen een kwartier na binnenkomst van de bakkerij last krijgen van zijn of haar allergie." Langdurig verblijf in een ruimte met zwevende graandeeltjes is volgens Oude Elberink slecht voor de gezondheid. "Naast een vroege reactie



is er ook een late reactie, meestal uren na de eerste. De IgE-celreactie is vaak het begin van een soort kettingreactie in je lichaam, wat kan leiden tot een ontsteking van de luchtwegen. Daardoor word je gevoeliger en kwetsbaarder voor allergenen. Uiteindelijk wordt de ontsteking chronisch en de klachten ook. Dan spreken we van astma. Ik vrees dat je in dat geval een ander beroep moet zoeken."

Convenant

Is er dan geen alternatief? Sommige bakkers kunnen met hun allergie min of meer hun beroep blijven uitoefenen, al komt daar soms heel wat bij



kijken (zie de voorbeelden op pp. 24, 25 en 31). Volgens een publicatie van de artsen Gerth van Wijk en De Groot (Allergie, uitg. Inmerc, 2000) heeft maar liefst één op de vijf werknemers in de meelverwerkende industrie neus- en oogklachten. Daar zitten niet alleen patiënten bij met een tarweallergie of enzymallergie van broodverbeteraar, maar ook mensen met gevoelige slijmvliezen waar meelstof de luchtwegen kan prikkelen zonder dat er sprake is van een allergische reactie.

Om het probleem te lijf te gaan heeft het Productschap Granen, Zaden en peulvruchten (GZP) de afgelopen jaren veel werk verzet om te komen tot een gemeenschappelijke aanpak van grondstofallergie. Secretaris

"Probeer maar eens door een rietje te ademen"

Matthé Elema is optimistisch over de jongste ontwikkelingen: "We weten natuurlijk al langer dat langdurig blootstaan aan meelstof problemen voor de gezondheid kan opleveren. Toch is er eigenlijk pas sinds 1996, na onderzoek van de Landbouwuniversiteit Wageningen, goed inzicht in de materie."

Eind 1999 hebben werknemers, werkgevers en het productschap GZP samen met staatssecretaris Hoogervorst (Sociale Zaken en

Werkgelegenheid) een intentieverklaring ondertekend die moet leiden tot een convenant voor de bakkerijwereld. Als basis voor het convenant dient een rapport opgesteld door TNO Voeding, de Universiteit Utrecht en het Academisch Ziekenhuis Groningen, waarvoor belangrijk medisch onderzoek is verricht (zie pagina 7). Elema hoopt dat nu snel maatregelen kunnen worden genomen om de gezondheidsrisico's te verkleinen. Het gaat toch over zo'n 44.000 werknemers in de branche, waarvan er ruim 17.000 direct worden blootgesteld aan meelstof.

Stuivend product

Grote meelleveranciers als Koopmans en Meneba hebben als eerste te maken met de problemen die het fabriceren en verwerken van meel met zich meebrengt. "Het simpele feit dat meel een stuivend product is, maakt het er natuurlijk niet gemakkelijker op", aldus commercieel directeur Daan Koopmans van de gelijknamige meelfabrikant. Recent TNO-onderzoek naar stuifvrije bloem heeft ook nog geen bruikbaar resultaat opgeleverd. Het blijkt technisch nog niet mogelijk om stuifvrij meel te fabriceren met dezelfde bakeigenschappen als het huidige meel. Eelko Hoekstra, operationeel directeur bij Meneba sluit zich bij Koopmans aan: "We proberen de productie van meel zo veel mogelijk in gesloten systemen te houden, met zo weinig mogelijk lekkage. Dat heeft als bijkomend voor-

deel dat we dan op schoonmaakkosten besparen. Maar meel blijft meel en dus per definitie stuivend." Hét medicijn tegen (bakkers)astma of meelstofallergie is voornamelijk niet uitgevonden. Wel kunnen we regels opstellen om het leven met deze handicap aanmerkelijk te verbeteren. Op dit moment wordt het eerdergenoemde onderzoeksrapport besproken door belanghebbenden zoals de meelfabrikanten, werkgevers- en werknemersorganisaties en het Ministerie van Volksgezondheid. Als de neuzen allemaal de goede kant op staan, kan dit op korte termijn leiden tot een convenant voor de bakkerijwereld. Dan zijn er eindelijk (Arbo)eisen voor de werkplek, de hoeveelheid stof, het aantal uren dat in zo'n omgeving mag worden gewerkt et cetera. En niet onbelangrijk: meelstofallergie krijgt eindelijk erkenning als beroepsziekte.



Foto: CNV

Omscholen tot leraar

Als je door meelstofallergie wordt gedwongen om naar een andere baan om te zien, kunnen verschillende organisaties hulp bieden. Zo heeft bakker Jaap Groeneveld uit Wageningen met hulp van zijn vakbond CNV een omscholingscursus gevolgd. Toen hij door zijn allergie niet langer in de bakkerij kon blijven werken, kwam hij na wat omzwervingen in het bedrijfsleven uiteindelijk terecht in het onderwijs. Dankzij een NIMA-studie economie is de ex-bakker nu een nieuwe carrière begonnen als leraar. Daarnaast blijft hij studeren. In Dronten volgt Groeneveld een opleiding agrarische economie. "Ik ben mijn vak noodgedwongen uitgelopen, maar ik heb er een mooie baan voor teruggekregen", aldus Groeneveld.