

Maak gebruik van de TSB-regeling

Hoe krijg je erkenning voor allergisch beroepsastma?

Ali Shoukat kreeg na ruim twintig jaar werken in de bakkerij zogenoemde 'allergisch beroepsastma'. Enkele jaren later werd duidelijk dat hij zijn werk niet meer kon doen, waarna hij thuis kwam te zitten. Nog eens jaren later werd hij door zijn arts gewezen op de zogenoemde TSB-regeling (Tegemoetkoming Stoffengerelateerde Beroepsziekten). De tegemoetkoming geeft hem financieel lucht en officieel erkenning van zijn ziekte.

Tekst Eveline Janse **Beeld** Shutterstock en Bakbekwaam

In 1988 kwam Ali als 25-jarige vanuit Pakistan naar Nederland. In zijn zoektocht naar werk kwam hij via een vriend in een bakkerij terecht. In de loop der jaren werd hij opgeleid tot bakker. Hij leerde deeg draaien, broden en bolletjes maken en haalde veel voldoening uit zijn werk. En hij had er zijn sociale contacten. Dat viel weg toen hij ziek werd en dat is misschien nog wel wat hij het meeste mist: 'Ik deed mijn werk met plezier en vond het fijn om samen te werken met alle collega's.'

Pufjes

In 2010 begonnen de eerste klachten. Ali: 'Als ik 's ochtends in de bakkerij kwam moest ik gelijk ontzettend hoesten. Na een paar minuten ging het wel weer beter. De grootste problemen ontstonden bij het schoonmaken. Al dat rondwarrelende stof zorgde ervoor dat ik hoestbuien kreeg.'

Over de TSB-regeling

Heb je allergisch astma door het werk? Dan kun je misschien een geldbedrag van ruim 25.000 euro van de overheid krijgen. Dit kan via de Regeling Tegemoetkoming Stoffengerelateerde Beroepsziekten (TSB). De TSB-regeling is er voor mensen die ziek zijn geworden door het werken met bepaalde stoffen. Kijk op www.tsb-regeling.nl of je voldoet aan de voorwaarden (rechts bovenin via de knop 'Kan ik een tegemoetkoming krijgen') en meld je aan.

Met zijn klachten ging hij naar de huisarts. De link met het werk had hij zelf al gelegd, want het was overduidelijk dat de klachten veel erger waren als hij aan het werk was. 'Vijf jaar lang heb ik allerlei pufjes gehad van verschillende huisartsen. Soms hielp het even tegen de klachten, maar na een tijdje had het geen enkel effect meer en dan kreeg ik weer zwaardere medicatie.'

Verwijzing naar ziekenhuis

In 2015 hielpen de pufjes echt niet meer en werd Ali doorverwezen naar het ziekenhuis. 'Daar kreeg ik weer andere medicijnen, maar ook die werkten niet lang. Uiteindelijk was er in 2017 een gespecialiseerde arts die vertelde dat ik mijn werk niet meer kon doen, maar toen zat ik al sinds 2015 ziek thuis.'

Uiteindelijk kwam Ali terecht bij het NKAL (Nederlands Kenniscentrum Arbeid en Longaandoeningen) in Utrecht, waar de conclusie werd bevestigd: op 53-jarige leeftijd kwam hij definitief thuis te zitten. Ali wil door zijn verhaal vertellen collega's waarschuwen. 'Als je al jaren in de bakkerij werkt, denk je misschien dat bakkersastma niet meer kan komen, maar ik werkte al twintig jaar in de bakkerij voordat ik ziek werd.'

Een allergie kan zich op elk moment ontwikkelen, ook als je nog nooit allergisch bent geweest. Wees daarom alert op klachten die kunnen wijzen op allergisch astma, zoals niezen, een loopneus, hoesten en tranende ogen. Vaak zal het opvallen dat de klachten minder zijn wanneer je een paar dagen vrij hebt.



Ali Shoukat werkte meer dan twintig jaar in de bakkerij. 'Ik deed mijn werk met plezier en vond het fijn om samen te werken met alle collega's.'



Blootstelling aan meelstof kan leiden tot chronische astma.

Voorkomen

Een allergie ontstaat door langdurig contact met allergenen, zoals meelstof en enzymen. Door de blootstelling hieraan te minimaliseren, vermindert de kans dat je allergisch wordt. Er zijn verschillende manieren om het contact met meelstof te verminderen. Drie maatregelen zijn in de bakkerijsector verplicht gesteld:

- Maak schoon met een industriële stofzuiger met HEPA-filter. Doe een mondkapje op. Gebruik geen perslucht.
- Gebruik stuifarme strooibloem.
- Zorg voor een kap op de mengkuip.

Als er stofwolken ontstaan, is er sowieso sprake van een te hoge concentratie meelstof. Let dus ook op hoe je werkt: klop zakken niet uit en stort meel rustig in de mengkuip. Kijk voor informatie en praktische tips op de site van Bakbekwaam.

TSB-regeling

Door zijn arts werd Ali gewezen op de TSB-regeling. Zijn dochter Sameen stond haar vader de afgelopen tien jaar op allerlei manieren bij. Zij was ook degenen die de aanmelding voor de TSB-regeling deed. Sameen: 'Er zijn verschillende gesprekken geweest.

Mijn contactpersoon bij de TSB-regeling heeft me heel goed geholpen en alles duidelijk uitgelegd. We hebben informatie verzameld over het werkverleden van mijn vader en via de TSB werden de medische gegevens opgevraagd. En toen heeft mijn vader de toekenning gekregen.'

Vrijwilligerswerk

Ali heeft in het begin vooral thuisgezeten, maar inmiddels doet hij namens de gemeente drie dagen per week vrijwilligerswerk. Ali: 'De klachten gaan niet meer weg en ik ben 30 kilo zwaarder geworden door de medicijnen en doordat ik niet meer kan sporten. Via de gemeente repareer ik nu fietsen. Dat is leuk om te doen en het zorgt ervoor dat ik de deur weer uit kom en dat ik mensen ontmoet. Ik ben wel veel moe, dus na één dag werken moet ik één dag uitrusten, maar ik doe het werk met plezier.'

Hij vervolgt: 'Het geldbedrag dat ik via de TSB-regeling heb gekregen, kan ik heel goed gebruiken, want ik heb een vrouw en twee kinderen en het spaargeld was op. Maar ik wil vooral iedereen die in de bakkerij werkt waarschuwen: werk voorzichtig, trek aan de bel als je klachten hebt. Hopelijk hoeft het dan niet zover te komen dat je thuis komt te zitten.' ●

Snel duidelijkheid

Werk je in de bakkerij en heb je het idee dat je allergische klachten hebt die mogelijk door het werk worden veroorzaakt of verergerd? Neem dan contact op met Veilig en Gezond via:

(0317) 47 12 23 of info@veiligengezond.nl.

Als je allergisch bent geworden voor meelstof of enzymen, gaat dat nooit meer over, maar hoe sneller er duidelijkheid is, hoe groter de kans dat je je werk in de bakkerij nog kunt blijven doen.

Eveline Janse schrijft in opdracht van Veilig en Gezond in het bakkersbedrijf (onderdeel van Bakbekwaam)

Wil je meer lezen over veilig en gezond?
Kijk dan op de website: bakkerswereld.nl



Veilig en Gezond
in het bakkersbedrijf