

Veiligheid: (van de website van De Hollandsche Molen)

Molens zijn werktuigen uit het verleden. Er is eeuwenlang aan ontwikkeld en bijgeschaafd om zoveel mogelijk profijt te hebben van wind- en waterkracht. Het zijn prachtige voorbeelden van de techniek en bouwkunst van onze voorouders. Molens zijn gebouwd met de kennis en kunde die destijds voorhanden was in een tijd dat veiligheid een minder belangrijke rol speelde dan tegenwoordig. We moeten ons er daarom bewust van zijn dat ze niet zijn ontworpen met het idee dat ze vooral veilig dienen te zijn voor de gebruiker. Bovendien worden molens tegenwoordig vaak anders benut dan vroeger, nu ze vooral als cultuurhistorisch erfgoed in stand worden gehouden in plaats van louter als werktuig.

Omdat een molen veel draaiende en uitstekende onderdelen bevat, schuilt hierin gevaar. Daarom is het belangrijk om op het gebied van veiligheid maatregelen te treffen in de molen en afspraken te maken met de regelmatige gebruikers van het bouwwerk. Risico's en gevaren moeten worden onderkend en hierop moet worden geanticipeerd door de moleneigenaar, de molenaar en alle andere betrokkenen die bekend zijn met de molen. Om te voorkomen dat het verblijf in de molen uitloopt op letsel of schade.

De Risico Inventarisatie en Evaluatie voor molens (RI&E) is een hulpmiddel om de risico's op het gebied van veiligheid, gezondheid en welzijn in de molen systematisch in kaart te brengen. Vervolgens kan er op efficiënte wijze een plan van aanpak opgesteld worden om de molen veiliger te maken. Wanneer de maatregelen uit het plan zijn uitgevoerd en alle gemaakte afspraken eens per jaar nagelopen worden en papier zijn vastgelegd, is er een omgeving gecreëerd waarbij veiligheid op een hoger plan is gebracht en zijn de risico's zoveel mogelijk beperkt. Mocht er dan onverhoopt iets misgaan, dan kan de eigenaar, de eindverantwoordelijke als het gaat om de veiligheid op de molen, aantonen dat hij of zij zijn of haar verantwoordelijkheid heeft genomen en er alles aan heeft gedaan wat binnen zijn of haar mogelijkheden behoort.

Het streven van stichting molens Geldrop Mierlo is dat er ten alle tijden een actuele RI&E op de molen aanwezig is.

Hygiëncode:

Meel malen voor menselijke consumptie gaat niet zomaar. Hiervoor moeten molen en molenaars aan de hygiëne-eisen voldoen die zijn opgenomen in de aparte hygiëncode die vaak bekend staat als de HACCP. Dit is de afkorting van Hazard Analysis Critical Control Point en is een proces van controle en beheersing van de gezondheidsrisico's. Aan bepaalde elementen binnen deze HACCP moeten korenmolens voldoen. Dat stuk controle en beheersing heeft het Ambachtelijk Korenmolenaars Gilde weer verwerkt in haar eigen 'Hygiëncode voor windmolens, watermolens en ambachtelijke maalderijen malend voor menselijke consumptie'.

Het streven van stichting molens Geldrop Mierlo is dat er zo veel mogelijk voldaan wordt aan de HACCP bij het produceren voor menselijke consumptie.