

Wie sich Staub in

der Bäckerei

mit einfachen Maßnahmen verringern läßt!

HINTERGRÜNDE, FAKTEN UND LÖSUNGSMÖGLICHKEITEN
ZUM SCHUTZ DER GESUNDHEIT!

Herausgeber:

Backmittelinstitut e.V.
Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten
Europäische Vereinigung der Nationalen Verbände des
Bäcker- und Konditorenhandwerks
FEDIMA - Verband der Backmittel- und Backgrundstoff-
hersteller im EWR
Verband Deutscher Großbäckereien e.V.
Verband Deutscher Maschinen- und Anlagenbau e.V.
Verband Deutscher Mühlen e.V.
Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

Staub

MIT SPEZIELLEN MASSNAHMEN GEGEN RESTRIKTIKEN!

Das Angebot nutzen

Nicht nur die Berufsgenossenschaften sind dem Mehlstaub seit Jahren "auf der Spur", auch die Zulieferindustrie hat sich des Themas angenommen. Speziell für das Bemehlen und Einstreuen von Tisch und Körbchen gibt es staubarme Mehle. Für Formen wurden außerdem flüssige Trennmittel entwickelt. Und pulverförmige Backmittel werden heute so hergestellt, daß der Anteil an staubenden Partikeln minimiert ist. Darüber hinaus sind auch Backmittel in granulierter, pastöser und flüssiger Form verfügbar.

Wenn Sie mehr wissen wollen:

Informationen gibt es bei der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten, Dynamstr. 7-11, 68165 Mannheim, Tel.: 06 21/4 45 60.

In der Zeitschrift "Brot + Backwaren" ist eine ausführliche Serie zum Thema "Luftmanagement" erschienen.

Interessenten können die Artikel abrufen bei: Redaktionsbüro Keil, Behnstr. 61, 22767 Hamburg, Fax: 040/3990 12 29, E-mail: Hildegard_Keil@magicvillage.de

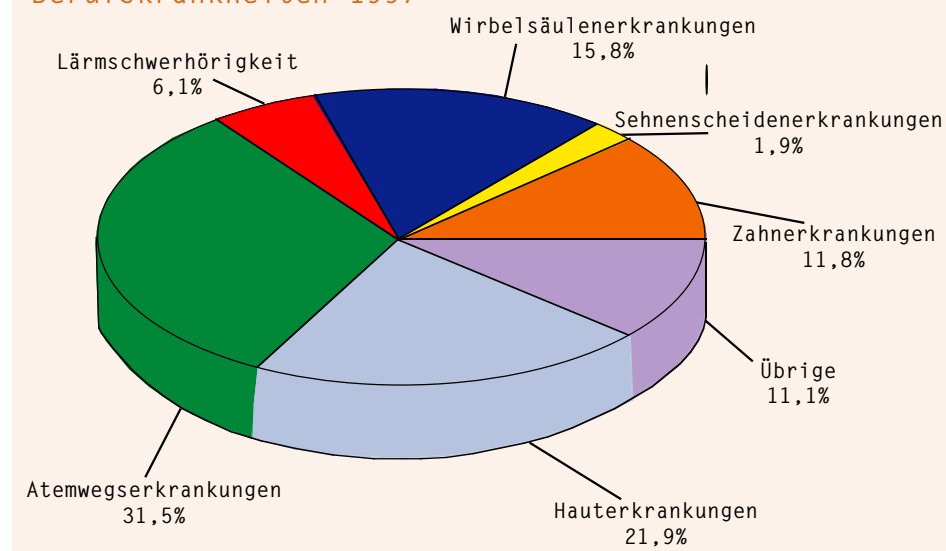
Krank oder nicht krank?

Nicht jeden trifft es, aber jeden kann es treffen.

Erst wenn zwei Dinge zusammen- treffen - ein krankheitsauslösender Faktor wie beispielsweise Staub und ein darauf reagierender Organismus - entsteht eine Krankheit. Deshalb lassen

sich weder Bäckerasthma noch Stauballergien individuell vorhersagen. Aber eines ist sicher: Je mehr Staub und je länger die Belastung, desto größer die Gefahr.

Berufskrankheiten 1997



Für weitere Informationen:

Unsere Fax-Hotline **02 28 / 96 94 18-00 00**

Herausgeber:



Backmittelinstitut e.V. · Markt 9 · 53111 Bonn
Tel.: 02 28 / 96 97 70 · Fax: 02 28 / 9 69 77 77
Internet: <http://www.backmittelinstitut.com>
E-Mail: bmi@verbaende.com



Europäische Vereinigung der Nationalen
Verbände des Bäcker- und Konditorenhandwerks



Verband Deutscher Maschinen- und
Anlagenbau e.V.



Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel
und Gaststätten



FEDIMA - Verband der Backmittel- und
Backgrundstoffhersteller im EWR



Verband Deutscher Mühlen e.V.



Zentralverband des
Deutschen Bäckerhandwerks e.V.



Verband Deutscher Großbäckereien e.V.

WAS JEDER TUN KANN, DAMIT
BÄCKERASTHMA NICHT ZUM SCHICKSAL WIRD

Einfach aber wirksam

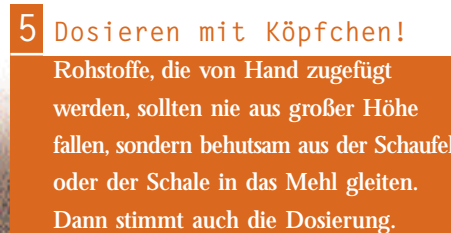
1 Die richtige Wahl macht's!

Was fein vermahlen ist, staubt auch, aber es gibt Alternativen. Zum Bemehlen nimmt man besser staubarme Mehle.



2 Bemehlen mit Zartgefühl!

Ganz egal, ob der Arbeitstisch, das Teigstück oder das Körbchen bemehlt werden sollen - das Mehl sachte aus der Hand gleiten lassen und nicht mit Schwung werfen.



5 Dosieren mit Köpfchen!

Rohstoffe, die von Hand zugefügt werden, sollten nie aus großer Höhe fallen, sondern behutsam aus der Schaufel oder der Schale in das Mehl gleiten. Dann stimmt auch die Dosierung.

3 Doppelt hält besser!

Wer einen Sack Mehl oder Backmittel ausschütten will, sollte ihn an beiden Enden aufschneiden. Dann kann der Inhalt sachte aus dem Sack gleiten und die Staubwolke bleibt klein.

6 Staubsaugen statt fegen und Druckluft!

Wer die Backstube fegt, den Ofen mit dem Besen oder die Maschinen mit Druckluft reinigt, wirbelt Staub, Kohlepartikel und aggressive Keime auf, die dann in die Atemwege gelangen. Deshalb zum Reinigen Spezialbesen oder Staubsauger benutzen.

4 Kneten zu!

Kneten über einem tiefreichenden Schlauch oder Füllstutzen befüllen und beim Anketen den Deckel schließen. Falls vorhanden - beim Befüllen des Knetkessels die Absauganlage einschalten.

7 Nicht schön, aber wirksam!

Staubmasken sind unbequem, aber manchmal unerlässlich. Sie sollten bei Arbeiten mit höherer Staubentwicklung getragen werden. Beim Siloreinigen sind sie Pflicht!

8 Waschen statt ausschütteln!

Bemehlte Tücher und Körbchenüberzüge gehören zwecks Reinigung in die Waschmaschine. Ausschütteln wirbelt nur Staub auf und bringt in Sachen Hygiene überhaupt nichts.

ENTSTAUBUNG

DIE CHANCE FÜR GESUNDHEIT UND HYGIENE

Staub - Gefahr für die Gesundheit!

Mit Umsicht und Engagement ist das Risiko beherrschbar.

Staub einatmen ist ungesund, ganz egal, woraus er besteht. Je kleiner die einzelnen Staubpartikel sind, desto gefährlicher ist der Staub für die Atemwege, Lungen und Bronchien. In Backstuben kann Staub aus verschiedenen Rohstoffen Schnupfen, Asthma und Hautekzeme verursachen. Die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten muß jedes Jahr viele Millionen DM ausgeben, um diesen Erkrankungen vorzubeugen, deren Folgen zu lindern oder die Betroffenen umzuschulen.

Gewußt wo und wie

Wo Staub entsteht, läßt er sich auch vermeiden oder zumindest reduzieren.

- Überall dort, wo feinvermahlene Stoffe offen gehandhabt werden oder durch Reibung sich kleine Partikel abspalten, bildet sich Staub. In einer Backstube gibt es eine Reihe von Arbeitsschritten, bei denen das zwangsläufig passiert:
- beim Transportieren, Abwiegen und Einfüllen der trockenen Zutaten in die Kneterbottiche,
- in der Anknethphase, in der sich die trockenen Zutaten noch nicht mit den flüssigen verbunden haben,

- beim Teigteilen, Aufarbeiten und Ausrollen, wo Mehl verhindert, daß die Teigstücke aneinanderkleben, ganz egal, ob diese Arbeitsschritte von einer Maschine oder von Hand erledigt werden,
- beim Aufsetzen und Einschließen am Ofen, wobei sich Streumehl von den Teigstücken lösen kann,
- beim Reinigen des Ofens, wenn Staub und verbrannte Kleinstpartikel aus dem Ofen geholt werden,
- beim Reinigen der Arbeitstische, Maschinen und des Fußbodens.

Staub ist nicht gleich Staub

Auf die Menge kommt es an

Die Wirkung des Staubes hängt von der eingeatmeten Menge ab. Es kommt also darauf an, die Konzentration des Staubes in der Atemluft zu senken. Das Gefahrstoffrecht fordert die Einhaltung einer Konzentration von 4 mg/m³ für den Gesamtstaub in Bäckereien. Die Größe der einzelnen Staubteile reicht dabei vom sichtbaren Korn bis zu einem Durchmesser von Millionstel Millimetern.

Mehl und Saaten verbrennen im Ofen zu Kohlepartikeln. Deshalb mit Saugdüsen die Herde regelmäßig reinigen.

Vorbeugen kann jeder

Aufmerksamkeit ist der beste Weg zur Staubvermeidung.

Gesundheitsgefährdungen durch Stäube lassen sich durch vorbeugende Maßnahmen deutlich verringern. Der erste Schritt dazu ist, sich der Problematik bewußt zu werden und aufmerksam alle Chancen der Staubvermeidung wahrzunehmen.



Den Fußboden nicht fegen, sondern mit dem Staubsauger vom Staub und Schmutz befreien.

Wo immer man Mehl oder Backmittel dosiert, verteilt oder einfüllt, sollte man nicht aus großer Höhe oder gar mit Schwung werfen,

sondern sachte streuen, mit der Hand verteilen oder von der Schaufel gleiten lassen. Säcke, die in Vorratsbehälter entleert werden, macht man sinnvollerweise an beiden Seiten auf, so kann der Inhalt leicht rausrutschen, ohne daß eine Staubwolke entsteht und der Sack womöglich noch ausgeklopft werden muß. Ausklopfen ist übrigens auch bei Körbchen und Tüchern tabu. Tücher gehören in die Waschmaschine und Körbchen ausgesaugt oder gewaschen. Weil der meiste Staub am Kneter beim Einfüllen und Ankneten entsteht, sollte entweder das Befüllen über einen bis zum Boden des Kessels reichenden Schlauch passieren oder – falls vorhanden – durch den Füllstutzen im Kneterdeckel. Beim Ankneten den Deckel schließen. Und nach getaner Arbeit sollte man Besen und Handfeger in der Ecke stehen lassen, die wirbeln den Staub nur unnützlich auf. Ein Spezialfeger mit Gumminoppen oder ein richtig dimensionierter Staubsauger tun da viel bessere Dienste.

Technik mit System

Dem gesundheitlichen Schutz vor Stäuben und gleichzeitig der Hygiene in der Backstube kommen technische Anlagen zugute, die speziell auf die Belange von Backbetrieben ausgerichtet sind. Dazu gehört die Absaugung von Stäuben direkt bei deren Entstehung am Kneter, Tisch oder in den verschiedenen Maschinen, so daß sich der Staub gar nicht erst im Raum verteilen kann. Und was sich im Raum nicht verteilen kann, muß man auch nicht wieder einsammeln bzw. saubermachen. Für die Reinigung von Maschinen, Öfen und Fußböden



sollte man auf ausreichend dimensionierte Staubsauger zurückgreifen. Beim Einbau einer backstubengerechten Klimaanlage ist wichtig, daß diese die Luft von oben nach unten durch den Raum führt und die Luftgeschwindigkeiten so gering hält, daß Teige nicht verhauten.



Beim Füllen und Ankneten heißt die Devise: "Deckel zu!"

Mehr Profit durch Ruhe

Von gut organisierten Arbeitsabläufen profitieren Gesundheit und Qualität.

Hektik ist der Feind jeder Qualitätsbemühung und Schmutz Materie am falschen Ort. Sie zu entfernen, kostet Arbeit. Wer deshalb von vornherein im Betrieb und beim Arbeiten darauf achtet, daß Hektik vermieden wird, hat die besten Chancen, daß alle guten Vorsätze zur Staubvermeidung auch umgesetzt und alle Schutzmaßnahmen ergriffen werden. Das spart Reinigungsaufwand und krankheitsbedingte Ausfälle.

Querschüsse aus Fenster und Türen

Wo Luft fließt, bewegt sich auch der Staub.

Ganz egal, ob man es bei den vorbeugenden Maßnahmen beläßt oder in Entstaubungstechnik investiert, entscheidend ist, sämtliche Luftbewegungen in der Backstube zu vermeiden. Denn die Staubpartikel sind so fein und leicht, daß auch ein Luftzug, der durch zum Lüften aufgestellte Fenster oder Türen entsteht, sie in die Luft wirbelt. Noch schlimmer wirken Klimaanlagen, die die Luft von unten nach oben durch die Backstube führen.



Wo Mehlwurf unvermeidlich ist, möglichst Staubabsaugvorrichtungen einsetzen.



Auf den Arbeitstisch gehören staubarme Mehle, die man aufstreut und anschließend verreibt. Wirkung: Weniger Staub.

