



SAFE AT WORK

Unfälle verhüten, Berufstätige schützen.

2024

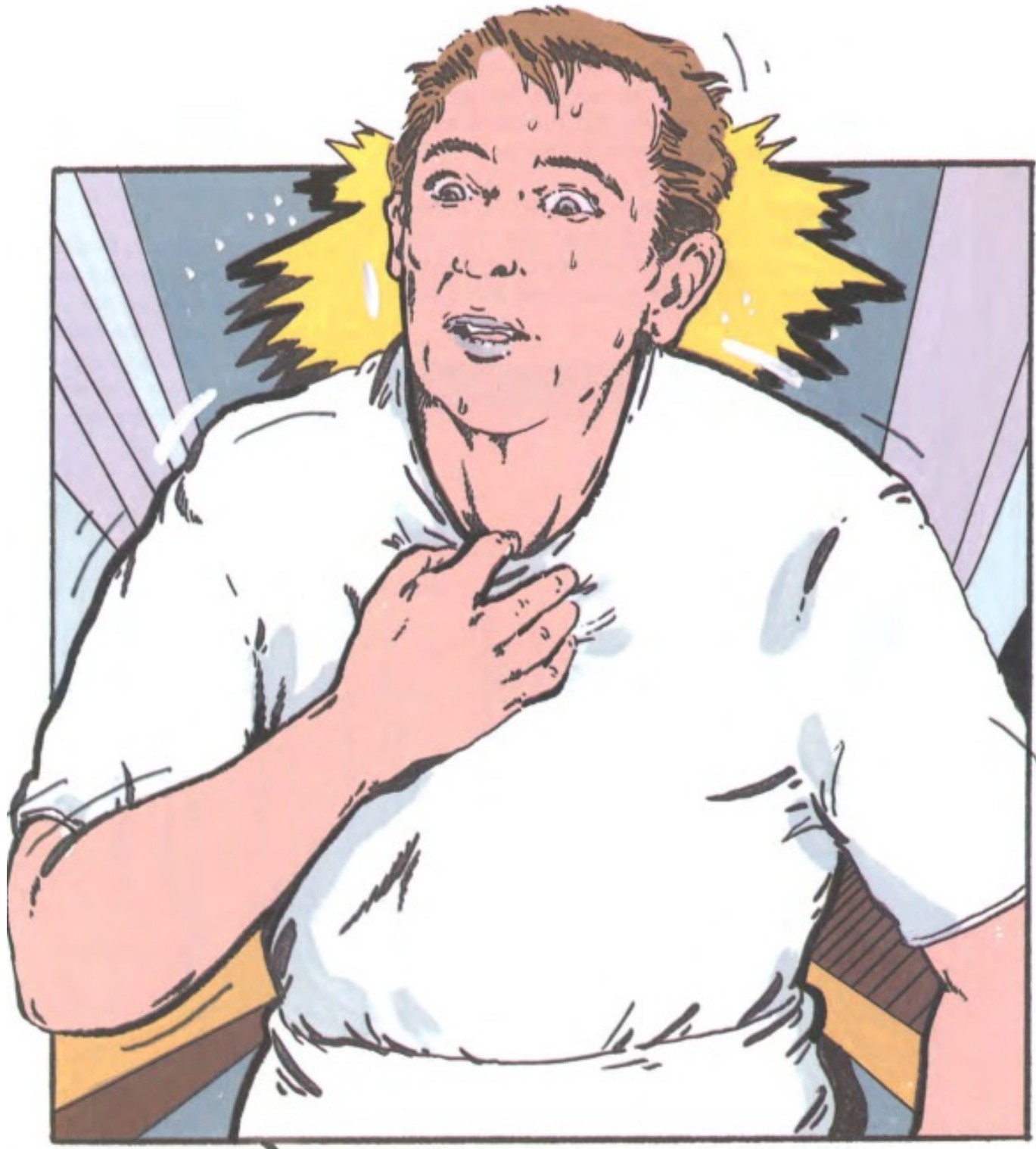
Sicherheit und Gesundheitsschutz
im Bäcker-Confiseur-Gewerbe
Modul 7



Mehlstaub



Bäckerasthma, Mehlschnupfen, Mehlasthma, Mehlekzeme



Quelle Bild: Suva Pro 2702.d

Regelmässiger Umgang mit Getreidemehl und mit enzymhaltigen Backmitteln kann Überempfindlichkeiten auslösen.

Betroffene leiden unter

- Schnupfen
- Asthma
- Ekzemen

Diese Leiden können nicht geheilt werden!

Viele müssen deshalb den Beruf aufgeben!

Kritische Arbeiten

Mehlstaub auslösen können folgende Arbeiten

- Transport, Ein- und Umfüllen
- Abwiegen
- Bemehlen (Stauben) der Arbeitstische zur Teigbearbeitung und bei der Zwischenlagerung
- Ankneten / Knetmaschinen
- Unsachgemäße Reinigung



Weiteres Informationsmaterial finden Sie bei der
BGN (Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und
Gastgewerbe, Deutschland)
Arbeitstechniken | BGN

Quelle Bild: Suva 2702

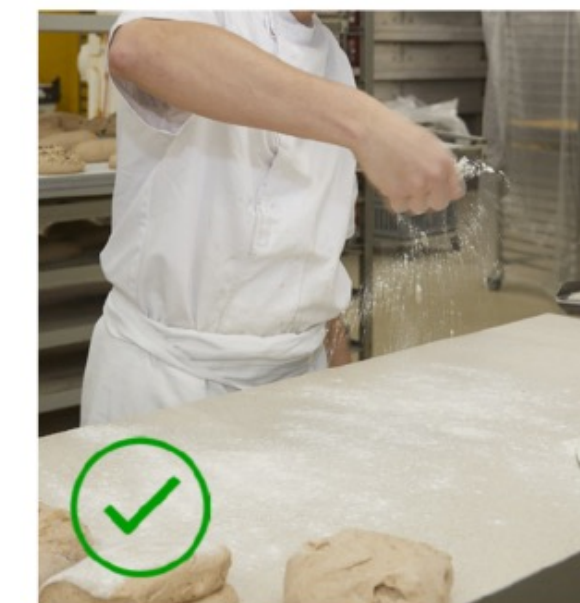
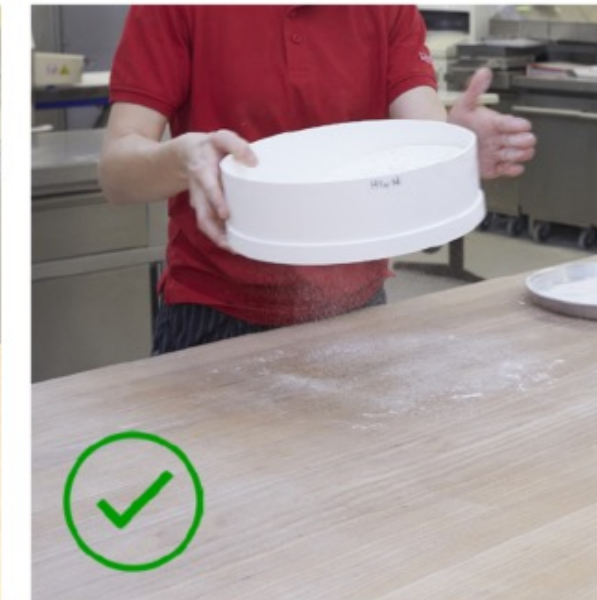
Napo Film in: Reizendes Mehl – Staub am Arbeitsplatz



Staubarmes Arbeiten

- Arbeitsflächen und Teigoberflächen stets vorsichtig bemehlen
- Das Mehl möglichst nahe am gewünschten Ort austragen. Auch beim Abwiegen und Hinzufügen
- Statt von Hand kann zum Bemehlen auch ein Sieb verwendet werden
- Staubarme Trennmehle einsetzen

Keine grosse Fallhöhe / kein Mehlwurf!



Quelle Bilder: Suva Instruktionshilfe Staubarmes Arbeiten

Staubarm Teig zubereiten



Füllschlauch
Mehlwagen bis knapp
über Kesselboden
führen



Beim Füllvorgang
Füllschlauch von Hand
nachführen Kessel
nicht überfüllen



Kneterverdeck schliessen und im
kleinsten Gang ankneten.

Quelle Bilder: Suva Instruktionshilfe Staubarm Teig zubereiten

Staubarm Säcke entleeren

Wenn es keine automatische Füllanlage gibt und die Säcke per Hand entleert werden:



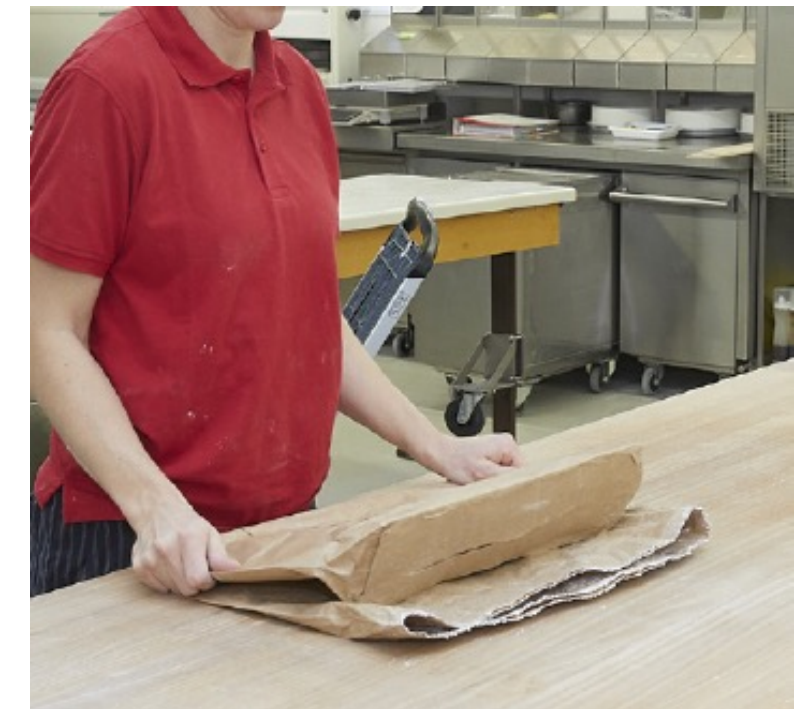
Sack mit der
Öffnung nach unten
in den Kessel stellen



Sackboden
aufschneiden



Sack durch sanftes
Anheben entleeren



Leeren Sack vorsichtig
zusammenlegen oder -
rollen, anstatt
zusammenzuknüllen

Diese Technik bedeutet weniger Mehlstaubbelastung am Arbeitsplatz, reduziert den Kraftaufwand, weil kein Unterdruck entsteht und schont zudem den Rücken.

Quelle Bilder: Suva Instruktionshilfe Staubarm Säcke entleeren

Tipps: Staubarm Reinigen

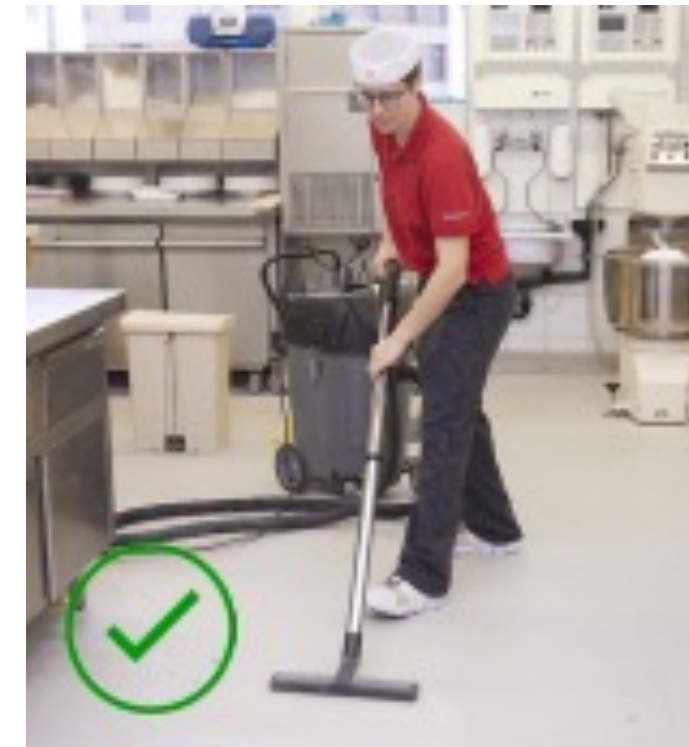
- Aufwirbeln von abgelagertem Staub vermeiden!
- Möglichst keine Druckluft verwenden!
- Saugen anstelle von Trockenwischen
- Maschinen mit Staubsauger reinigen (Staubklasse H bei Mehlstaub)!
- Vorsicht bei Mehlsilo: EX-Gefahr



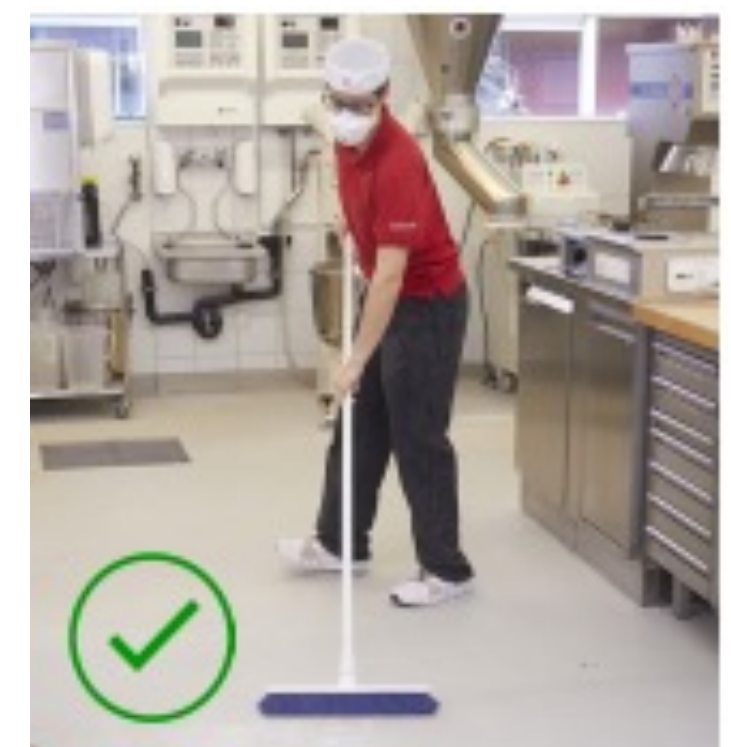
Maschinenreinigung



Backofenreinigung



Bodenreinigung



Bei staubenden Arbeiten Atemschutz
FFP2 tragen

Bilder: Suva Instruktionshilfe Staubarm Reinigen

Und jetzt?

Wie können wir unsere Arbeitsweisen verändern und verbessern bei folgenden Arbeiten

- Beim Transportieren
- Einfüllen und Abwägen
- Ankneten und Stauben
- Reinigen und Entsorgen



safeatwork.ch



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Finanziert durch die EKAS
www.ekas.ch