

## Kurzfassung des Vortrags

### Praxisbeispiel: Umgang mit Gefahrstoffen in Backbetrieben

Referent: Jürgen Häcker (Häcker & Partner, Lübeck)

### Mehl: vom Getreide zum Brot. Lebensmittel und Gefahrstoff zugleich?

#### Inhaltsübersicht

- ArbMedVV Angebots- und Pflichtvorsorge obstruktive Atemwegserkrankungen (Bäckerrasthma)
- Umgang mit Gefahrstoffen in Backbetrieben
- Maßnahmen zur Vermeidung und Verminderung von Mehlstaub bei der:
  - Lagerung
  - Verarbeitung und Aufarbeitung sowie
  - Herstellung von Backwaren
- Hygiene- und Arbeitsschutzmaßnahmen - ein lösbarer Konflikt?

#### Grundpflichten des Unternehmers (§2 DGUV-V1)

Der Unternehmer hat die erforderlichen Maßnahmen zur Verhütung zu treffen:

- Arbeitsunfall
- Berufskrankheiten und
- arbeitsbedingten Gesundheitsgefahren

#### Welche Gefahrstoffe existieren in Backbetrieben?

Gefahrstoffe als chemische Substanz: Reinigungsmittel

- Reinigungsmittel für die maschinelle Spülmaschinen
- Reinigungsmittel für die manuelle Reinigung z.B. Backofenreiniger

Gefahrstoffe als chemische Substanz: Rohstoff

- Gefahrstoff Brezellaug (Herstellung von Laugengebäck)

Gefahrstoffe als Rohstoff: Lebensmittel

- Gefahrstoff Mehl oder Mehlstaub (Herstellung von Backwaren)

## Arbeiten mit Gefahrstoffen, 08.02.2018

---

### Ursachen Bäckerasthma

In Deutschland erkranken jährlich 500 versicherte Bäcker an Bäckerasthma und Bäckerschnupfen:

- Stäube von Mehlen und Backmitteln
- Milben
- Vorratsschädlinge
- Schimmelpilze

### Symptome Bäckerasthma

- Heuschnupfen Symptome
- Nies- und Juckreiz
- Laufende Nase
- Erschwerte Nasenatmung
- Hustenreiz, Hustenanfälle
- Pfeifende Atemgeräusche
- Kurzatmigkeit
- Anfallsartige Atemnot

**Fazit 1:** Es ist nicht das Mehl der Gefahrstoff, sondern die Stäube von Mehlen, pulverförmiger, enzymatischer Backmittel und Liegestäube.

**Fazit 2:** Erfolge des Bäckerpräventionsprogramms: 80 % Verbesserung bei Atemwegserkrankungen, weniger als 5 % müssen Bäckertätigkeit aufgeben.

### Interessante Downloads:

- DGUV 213-705 – Empfehlung Gefährdungsermittlungen der Unfallversicherungsträger (EGU) nach der Gefahrstoffverordnung (Mehlstaub in Backbetrieben)
- ASI 10.2 – Arbeitsbedingungen im Backbetrieb verbessern
- Backbetriebe – effizient und sicher führen, Branchenleitfaden für gute Arbeitsgestaltung
- Betriebsanweisung für Tätigkeiten mit Mehlstaub
- ASI 8.80 – Vermeidung von Bäckerasthma
- Weiterführende Informationen: [www.mehlstaub.portal.bgn.de](http://www.mehlstaub.portal.bgn.de)