

# Mehlstaub in Backbetrieben

*Bäcker und Konditoren tragen das höchste Risiko, an einer beruflich bedingten Atemwegsallergie zu erkranken, dem sogenannten Bäckerasthma. In den Jahren von 1978 bis 1992 entfielen über 75 % aller anerkannten allergisch bedingten Atemwegserkrankungen auf Bäcker und Konditoren.*

*Wesentliche Ursache sind Roggen- und Weizenmehl, Backenzyme, Schimmelpilze und Allergene von Schädlingen. Alle diese Stoffe können beim Menschen Allergien verursachen. Das heißt, langanhaltender und häufiger Umgang kann zu einer Sensibilisierung führen.*

*Ist der Mensch sensibilisiert, führen weitere Kontakte mit Mehlstäuben und anderen Allergenen zu Krankheitserscheinungen wie Schnupfen, Atemnot bis hin zum Asthma. Entscheidend für das Erkrankungsrisiko ist die Dauer und Höhe der Mehlstaubbelastung.*

*Schadstoffe aus Backprozessen und betriebliche Verhältnisse wie Temperatur, Feuchtigkeit und Wärmestrahlung können eine Erkrankung der Atemwege begünstigen. Weitere Risikofaktoren sind Stress, Arbeitszeit und Betriebsklima.*

*Neben den persönlichen Problemen der betroffenen Bäcker und Konditoren ergeben sich erhebliche Kosten für medizinische Behandlung, berufliche Rehabilitation und Rentenzahlungen.*

*Die Kosten belaufen sich bei der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten auf rund 50 Millionen € pro Jahr und müssen letztlich von den Mitgliedsbetrieben aufgebracht werden; Schäden durch Produktionsausfälle sind hier noch gar nicht berücksichtigt.*

*Von einer effektiven Krankheitsverhütung profitieren alle Beteiligten:*

- Bäcker und Konditoren durch Senkung des Erkrankungsrisikos,*
- Bäckereibetriebe durch Senkung der Lohnnebenkosten und Verminderung von Produktionsstörungen.*

---

## Basismaßnahmen

---

Um die Mehlstaubbelastung für die Beschäftigten zu verringern, ist 1996 ein Grenzwert für die Gesamtstaubkonzentration in Backbetrieben von 4 mg/m<sup>3</sup> festgelegt worden. Zur Einhaltung bzw. Unterschreitung des Grenzwertes und um eine Verringerung der Belastung mit Allergenen zu erreichen, sind sogenannte Basismaßnahmen notwendig.

Folgende Basismaßnahmen sind grundsätzlich in jedem Backbetrieb durchzuführen:

- Mehlsiloanlagen, Förder- und Wiegevorrichtungen sowie Mehlsiebanlagen müssen staubdicht installiert werden. Entweichende Förderluft muss staubarm abgeführt werden.

- Bei Eingabe von Mehl in offene Behälter sind staubmindernde Maßnahmen erforderlich, z. B.:
  - Vorsichtiges Aufschneiden des Mehlsackes,
  - Geringe Fallhöhe,
  - Verwendung von Mehlschaufeln oder -rutschen,
  - Staubarme Entsorgung des entleerten Sackes.
- Werden mehr als 300 kg Mehl/Tag aus Säcken in offene Behälter eingegeben, muss der entstehende Mehlstaub abgesaugt werden.
- Wird Mehl aus geschlossenen Anlagen in Bottiche oder Vorratswagen gefüllt, so ist eine möglichst staubdichte Verbindung herzustellen. Die entweichende Luft muss staubarm abgeführt werden. Die Verwendung eines bis zum Boden reichenden Füllschlauches ist zulässig.
- Die Zugabe von Backmitteln sollte ohne Staubentwicklung erfolgen. Flüssige, pastöse oder körnige Backmittel sind zu bevorzugen.
- Roggen- und Weizenmehl dürfen als Trennmittel nicht verwendet werden. Erlaubte Trennmittel sind staubarme Spezialmehle, Stärke, Maismehl und ölhaltige Trennmittel. Kann auf Roggen- und Weizenmehl dennoch nicht verzichtet werden, so ist ihre Verwendung als Trennmittel nur dann zulässig, wenn sie auf Teigoberflächen aufgelegt und verrieben, mit einer Rolle aufgetragen, durch staubarme Mehlstreuer aufgebracht werden oder der entstehende Mehlstaub abgesaugt wird.
- Wrasen und Fettdämpfe aus Backöfen und Fettbackgeräten dürfen nicht in den Atembereich der Beschäftigten gelangen. Durch geeignete Absaugeinrichtungen sind anfallende Wrasen und Fettdämpfe zu erfassen und zu beseitigen. Mehlstaub-, Wrasen- und Fettdampfabsauganlagen dürfen nicht untereinander verbunden werden.
- Für die Räume, Einrichtungen und Maschinen ist ein Reinigungsplan zu

erstellen, in dem Nachfolgendes schriftlich festzulegen ist:

- Wer reinigt ?
- Was wird gereinigt ?
- Wie oft wird gereinigt ?
- Womit wird gereinigt ?

Die Reinigung ist staubarm und mit geeigneten Reinigungsgeräten, wie z. B. Spezialbesen mit Gumminoppen, Staubsaugern für Backbetriebe oder Nassreinigungsmaschinen durchzuführen.

Das Reinigen mit Druckluft und konventionellen Fegern ist verboten.

- Werden durch die Grundreinigung Pilze und Bakterien nicht ausreichend beseitigt, sind zusätzliche desinfizierende Maßnahmen zu ergreifen. Desinfektionsmaßnahmen sollten nach Beratung durch sachkundige Personen und unter Beachtung der Lebensmittelhygiene-Verordnung durchgeführt werden. Die dabei eingesetzten Desinfektionsmittel müssen ein geringes gesundheitliches Risiko haben.
- Treten im Betrieb Vorratsschädlinge auf, so sind zum Schutz der Beschäftigten Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen erforderlich. Mit der Durchführung sollte eine Fachfirma beauftragt werden.
- Die Beschäftigten sind über die Gesundheitsgefahren durch Mehlstaub, den staubarmen Umgang mit Mehl und über die Reinigung, Desinfektion und Schädlingsbekämpfung vor Aufnahme der Tätigkeit und danach mindestens einmal jährlich zu unterweisen.

Die vorgenannten Maßnahmen sind zusammengefasste Forderungen aus der Handlungsanleitung LV 8 „Mehlstaub in Backbetrieben“, die im November 1996 von den Arbeitsschutzbehörden der Länder in Zusammenarbeit mit der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten herausgegeben worden ist.

Die Arbeitssicherheitsinformation „Vermeidung von Bäckerasthma“ der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten ist inhaltsgleich mit der Handlungsanleitung.

Bei Neu- oder Umbauten von Backbetrieben sind von vornherein bauliche und organisatorische Maßnahmen zu treffen, die eine Minimierung des auftretenden Mehlstaubes bewirken.

*Informationen hierüber sind in der Handlungsanleitung LV 8 „Mehlstaub in Backbetrieben“ enthalten, die beim Amt für Arbeitsschutz angefordert werden kann oder im Internet unter: <http://lasi.osha.de/>*

#### **Ansprechpartner:**

Norbert Sauer

Tel.: 040 / 42837 – 2971

Fax.: 040 / 42837 – 3100

Hendrik Schindenhauer

Tel.: 040 / 42837 – 2811

Fax.: 040 / 42837 – 3100

#### **Impressum**

Herausgeber Behörde für Soziales, Familie, Gesundheit und Verbraucherschutz (BSG)  
Amt für Arbeitsschutz,  
Billstraße 80, 20539 Hamburg,  
Arbeitsschutztelefon 040/ 42837-2112, Fax 040 / 42837-3100  
[arbeitsschutztelefon@bsg.hamburg.de](mailto:arbeitsschutztelefon@bsg.hamburg.de), [www.arbeitsschutz.hamburg.de](http://www.arbeitsschutz.hamburg.de)

Bezug Dieses Merkblatt Nr.M 16 können Sie kostenlos unter der o.a. Anschrift bestellen, sowie unter Telefon 040 / 428 37 3134, Fax 040 / 427 94 8048  
[publicorder@bsg.hamburg.de](mailto:publicorder@bsg.hamburg.de), [www.arbeitsschutzpublikation.hamburg.de](http://www.arbeitsschutzpublikation.hamburg.de)

Das Amt für Arbeitsschutz ist Partner von KomNet-Arbeitsschutz, einer kostenlosen Expertenberatung: [www.komnet.hamburg.de](http://www.komnet.hamburg.de)