

Neue Entwicklungen zur Staubreduktion in Bäckereien aus technischer Sicht

Peter Rietschel*, Matthias Weigl

*Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe, Geschäftsbereich Prävention, Mannheim

Auch 25 Jahre nach Abschluss des Forschungsprojektes „Obstruktive Atemwegserkrankungen bei Bäckern“ werden die Präventionsbemühungen auf diesem Arbeitsgebiet ununterbrochen fortgesetzt.

In diesem Beitrag werden die jüngsten Entwicklungen der letzten Jahre aufgezeigt.

Eine ist die Vernebelung von Wasser direkt in die Arbeitsbereiche der Backstube. Nach verschiedenen Berichten erkrankter Bäcker im europäischen Ausland soll diese Maßnahme dazu führen, die Beschwerden deutlich zu reduzieren. Selbst erkrankte Bäcker sollen mit dieser Maßnahme wieder beschwerdefrei arbeiten können. Die BGN hat zwei Betriebe mit diesem System ausgerüstet und die Wirkungen untersucht. Eine Mehlstaubreduktion konnte durch die Verdüsung von Wasser wider Erwarten nicht nachgewiesen werden. Allerdings kam es durch den Wassereintrag zu einem unerwünschten Keimwachstum in den Betrieben. Positive gesundheitliche Wirkungen wurden beobachtet, konnten aber nicht zweifelsfrei nachgewiesen werden. Insofern kann dieses Verfahren derzeit nicht empfohlen werden.

Ein „trockenes“ Verfahren zur Reduktion des Mehlstaubs in Backbetrieben beruht auf dem Einsatz von Luftreinigern. Das sind kleine dezentrale Einheiten, die im Wesentlichen aus einem Gebläse und einem Luftfilter bestehen. Es handelt sich im Prinzip um eine dezentrale mobile Variante der bekannten Mehlstaubabsauganlagen. Auch diese Systeme sind im Ausland bereits in Backbetrieben im Einsatz. In Deutschland werden sie erst vereinzelt verwendet. Erfahrungswerte sind noch rar.

Im Gegensatz dazu mehren sich die positiven Erfahrungen mit dem Einsatz von HT-Trennmehl. Diese Produkte werden in Deutschland mittlerweile von fünf Herstellern angeboten. Die Umstellung auf dieses Trennmehl erfordert etwas Einsatz, aber die Vorteile sind vielfältig: Deutlich reduzierte Staubkonzentration, verringertes allergenes Potential des verbliebenen Staubes, weniger Trennmehleinsatz, weniger Reinigungsaufwand, weniger Schädlingsbefall, zufriedenerer Mitarbeiter und erkrankte Bäcker können sogar wieder arbeiten. Diese Vorteile sind uns sowohl aus Klein- wie auch aus Großbetrieben bekannt. Insofern stellt die Verwendung der hydrothermisch modifizierten Trennmehle das derzeit mächtigste Instrument der Prävention in Backbetrieben dar.