

5.6 – Erläuterungen

BGN-Prämienverfahren

Neben Mehlstaub sind auch in Backmitteln und Fertigmischungen enthaltene Enzyme Auslöser von Bäckerasthma. Sie stellen eine hohe Gesundheitsgefährdung dar, weil sie außerdem auch noch die Bronchialschleimhaut stark reizen und sie schädigen können. Eine gesunde Alternative und effektive Staubminderungsmaßnahme sind Backmittel, die nicht stauben: z. B. Granulate, Pasten oder flüssige Backmittel.

Nachweise: z. B. Lieferscheine / Rechnungen

