

5.5 – Erläuterungen

BGN-Prämienverfahren

Wer Bäckerasthma vermeiden will, muss vor allem Mehlstaub vermeiden. Eine der Hauptquellen für Mehlstaub in der Atemluft des Bäckers ist das Trennmehl. Eine staubarme Alternative sind die hydrothermisch behandelten Mehle (HT-Trennmehle).

Durch die Behandlung des herkömmlichen Backmehls mit Wasser und Hitze (= hydrothermisch) ballt sich der Feinstaubanteil des Mehls zu größeren Partikeln zusammen. Diese schwereren Partikeln fallen beim Einsatz des Trennmehls sehr schnell zu Boden. Die Backstubenluft und die Atemwege bleiben frei von feinem Schwebstaub.

Staubarme Trennmehle sind eine effektive Staubminderungsmaßnahme, die der Entstehung von Bäckerasthma entgegenwirkt.

Unter staubarmen Trennmehlen kommen staubreduzierte Mehle, Weizendunst und Hartweizengrieß, HydroThermisch behandelte Mehle (HT-Mehle) in Frage. Anbieterverzeichnis finden Sie hier:

<https://www.bgn.de/praevention-arbeitshilfen/sicher-und-gesund/themenseite-mehlstaub-nein-danke/staubarme-trennmehle/>

Nachweise: z. B. Lieferscheine / Rechnungen

